



# COMUNE DI CASTELVETRO DI MODENA

Servizio Segreteria del Sindaco - Comunicazione

comunicato stampa 27.09.2011

## 44^ Sagra dell'Uva e del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Modena. Premiazione Grappolo d'oro 11° edizione alla Locanda del Feudo di Andrea e Roberto Rossi

<L'Amministrazione Comunale - ha spiegato Giorgio Montanari, sindaco di Castelvetro di Modena durante la premiazione - dal 2001, ha istituito il Premio Grappolo d'Oro con lo scopo di riconoscere, dare visibilità e gratificare con un segno tangibile l'impegno e l'attività personale e/o professionale di un'azienda, di un imprenditore o di un semplice cittadino, che abbia promosso a livello nazionale ed internazionale il nome di Castelvetro. Ritengo che Andrea e Roberto Rossi abbiano lavorato ad altissimo livello in questi anni e meritino in pieno l'undicesimo Grappolo d'oro>.



Andrea e Roberto Rossi gestiscono la Locanda del Feudo dal 01 Gennaio 2005, iniziano la loro avventura imprenditoriale rispettivamente a 24 anni e 22 anni , dopo alcune significative esperienze nel mondo alberghiero e ristorativo. Roberto ha frequentato la scuola alberghiera di Carpi conseguendo il diploma di addetto alla ristorazione con specializzazione in sala, cucina e bar. Dopo alcune esperienze sul lago di Garda, Verona, Milano Marittima, decide di aprire il proprio Hotel e ristorante a Castelvetro in società con il fratello. Andrea dopo aver completato gli studi scientifici, e successivamente a un'esperienza all'estero si diploma assistente alla direzione di Hotel. Ha esperienze lavorative a Milano Marittima, Madonna di Campiglio e Bazzano nel ricevimento degli ospiti e segretario della direzione.

La cucina prende ispirazione, parte dalla grande tradizione modenese per arrivare a personali reinterpretazioni, talvolta anche utilizzando suggestioni dal mondo della cucina d'Hotellerie. I menù variano a seconda delle stagioni ricercando per ogni ingrediente la massima qualità. Sono attive collaborazioni tra gli allevatori di maiali di mora dell'azienda Cà Lumaco, produttori di Parmigiano Reggiano di montagna biologico del Caseificio Santa Rita, i produttori di aceto balsamico Tradizionale dell'Acetaia Vecchia Dispensa, la pasticceria Gollini produttrice della Torta Barozzi.

Nella carta dei vini trova eccellente collocazione il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, e altri vini di Modena e dell'intera Emilia Romagna.

Locanda del Feudo dispone di sei suite, tutte accoglienti e spaziose, elegantemente decorate e caratterizzate da dettagli architettonici che le rendono uniche. L'arredamento è sobrio e raffinato, tutte le suites dispongono di un soggiorno con un angolo lavoro completo di scrivania e collegamento internet, una zona notte spaziosa ed accogliente dotata di una specchiera e un comodo armadio e di un bagno con asciugacapelli ed un set di prodotti di benvenuto.

Tutte le stanze sono equipaggiate con aria condizionata, TV satellite, connessione Internet ad alta velocità, telefono diretto, minibar.

Lo stile e raffinatezza, così come un' accurata attenzione al servizio, fanno di questo hotel un posto ideale per godere e vivere ogni momento di permanenza in tranquillità.



Piazza Roma, 5 - 41014 Castelvetro (Mo) - Tel. 059/75.88.15 - Fax 059/79.07.71 - Cod. Fisc. e Part. IVA 00285350369

[www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it](http://www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it) - [sindaco@comune.castelvetro-di-modena.mo.it](mailto:sindaco@comune.castelvetro-di-modena.mo.it)

E-mail certificata: [comune.castelvetro@cert.unione.terredicastelli.mo.it](mailto:comune.castelvetro@cert.unione.terredicastelli.mo.it)