



BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

L'AROMA INTENSO DI
UN GRANDE CAFFÈ
SOLO NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE,
RISTORANTI E NEGOZI



Anno XI

MERCOLEDÌ 18 SETTEMBRE 2024- GIORNALE NON VACCINATO



Prenota questo spazio!

LA GAZZETTA DI LUCCA

Prenota questo spazio!

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale



Prima	Cronaca	Politica	Economia	Cultura	Piana	Sport	Confcommercio	Rubriche	U-BOAT	Brevi
Cecco a cena	L'evento	Enogastronomia	Amore e Vita	Sviluppo sostenibile	A.S. Lucchese	Comics	Cinema			
Garfagnana	Viareggio	Massa e Carrara	SummerFestival	StoricaMente						

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

ONORANZE FUNEBRI
CROCE VERDE
LUGCA
tel.: 0583 467714

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

RISTORANTE
BANQUETING
CATERING

GD
food & beverage

un'ampia scelta di prodotti delle migliori marche per rifornire il tuo bar

Breakfast all'Augustus Hotel & Resort: quando il troppo non stropia

SCRITTO DA ALDO GRANDI
ENOGASTRONOMIA
18 SETTEMBRE 2024

SKODA
Kamiq Black Cats

Con es...
element...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

● VISITE: 105

Ci sono giorni in cui, svegliandosi, si avverte, immancabilmente e indiscutibilmente, il desiderio di essere coccolati di potersi permettere, in sostanza, qualunque cosa a partire proprio dalla colazione, il pasto, paradossalmente, più importante di tutta la giornata visto che si tratta di andare a cominciare ancor più che a finire. E, allora, può anche capitare di aver voglia di tuffarsi in uno di quei paradisi gastronomici e di lusso nei quali il breakfast è qualcosa di più di un semplice cappuccino con pezzo dolce, ma si allarga ad una scelta infinita che appaga tutti i sensi, dalla vista al tatto, dall'olfatto al gusto.



E' un po' quello che accade, sistematicamente, quando si varca la soglia dell'Augustus Hotel and Resort in viale Ammiraglio Morin a Forte dei Marmi, un cinque stelle di lusso che rappresenta una sorta di icona per la Versilia e per tutti coloro che vogliono vivere una esperienza turistica *unforgettable*.

Immerso nel verde, l'hotel è composto da Villa Pesenti, dalla Nave, moderna struttura con vasti balconi con vista verso le montagne, da sette ville nell'immenso parco, dall'Augustus Lido, ex villa Agnelli ad altre residenze di prestigio.

Il lungo viale che conduce all'ingresso appare una sorta di *red carpet* cinematografico, accattivante e molto scenografico. L'accoglienza, poi, è assolutamente ineccepibile: ospiti provenienti dagli angoli di mezzo anzi, di tutto il mondo e la disponibilità del personale a soddisfare ogni richiesta compatibile con usi, costumi e religioni. Davvero si possono incontrare persone infinitamente diverse tra loro nella sala destinata ad accogliere le colazioni. Una al coperto, di sale, e l'ampio spazio esterno circondato dal verde di piante incredibilmente alte e grandi. Emanuele Bertoni da e di Pietrasanta è il re del breakfast, il responsabile dell'andamento di questa specie di oasi dedicata al primo incontro mattutino di chi sceglie questa struttura per rilassarsi e godere del bel tempo versiliese. Umberto Brotti è il direttore della struttura e la sua simpatia la si percepisce subito.

Un servizio che inizia alle 7.30 e termina alle 10.30 aperto non soltanto ai clienti dell'albergo, ma anche a coloro che, dall'esterno, vogliono vivere una esperienza assolutamente da provare. Per loro il costo è di 45 euro, ma in questa cifra c'è, realmente, compreso di tutto, anzi, di più. E' questo, uno di quei casi in cui il detto il troppo stropia non trova applicazione anzi, l'opposto: qui il troppo non stropia.

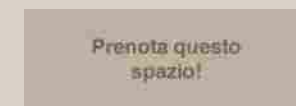
Innanzitutto la cortesia dello staff. Eccezionale. Qui non si tratta di sole coccole, ma di un vero e proprio abbraccio emotivo. Disponibilità a soddisfare tutte le richieste. C'è la sala per il salato, dove le uova sono sì strapazzate, ma così uniformi e delicate da rendere quasi obbligatorio non soltanto un bis, ma anche il ter. Con le uova, wurstel di tacchino, bacon cotto il giusto e beans o fagioli. Ottimo il salmone affumicato così come i cinque tipi di formaggio, dal pecorino, stagionato e non, al caprino, dal Brie all'Edamer. E le confetture di mele cotogne e mandarino. E poi le mozzarelline, la ricotta, freschissima e strepitosa.

E vogliamo parlare del pane? Di tutti i tipi per tutti i gusti e, soprattutto e come ogni prodotto da forno, dolciario o meno, fatto in casa nel senso che all'interno dell'hotel c'è il forno ad hoc che produce quotidianamente queste meraviglie. Solo per il reparto vegano, che necessita una struttura ad hoc, si ricorre all'esterno, con prodotti anch'essi di elevatissima qualità.

Per chi al salato preferisce la frutta come anticipo, tuffatevi pure nello yogurth, greco e normale, riempiendolo di fragole e miele. Un must. Oppure prendete una fetta di cocomero



ULTIME NOTIZIE BREVI



ULTIME NOTIZIE BREVI

Da lunedì 23 si aprono le iscrizioni per i corsi comunali organizzati dalla società De Coubertin

Da lunedì 23 si aprono le iscrizioni per i corsi comunali organizzati dalla società De Coubertin nelle...

ULTIME NOTIZIE BREVI

Una brochure per orientare i cittadini nell'accesso ai servizi sociali del comune

Orientare i cittadini nell'accesso ai servizi sociali messi a disposizione dal...

RICERCA NEL SITO

Cerca



o di papaya o anche il frutto della passione a chi piace e, ovviamente, tutti gli altri frutti a disposizione che rendono la location vivace e ricca di colori.

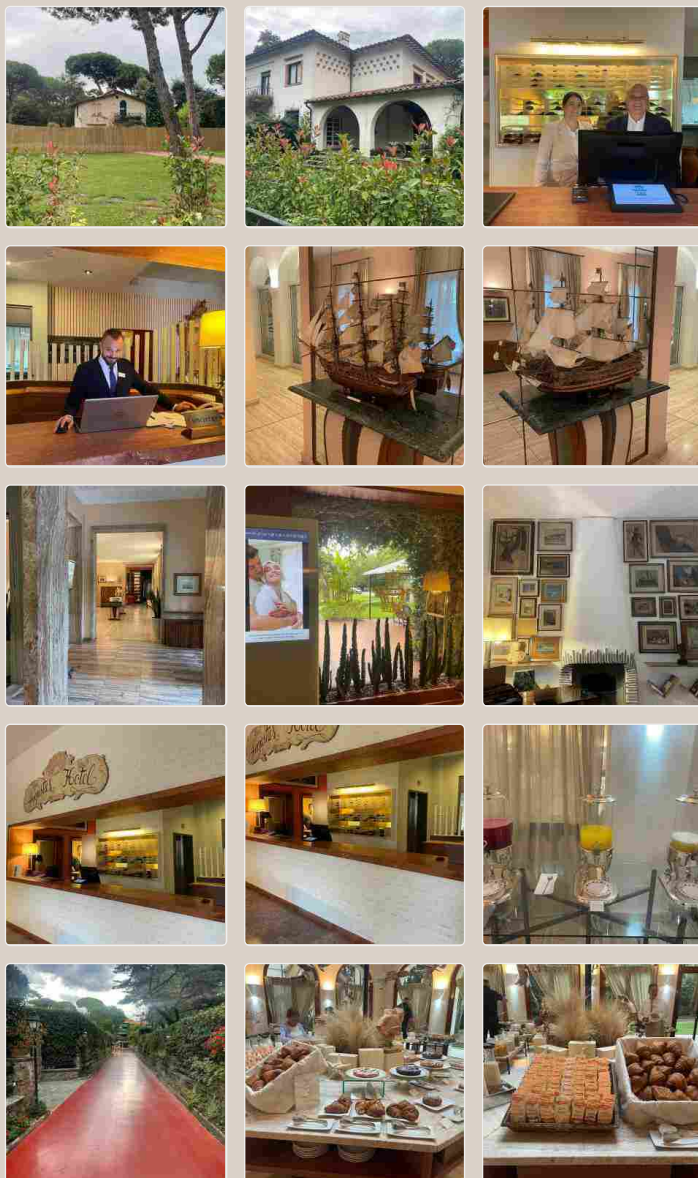
Il dolce si permette di avere una sala tutta per sé: al centro della stanza una mostra da far... paura. C'è, realmente, l'inimmaginabile. Tutte le torte sono preparate artigianalmente, così come i cosiddetti 'pezzi dolci' di quotidiano consumo ad ogni bar-caffetteria che si rispetti.

Non si fa in tempo a terminare l'assaggio che il cameriere, con estrema gentilezza e tatto, passa quasi come un alito di vento e porta via il piatto. Per chi non si accontenta c'è anche la possibilità di ordinare, à la carte, piatti gustosi come, ad esempio, le uova preparate in tutte le maniere possibili.

Certo, qualcuno potrebbe anche ipotizzare che per una colazione da... leoni, ci vogliono, appunto, dei felini di grosse dimensioni, ma non è così: qui ognuno mangia quel che vuole, quanto vuole e come vuole. Nessun obbligo di circostanza se non il rispetto di tutto ciò che lo circonda. L'atmosfera è assolutamente rilassante così come dovrebbe essere, appunto, un momento così importante come quello del dopo risveglio mattutino.

Può anche sembrare assurdo od esagerato, ma entrare in questa splendida location che appartiene al gruppo Machietto che lo ha fondato e gestito, rappresenta un unicum al pari di una cena o di un pranzo in un ristorante di alto livello. Perché non provare? Visitare, poi, l'albergo, il suo corpo principale e il parco è una esperienza altrettanto meritevole di essere conosciuta. E' vero che il lusso non è per e da tutti, ma una giornata e non solamente un mercoledì, da leoni o quasi, sicuramente si.

Galleria:



Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

ULTIME NOTIZIE BREVI

Rete dei patrioti nel corteo di Santa Croce, Articolo 9: "Il sindaco risponda con sincerità alle nostre domande"

"Non vedo, non sento, non so/sapevo: è questo l'atteggiamento tenuto dal sindaco Pardini e dalle istituzioni..."

ULTIME NOTIZIE BREVI

Corsa non competitiva a Sorbanello sabato 21 settembre in beneficenza

L'associazione sportiva Sorbanello in collaborazione con AGBALT Associazione Genitori bambini affetti da Leucemie e Tumori la corsa non...

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

ULTIME NOTIZIE BREVI

Proseguono le attività del progetto In-Habit: il 19 settembre l'evento al Real Collegio dedicato al rapporto uomo-animale

Il Comune di Lucca, unitamente al Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa e Lucca Crea, è...

ULTIME NOTIZIE BREVI

Venerdì 20 settembre ore 18 presso l'ex manicomio di Maggiano lettura-spettacolo "Ci chiamavan matti. Voci di muto amore"