

CORTONA ARIA DI FESTIVAL TUTTO L'ANNO

UNA TERRA DI SILENZI E MUSICA

IN UN'ATMOSFERA INTIMA E RACCOLTA

La città della musica ben oltre i giorni degli spettacoli e dei concerti.

Si tratta di un'aria "da ribalta" dai toni eleganti e con un certo understatement, come è tipico di questa piccola città gioiello che da sempre nelle splendide ville rinascimentali della campagna intorno, nei raffinati relais e nelle cantine prestigiose vede passare personaggi e primedonne, ma continua a regalare a tutti quiete e silenzi.

DOVE DORMIRE

Hotel Villa Marsili tel.0575/605252

L'atmosfera raffinata di un'elegante residenza in città, camere affrescate e magnifico panorama su Val di Chiana e Trasimeno. Delizioso breakfast in giardino e aperitivo per gli ospiti al tramonto. Camera doppia con prima colazione: euro 165

Hotel San Michele tel. 0575/604348

In un bel palazzo rinascimentale nel cuore del centro storico, 50 camere con travi in legno e antico pavimento in cotto. Doppia con prima colazione: euro 134

Relais Il Falconiere tel.0575/612616

Grande fascino ed eleganza in una villa secentesca di campagna con un ristorante gourmet.

Doppia con prima colazione: euro 240

Borgo Il Melone 0575/603330

Un'antica villa padronale circondata dalle case coloniche oggi ristrutturate con grande piacevolezza. Una bella piscina nel verde. Doppia con prima colazione: euro 175

DOVE MANGIARE

Caffè del Teatro 0575/601882

Presso il Teatro Signorelli sotto il loggiato: è la sosta preferita dai musicisti dopo le prove. Caffetteria ma non solo, in cucina la signora Lilli prepara piatti di tradizione familiare toscana. Costo medio euro 20 vini esclusi

Osteria del teatro tel.0575/630556

Di fronte al teatro Signorelli, frequentatissimo dagli artisti che hanno lasciato qui autografi, foto, locandine e vecchi strumenti musicali. Piccolo e d'atmosfera con una cucina che rielabora antiche ricette della tradizione aretina. Molto allettante il menu musicale. Costo medio euro 35 vini esclusi

Taverna Pane e Vino tel. 0575/631010

Nelle cantine di un antico palazzo un locale vivace e allegro con una imponente carta dei vini e un menù di tradizione con tanti ottimi salumi e formaggi. Costo medio euro 25 vini esclusi

Tonino tel.0575/630500

Cucina di solida tradizione. Da provare l'antipasto misto che ha la durata e la consistenza di un pranzo intero. Eccellenti le carni. Costo medio euro 40 vini esclusi

La Bucaccia tel. 0575/606039

Cura negli arredi molto caratteristici, attenzioni e gentilezza nel servizio ma anche una cucina che si fa ricordare cacciagione, zuppe, paste tirate a mano, fegatini con rigatino. Costo medio euro 30 vini esclusi

COSA COMPRARE

*Prodotti tipici selezionati: salumi, formaggi, olio, miele e marmellate nella raffinata e caratteristica bottega **Le delizie toscane**, via Nazionale 55, Cortona, tel. 0575/601790.*

*Ceramiche realizzate secondo le antiche tecniche cortonesi su disegni e colori tradizionali (motivo del girasole su fondo giallo a righe verdi): piatti, brocche, ciotole, orci. **Ceramiche tradizionali di Giulio Lucarini**, via Nazionale 54, Cortona, tel. 0575/604405.*

*Grandi vini come Il Desiderio, 18 mesi di barrique, vino di lunghissima vita; il Marzocco, una delle migliori Doc Cortona alle **Cantine Avignonesi**, Loc.Capezzine, a dieci minuti da Cortona, tel. 0578/724304.*

UFFICIO STAMPA:

ITALIA: LR Comunicazione Laura Ruggieri, 39-06-6631305, Cell: 39-339-4755329; l.r.comunicazione@libero.it