



PRESSEINFORMATION

3. November 2010

Bella Italia im NEPTUN

Im Warnemünder Hotel NEPTUN findet an diesem Wochenende eine kulinarische Reise in die Toskana statt. Die letzten Vorbereitungen im 5-Sterne-Hotel laufen auf Hochtouren. „Ich freue mich sehr auf diese wunderbare Reise in meine Heimat“, strahlt Gianluca Innocenti, Stellvertretender Direktor im NEPTUN und gebürtiger Italiener: „Ganz besonders natürlich deshalb, weil ich unsere Gäste dorthin mitnehmen kann!“

Seit Wochen werden diese drei Tage von ihm persönlich vorbereitet. Den Toskanischen Tourismusverband hat er mit ins Boot geholt und zwei Star-Köche aus der Nähe von Florenz eingeladen. Außerdem werden ein Sommelier vom italienischen Bundesverband, ein Musiker sowie verschiedene Vertreter von italienischen Unternehmen erwartet. Alle wollen an diesem Wochenende ihre Künste zeigen und Italien von seiner schönsten Seite präsentieren.

Einer der beiden Star-Köche, Tommaso Natalini, ist ein langjähriger Freund von Innocenti aus Schulzeiten. Innocenti kommt ins Schwärmen: „Kochen ist sicherlich Arbeit, aber auch eine Kunst. Man merkt den Unterschied. Tommaso hat niemals in seinem Leben ohne Herz gekocht. Er kocht so besonders – sogar für uns Italiener. Und ich freue mich, diese Kunst auch unseren NEPTUN-Gästen nahezubringen. Er kocht mit Liebe und viel Gefühl!“

Das italienische Wochenende startet am Freitagabend mit einem exklusiven Spezialitäten-büfett. Hier können die Gäste u. a. „Pappa con pomodoro“ - „Toskanische Brotsuppe mit Tomaten“, „Filetto di Pesce con verdure“ - frische „Fischfilets mit Gemüse“ oder „Pfannkuchen aus Kastanienmehl mit Ricotta und Waldfrüchtekonfitüre“ probieren.

Höhepunkt der Veranstaltung ist der Gala-Abend am Samstag in der Sky-Bar. Hier werden die Gäste u. a. mit „Risotto al nero di seppia e totani“ - „Risotto mit schwarzem Sepia und Pfeilkalmar“ und mit „Penne con sugo di coniglio alla pistoiese“ - „Penne mit Kaninchensauce nach Pistoia Art“ verwöhnt. Sommelier Alessandro Farnesi stellt dazu die passenden Weine vor, zum Beispiel einen 2009er Creto de Betti oder den 2008er Cantina del Farnio, einen Chianti Montalbano. Danach lädt die Hotel-Band zum Tanzen ein.

Im Zeichen italienischer Spezialitäten steht dann auch der Sonntagsbrunch, zu dem alle Beteiligten die Gäste ab 11.30 Uhr herzlich im Restaurant „Koralle“ begrüßen.

An allen drei Tagen wird es im NEPTUN einen kleinen Markt mit landestypischen Produkten geben. Dort kann man z. B. Artischocken- und Chilicreme, frisch gepresstes Olivenöl von italienischen Bio-Bauern, Marmelade sowie verschiedene Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten kaufen. Außerdem können sich die Gäste beim Tourismusverband nach den schönsten Reisezielen erkundigen und sich wertvolle Empfehlungen und Insider-Tipps für ihren nächsten Urlaub holen.

Karten für jede der drei Veranstaltungen gibt es im Hotel NEPTUN unter 0381-777 666.