



**The St. Regis Florence ospita la seconda edizione del
FESTIVAL INDIANO – A TASTE OF INDIA CELEBRATION
in collaborazione con la Celebrity Chef Ritu Dalmia**

Dal 23 al 28 aprile i saloni del Winter Garden Restaurant si riempiranno dei profumi e colori dell'India e la cucina casalinga ma raffinata di Chef Ritu Dalmia delizierà i palati di ospiti e fiorentini. Completano l'esperienza un rituale del tè e un massaggio spa ispirati all'India, disponibili su richiesta.

Firenze – aprile 2024 - A partire da martedì 23 aprile per un'intera settimana, **The St. Regis Florence**, premiato nel 2023 come primo hotel a Firenze da *Travel & Leisure World's Best Awards 2023*, ospiterà la **seconda edizione del Festival Indiano**, un viaggio per celebrare la cultura del Paese delle Spezie alla scoperta di profumi ed esperienze olistiche e rendere omaggio all'impressionante varietà dei sapori indiani, anche i meno conosciuti, esaltando gli ingredienti chiave che ciascuna regione indiana ha da offrire con le loro proprietà benefiche per la mente e il corpo.

Anche quest'anno la parte *food* sarà curata dalla **Celebrity Chef** di fama internazionale **Ritu Dalmia** di Cittamani Milano e Atrangi Dubai e gli eleganti saloni del Winter Garden Restaurant verranno invasi dai profumi, sapori e colori tipici della cultura indiana con un menu Thali per l'ora di pranzo e un sofisticato menu alla carta per la cena, ispirato ai piatti signature di Cittamani Milano e Atrangi Dubai e a ricette meno conosciute della tradizione indiana, rivisitati in chiave moderna.

Novità di quest'anno l'aggiunta di esperienze olistiche a 360 gradi d'ispirazione indiana: a partire da un rituale del tè pensato dalla Tea Sommelier dell'albergo Elena Matei, per finire con un massaggio spa nella Spa Suites at The St.Regis Florence, anch'esso a tema indiano, che saranno disponibili per ospiti e fiorentini su richiesta.

ESPERIENZA GASTRONOMICA INDIANA AUTENTICA AL WINTER GARDEN RESTAURANT

Ospiti della cucina dell'Executive Chef Gentian Shehi, Chef Dalmia e la sua brigata tornano a Firenze per dare vita ad un food festival indiano aperto a clienti esterni e ai fiorentini che vogliono avere un punto di vista diverso e più moderno sulla millenaria tradizione culinaria indiana.

Protagonisti i piatti autentici e casalinghi ma al contempo raffinati di cui i milanesi hanno già avuto modo di innamorarsi in questi anni al Cittamani: un tradizionale **menu Thali**, ossia un piatto unico con diverse pietanze per assaggiare sapori differenti, che cambia quotidianamente, per il pranzo, e un **menù alla carta** di prelibatezze, vegetariane e non, di varie regioni dell'India per la cena.

Nel **menu Thali**, l'ospite potrà scegliere tra una proteina vegetale o classica come ad esempio il "Chicken Curry" oppure il "Pumpkin Ki Sabzi" (zucca speziata con garam masala, zenzero, curcuma e peperoncino), accompagnata da un contorno (il *Dal Makhani* – piatto originario del Punjab a base di legumi, burro e panna, oppure il *Lake Ka Dum Aloo* – a base di patate novelle).

Ogni menu Thali sarà servito con "raita" (crema di yogurt e spezie), riso e pane (*malabar paratha*: pane tipico del Kerala) cosicché l'ospite possa decidere di consumarlo come preferisce, mescolando tutto insieme, aggiungendo il riso ad ogni ciotolina oppure seguendo l'ordine: proteina, contorno e riso, per

finire con un dolce a scelta, per un vero e proprio viaggio culinario attraverso i sapori locali, ciascuno ricco di proprietà benefiche.

Per quanto riguarda la cena, Chef Ritu Dalmia proporrà dei piatti raffinati ma meno noti al grande pubblico europeo provenienti da diverse regioni indiane e che vengono proposti anche nei suoi ristoranti Cittamani e Atrangi, tra i quali spiccano il *Chingri Malai*, piatto cremoso e saporito molto vicino e caro al cuore di ogni bengalese che non può mai mancare sulla tavola delle occasioni speciali o il *Butter Chicken* inventato per errore dagli chef del ristorante Moti Mahal a Delhi, nel tentativo di riutilizzare gli avanzi!

Non solo carne nella cucina indiana della celebrity chef ma anche piatti vegetariani e saporiti come il *Kashmiri Dum Aloo*, un piatto delizioso proveniente dalla regione più settentrionale dell'India, il Kashmiri, caratterizzato da piccole patate intere cotte in un sugo ricco e aromatico, molto speziato, che mostra l'essenza della cucina kashmira, o il *Tadka Dal*, a base di lenticchie, di cui ogni famiglia indiana che si rispetti ha la sua propria versione.

SIGNATURE COCKTAIL, TEA RITUAL E MASSAGGIO SPA DI ISPIRAZIONE INDIANA

Durante la settimana del festival indiano non sarà soltanto l'offerta gastronomica a vestirsi dei sapori e profumi indiani, ma la cultura e le tradizioni dell'India si rifletteranno anche sui rituali tipici del brand St. Regis.

A partire dal **Signature Cocktail** del brand – il **Bloody Mary** – che viene reinterpretato in modo originale da ciascun hotel e resort del portafoglio St. Regis nel mondo, creando una ricetta ispirata alla destinazione. Il **Brunello Bloody Mary** creato da The St.Regis Florence - interpretazione in chiave local dell'iconico cocktail omonimo, ispirato alla campagna toscana e a base di una grappa fatta dalle stesse uve del Brunello di Montalcino - sarà infatti affiancato per tutta la settimana dal **Mumbai Mary**, il signature cocktail de **The St. Regis Mumbai**, che abbraccia spezie come coriandolo e cannella per creare una reinterpretazione audace e piena di spirito indiano del classico Bloody Mary.

Anche il **Rituale del Tè** targato St.Regis verrà reinterpretato in chiave indiana con una proposta pensata ad hoc dalla Tea Sommelier Elena Matei, caratterizzata da una rivisitazione del famoso "sticky chai": una miscela di tè nero indiano tostato a cui aggiungere spezie ayurvediche e zucchero di canna per caramellizzare, il tutto allungato da acqua di fiori di arancio e rose e, per chi lo desidera, latte, come da tradizione.

Infine, la **Spa Suites** dell'albergo offrirà un trattamento ispirato all'India: un massaggio Pinda della durata di 60 minuti, con l'utilizzo di erbe e oli essenziali e a base di tamponi caldi, che stimola e dona energia alla muscolatura, donando una sensazione di forza e vitalità (prezzo €200)

Il Festival avrà inizio con la **serata inaugurale su invito di lunedì 22 aprile**, dal tema "*Viaggio attraverso l'India*" con bancarelle di street food per ogni regione dell'India con relativa offerta gastronomica tipica, in stile mercato locale, quattro cooking live station ed uno speciale show cooking a quattro mani dell'Executive Chef Gentian Shehi e della Celebrity Chef Ritu Dalmia; saranno inoltre protagoniste le performance di danze tipiche della cultura indiana, singole e di gruppo (Bollywood Dance • Kathak • Kalarypayattu) con i ballerini di MeYoTai, postazioni per i tatuaggi all'hennè e altri momenti di

intrattenimento a tema che animeranno l'albergo fiorentino e trasformeranno i saloni del Winter Garden Restaurant in una vera e propria festa di matrimonio in pieno stile indiano.

Domenico Colella, General Manager del The St. Regis Florence, afferma: *“Siamo onorati di continuare questa collaborazione per il secondo anno di seguito con Chef Ritu Dalmia, uno spirito libero e cosmopolita ma con una profonda sensibilità e cultura per le tradizioni gastronomiche del nostro paese, che ci aiuterà anche quest'anno ad arricchire l'esperienza culinaria offerta ai nostri ospiti e ad aprirci alla città con un evento di qualità per scoprire la cucina indiana più autentica, delicata e moderna. Siamo orgogliosi di aprire gli spazi del nostro Winter Garden Restaurant a gusti ed esperienze nuove e rinnoveremo questi appuntamenti anche in futuro”.*

Indian Food Festival

Da martedì 22 aprile a domenica 28 aprile

Pranzo: Menu Thali, € 40 per persona, escluse bevande e dessert

Cena: Menu alla Carta

Per prenotazioni 055 27163770, e-mail Restaurant.StRegis@stregis.com

###

Info The St. Regis Florence

Situato sulle rive dell'Arno e con una vista che si staglia su Ponte Vecchio e sulle pittoresche colline toscane, [The St. Regis Florence](#) è un simbolo di eleganza e ospitalità, palazzo storico progettato da Brunelleschi, fin dal XVIII secolo la sosta d'elezione per tanti viaggiatori italiani ed internazionali. The St. Regis Florence dispone di 80 camere elegantemente arredate e 19 suites, inclusa la spettacolare designer suite di Bottega Veneta. L'arte del Rinascimento e l'arte dell'ospitalità sono combinati in un unico e esclusivo capolavoro, la Suite Presidenziale, con una superficie di 200 metri quadrati, è situata nella parte anteriore del prestigioso palazzo rinascimentale, offrendo una vista senza paragoni. La Suite, arricchita con mobili antichi e raffinate opere d'arte, è decorata nel prestigioso Stile medici e dispone di una zona pranzo che può ospitare fino a 8 persone. Il servizio personalizzato del St. Regis Butler, sarà pronto ad offrire a ciascun ospite la migliore esperienza, in modo che nessun dettaglio venga trascurato. In onore del retaggio artistico della città, ogni camera o suite è individuata da una placca intagliata a mano e decorata con foglia d'oro che richiama uno dei tre temi di decoro e di colore Medici, Fiorentino, Rinascimento. Inoltre, quale ulteriore tributo alla città, ogni camera o suite è denominata secondo i nomi di famiglie di artisti, pittori, poeti o famiglie nobili o patroni delle arti. The St. Regis Florence propone agli ospiti Spa Suites in collaborazione con My Blend, che permettono un profondo rilassamento e rigenerazione sia fisica che mentale, attraverso una serie di esclusivi trattamenti spa. Le Iridium Suites offrono 3 spaziose suite, decorate con marmi bianchi e grigi di Carrara e pareti nei toni dell'oro e dell'argento, vasche Jacuzzi abbinata a cromoterapia e lettini per trattamenti doppi, perfetti per trattamenti o massaggi di coppia. Con un soffitto a vetri colorati del XIX Secolo ed uno spettacolare lampadario in vetro di Murano soffiato a mano, Winter Garden Restaurant offre un'atmosfera intima e raffinata oltre ad un'esperienza enogastronomica di pregiata qualità. Le creazioni culinarie dell'Executive Chef Gentian Shehi, uniscono la tradizione culinaria toscana e un servizio personalizzato nel cuore di Firenze.

Info Winter Garden Restaurant

Con un soffitto a vetri colorati del XIX Secolo ed uno spettacolare lampadario in vetro di Murano soffiato a mano, il Winter Garden Restaurant offre un'atmosfera intima e raffinata, dove gli ospiti possono gustare i menu studiati dall'Executive Chef



Gentian Shehi, alla direzione del ristorante fiorentino dal 2018 dopo esperienze internazionali presso altri brand d'hotellerie di lusso e come insegnante all'Apicius International School of Hospitality di Firenze.

La Carta dei Vini include etichette di culto della Toscana ed una vasta scelta di grandi vini nazionali ed internazionali. Tra i riferimenti più importanti, la Carta dei Vini del Winter Garden Restaurant offre circa 40 tipologie di champagne, oltre ad interessanti vini biodinamici di produttori italiani ed esteri.

Il Winter Garden Restaurant è aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 22.30, mentre il Winter Garden Bar è aperto tutti i giorni dalle 11.00 alle 1.00.

I St. Regis Florence rituals che si possono provare al Winter Garden:

- Brunello Bloody Mary: l'interpretazione in chiave local dell'iconico St. Regis Bloody Mary.
- Dalle 15.30 alle 17, St. Regis Tea Ritual: un viaggio nel mondo di Dammann Frères con la guida del nostro Tea Sommelier Elena Matei accompagnato dalle prelibatezze create del nostro Pastry Chef
- Dalle 19 alle 20, St. Regis Evening Ritual: aperitivo esclusivo con finger food e calice di bollicine, accompagnato dallo spettacolare rituale del sabrage.

Per maggiori informazioni su The St. Regis Florence e Winter Garden Restaurant, visitare stregisflorence.com e wintergardenflorence.com

Info su Chef Ritu Dalmia e Riga Foods

Il rapporto privilegiato tra la Chef Ritu Dalmia e l'Italia è cosa nota – la chef di Calcutta è infatti proprietaria di due ristoranti a Milano, "Cittamani" e "Polpo", e da vent'anni insegna la buona cucina italiana ai suoi connazionali indiani nei tre ristoranti di Delhi: "Diva" (dal 2000), "Latitude" e il ristorante "Diva" all'interno dell'Italian Institute of Culture di Nuova Delhi. Non tutti però sanno che la sua storia d'amore con l'Italia ha avuto una svolta significativa proprio grazie alla città di Firenze.

Qui dal 2009 Ritu Dalmia si è resa protagonista di lussuosi e colorati matrimoni indiani, cucinando prelibatezze e creando un'esperienza culinaria unica nel suo genere. Un "viaggio" gastronomico di 3 giorni con oltre 50 specialità diverse.

Da quel momento Chef Dalmia non si è più fermata e ha continuato a creare in tutta Italia banchetti nuziali tra i più ambiti e ricercati dalle coppie indiane. Poi l'approdo a Milano nel 2017, quando ha deciso di aprire il suo primo ristorante in Italia, "Cittamani", che in pochi anni si è affermato come migliore ristorante di cucina indiana contemporanea del capoluogo meneghino e dove convergono tutte le sue esperienze internazionali e le sue idee culinarie innovative ma dalla solida base indiana. Ultima aggiunta del gruppo Riga Foods di Chef Damia il ristorante Atrangi a Dubai.

St. Regis Hotels & Resorts

Con un blend tra classica raffinatezza e lusso contemporaneo, il brand St. Regis, parte di Marriott International, Inc. rimane fedele al proprio impegno nel far vivere esperienze eccezionali presso 50 hotel e resort situati nei luoghi più esclusivi al mondo. Creato da John Jacob Astor IV, con l'apertura del primo St. Regis Hotel a New York oltre un secolo fa, il Brand di Hôtellerie St. Regis è noto nel mondo per la propria cifra stilistica legata al lusso esclusivo, alla raffinata eleganza e al servizio altamente personalizzato, grazie all'impeccabile St. Regis Butler. Per maggiori informazioni e nuove aperture, visitare stregis.com o seguire [Twitter](#), [Instagram](#) e [Facebook](#). St. Regis è orgogliosa di partecipare a Marriott Bonvoy®, il programma di viaggio globale di Marriott International. Il programma offre ai membri uno straordinario portafoglio di marchi globali, esperienze uniche su [Marriott Bonvoy Moments](#) e vantaggi senza pari tra cui punti validi per soggiorni e pernottamenti gratuiti in alberghi del gruppo e per il riconoscimento dello status Elite. Per iscriversi gratuitamente o per ulteriori informazioni sul programma, visitare marriottbonvoy.com

Contatti stampa

Ludovica Lambertenghi, PR Manager Italy, Marriott International | ludovica.lambertenghi@marriott.com

