

## COMUNICATO STAMPA

### CONFERMATA LA SECONDA STELLA MICHELIN AL RISTORANTE SANTA ELISABETTA

La prestigiosa guida conferma anche per 2023 l'ambito riconoscimento al ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel di Firenze



*Si consolida il risultato raggiunto da Rocco De Santis, Executive Chef del [Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel](#): anche quest'anno, per il secondo anno consecutivo, arriva la conferma della seconda stella Michelin, che premia la visione di De Santis, la sua audacia, consapevolezza e il forte lavoro di squadra nonché l'impegno costante e ottimista, che sono di casa al primo piano della Torre bizantina della Pagliazza e in tutto l'albergo. Vince la sua sintesi brillante e creativa di Campania e Toscana e la passione per la ricerca continua del ricordo, vero fil rouge della carta. La cucina dello Chef è valorizzata poi da una location unica al mondo, dall'atmosfera intima ed esclusiva della sala, da un servizio discreto, colto e attento, tutti elementi che contribuiscono a creare un'esperienza unica. Un contesto storico ed elegante, nel quale ben si inserisce la cucina gourmet di Rocco De Santis.*

Si è tenuta ieri **8 novembre** la **68ª edizione italiana** per l'assegnazione delle tradizionali Stelle e Stelle verdi in **Franciacorta**, destination partner fino al 2024. **La cerimonia** è stata trasmessa live in diretta streaming.

**La conferma** arriva a sancire il sodalizio e la sinergia fra Executive Chef, il Sous Chef Fabio Silla, il Restaurant Manager Alessandro Fè, il Sommelier Lorenzo Paoli, la Proprietà, la Direzione dell'albergo e tutto lo staff. Al Ristorante Santa Elisabetta viene riconosciuta anche quest'anno la **seconda stella Michelin**, con un giudizio che ne mette in luce le caratteristiche uniche e i meriti: *“La torre della Pagliazza, probabilmente di origini bizantine, ebbe tante destinazioni: nel XII secolo fu anche carcere femminile, mentre oggi custodisce uno dei più interessanti ristoranti gourmet della città. Protagonista di tanta qualità è lo chef Rocco De Santis, nella cui cucina ci sono alcuni richiami alla Campania, sua regione d'origine, ma anche tanta fantasia, precisione e concretezza di sapori, che si alleano ad un certo slancio creativo ed una predilezione per il mare. A pranzo è disponibile un menu degustazione “Carte Blanche” di sole 3 portate. I tavoli a disposizione sono pochi: si consiglia di prenotare con un certo anticipo.”*

**Rocco De Santis è giovane, stellato e campano.** Ha portato quindi una ventata di freschezza, brezza di mare e profumi mediterranei nel contesto raffinato dell'esclusivo ristorante ambientato nella Torre della Pagliazza. De Santis è un leader che crede fermamente nella sua visione e nel suo staff, e ha avuto la capacità di trasmettere il suo entusiasmo ai collaboratori, alimentando un dialogo e un orgoglio di gruppo che ha dato in breve tempo incredibili risultati. De Santis è grato in primis alla sua famiglia, alla proprietà, alla Direzione, **al Restaurant Manager Alessandro Fè, al Sommelier Lorenzo Paoli e al Sous Chef Fabio Silla**, a tutto il personale di cucina, di sala e dell'albergo, tutti protagonisti e partecipi del suo successo. Sulla Torre bizantina della Pagliazza brillano due stelle e un carisma trascinatore.

Ciò che rende l'esperienza dei clienti del **Ristorante Santa Elisabetta** un'esperienza unica è sicuramente la cucina sofisticata e ricercata dello Chef, e poi l'ambientazione d'eccezione, storica e di charme. Subito dopo, un Menu che sorprende, emoziona, completato da una Carta dei Vini che è una ricerca continua. Non ultimo, viene molto apprezzato il servizio, discreto e accurato: la sala è vista infatti quale estensione dello Chef nel completamento del piatto, tanto che alcune proposte vengono perfezionate al tavolo dell'Ospite.

L'Executive Chef **Rocco De Santis è guidato dall'empatia** che viene dedicata non solo ai membri del suo team, ma in primis al cliente. Lo Chef pensa a tutte le tipologie di ospiti che ha davanti e a loro dedica un servizio di sala attento e personalizzato e delle proposte di menù degustazione che riescano ad andare incontro e superare le aspettative ed il bagaglio personale di ognuno. I suoi menù sono concepiti come viaggi tematici, esperienze, percorsi, all'interno della cucina gourmet. È grazie a questo approccio attento ai dettagli, che il ristorante all'interno della Torre bizantina della Pagliazza ha confermato le due stelle a solo tre anni di distanza dalla prima.

Si parte proprio **dalla Campania e dalle origini affettive perché l'estro dello Chef compia voli sapienti e calibrati.** Le sue origini territoriali e affettive sono così dichiarate e valorizzate: **la Campania scalda tutta la carta con i piatti del ricordo, i suoi simboli e ingredienti cardine.** Esempio perfetto il piatto signature *Cappelletti ricordo della Domenica: cappelletti di ricotta di bufala, intensità di ragù napoletano.* **Omaggi alla Toscana** si trovano invece ne *La Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015*, e ne *Il Gambero rosso crudo, panzanella all'agro, caviale e zuppetta di olive di Nocellara*, in cui **zafferano e la panzanella** sono interpretati impreziosendo piatti di mare. Nel *Piccione Campania e Toscana si uniscono attraverso cavolo nero e mela annurca: Piccione (petto e coscia) ai carboni, Cavolo nero, mela Annurca, Pastinaca.*

**Delicati cromatismi e grafismi accompagnano abbinamenti esplosivi ed opulenti, perché l'estetica dei piatti è essenziale.**

### **Brunelleschi Hotel**

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, **a pochi passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi:** l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi 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. Il Brunelleschi Hotel 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 **Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2023 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2020.** 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 una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 22.30. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.**

La più informale **Osteria Pagliazza**, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet.

FINE DINING

*Santa Elisabetta*



BRUNELLESCHI

*Ristorante Santa Elisabetta*  
*Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze*  
Tel. 055/2737673 - [info@ristorantesantaelisabetta.it](mailto:info@ristorantesantaelisabetta.it)  
[www.ristorantesantaelisabetta.it](http://www.ristorantesantaelisabetta.it)

*Brunelleschi Hotel*  
*Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze*  
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653  
[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)  
[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)

*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 