

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
www.ristorantesantaelisabetta.it

Brunelleschi Hotel
Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
info@hotelbrunelleschi.it
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 