



Turismo - Città della Pieve (Pg): la rinascita della primavera all'Hotel Vannucci, perla d'accoglienza della famiglia Wirth

Perugia - 02 apr 2024 (Prima Pagina News) Dopo un accurato lavoro di restyling, fortemente voluto dai fratelli Roberto e Veruschka, l'Hotel ha riaperto le sue porte.

Situato a due passi dal centro di Città della Pieve, non lontano da chiese, monumenti e dalle piccole botteghe tipiche della cittadina medievale, l'Hotel Vannucci dal 2018 è uno dei "gioielli" della famiglia Wirth. Inaugurato nel 1903 e diretto oggi con freschezza e innovazione da Roberto e Veruschka, sesta generazione di una famosa dinastia di albergatori, già patron dell'iconico Hotel Hassler a Roma, l'hotel si trova in una posizione strategica, ideale per visitare l'Umbria e la Toscana, dal Lago Trasimeno ad Assisi, dalla Val D'Orcia a Firenze, e offre agli ospiti un'ospitalità raffinata, discreta e calorosa. Un comfort sartoriale che si può percepire non appena varcata la soglia, grazie all'accoglienza familiare di Lina Vesia e di tutto il team, e si può ritrovare nelle 30 camere dell'hotel, recentemente ristrutturata e finemente decorate, suddivise in Superior, Deluxe e Deluxe con balcone privato. Ogni alloggio, arredato in modo unico con complementi dall'allure antica e stoffe raffinate realizzate con cotone di alta gamma, propone una vasta gamma di servizi selezionati, a partire dal minibar, provvisto di bevande alcoliche e analcoliche di alta qualità, e dalla colazione che è realizzata con prodotti provenienti da aziende agricole locali, e garantisce la possibilità di partecipare ad attività coinvolgenti come private dinner, lezioni di cucina, degustazioni di prodotti tipici, trekking, gite in ebike e suggestive caccia al tartufo oltre a massaggi rilassanti e trattamenti estetici. Il ristorante Zafferano. Attenzione per la qualità e ricerca delle più pregiate tipicità locali come la fagiolina del Lago Trasimeno, i legumi e l'olio extravergine di oliva ("Il Rocolo" Colli del Trasimeno DOP, Borgo Bastia Creti e Podere Ricavo DOP Terre di Siena) si ritrovano anche nella proposta gastronomica e nella carta dei vini del ristorante Zafferano, sapientemente capitanato da Nicola Panelli, Responsabile F&B, e Vito Quarto, Executive Chef. È qui che maggiormente si percepisce il recente lavoro di ristrutturazione. Gli spazi, infatti, hanno subito un radicale cambiamento con il trasferimento della zona adibita alla ristorazione nella veranda esterna, completamente circondata di vetrate che favoriscono la vista del giardino all'italiana e della Val di Chiana, e fruibile anche in inverno grazie ai funghi riscaldanti per un totale di 30 coperti. Sapori confortevoli e puliti, gustosi senza mai risultare sovrabbondanti, sono alla base del menu, rigorosamente stagionale, che accosta le ricette della tradizione gastronomica locale e italiana a tecniche di cottura e modalità di servizio moderne. "Non siamo dei rivoluzionari. – raccontano Panelli e Quarto – Ci proponiamo di accontentare tutti i clienti, sia coloro che ricercano i sapori umbri e toscani sia quelli che, vivendo in zona, vogliono rilassarsi a tavola lasciandosi coccolare dalle specialità delle altre regioni della Penisola". Via libera, dunque, ai Pici al sugo di anatra, un

must del ristorante Zafferano, impreziosito dalla polvere di cavolo nero, ma anche al Risotto allo zafferano, coltivato proprio nella campagna intorno a Città della Pieve, con ragù di ossobuco. Imperdibile, poi, il Patè di fegatini che si differenzia dal più noto toscano perché realizzato “alla francese” e lavorato con il burro. Altro signature dello chef Quarto si può trovare tra i dessert: il Gelato allo zafferano con noci pecan e miele di castagno. Seguendo l’andamento delle stagioni e la reperibilità delle materie prime sul mercato, il menu di Zafferano cambia quattro volte l’anno. Ogni carta prevede piatti a base di carne ma anche proposte di pesce, vegetariane e senza glutine. “Anche per quanto riguarda la carta dei vini, cerchiamo di lavorare senza paraocchi. Ci focalizziamo prevalentemente sulle cantine del territorio ma ci piace andare a scoprire realtà di grande valore nelle zone limitrofe e in altre regioni come Piemonte, Sicilia e Campania. Abbiamo anche degli Champagne e dei pinot neri provenienti dalla Borgogna”. Provenienti da piccole realtà del territorio sono invece gli amari, i gin e i liquori, tutti di distillerie umbre, così come le birre targate Birra Perugia e Mastri Birrai Umbri. Le attività e il territorio L’Hotel Vannucci si trova in una posizione privilegiata sulla via principale di Città della Pieve, un borgo medievale situato su una collina a 508 metri sul livello del mare, al confine tra Umbria e Toscana. Da qui il Lago Trasimeno, la Val di Chiana, la Val d’Orcia, Perugia, Orvieto, Civita di Bagnoreggio e Assisi sono facilmente raggiungibili così come i borghi di Montepulciano e Montalcino. Proprio per questo, l’hotel si propone di essere la base di partenza per tour esperienziali attraverso i sapori e i profumi del territorio. Un turismo enogastronomico, dunque, che trova terreno fertile nelle tante attività organizzate dalla struttura come le divertenti e coinvolgenti cacce al tartufo, prodotto d’eccellenza della zona, ma anche le lezioni di cucina (in italiano e in inglese) tenute dallo stesso Executive Chef Vito Quarto rivolti a chi desidera divertirsi cucinando e imparando le ricette più iconiche del ristorante Zafferano. Il vino è poi protagonista di entusiasmanti degustazioni all’interno della cantina storica dell’hotel o di tour guidati nelle più vicine aziende vitivinicole. Con le biciclette, poi, è possibile visitare i dintorni scaricando tramite un qr code disponibile in hotel tutti i percorsi più suggestivi sul Trasimeno. La storia del Vannucci Le origini dell’Hotel Vannucci risalgono alla fine dell’800 con Vittoria Spinola, figlia di Re Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana. Lei, che aveva prima sposato Giacomo Filippo Spinola, morto prematuramente, da cui ebbe tre figli, e poi il fratello Luigi Domenico spinola, innamoratasi di Paolo De Simone, si trasferì con l’amante e con i figli a Città della Pieve dove dai duchi Bonelli acquistò la tenuta Salci dove realizzò un pastificio, delle serre per la coltivazione degli ortaggi e un allevamento di cavalli purosangue. A causa di molti debiti, Vittoria Spinola fu costretta nel 1987 a vendere la tenuta per acquistare un piccolo casotto con orto situato fuori Porta San Francesco dando il via al progetto “Giardini Vannucci” che consisteva nella costruzione di due ville collegate da un chiostro con serre e giardino per ospitare i ricchi villeggianti romani. La costruzione finì agli inizi del ‘900 e diete vita a due ville chiamate Vitta e Mirafiori (dal nome del titolo nobiliare che il Re concedette alla figlia). Trasferitasi subito dopo a Roma, Vittoria lasciò la tenuta alla figlia Rosa che aveva sposato Roberto De Simone, fratello di Paolo. Nel 1903 Rosa e Roberto inaugurarono l’Albergo Vannucci a Villa Mirafiori per poi venderlo pochi anni dopo ad Antonio Fè. Villa Vitta fu successivamente trasformato in cinema mentre l’Albergo Vannucci ebbe varie conduzioni fino ad arrivare, nel 2018, a far parte delle proprietà della famiglia Wirth, prima di Roberto Enrico e ora dei figli

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



Roberto e Veruschka che sulle orme del padre guidano la struttura con lungimiranza e grande attenzione ma con un piglio fresco e moderno che porterà nuova linfa vitale nel mondo dell'accoglienza di Città della Pieve.

(Prima Pagina News) Martedì 02 Aprile 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it