

Casa Angelina

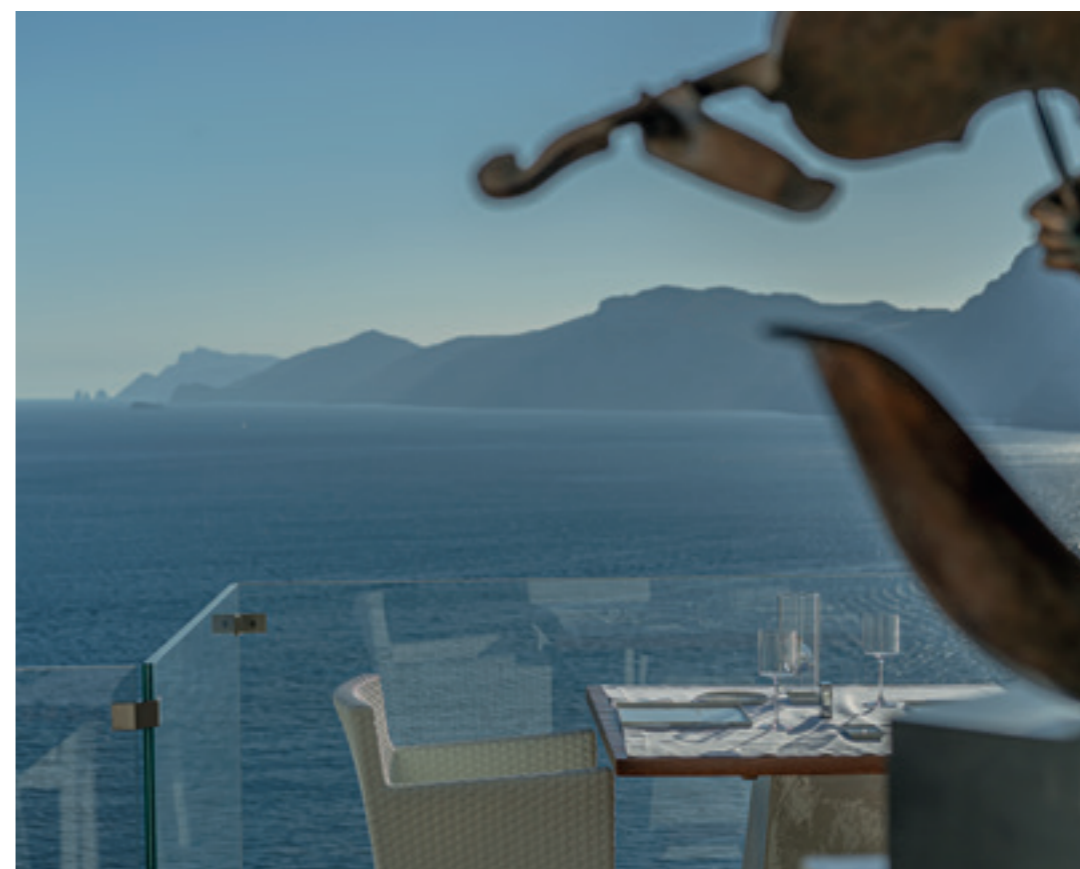


COMUNICATO STAMPA

ASSEGNATA LA STELLA MICHELIN AL RISTORANTE
UN PIANO NEL CIELO
DI CASA ANGELINA

La prima anche per il piccolo e autentico Comune di Praiano.

Un grande riconoscimento per lo Chef Leopoldo Elefante
che esprime il suo talento in un luogo iconico della
Costiera Amalfitana.



PRAIANO, 14 NOVEMBRE 2023.

Sotto l'attenta guida dell'Executive Chef Leopoldo Elefante, Un Piano Nel Cielo, ristorante gourmet di Casa Angelina, è stato premiato con la prestigiosa Stella Michelin, ambito riconoscimento assegnato dall'autorevole Guida Michelin.

L'annuncio è arrivato nel corso della presentazione della Guida Michelin Italia 2024, tenutasi a Brescia il 14 novembre 2023 presso il Teatro Grande.

“È un onore aver portato la Stella al Ristorante di un luogo così pieno di fascino e magia come Casa Angelina, e far brillare anche il nostro piccolo e autentico Comune di Praiano con la sua prima ‘Stella’” dichiara Leopoldo Elefante, Executive Chef di Casa Angelina. “Siamo una squadra giovane e molto coesa e condividiamo la passione e l'orgoglio di dare voce con i nostri piatti alle eccellenze del territorio. Questo riconoscimento va alla mia brigata e ai meravigliosi prodotti che la nostra terra e il nostro mare continuano con amore ad offrire ogni giorno. E che oggi più che mai ci riempiono di orgoglio”.

Un Piano Nel Cielo gode di una splendida vista sul mare che va da Positano all'Isola di Capri. Sospeso tra cielo e mare, il Ristorante offre un ambiente elegante da cui ammirare panorami mozzafiato e spettacolari tramonti,

grazie alle ampie e luminose finestre e alla meravigliosa terrazza esterna coperta, dove gli ospiti possono gustare la prima colazione al mattino e cenare sotto le stelle la sera.

Con 48 coperti all'interno e 24 sulla terrazza esterna, Un Piano Nel Cielo è guidato dal 2017 dall'Executive Chef Leopoldo Elefante che con la sua cucina comunica in modo creativo l'amore per i prodotti freschi del territorio e le tradizioni culinarie locali. I suoi piatti sono l'espressione dei migliori sapori e ingredienti campani con un tocco gourmet, creazioni dai tratti mediterranei che riportano al mare. Ricordi di ricette di infanzia tradotti in pietanze golose, accompagnate da un'ampia e ricercata collezione di vini.

Una cucina “farm to table” e “sea to table” orientata alla sostenibilità, che fa affidamento su fornitori locali e selezionati e che predilige gli ingredienti provenienti direttamente dall'orto fully organic dell'Hotel: circa 1000 mq dove sono utilizzati metodi di coltivazione sostenibili, tra cui la riduzione degli sprechi e dell'inquinamento, l'aumento dei composti organici per promuovere la fertilità del suolo, l'uso di difese naturali per le piante e molto altro.

La maggior parte, circa il 70% dei prodotti non aziendali, sono certificati bio.



Nato e cresciuto in Campania in una famiglia in cui il cibo svolgeva un ruolo centrale, Leopoldo ha iniziato a cucinare all'età di 14 anni sotto la guida della madre e della nonna.

Dopo il diploma presso la Scuola Alberghiera di Castellammare di Stabia, dove si è diplomato in Arti e Servizi Culinari nel 2002, Leopoldo ha fatto esperienze in alcuni dei più importanti ristoranti italiani tra Roma e Amalfi, tra cui il Reale di Castel Di Sangro, tre stelle Michelin, lavorando sotto la guida di Niko Romito e i ristoranti Quattro Passi e Oliver Glowig, premiati con due stelle Michelin. Per poi diventare Sous Chef dello Chef Danilo Di Vuolo, prima di arrivare a Casa Angelina.

Il suo mentore è stato il Grande Maestro Gualtiero Marchesi: ispirandosi alla sua cucina, lo Chef rende omaggio alla sua terra esaltando i prodotti freschi, i colori e gli odori della Campania.

Quello che Casa Angelina offre è un lusso bisbigliato, che non ostenta ma tende ad adattarsi alle esigenze degli ospiti: e questa è anche la filosofia che guida la ristorazione.

Ogni dettaglio è curato con passione e dedizione dallo staff che, con parole, sguardi e gesti, si impegna a rendere unico e indimenticabile ogni momento.

Il segreto dell'atmosfera magica che si respira in questo scrigno di bellezza opalescente che si specchia sul mare si racchiude in tre parole: discrezione, sobrietà ed eleganza dell'intelligenza.



NOTA STAMPA

A pochi passi dall'incantevole Praiano, villaggio di pescatori situato nella Costiera Amalfitana e a metà strada tra Positano e Amalfi, Casa Angelina si trova in un angolo di paradiso affacciato sul mare, in una posizione mozzafiato che sembra sospesa nel tempo.

La sensazione di pace e tranquillità è ciò che caratterizza questo boutique hotel di lusso a picco sulla scogliera, caratterizzato da un design fresco e minimalista con raffinati tocchi di eleganza italiana.

Nonostante lo stile minimale e la visione di un lusso autentico e genuino, vadano oltre quelli della tradizione, Casa Angelina rappresenta un rifugio romantico ben radicato nel territorio locale.

Che sia per un soggiorno di coppia, con amici o in famiglia, ogni dettaglio è pensato per offrire la sensazione di trovarsi ospiti nella casa da sogno di amici sulla Costiera Amalfitana, un ritiro intimo, contemporaneo dall'atmosfera calda e informale. L'hotel, con un totale di 37 camere e suites, ospita il ristorante fine dining Un Piano Nel Cielo Fine, una Spa con i prodotti del pluripremiato marchio internazionale Augustinus Bader con un centro fitness di ultima generazione e attrezzature all'avanguardia TechnoGym. Inoltre, la struttura dispone di una meravigliosa terrazza con un'incantevole vista sul mare, dove si possono organizzare cene private con lo Chef ed eventi intimi fino a 25 ospiti con show cooking guidati grazie a un ampio banco cucina a vista.

Casa Angelina è membro di The Leading Hotels of the World e ha ricevuto l'ambito riconoscimento delle 5 stelle da Forbes Travel Guide per il 2023.

Per informazioni

CASA ANGELINA

E-mail: info@casangelina.com, Tel: +39 089 813133

www.casangelina.com

Follow Casa Angelina @casaangelinalifestyle

Ufficio Stampa: Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - T +39 02 36586889

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Lodovica Massarelli Cell. + 39 338 4018839; E-mail: lodovicamassarelli@fcomm.it

Luisa Chiari Cell. +39 392 9904981; E-mail: luisachiari@fcomm.it

Emma Pelucchi Cell. +39 3339124769; E-mail: emmapelucchi@fcomm.it

