



PACCHETTI SOGGIORNO PASQUA 2015

Offerta valida dal 3 al 7 aprile 2015



CAMERA DOPPIA - 2 Persone

2 notti in camera doppia - trattamento Bb (colazione bio)

Pranzo di Pasqua a

URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza - Chef Stefano Ciotti

SPA Percorso di benessere olistico* e 1 bottiglia di vino in camera

Costo totale € 400,00 / Supplemento notte extra secondo l'offerta del giorno

Servizio navetta** Processione del Cristo Morto di Cagli totale € 460,00



SUITE - 2 Persone

2 notti in suite - trattamento Bb (colazione bio)

Pranzo di Pasqua a

URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza - Chef Stefano Ciotti

SPA Percorso di benessere olistico* e 1 bottiglia di vino in camera

Costo totale € 510,00 / Supplemento notte extra secondo l'offerta del giorno

Servizio navetta** Processione del Cristo Morto di Cagli totale € 570,00



FAMILY SUITE - Speciale famiglia (2 adulti - 2 bambini)

2 notti in family suite per 4 persone - trattamento Bb (colazione bio)

Pranzo di Pasqua (con Menu speciale per bambini) a

URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza - Chef Stefano Ciotti

SPA Percorso di benessere olistico* e 1 bottiglia di vino in camera

Costo totale € 640,00 / Supplemento notte extra secondo l'offerta del giorno

Servizio navetta** Processione del Cristo Morto di Cagli totale € 750,00

***Percorso di benessere olistico** > tappeti per la stimolazione plantare, sauna, bagno turco, percorso Kneipp, piscina termica con idromassaggio e nuoto controcorrente, vasca ludica con getto di acqua calda, doccia emozionale, angolo relax con tisane.

Per i clienti in pernottamento è incluso kit di cortesia: ciabattine e accappatoio.

Tempo di permanenza: 2 ore e 30 minuti.

Si richiede agli ospiti la prenotazione per l'ingresso SPA e massaggi prima dell'arrivo.

I bambini fino ai 14 anni possono accedere dalle ore 12 alle ore 16.

****Servizio navetta Processione del Cristo Morto di Cagli** > su prenotazione, posti limitati

PROCESSIONE DEL CRISTO MORTO DI CAGLI

In occasione della Pasqua, la **Tenuta Ss. Giacomo e Filippo** mette a disposizione degli ospiti un servizio navetta per partecipare alla suggestiva **"Processione del Cristo Morto"** che da quasi cinquecento anni si tiene a **Cagli**, a pochi chilometri da Urbino.

Nel giorno di **Venerdì Santo**, la tradizionale processione, legata alla Confraternita del SS.mo Crocifisso e San Giuseppe, si svolge nel tardo pomeriggio e parte dal Duomo, dove il Cristo ligneo risalente al XVI secolo viene deposto dal crocifisso in cima all'altare maggiore per essere trasportato nella chiesa di San Giuseppe assieme alle statue di Maria Maddalena, di San Giovanni e della Madonna. Qui viene esposto alla devozione dei fedeli fino a sera, dopo essere stato adagiato sotto un antico baldacchino di tessuto nero con i simboli della Passione ricamati in argento filato.

Dalle 21 oltre quattrocento confratelli partono dalla chiesa, addobbata con stendardi di lino del Seicento, e danno vita ad un toccante corteo cittadino che accompagna il Cristo morto, sistemato su un carro, lungo le vie del centro storico, tra i luoghi e i monumenti più caratteristici. Sfilano scalzi e incappucciati, per non essere riconosciuti, in segno di umiltà, e alternano momenti di preghiera al silenzio assoluto, spezzato soltanto dal suono di un tamburo che riecheggia nei vicoli. Il carro con Gesù torna quindi davanti alla chiesa di San Giuseppe, dove il Vescovo, come da tradizione, parla ai fedeli dal terrazzo di Palazzo Brancuti.

COMUNICATO STAMPA

Nelle **Marche**, ai piedi di **Urbino**, **URBINO Resort** è una incantevole struttura diffusa finalizzata all'ospitalità ma anche e soprattutto alla valorizzazione di uno degli angoli più pregiati d'Italia, nel cuore del Montefeltro, luogo di arte e di storia.

Il Resort si trova all'interno della **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo**, dolce contesto naturalistico di trecentosessanta ettari a coltivazione biologica nell'**Oasi Faunistica de "La Badia"**; un'area caratterizzata da colline marnoso-argillose, boschi, pianure fluviali e maestose querce secolari e che è sottoposta a costante salvaguardia e conservazione. Inoltre la tradizione rinascimentale delle colture si tramanda e si rinnova nella terra vineata, nel viridarium e nelle ricche piantagioni dell'azienda **URBINO Agricola**.

Per le **festività di Pasqua 2015** la Tenuta propone rilassanti **soggiorni a URBINO Resort**, frutto di una ristrutturazione in bioarchitettura che ha riportato alla luce le dimore coloniche di un antico borgo, compresa una suggestiva Abbazia del XIV secolo. Nei pacchetti sono previste diverse soluzioni con: **due pernotti** presso gli storici edifici denominati *I Fiori, I Frutti Dimenticati, I Preziosi, Le Aromatiche, La Limonaia, Le Scuderie*; percorso di benessere olistico alla **SPA-Centro benessere**, ricavato dall'antico fienile, con ampie vetrate affacciate sulle colline; **degustazione vini bio** dalla nuova produzione della Tenuta con **certificazione biologica I.M.C. al 100%**; e **pranzo di Pasqua** a **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza**, situato tra laghetti e grandi querce, poco lontano dal Resort.

Un soggiorno tutto al "naturale" sia per l'ambiente incontaminato che ospita il Resort, sia per il menu dello Chef **Stefano Ciotti**, preparato con l'ausilio di materie prime coltivate nella Tenuta e all'insegna della tradizione e dei sapori autentici. Prodotti dell'orto, carni scelte, gnocchi fatti in casa, salumi e formaggi di qualità, sono protagonisti insieme ai dolci e alla colomba a lievitazione naturale imperdibile delizia del Pastry-Chef **Tomas Morazzini**.

Per il giorno di Pasqua Urbino dei Laghi propone, per iniziare, *Uovo fritto, asparagi e parmigiano con pomodori Confit e Salumi e formaggi del territorio con la tipica crescita pasquale*, da degustare a centrotavola; si prosegue con *Gnocchi ripieni di ricotta, burro di montagna, salvia e spinaci e Agnello dell'alta Val Metauro cotto al forno a legna e carciofi*; e per finire l'arte di Morazzini in *Variatione al cioccolato e menta* e la soffice *Colomba*.

In accompagnamento i **vini bio** dalla nuova produzione della Tenuta che portano nomi legati alla tradizione della famiglia Bruscoli e alla storia del luogo. Dedicato al nonno Ercole, il **Fortercole** 2012 (Blend 50% Merlot - 50% Syrah) è un vino rosso elegante, di grande personalità che si presta ad un lungo invecchiamento; il **Bellantonio** 2013 (Incrocio Bruni in Purezza 54 100%) in ricordo del nonno Antonio, è un bianco fresco, profumato e giovanile; **Isabecta Brut** 2012 (100% Verdicchio) e **Isabecta Rosato** 2013 (100% Sangiovese) vini spumanti di qualità, freschi, beverini e adatti a tutte le situazioni, portano invece il nome di *Isabecta de Lominis*, madre di Giovanni Santi e nonna del celebre **Raffaello**, che nel XV secolo ricevette in dote parte della Tenuta nella quale oggi viene prodotto il vino. I vini sono distribuiti nelle migliori enoteche e ristoranti del territorio, in particolare a Urbino, Pesaro, Urbania, Cagli e Rimini, e sono a disposizione presso l'Ecospaccio di URBINO Resort.

Per chi ama le passeggiate a cavallo a disposizione il maneggio URBINO Horses.

In occasione della Pasqua, nel giorno di **Venerdì Santo**, la Tenuta Ss. Giacomo e Filippo mette inoltre a disposizione degli ospiti un servizio navetta su prenotazione per partecipare alla suggestiva **"Processione del Cristo Morto"** che da quasi cinquecento anni si tiene a **Cagli**, a pochi chilometri da Urbino.

TENUTA Ss. Giacomo e Filippo > URBINO RESORT

Via San Giacomo in Foglia 7 - 15
Loc. Pantiere - 61029 Urbino
T +39 0722 580305 - F +39 0722 580798
www.tenutasantigiacomoeffilippo.it
www.urbinoresort.it - info@urbinoresort.it

UFFICIO STAMPA

Alessandra Zanchi
M +39 328 2128748
info@presszanchi.com / press.zanchi@gmail.com
www.presszanchi.com