

L'INCANTO DEL NATALE E CAPODANNO SULLE RIVE DELL'ARNO

Pubblicato il 26 Novembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Passeggiare tra arte e tradizione, avvolti dal calore delle feste

Nel cuore della Toscana, Firenze si prepara a trasformarsi in un luogo incantato per celebrare il Natale e l'arrivo del nuovo anno. Le facciate rinascimentali si illuminano di luci scintillanti, l'aria profuma di vin brûlé e dolci delle feste, mentre strade, vicoli e piazze storiche diventano il palcoscenico di momenti indimenticabili. Tra mercatini artigianali, piste di pattinaggio, concerti all'aperto, pranzi raffinati e festeggiamenti in piazza, la città regala esperienze uniche e suggestive. Affacciato sul Lungarno e a pochi passi dai monumenti più iconici, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo** è il punto di partenza ideale per vivere appieno la magia delle feste. Per l'occasione, l'hotel propone un esclusivo pacchetto natalizio pensato per rendere il soggiorno ancora più speciale.**

Con l'arrivo dell'inverno **Firenze** si prepara a vivere uno dei momenti più attesi e affascinanti dell'anno: il **Natale**, quando la città si trasforma in un racconto di luci, emozioni e tradizioni. Le giornate si accorciano, le vetrine iniziano a brillare, le musiche natalizie si diffondono tra le strade del centro e tutto sembra rallentare per lasciare spazio alla meraviglia. È la stagione in cui la bellezza rinascimentale della città incontra la magia delle festività, creando un'atmosfera unica, sospesa tra eleganza e incanto. Passeggiando lungo l'**Arno** o tra i vicoli che portano a **Piazza della Signoria**, si respira un'aria di festa che abbraccia tutti i visitatori, unendo l'anima artistica della **Città del Giglio** alla gioia autentica del **Natale** e all'entusiasmo del nuovo anno che si avvicina.

Durante le festività, **Firenze** si illumina come un gioiello: le facciate di **Palazzo Vecchio, Ponte Vecchio**, le chiese e i monumenti principali diventano protagonisti di straordinari spettacoli di luce, con proiezioni artistiche e installazioni scenografiche che raccontano il **Natale** attraverso forme e colori. Le vie del centro storico si trasformeranno in un incantevole percorso di luce, grazie a decorazioni scenografiche e fibre ottiche che guideranno i visitatori tra vetrine scintillanti e caffè storici. A fare da cornice alla magia delle feste sarà il **Green Light Festival**, che torna quest'anno con nuovi contenuti e un messaggio ancora più attuale: portare la luce anche nei musei e nei luoghi simbolo della città, attraverso installazioni diffuse che fondono arte, architettura e poesia visiva.

L'edizione 2025 sarà dedicata ai temi dell'ecologia, della sostenibilità e del cambiamento climatico, con l'obiettivo di unire bellezza e consapevolezza. Le installazioni luminose, infatti, privilegeranno la qualità concettuale ed emozionale rispetto alla quantità, puntando su soluzioni a basso impatto energetico e ad alta efficienza. L'inaugurazione del festival è prevista per l'**8 dicembre** e le luci resteranno accese fino al 6 gennaio, ogni sera dalle 17:30 alle 24:00, regalando a cittadini e visitatori un'esperienza suggestiva e sostenibile nel centro della città. Cuore pulsante delle festività sarà

come sempre il **Mercatino di Natale di Piazza Santa Croce**, ispirato ai tradizionali mercatini dell'Europa centrale: tra le caratteristiche casette in legno, le bancarelle proporranno artigianato, specialità gastronomiche, addobbi, idee regalo e prodotti provenienti da tutta **Europa**. Un'occasione unica per passeggiare tra luci e profumi natalizi, scoprire oggetti originali, fare shopping e gustare sapori autentici come il **kürtöskalács**, il tipico dolce ungherese cotto su rullo, con crosta caramellata e cuore soffice, servito caldo e profumato di cannella. Un piccolo rito goloso che ormai è diventato simbolo del **Natale a Firenze**, amato da grandi e piccini. Non mancheranno altri mercatini diffusi nei quartieri e nelle piazze più suggestive, che arricchiranno la mappa natalizia fiorentina: dalle botteghe creative ai prodotti tipici toscani, fino agli spazi dedicati alla solidarietà e al riciclo consapevole. Per i più piccoli, il sogno diventa realtà con la **Casa di Babbo Natale**, un luogo incantato dove incontrare **Santa Claus**, consegnare la propria letterina e partecipare ai laboratori creativi tra elfi e decorazioni. Lunedì **8 dicembre** si terrà anche l'inaugurazione del grande albero di Natale in **Piazza del Duomo** e del **Florence Ice Village**, che quest'anno torna in una veste completamente rinnovata. Il villaggio invernale ospiterà la pista di pattinaggio più grande **d'Europa** e la ruota panoramica, che per la prima volta verrà allestita nel cuore verde del **Parco delle Cascine**, un nuovo scenario che offrirà ai visitatori una prospettiva unica sulla città illuminata a festa. In questa magica e festosa atmosfera, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo, diventa la cornice ideale per un soggiorno indimenticabile. Con la sua posizione privilegiata sul **Lungarno**, a pochi passi da **Ponte Vecchio**, **Piazza della Signoria** e **Santa Croce**, l'hotel offre il punto di partenza perfetto per esplorare la città durante le feste grazie anche ad un pacchetto speciale pensato per celebrare le festività al meglio.

Il Pacchetto di Capodanno con Cenone e Brunch include: soggiorno di minimo due notti; prima colazione giornaliera a buffet; cenone del 31 dicembre presso il ristorante dell'hotel (il veglione sarà impreziosito da musica dal vivo); brunch del 1° gennaio presso il ristorante dell'hotel; omaggio di benvenuto in camera all'arrivo.

Prezzo del pacchetto in camera doppia per due notti a partire da Euro 1.012,00 per due persone.

Valido dal 28 dicembre 2025 al 4 gennaio 2026

Manù Cenone di Capodanno 2025

Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto

Piccola Millefoglie al Sesamo con ricotta di Fattoria montata Noci tostate e Miele della Montagna Pistoiese

*Tonno rosso Ikejime del mediterraneo scottato,
radicchio Tardivo glassato all'aceto di vino rosso "Compagnia del Montale", dressing agli agrumi
Riso Carnaroli riserva San Massimo, invecchiato 18 mesi, mantecato ai Porcini
e Crudo di Gambero Rosso di Mazara
Bottoni di pasta fresca ripieni di Pecorino di Pienza con ragù di Anatra muta battuta al coltello e cavolo
nero croccante
Filet Mignon di scottona toscana con Foie Gras scaloppato,
riduzione di Porto Fine White Sandeman e Purè di patata dolce
Tartelletta di sablé Breton con Mousse al marron glacé,
scorzette di arancia Candite e Caramello al Marsala Stravecchio*

*Pandoro e Panettone Artigianali con le creme calde
Frutta secca e uva ben augurale
Le lenticchie ed il Cotechino della Tradizione*

Acqua minerale naturale e frizzante
Caffè espresso

Vini in abbinamento a cura del nostro sommelier:

Il Calice di Benvenuto con Spumante Cuvée Brut "Master C.27" Casa Sant' Orsola, Az. Fratelli Martini
Secondo Luigi
Bolgheri Rosso D.O.C. Stupore, Az. Agricola Campo alle Comete
Franciacorta Brut s.a. D.O.C.G. , Az. Enrico Gatti

