

COMUNICATO STAMPA

SECONDA STELLA MICHELIN AL SANTA ELISABETTA

La celebre guida attribuisce il doppio sfavillante riconoscimento al ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel di Firenze. Premiato lo stile elegante dello Chef De Santis, in equilibrio fra visione e ricordo



Sempre più in alto, sempre più luminoso, il traguardo raggiunto da Rocco De Santis, Executive Chef del Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel: ad un anno dal conseguimento della prima stella Michelin, ecco che arriva anche la seconda. La doppia stella giunge in un momento delicato in cui più che mai sono da premiare la visione di De Santis, il lavoro di squadra e la dedizione costante e ottimista, che sono di casa al primo piano della Torre bizantina della Pagliazza e in tutto l'albergo. La raffinata sintesi toско-campana della cucina dello Chef, che porta profumi e sapori di mare e di costiera nel centro di Firenze, è valorizzata da una location unica al mondo, dall'atmosfera intima ed esclusiva della sala, da un servizio colto e attento: tutti elementi che contribuiscono a creare un'esperienza multisensoriale.

Si è tenuta il **25 novembre**, a Milano, la cerimonia di **premiazione della Guida Michelin 2021**. Anche in un anno delicato e difficile per la ristorazione, la Guida Michelin non manca di attribuire le prestigiose stelle. Questa edizione si è svolta naturalmente con modalità in linea con le normative sanitarie dovute alla pandemia: presenti solo i premiati in collegamento via skype, e cerimonia trasmessa in streaming.

Ciò che colpisce e conquista i clienti del **Ristorante Santa Elisabetta** è **in primis l'ambientazione d'eccezione, storica e di charme**. Subito dopo, il Menu li sorprende, li 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.

Come tutti i vincenti, De Santis crede molto nel lavoro di squadra e non manca mai di esprimere gratitudine e soddisfazione nei confronti della Direzione dell'albergo e di tutto il personale: **Alessandro Fe Maitre, Lorenzo Paoli Sommelier, Francesca Benedettelli Pastry Chef e Fabio Silla Sous Chef**.

“Siamo estremamente orgogliosi di ricevere questo doppio riconoscimento, che premia gli sforzi della Proprietà che ha sempre creduto e investito nel progetto di una ristorazione di qualità per il Brunelleschi Hotel e di tutto il nostro Team. Ringrazio soprattutto i nostri Ospiti, che ci hanno onorato della loro preferenza negli anni e sono i protagonisti fondamentali di questo prestigioso percorso” ha dichiarato il General Manager Claudio Catani.

Lo Chef De Santis ha portato la stella al Ristorante Santa Elisabetta appena un anno fa, e con essa una sapiente sintesi toско-campana.

“Ho un forte legame con le mie origini. La Campania mi ispira con emozione e facilità: il mare, la montagna, i luoghi e le persone si uniscono come ingredienti di una ricetta che vive nei miei piatti. I miei maestri mi hanno trasmesso il grande rispetto per la CONOSCENZA, che metto alla base della creazione e della rielaborazione dei miei piatti di tradizione volti all'innovazione. Ovviamente il territorio è un punto di partenza, non certo la mia gabbia.”

Ed è proprio **partendo dalla Campania e dalle origini affettive che l'estro dello Chef compie voli sapienti e calibrati**. Le sue origini geografiche 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*. **Dichiarati omaggi alla Toscana** si trovano 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*.

Altri due fil rouge della carta sono pesce ed agrumi: bergamotto nelle *Linguine al burro di alghe, bergamotto, ricci e bottarga*; **lime** nel *Risotto Riserva San Massimo, crema di patate affumicate, scampo e lime*, **limone** in diversi piatti salati e naturalmente nei dessert.

Si aggiungono in questa stagione primizie e suggestioni autunnali: il tartufo bianco impreziosisce il baccalà (*Il Baccalà: baccalà, pil pil, cavolfiore, papaccella napoletana e tartufo bianco*); **carciofi e aglio nero sposano la seppia** (*Seppia & Seppia: velo di seppia, cuore di carciofo, limone ed aglio nero*); **entrano in carta quaglia, animelle, coda di bue, agnello, piccione, tartufo nero, verza e melograno**.

L'estetica dei piatti è essenziale, delicati cromatismi e grafismi accompagnano abbinamenti esplosivi ed opulenti.

Fra i dolci, il *Babà in evoluzione* racconta molto bene la visione dello Chef fra ricordo e leggerezza: *Babà, mango, passion fruit, lime, sorbetto al lemongrass*.

I **menù degustazione** dallo Chef Rocco De Santis si chiamano “Tracce di innovazioni” (da 5 portate), “In-Contaminazioni” (da 7 portate), “Chef Experience” (da 9 portate). A pranzo è possibile ordinare anche i menù “Percorsi” da 3 portate, e “Carte Blanche” da 3 portate a scelta dello Chef.

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 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2021 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.



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



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 