



**Cernobbio, 2 settembre 2017** – “A Culinary Experience” è il nuovo libro pubblicato da Villa d’Este. Non è un comune *cook book*. Nato da un’idea dell’Hotel in collaborazione con l’Executive Chef Michele Zambanini, il volume - a differenza dei libri precedenti - non contiene ricette ma una serie di ricordi e momenti trascorsi in questo luogo di charme. Evoca l’atmosfera che si respira nell’albergo celebrato in tutto il mondo come simbolo della migliore ospitalità italiana e cerca di trasmettere quello che c’è “dietro al piatto”.

Si parla dello Chef e della sua brigata, naturalmente, ma emerge chiaramente come la cucina faccia parte dell’esperienza che un ospite vive a Villa d’Este, protagonista indiscussa.

Dopo l’introduzione, si parte per un “viaggio” simbolico dalla colazione sino al dopo cena, passando dai tre ristoranti, ognuno con le proprie peculiarità e piatti. Il viaggio comprende una sosta al tavolo dello Chef con la lezione di cucina, prosegue con un pranzo riservato in una delle esclusive ville private dell’Hotel ed un cocktail al Bar, terminando poi con una visita al *jardin potager*. Un percorso enfatizzato da belle fotografie a colori e in bianco e nero.

Nello sfogliare l’ultima pagina, all’ospite resta la voglia di tornare per riprovare le stesse emozioni mentre al lettore che non vi è mai stato il desiderio, un giorno, di visitare questa villa.

Il libro è in lingua inglese per la vocazione internazionale dell’albergo ed è contenuto in un raffinato cofanetto color ghiaccio evocando l’acciaio delle nuove cucine dell’Hotel. L’immagine di una forchetta d’argento, discretamente in rilievo, viene ripresa anche sulla copertina del libro a creare un *continuum*, filosofia tanto cara a Villa d’Este, capace di innovarsi sempre pur nel rispetto della tradizione e senza tradire i propri valori. Un’eleganza senza tempo.

Please visit our sister Hotel in Florence, Villa La Massa [www.villalamassa.com](http://www.villalamassa.com)

Via Regina, 40 - 22012 Cernobbio - Lago di Como - Italy

Tel +39 031 348 1 – Fax+39 031 348 844 – Website: [www.villadeste.com](http://www.villadeste.com) – e-mail: [info@villadeste.it](mailto:info@villadeste.it)  
Villa d’Este S.p.A. Capitale Sociale € 2.157.094,16 r.e.a. di Como n° 4720 cod. fisc. e part. Iva 00192900132

### *Alcune informazioni utili*

Il libro è disponibile al Gift Shop di Villa d'Este.

**Villa d'Este** è situata sulle rive del Lago di Como, uno dei più romantici al mondo, ed è circondata da un meraviglioso parco privato di dieci ettari. Costruita nel 1568 dal famoso architetto del tempo Pellegrino Pellegrini come residenza estiva del Cardinale Tolomeo Gallio, la villa è rimasta proprietà della famiglia per oltre due secoli. Negli anni a seguire Villa d'Este vide il succedersi di diversi proprietari illustri sino al 1873, anno in cui è stata trasformata in Hotel di lusso, divenendo meta prediletta della grande aristocrazia europea e tappa immancabile del Grand Tour. Oggi Villa d'Este più che un Hotel è una destinazione, luogo di charme celebrato in tutto il mondo. Le 152 camere, divise tra l'Edificio del Cardinale e il Padiglione della Regina, sono una diversa dall'altra ma tutte arredate con mobili d'epoca dall'inconfondibile gusto rinascimentale e dotate di ogni moderno comfort. Le quattro ville private, situate all'interno del parco di Villa d'Este, offrono tutti i servizi e comfort dell'albergo unite alla privacy ed esclusività di una villa privata. All'interno della proprietà gli ospiti possono trovare ristoranti, bar, sale banchetti, boutiques, il coiffeur, il giardino dello Chef, un raffinato Beauty Center e lo Sporting Club con palestra, sauna, bagno turco, otto campi da tennis ed un campo da squash, percorso jogging, piscina interna, piscina per bambini e la rinomata piscina galleggiante sul lago; per gli appassionati di golf il golf elettronico, il putting green e, nelle vicinanze, sette campi da golf tra i quali il rinomato Golf Club Villa d'Este. Sono però il servizio di eccezione, l'attenzione ad ogni più piccolo dettaglio, il calore del personale e lo stile inconfondibile Villa d'Este che rendono questo Albergo un'icona dell'hotellerie internazionale.

**Michele Zambanini** nato in provincia di Trento nel 1974, è Executive Chef di Villa d'Este dal 2011 dopo esserne stato Chef de Cuisine per diversi anni ed aver fatto diverse esperienze in Italia e all'estero. Supervisiona i tre Ristoranti dell'Hotel - Veranda, Grill, Il Platano - e guida una brigata di 47 persone con professionalità e passione. La sua cucina è raffinata. L'amore per la tradizione italiana, la curiosità verso altri stili e la capacità di innovarsi sono i tratti più riconoscibili nei suoi piatti. Consapevole del suo talento non eccede mai in artifici moderni mantenendo il giusto equilibrio tra creatività e tradizione.

**Foto:** è possibile scaricare foto in alta risoluzione dell'Hotel registrandosi nella **sezione stampa/foto download** del sito internet [www.villadeste.com](http://www.villadeste.com)

### **Marketing & PR Office**

Isabella Brusco [Isabella.brusco@villadeste.it](mailto:Isabella.brusco@villadeste.it)

Tel. +39 031 348 1 / Tel. dir. +39 031 348 701

[www.villadeste.com](http://www.villadeste.com)



*Alcune delle belle immagini contenute nel libro:*

*Villa d'Este all'alba, la brigata di cucina al completo e la terrazza del Ristorante Veranda alla sera*

Please visit our sister Hotel in Florence, Villa La Massa [www.villalamassa.com](http://www.villalamassa.com)

Via Regina, 40 - 22012 Cernobbio - Lago di Como - Italy

Tel +39 031 348 1 – Fax+39 031 348 844 – Website: [www.villadeste.com](http://www.villadeste.com) – e-mail: [info@villadeste.it](mailto:info@villadeste.it)

Villa d'Este S.p.A. Capitale Sociale € 2.157.094,16 r.e.a. di Como n° 4720 cod. fisc. e part. Iva 00192900132