

## RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA, PER TRASCORRERE PASQUA 2020 DA GOURMET



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

In **Garfagnana**, posto in posizione panoramica su una collina ed immerso in un parco di 600 ettari, sorge il **Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa** ubicato nei pressi di **Barga** (Lu), una pittoresca e affascinante città nella remota **Valle del Serchio**, ad un'ora da **Firenze** e **Pisa** e 30 minuti da **Lucca**.



Una struttura di fascino circondata da un territorio ricco di bellezze da scoprire, dalla natura ai luoghi storici fino alla tavola. La **Toscana** è infatti una Regione che offre prodotti e sapori rinomati in tutto il mondo e anche la Garfagnana propone delizie locali tutte da assaporare.

Per apprezzare i piatti tipici della zona, **Renaissance Tuscany il Ciocco Resort & Spa** offre uno speciale pacchetto per Pasqua\*, che, oltre alla sistemazione in camera Classic con colazione,

comprende il tradizionale pranzo pasquale che propone ricette locali rivisitate.

\*Tariffa di € 284 a camera a notte. Pacchetto valido dall'11 al 13 aprile 2020. Resort fee (escluso): € 8,54 a persona al giorno. Sistemazione in camera doppia / matrimoniale. Gratuito per





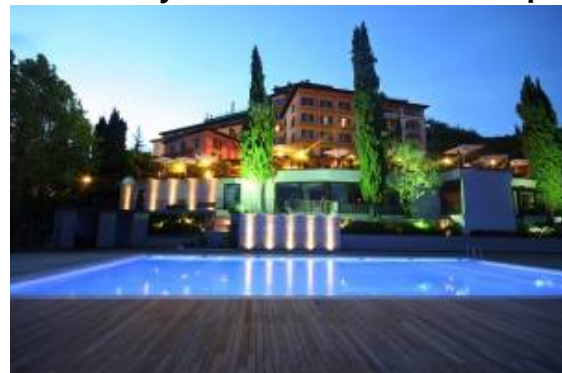
massimo 2 bambini fino a 10 anni (attività inclusa). Basic Wi-Fi Gratuito. Valido per un soggiorno di due notti.

[reservations@renaissancetuscan.com](mailto:reservations@renaissancetuscan.com)

Inoltre, gli ospiti potranno divertirsi imparando a preparare e decorare le caratteristiche uova pasquali insieme allo Chef Pasticcere del Resort, che che proporrà un dolce live show di decorazione dopo il pranzo.

Gli ospiti del **Renaissance Tuscany il Ciocco Resort & Spa**

potranno visitare il territorio e dedicarsi alla scoperta di tutti i prodotti garfagnini, a partire dagli immancabili salumi, tra i più caratteristici il **biroldo**, presidio slow food, un insaccato a forma di pagnotta, dal colore rosso scuro con una consistenza abbastanza morbida e un intenso profumo di spezie ed aromi. La **mondiola** è invece una sorta di salame dalla caratteristica forma a U legato alle estremità, con al centro una foglia di alloro e dalla consistenza morbida con un profumo speziato.



Tutta la **Toscana** è rinomata per i suoi pregiati vini, apprezzati dagli intenditori di tutto il mondo. Gli ospiti del Resort possono intraprendere la strada del vino delle Colline Lucchesi e Montecarlo, un itinerario che si snoda da Lucca caratterizzato da una grande bellezza paesaggistica che spazia dal mare azzurro cristallino ai bianchi rilievi marmiferi delle Alpi Apuane, e che permette di apprezzare le produzioni locali con degustazioni presso le migliori cantine della

zona.

Un altro prodotto d'eccellenza la cui coltivazione si tramanda da secoli nei terreni della media e alta collina è il **farro di Garfagnana IGP**, che viene raccolto e lavorato nelle zone di produzione.

Per l'aria pura e alle abbondanti fioriture dalla primavera fino all'autunno dalle quote più basse fino alle cime più alte della **Valle del Serchio**, viene prodotto un delizioso miele tra i migliori d'Europa: dal miele di acacia, al profumato millefiori, fino al miele di castagno, dall'aroma deciso ed intenso.

Durante il soggiorno presso il **Renaissance Tuscany il Ciocco Resort & Spa**, gli ospiti possono continuare la degustazione i piatti della tradizione garfagnina abbinati ai migliori vini e birre locali presso il ristorante panoramico **La Veranda**, apprezzando il menu sapientemente ideato dallo Chef, **Simone Cavani**.

[www.marriott.it/lcvbr](http://www.marriott.it/lcvbr)

(Piergiorgio Felletti)

