

## COMUNICATO STAMPA

### *Riconoscimenti internazionali per l'albergo di Forte dei Marmi*

#### **L'HOTEL BYRON RICONFERMA LA GRANDE TRADIZIONE DELL'OSPITALITÀ**

*Stagione di successi per l'Hotel Byron a Forte dei Marmi che ha ricevuto il Readers' Award di Condé Nast Johansens e il premio da Braulio come "Ristorazione di qualità in località turistiche" nell'ambito della manifestazione Golosaria, rassegna di cultura gastronomica che ha il grande pregio di presentare i migliori prodotti alimentari d'Italia. Il premio di Golosaria non è l'unico riconoscimento attribuito al ristorante La Magnolia dell'Hotel Byron che rientra nella selezione della Guida Michelin. Inoltre la guida Gambero Rosso esalta il locale per la cucina che "propone piatti in cui si sposano con equilibrio ingredienti di qualità, creatività, valida tecnica". Anche secondo la guida de L'Espresso "la carta e i piatti de La Magnolia sono un modello di qualità e di cucina moderna non urlata ma buona, bella, completa, complessa quando occorre, immediata e diretta quando sono da esaltare i sapori primari di verdure pesci e carni".*

*L'Hotel Byron si compone di due affascinanti ville adiacenti, costruite tra il 1899 e il 1902 dai duchi Canevaro di Zoagli. Trasformate in albergo a cinque stelle lusso, hanno mantenuto l'atmosfera calda della dimora estiva, la casa al mare ideale per i suoi ospiti.*

#### **Tredici milioni di lettori per premiare l'eccellenza nell'ospitalità**

La prestigiosa guida Condé Nast Johansens ha premiato al World Travel Market di Londra cinque alberghi italiani con i suoi Awards. L'Hotel Byron di Forte dei Marmi ha conseguito quello assegnato dai lettori, il prestigioso Readers' Award. Le famose guide internazionali CNJ fondano la propria autorevolezza e affidabilità sui tredici milioni di lettori in tutto mondo che ogni anno le consultano, per scoprire le migliori strutture di fascino nelle più belle destinazioni. Per gli Awards viene stilata ogni anno una classifica di hotel in base a diversi parametri: location, estetica, qualità del servizio, aggiornamento tecnologico, accoglienza e convenienza. La selezione delle migliori strutture viene effettuata da una giuria composta dal Consiglio Direttivo e dagli Ispettori, che raccolgono le valutazioni dei clienti per mezzo di appositi questionari. Il team di ispettori è composto da 50 persone dedicate che visitano annualmente circa 1.300 strutture in 67 paesi e le valutano secondo standard particolarmente rigorosi.

#### **Il ristorante La Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi**

Alla guida del Ristorante "La Magnolia" dell'Hotel Byron a Forte dei Marmi è lo chef Andrea Mattei. Giovanissimo, 28 anni, nativo di Pietrasanta, ha già maturato importanti esperienze tra i migliori fornelli francesi ed è tornato in Italia a saggiare il suo estro culinario. A Parigi ha lavorato in due ristoranti a 3 stelle Michelin: il "Taillevent" e il ristorante dell'Hotel Plaza Athénée con il grande maestro Alain Ducasse. Precedentemente è stato all'Enoteca Pinchiorri, al San Domenico di Imola, e al Ristorante "Carpaccio" di Paracucchi all'Hotel Royal Monceau di Parigi. Oggi è al Byron a capitanare la squadra del ristorante La Magnolia, a cui ha impresso uno stile perlopiù mediterraneo avvalendosi delle migliori materie prime offerte dal territorio regionale. Le sue ricette abbinano infatti, tradizione locale e dell'entroterra toscano a profumi e sapori mediterranei, il tutto gestito con una grande padronanza delle moderne tecniche di cucina e grande creatività. I suoi menù, studiati ogni giorno, diventano così quasi un'opera d'arte di gusto e di estetica. Tra le sue specialità troviamo il "Tortino di acciughe e cipolla dolce di Tropea aromatizzato al tartufo nero", il "Carpaccio di cappelante affumicate agli agrumi", lo "Scampo imperiale e asparagi" e le "Cosce di anatra e fagiolo bianchetto".

#### **Soft Living Places**

Lo dice il nome stesso: i tre alberghi della catena alberghiera toscana “Soft Living Places” promettono un **soggiorno soft, all’insegna del relax, della tranquillità, del benessere** e offrono la stessa accoglienza frutto della ricerca di uno stile distintivo di ogni elemento dell’ospitalità. Una dimensione e uno stile di vita intimi e raffinati di gusto tipicamente italiano, risultato della cura attenta dei dettagli, dall’arredamento alla scelta dei colori, dall’eccellente ristorazione al servizio impeccabile, premuroso e cordiale. I loro **ristoranti hanno una spiccata personalità** grazie alla professionalità e creatività degli chef, offrono una cucina di grande qualità e sono frequentati anche da una clientela esterna di conoscitori. **I tre chef sono toscani**: oltre ad Andrea Mattei al Byron, Luca Landi è al Green Park Resort e Alessando Collavoli è al Plaza e de Russie di Viareggio. La loro cucina propone ricette tradizionali rivisitate secondo le nuove tecniche e abbinamenti originali di sapori, ed è particolarmente interessante perché **aperta agli influssi dei trend internazionali**. Il fiore all’occhiello del Green Park Resort di Tirrenia, immerso in una pineta sul mare, è il **centro benessere di 2.000 mq.**, con grande whirlpool, percorso Kneipp, bagno turco, sauna, docce aromatiche, palestra, cabine per un’amplissima gamma di trattamenti e massaggi, sia tradizionali che ayurvedici, seguiti da un’*équipe* medica e personale qualificato.

*Hotel Byron – Viale Morin 46 – 55042 Forte dei Marmi (Lucca)*

*Tel. 0584/787052 – Fax 0584/787152*

*– [s.madonna@hotelbyron.net](mailto:s.madonna@hotelbyron.net) - [www.hotelbyron.net](http://www.hotelbyron.net)*

*Ufficio Stampa c/o Marina Tavolato, Travel Marketing, Roma*

*Tel. 06/822940, Cellulare 333/1299646, Fax 06/822426, E-Mail [martav@rmnet.it](mailto:martav@rmnet.it)*

*[www.travelmarketing.it](http://www.travelmarketing.it)*