

## COMUNICATO STAMPA

### **WEDDING BY MANCINO** **UN MATRIMONIO A 5 STELLE**

**Location, menù, stile, servizi: tutto è improntato all'eccellenza  
al Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio.  
Anche l'organizzazione di matrimoni, con Wedding by Mancino**



***Poesia, pathos, romanticismo, raffinatezza: sono le caratteristiche sognate da tutti per il matrimonio perfetto. Al Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio corrispondono alla vista panoramica sul mare e sulle Alpi Apuane, alla luminosa sala del ristorante situata sul roof con piscina, a dettagli di stile impeccabili e alla cucina del Ristorante stellato Il Piccolo Principe. Tutto questo e molto di più fa parte di Wedding by Mancino.***

**Il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio è rinomato per il suo charme anni '20 e la sensazione di lusso d'altri tempi; per l'abbagliante luminosità ed eleganza dell'albergo dalla terrazza con piscina, sala panoramica del ristorante, salone delle feste; per il suo Ristorante gourmet Piccolo Principe dalla cucina raffinata; e per le due stelle Michelin dello Chef Giuseppe Mancino.**

**Chi sceglie un matrimonio organizzato da Wedding by Mancino, vive la magia di questo straordinario connubio e si affida ad uno staff altamente qualificato.**

**Dalla scelta del menù, alla tipologia di ricevimento, alla valorizzazione dei diversi momenti e gli ambienti, ad ogni tipo di aspetto della progettazione della giornata, nei minimi dettagli.**

**Il menù è considerato la parte più importante del ricevimento ed è stilato ad hoc per andare maggiormente incontro alle esigenze e gusto personale degli sposi. È un mix di cavalli di battaglia dello Chef, come la calamarata, e i piatti che hanno avuto maggior successo nei matrimoni passati.**

**La cucina rispecchia il territorio e la stagionalità e viene dedicata un'attenzione particolare anche nel caso di vegetariani e vegani: il Piccolo Principe offre già abitualmente un menù vegetariano che spazia dall'antipasto al dessert e su prenotazione prepara anche menù a base vegana.**

**Ovviamente gli sposi e i familiari sono invitati a provare la cucina con una prova d'assaggio, per entrare appieno nella filosofia dell'arte culinaria dello Chef e poter scegliere fra diversi menù ognuno accompagnato ad un vino selezionato.**

**Il menù stilato viene valorizzato poi dalla tipologia di ricevimento e mise en place, scelta secondo uno stile coerente alle preferenze degli sposi.** Il fil rouge è sempre l'eleganza dettata dalla location straordinaria e dalla cucina raffinata; ciò che cambia è l'allestimento e l'organizzazione negli spazi. Tovagliato, sedie, forma e disposizione dei tavoli, ambienti.

Si può proporre ad esempio un aperitivo elegante servito al tavolo in simultanea e guanti bianchi. Se per le portate principali è stata scelta la piscina panoramica, l'aperitivo verrà servito nel salone delle feste per poi gustarsi le prelibatezze dello Chef incorniciate dal tramonto sul mare. **Le Sale Butterfly e la terrazza panoramica sono a disposizione anche per la celebrazione del rito civile delle nozze.**

**La torta è un momento importantissimo e dall'alta valenza emozionale, oltre ad essere un elemento fortemente caratterizzante dello stile del matrimonio.** Viene scelta insieme agli sposi la location più consona per il momento del taglio, e il Pastrichef va incontro alle richieste senza confini sulla varietà.

Grande attenzione viene dedicata anche alla **cantina. Vengono prediletti vini regionali, quindi toscani, e della zona del ponente ligure**, abbinati alle pietanze scelte.

**Una chicca sono i cocktail, basati come i menù su ingredienti di stagione incluse erbe e spezie della macchia mediterranea**, sapientemente miscelati dai barman dall'esperienza internazionale.

**L'organizzazione di Wedding by Mancino non si limita al ricevimento**, ma prevede se richiesto, anche i momenti importanti precedenti il giorno del matrimonio, come ad esempio la cura dell'addio al nubilato e celibato. **La Suite62 Spa è una location ideale per un addio al nubilato**; inoltre si può scegliere **un'azione detox prima del grande "sì"** al fine di scaricare tutte le tensioni dovute ai lunghi mesi di preparazioni ed arrivare freschi e riposati al giorno importante.

**Per tutti gli altri dettagli sono previsti servizi su richiesta** per i quali l'albergo si affida ad operatori esterni di alto livello: decorazioni particolari, fiori, scelta dell'abito, trucco, parrucco, fotografo, consulenza abiti, bomboniere...Grazie alla partecipazione costante di fiere internazionali, hanno creato un **portafoglio di servizi accessori di eccellenza.**

**Per far sentire gli sposi coccolati in tutti gli aspetti rendendo il giorno perfetto, nel pacchetto è inclusa la prima notte di nozze in una delle suite.** Inoltre viene **offerto anche un regalo** per rivivere il giorno del matrimonio: **un voucher da poter usufruire presso l'albergo dopo il primo anno di matrimonio insieme.**

### **Il Grand Hotel Principe di Piemonte**

Sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe si pone indiscutibilmente **tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati** esistenti al mondo. **I cinque piani, arredati in stili differenti**, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della **piscina sul tetto con jacuzzi e solarium**, uno spazio azzurro proteso sul mare, che fonde edificio e orizzonte agli occhi dello spettatore.

**I ristoranti "Piccolo Principe" e "Regina"** hanno certamente reso celebre nel tempo il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. **Gli ambienti intimi ed accoglienti**, dai quali ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, attraggono durante tutto l'anno turisti e amanti della buona cucina. **La cucina del Piccolo Principe, curata dallo chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni. **Quest'anno inaugura il lunch, a prezzi appetibili e con due menù degustazione disponibili esclusivamente a pranzo: il menù Carte Blanche il menù Tradizione.**

**La Spa** propone [giochi d'acqua](#), sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici: un relax totale e assoluto, in un ambiente elegante e raffinato, per rigenerarsi nel benessere. Trascorrere qualche ora nella SPA del Grand Hotel Principe di Piemonte, è **un'esperienza polisensoriale** che rigenera i sensi e distende la mente.

**Grand Hotel Principe di Piemonte**  
**Piazza Giacomo Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU)**  
**Telefono:0584 4011 – Fax 0584 401803**  
**[info@principedipiemonte.com](mailto:info@principedipiemonte.com) – [www.principedipiemonte.com](http://www.principedipiemonte.com)**

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**  
**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**  
**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**  
**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**  
**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**

**Seguici su facebook** 