

## COMUNICATO STAMPA

### QUESTIONE DI STILE:

#### QUANDO CONDIVISIONE E COMPLICITÀ ALIMENTANO L'ECCELLENZA

**Alessandro Fè, Restaurant Manager del Ristorante Santa Elisabetta, racconta una storia di successo, quella di un team che lavora e sogna insieme, in un luogo unico al mondo**



*Al primo piano della Pagliazza, la torre più antica di Firenze, il Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel non smette di sorprendere e di crescere: è stato insignito della seconda stella Michelin dopo solo un anno dal conseguimento della prima. Il segreto di questo sfolgorante successo? Ciò che emerge conversando con il Restaurant Manager Alessandro Fè, è una condivisione entusiasta e feconda fra tutti i membri dello staff, alimentata dal carisma e dalle linee guida dell'Executive Chef Rocco De Santis che incoraggia sempre il dialogo. La condivisione è un modo di vivere la propria professione e i rapporti ed è origine di arricchimento e crescita collettiva. Perché la genialità è contagiosa.*

L'atmosfera che si respira appena arrivati di fronte al Brunelleschi Hotel, nell'accogliente e raccolta Piazza Santa Elisabetta, nasce da un equilibrio fra elementi di raro pregio, ben calibrati e mixati con gusto e intuizione. Parliamo di location, storia, arte, décor, accoglienza. Equilibrio ed intuizione sono anche alla base dei piatti con i quali lo **Chef Rocco De Santis ha ottenuto la seconda stella** per il Ristorante Santa Elisabetta, e di un ménage vincente che coinvolge tutti i membri della squadra, in primis il **Restaurant Manager Alessandro Fè**. Dalle sue parole si evince il punto di forza di questa atmosfera avvolgente: **l'umanità, abbinata ad una cucina sofisticata e sorprendente e ad un servizio di sala attento e curato nei dettagli.**

*“Siamo tutti più o meno coetanei e siamo arrivati nello stesso momento topico per il ristorante, fra 2017 e 2019. Ci sentiamo orgogliosi di questa crescita ottenuta per il Santa Elisabetta, ma anche per noi stessi. C'è grande complicità fra di noi membri dello staff, spontanea ma anche fortemente voluta da me e dallo Chef, coltivata con una condivisione continua sia sul luogo di lavoro sia nel tempo libero, con un'assidua comunicazione. Prima del servizio poi, alimento personalmente un clima giocoso per spezzare la tensione e ben disporre gli animi”.*

**L'aspetto emotivo dell'interazione interpersonale crea un clima di lavoro fecondo ed entusiasta e inevitabilmente traspare anche nel servizio, nei rapporti con i clienti, diventando un importante valore aggiunto.**

**Il servizio è particolarmente curato, e richiede una certa sensibilità:** *“Cerchiamo di essere attenti alla psicologia del cliente, osservandolo dai primi istanti che mette piede nel nostro ristorante, di capire di che tipo di occasione si tratta e con quale spirito e intento è venuto. La proattività ci permette di offrire un servizio più vicino alle sue aspettative”.*

L'idea che Alessandro Fè ha del **servizio al tavolo** dice molto della **qualità dell'esperienza**: *“Nel consigliare e descrivere i piatti al tavolo, è importante il racconto: è suggestione, è conoscenza. Il servizio al tavolo non deve interferire con la cena, ma essere il tramite, un interprete dello Chef”.*

Per riuscire al meglio in questo, **la comunicazione fra sala e cucina deve essere costante**: *“Momento fondamentale, fortemente voluto e curato dallo Chef De Santis, è quello del briefing, che si svolge con l'assaggio dei piatti da parte di tutto lo staff. Questo avviene ad ogni cambio menù ma non solo: anche quando Chef, Sommelier o io abbiamo dei dubbi e vogliamo confrontarci. De Santis è diverso dagli altri Chef: ci tiene che ogni persona tiri fuori il suo potenziale e per fare questo chiede sempre consiglio a tutti e vuole che ognuno si esprima e dica la sua”.*

**Il dialogo è costante non solo fra sala e cucina ma anche con la cantina e con il barman**: *“Infatti lo alimentiamo anche con visite a cantine o ad aziende, occasioni che diventano non solo momenti di convivialità ma anche stimolo e allenamento per il brain storming”.*

**Un aspetto fondamentale che diventa punto di partenza per crescita e novità sofisticate è il wine pairing, al quale viene dedicata molta attenzione facendo sempre il tasting dei piatti**: *“Spesso ci confrontiamo su cose che abbiamo sperimentato a casa. Questa estate ho pensato che un gin tonic si sarebbe abbinato bene con un piatto che avevamo in carta (Palamita marinata, zucchina in scapece, kefyri cetriolo e menta), al posto del vino bianco previsto. Ho diminuito la quantità di gin e ho osato sostituire all'acqua tonica del Kombucha, modificando la ricetta di quello trovato in cucina per il personale”.*

**Anche il confronto con i fornitori diventa un momento di crescita**: *“Il doppio servizio del piccione, che è molto articolato e viene completato al tavolo, ha ricevuto un input dal dialogo con il fornitore della griglia giapponese a carbone che abbiamo scelto”.*

Il confronto con un'azienda è all'origine anche di un'altra novità sofisticata inserita nel menù e nella carta del bar: i cocktail proposti nel bar a pianterreno dell'albergo e anche nel ristorante, sono creati con liquori, vermouth a base di erbe officinali e gin di un'azienda di Prato. **Il Restaurant Manager si appassiona nel descrivere quello che assume i tratti di un racconto culturale**: *“Durante la visita all'azienda abbiamo appreso che il Vermouth pratese è più antico di quello torinese, viene prodotto dal 1700, ma non è diventato presidio Slow Food perché questa azienda è rimasta l'unica a produrlo”. In questo modo anche l'aperitivo diventa il racconto di un territorio, che cerchiamo di fare anche con i piatti dello Chef De Santis”, e diventa occasione per tracciare un fil rouge con la proposta gastronomica: “L'azienda stessa ci ha dato l'idea di usare i liquori in pasticceria, e la nostra Pastry Chef ha colto il suggerimento usandone uno per la bagna del babà, alleggerendolo”.*

**Da questa chiacchierata con Alessandro Fè traspaiono due caratteristiche fondamentali del team, già evidenti nel confronto con lo Chef Rocco De Santis: perfezionismo e capacità di tramutare situazioni e caratteristiche in punti di forza.** *“Le dimensioni raccolte del ristorante ci danno modo di essere precisi ed accurati, di studiare ogni aspetto confrontandoci su tutto. Inoltre abbiamo visto questo momento di stop forzato dato dal lockdown come un'occasione per studiare, confrontarci, come e più di prima”.*

**La cantina sta crescendo molto negli anni**, e prossimamente si arricchirà della sala al piano soprastante il Santa Elisabetta, che diventerà una sorta di salotto, di privé, di sala degustazione con cantina a vista e tavolo unico per degustazioni.

Per ora verranno fatti cambiamenti nel décor della sala per rendere l'esperienza migliore e anche in questo caso verrà sentito il parere di ognuno: l'illuminazione, i bicchieri soffiati a bocca di diverse fattezze.

**Apertura e curiosità sono alla base in tutto quello che viene proposto e ideato nel Ristorante Santa Elisabetta, e questo sembra essere il segreto di una crescita prodigiosa ed entusiasta.** *“Talvolta gli spunti per migliorarci vengono dalla lettura di recensioni, non solo su di noi, ma anche su altri ristoranti”.*

## **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](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)



*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 