

**L'HOTEL BRUNELLESCHI VINCE IL PREMIO BEST LUXURY VALUE 2017
DI CONDÉ NAST JOHANSENS**

Alla serata di gala degli Awards of Excellence della prestigiosa guida del 7 novembre a Londra, l'albergo fiorentino è stato proclamato vincitore nella categoria Best Luxury Value.



Il “Best Luxury Value” è uno dei premi più ambiti tra le categorie degli Awards of Excellence delle guide Condé Nast Johansens e quest’anno è stato assegnato all’Hotel Brunelleschi di Firenze per la capacità di distinguersi in eccellenza del servizio ed esclusività della proposta di soggiorno.

La sera del 7 novembre 2016 a Londra, come ogni anno durante il WTM (World Travel Market) sono stati proclamati i vincitori dei Condé Nast Johansens Awards of Excellence, i prestigiosi premi punto di riferimento in tutto il mondo dell'ospitalità. I riconoscimenti sono stati istituiti per valorizzare e premiare l'eccellenza delle strutture ricettive raccomandate nelle guide; sono un segno di fiducia e di qualità riconosciuto sia dai consumatori che dai professionisti di viaggio: vengono assegnati dopo un'attenta analisi delle opinioni di lettori, viaggiatori e esperti locali di Condé Nast Johansens.

Quest’anno concorrevano 51 finalisti europei di cui 19 italiani. Fra le 16 categorie di assegnazione spicca quella del Best Luxury Value, che ha premiato l’Hotel Brunelleschi di Firenze, apprezzato per lo charme e il valore storico della struttura, lo stile sofisticato ed elegante e per l’invidiabile posizione a due passi dal Duomo.

L’Hotel Brunelleschi non è nuovo ai riconoscimenti da parte di Condé Nast Johansens: ne è entrato a far parte nel 2012 ed è oramai un habitué alle nominations agli Awards di Londra, in un crescendo di categorie che testimonia l’apprezzamento e il consenso degli ospiti, nonché gli standard elevati. Nel 2012 aveva vinto il titolo di “Most Excellent Newcomer 2013”; l’anno successivo figurava fra i finalisti del lusinghiero titolo “Best City Hotel”, nel 2014 è stato candidato fra i “Best for Meetings” e nel 2016 ha vinto il prestigioso premio “Readers’ Award”.

L’Hotel Brunelleschi di Firenze

L’Hotel Brunelleschi di Firenze, situato in un’armoniosa piazzetta nel centro storico fiorentino, si trova a pochi passi dal Duomo, Palazzo Vecchio e Galleria degli Uffizi, ed è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. L’edificio che ospita l’Hotel Brunelleschi ingloba nella facciata una torre circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All’interno, un museo privato conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un calidarium di origine romana, oggi incastonato nelle fondamenta. L’Hotel Brunelleschi fa parte degli Esercizi Storici Fiorentini. L’albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il Ristorante Santa Elisabetta è il ristorante gourmet dell’hotel e si pone come uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell’hotel, alla location invidiabile aggiunge un’atmosfera ricercata e la cucina dello chef Giuseppe Bonadonna. È aperto dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30.

La più informale “Osteria della Pagliazza” apre tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30. Situata al pianterreno dell’hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all’aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l’albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

Hotel Brunelleschi
Via de’ Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
e-mail info@hotelbrunelleschi.it – Internet www.hotelbrunelleschi.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com – info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 