



IL BOTTACCIO

CAPODANNO 2011: UN SOGNO LUNGO UNA NOTTE TRA ALTA CUCINA, MUSICA E ARTE

Il Bottaccio, prestigioso Relais&Chateaux di Montignoso, propone un'esperienza di memorabile ricchezza per cominciare al meglio il nuovo anno

Montignoso, 27 dicembre 2010 - Una sontuosa cena gourmet o un breve viaggio in una città d'arte? L'emozione di uno spettacolo dal vivo o l'attesa della mezzanotte *en plein air*, allietata dai sempre suggestivi fuochi d'artificio? Da oggi scegliere non sarà più necessario. La notte di Capodanno si fa un unico, lungo sogno, nonché un'esperienza d'indimenticabile ricchezza. Questo l'obiettivo che anima il nuovo modo di vivere San Silvestro pensato dalla proprietà de Il Bottaccio di Montignoso, prestigioso Relais&Chateaux sospeso fra il mare della Versilia e le Alpi Apuane.

Coloro che sceglieranno Il Bottaccio per festeggiare la ricorrenza attenderanno l'arrivo del 2011 nella Sala della Piscina, recentemente rinnovata e ampliata, impreziosita da antichi tappeti, dipinti e sculture di famosi artisti contemporanei. Il Relais, che, nel corso degli ultimi anni, ha ospitato opere di pittori e scultori di rilievo - complice la zona di grande vivacità culturale in cui si trova, nella quale, come è noto, gravitano artisti del calibro di **Fernando Botero, Igor Mitoraj e Michele Cascella** - è in questo momento sede di una collettiva degli artisti dell'**Aria Art Gallery di Firenze**, che affianca le forme pure dei marmi di **Gigi Guadagnucci e Viliano Tarabella** alle sculture dell'ecclettico duo formato da **Gilbert Lebigre e Corinne Roger** e agl'intensi dipinti astratti di **Sossio Mosca, Salvatore Provino e Lorenzo Malfatti**.

In attesa di brindare al nuovo anno gli ospiti gusteranno i piatti studiati per l'occasione dallo chef **Nino Mosca**: *quenelle* di crostacei e riso selvaggio, zuppa di astice, agnolotti di cavolo nero, mortadella, salsiccia e fonduta di pecorino di Pedona in salsa di pomodorini Piccadilly fumé, branzino con caramello d'arancia, petto di piccione con fave tostate di cacao e foie gras, crème brulée e passion fruit, mousse gianduia e fiori brinati.

Completano la serata, condotta da **Claudio Sottili**, una performance musicale dal vivo con il gruppo Les Folies Quintet, che accompagnerà la festa fino all'alba, e uno spettacolo di cabaret che vedrà protagonista **Massimo Antichi**, esponente della rinomata "scuola toscana", giocata su una comicità arguta e dirompente.

Il brindisi di mezzanotte sarà infine salutato dai fuochi d'artificio: un gioco di luci, colori e riflessi specchiati dalle acque della piscina.





IL BOTTACCIO

Per informazioni e prenotazioni:

Tel: 058/5340031.

E-mail: eventi@bottaccio.it

Prezzi: a partire da euro 150.

Informazioni per la stampa

Sergio Mori

Tel. 347.4750414

sergio.mori01@gmail.com

*Raffinato hotel di charme dotato di sole otto camere, Il Bottaccio è una villa nata dal sapiente restauro di un frantoio ad acqua del Settecento, del quale sono tuttora evidenti numerosi elementi originali. La cucina, affidata all'esperienza e alla creatività dello **chef Nino Mosca**, coniuga armoniosamente le fragranze marine e i penetranti sapori del bosco e della montagna, rispecchiando fedelmente la **particolare posizione geografica del Relais**. Il Bottaccio si trova infatti in una zona della Toscana lontana dai circuiti classici, sospesa fra il **mare della Versilia e le Alpi Apuane** e quasi incastonata in mezzo alle aspre bellezze del vicino **Golfo dei Poeti** e della **Lunigiana**.*

