

## COMUNICATO STAMPA

### LIBERTÀ, RIGORE E ARMONIA:

#### ECCO COME NASCONO I DESSERT A DUE STELLE DEL RISTORANTE SANTA ELISABETTA

Francesca Benedettelli è la Pastry Chef del Ristorante bistellato del Brunelleschi Hotel di Firenze



*La squadra del Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel include dal 2018 una Pastry Chef romana, laureata in Architettura e diplomata all'Alma, che contribuisce a creare un clima di grande coesione e dialogo insieme all'Executive Chef Rocco De Santis, al Restaurant Manager Alessandro Fè e al resto dello staff. Una squadra premiata dalla seconda stella Michelin dopo solo un anno dal conseguimento della prima. Da una chiacchierata con Francesca Benedettelli emerge l'importanza del rispetto delle singole individualità, che si armonizzano fra libertà e lavoro rigoroso. Proprio come gli elementi di un dessert stellato.*

**Avete raggiunto un traguardo importante: la seconda stella a distanza di un anno dalla prima, e per giunta in un anno così complesso per la ristorazione. Tutto lo staff del Ristorante Santa Elisabetta decanta il clima che regna nelle sue cucine e anche al di fuori, nella squadra.** “Sì, senza la grande coesione che c'è fra di noi, non saremmo riusciti a raggiungere un risultato tanto sorprendente. La squadra è prima di tutto fatta di belle persone singolarmente, e fra di noi non c'è tensione ma vengono al contrario coltivati ed incoraggiati l'armonia, il dialogo e un continuo confronto. Cominciamo la giornata insieme con caffè, scambi di esperienze ed opinioni e con un briefing. Poi io mi sposto nella mia postazione nella cucina centrale e spesso il dialogo continua a suon di messaggi, foto, screenshot che ci scambiamo assiduamente soprattutto quando siamo al di fuori degli orari di lavoro. Ogni occasione è buona per confrontarsi e comunicare. Anche il pranzo e la cena si fanno insieme e sono occasioni conviviali e momenti di grande scambio. Da poco ho anche un aiuto in cucina, una Commis”.

**Alla domanda su cosa le piaccia di più del lavorare lì, la Pastry Chef risponde senza esitazione:** “La libertà! Tutte le idee nascono dal confronto con lo chef e poi successivamente ci lavoro per spaziarle ed esplorare come voglio, e questo ha un valore inestimabile. C'è sempre un confronto costante con lo Chef, ma questo alimenta la mia libertà, offrendomi spunti, non è mai una limitazione, una chiusura. Naturalmente

*questo mi porta anche a fare attenzione a ciò che so che gli piacerebbe, ma è un punto di partenza che mi stimola a buttarmi scoprendo gusti diversi interpretandoli, facendo ricerca in un modo mio”.*

**Ad esempio?** *“Per esempio lo Chef ama molto il formaggio caprino. Partendo da questo input ho lavorato un caprino ingentilendolo e abbinandolo alla pera. È nato così il dessert Crema di caprino e mieli, sablé alle noci e sorbetto alla pera. De Santis non costringe mai nessuno al suo punto di vista, ma grazie allo scambio che c’è sempre in cucina e con la sala, intraprendo nuove strade.*

**Qualche altra novità, anticipazione?** *“Ho sempre cambiato l’intera carta dei dolci, ad ogni stagione. Anche la prossima si comporrà come di consueto di 5 dessert. Inserirò anche una Crema di riso e zafferano, con sorbetto alla banana. E poi con la primavera e la sua frutta c’è molto più spazio per la sperimentazione, con albicocche, ciliegie...”*

**La libertà riguarda anche la scelta delle materie prime?** *“Sì certo, normalmente mi basta scrivere sulla lavagna ciò di cui ho bisogno e viene fatto l’ordine, ma ho la possibilità di proporre fornitori o prodotti che trovo e provo anche a casa, come ad esempio farine particolari o cioccolato”.*

**Cosa prepari a casa?** *“In questi periodi di fermo obbligato, a casa non sono mai stata ferma: ho impastato e creato tantissimo, per fare prove e concentrarmi sulla nuova carta. Spazio da pane e pizza, che produco quotidianamente, a esperimenti che vengono poi fotografati e consumati da un’amica fotografa con la quale allestiamo veri set!”.*

**La creatività fa parte della tua quotidianità e del tuo modo di essere. Pensi che gli studi in Architettura influiscano sulle tue creazioni?** *“Sì moltissimo. Il bagaglio universitario ti fornisce e ti lascia un modo di pensare, una forma mentis. Così io penso sempre ad un dolce come ad un edificio. Un dolce deve funzionare sicuramente nell’equilibrio del gusto, ma ha anche una struttura, per non parlare dell’importanza dell’estetica. Nell’ideazione di un dolce, prima di tutto penso a cosa voglio proporre, poi a come montarlo e da ultimo all’estetica.*

**Cosa ti guida nell’estetica dei piatti?** *“La semplicità, l’armonia fra pochi sapori ed elementi. Amo un’estetica non funzionale a se stessa, deve avere un senso. Ad esempio pur amando molto i fiori e il giardinaggio, non amo i dolci che prevedono il fiore come elemento decorativo; preferisco elementi come foglie di menta o di verbena che entrano a far parte del piatto con il loro aroma”.*

**Avete raggiunto un risultato importante come squadra. Cosa vorresti ancora sognare?** *“La base di partenza deve essere mantenere lo standard e il livello raggiunto, però personalmente vorrei continuare a crescere io, per poter dare ancora di più. Vorrei fare dei corsi di aggiornamento nei miei hobbies che penso mi potrebbero dare tanto”.*

### **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)

*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 