

COMUNICATO STAMPA

CONTAMINAZIONI FRA RICORDO E TERRITORIO

**È il menù autunnale dello Chef Rocco De Santis per il Ristorante Santa Elisabetta:
il culto dell'eccellenza all'Hotel Brunelleschi di Firenze**



Lo storico Hotel Brunelleschi di Firenze custodisce nella sua torre bizantina (l'edificio più antico della città) un ristorante elegante, romantico e gourmet, che guidato dallo Chef Rocco De Santis ha ottenuto pregevoli consensi (3 forchette e 1 piatto per la Guida Michelin 2018 e un cappello da L'Espresso). Il menù autunnale è un volo in deltaplano fra Toscana e Campania, terra di origine dello Chef, con una panoramica su tutto il territorio italiano seguendo il fil rouge della ricerca dei prodotti di nicchia migliori. La ricerca dell'eccellenza e l'equilibrio fra calore accogliente e gusto sofisticato, accomuna ogni scelta e ambiente dell'albergo e il ristorante Santa Elisabetta: in ogni piatto dello Chef Rocco De Santis si parte dal ricordo, si prosegue con la ricerca dei migliori ingredienti, si conclude con l'interpretazione creativa.

Le parole chiave della cucina dello Chef Rocco De Santis sono: **ricordo, territorio, eccellenza, cultura, squadra.**

Le **radici campane dello Chef, salernitano**, e il modo in cui ha vissuto il cibo durante l'infanzia, sono una grande influenza che porta in tutti i suoi piatti: considerando il momento del pasto condiviso un tratto importante della cultura del luogo; dedicando molta cura e spazio della giornata alla preparazione a casa degli ingredienti, delle materie prime, dei piatti.

Non mancano **accenni alla Toscana ma sempre rivisitati, resi credibili mediante la contaminazione con il ricordo dello Chef, la sua essenza, il suo bagaglio gustativo.**

Così ad esempio l'antipasto *Il Gambero rosso alla Mediterranea...intensità di olive verdi* include una panzanella toscana fatta con una brunoise di verdure crude e marinate in agrodolce, oltre a pane e pomodoro. Oppure il primo piatto *La Linguina Firenze-Napoli-Tokyo* comprende come elemento fiorentino il cavolo nero, ingrediente tipico della ribollita toscana e di altri piatti; qui è invece sbollentato, grigliato e presentato sotto forma di estratto. La linguina è poi cotta in questo estratto e accompagnata da una mousse di provola

affumicata (l'elemento Napoli nel nome del piatto) e da sgombro marinato con una tecnica giapponese (ed ecco perché Tokyo) con zucchero e aromi, con lo **juzu e altri agrumi della costiera**.

Lo Chef usa molto l'estrattore per ottenere sapori più netti e al contempo alleggerire un alimento, dare digeribilità al piatto. Gli estratti ricorrono nel menù: oltre a questo estratto di cavolo nero, anche negli antipasti *La Seppia: arrosto, estratto di prezzemolo, tarallo e nduja* e *La Ricciola affumicata, salsa Bernese, limone e acqua di sedano*.

Simbolo gastronomico fiorentino è la pappa al pomodoro, che accompagna *Il Pescato del giorno come alla Mugnaia, pappa al pomodoro e cicoria*.

Un altro elemento toscano nel menù è il cacciucco, incluso in **un primo piatto che è il perfetto esempio di sintesi fra Toscana e Campania, terra di adozione e terra di origine dello Chef**: *I Bottoni ripieni di ricotta e limone, vongole, ricci di mare in guazzetto di cacciucco al polpo*.

Fra i marchi di fabbrica campani, **si trovano spesso nel menù limoni e arance, perché «Il profumo è un valore», dice rocco De Santis**. Impreziosiscono molti piatti citati e anche l'unico risotto in carta, *Il Risotto, patate affumicate, scampi, burrata e lime*, oppure *L'Agnello arrosto, broccoli, arancia e acciuga*, conferendo freschezza.

Dalla tradizione campana anche prodotti come la pappacella napoletana, un piccolo peperone rosso sotto aceto, usato tradizionalmente nella giardiniera o nell'insalata di rinforzo (*Il Maialino da latte, rafano, papacella napoletana e castagne*), **o un piatto come la Genovese, qui reinterpretata** in *Lo Gnocco: gnocchi di patate arrosto, salvia, genovese di agnello, spuma al Parmigiano*.

La pasta fresca è naturalmente fatta in casa. **I prodotti seguono un fil rouge non necessariamente geografico, ma della ricerca dell'eccellenza**. Perché come diceva il mentore e Maestro di Rocco De Santis, lo Chef stellato Gennaro Esposito: «Il territorio non deve essere una gabbia, ma un punto di partenza», ovvero **nella scelta di un prodotto esiste spazio per la filiera corta ma soprattutto per la ricerca dell'eccellenza, cercando i prodotti in nicchia «spaziando e contaminando», dice Rocco De Santis**. Così, se il piccione è locale, e il pescato è di Viareggio, per il risotto la scelta è andata al Carnise (un Carnaroli più piccolo) della Azienda Agricola Falasco, una cascina Casalbeltrame (Novara), mentre le linguine trafilate al bronzo sono del Pastificio Gentile di Gragnano. **I produttori sono tutti di nicchia e la spesa del Ristorante Santa Elisabetta è distinta da quella del resto dell'albergo e ha fornitori propri**.

Il menù è stato strutturato in modo da **poter scegliere fra tre menù degustazione, o a piacere dalla carta. I menù degustazione sono da 9 portate (Chef Experience, a discrezione dello Chef, 124 Euro), 7 portate (Contaminazioni, 94 Euro), 5 portate (Tracce di Innovazione, 74 Euro)**.

I dolci si possono scegliere a parte dalla Carta dei Dessert. Sono raffinati, aromatici, comprendono tutti un elemento aspro che irrompe nella voluttuosità dell'insieme, e un elemento speziato o pungente che li rende complessi e intriganti. *Il Cremino*, incluso anche nel menù di 7 portate, è *Cremino al cioccolato, tè Matcha con sorbetto di arancia e pepi*. *Il Cannoncino* completa il menù da 5 piatti: *Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso*. In carta anche *Rosa (rabarbaro, fragola e cocomero)*; *Arancione* composto da *albicocca, frutto della passione, zafferano e carota*; e *Viola*, una elegante *Bavarese alla lavanda, cremoso alle more, cremoso al mascarpone, gel di more e more fresche*.

È previsto anche **un menù a parte per vegani e vegetariani**, che comprende piatti creativi e mai scontati e una buona offerta di insalate.

Lo Chef considera il ménage quotidiano in cucina un lavoro di squadra e tiene molto a dire che lavora con **grande sinergia e collaborazione con il suo team, molto affiatato**. In particolare cita il suo **Sous Chef Fabio Silla e il Sommelier Alessandro Fè**. Studiano sempre abbinamenti convincenti soprattutto per i piatti che rappresentano maggiormente una sfida, come decotti o sapori forti.

L'Hotel Brunelleschi

L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà 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. L'Hotel Brunelleschi **ingloba nella facciata una torre 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. L'Hotel Brunelleschi 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 **[Ristorante Santa Elisabetta](#)** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto e dalla guida gastronomica de L'Espresso con un cappello.**

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. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis. Completano la squadra il Restaurant Manager Domenico Napolitano e il Sommelier Alessandro Fè.**

La più informale "**[Osteria della Pagliazza](#)**" apre tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 e dalle **19.30 alle 22.30**. Situata al pianterreno dell'hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

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



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 