

COMUNICATO STAMPA

CONFERMATA LA SECONDA STELLA MICHELIN AL SANTA ELISABETTA

La celebre guida conferma lo sfavillante riconoscimento al ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel di Firenze



Consolidato il traguardo raggiunto da Rocco De Santis, Executive Chef del [Ristorante Santa Elisabetta](#) del [Brunelleschi Hotel](#): ad un anno dal conseguimento della seconda stella Michelin, ecco che arriva la conferma anche per il 2022, 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 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 ieri **23 novembre**, a Corte Franca in provincia di Brescia, di nuovo in presenza, la cerimonia di **premiazione della Guida Michelin 2022**, per attribuire le prestigiose stelle.

Al Ristorante Santa Elisabetta viene riconosciuta anche quest'anno la seconda stella Michelin, con un giudizio che ne mette in luce caratteristiche e meriti: *“La torre della Pagliazza, probabilmente di origini bizantine, ebbe tante destinazioni; nel dodicesimo secolo fu anche carcere femminile, ma oggi custodisce uno dei più interessanti ristoranti gourmet della città. Nella cucina c'è qualche richiamo alla regione d'origine, ma è nell'esplosione dei sapori, nella fantasia e nella concretezza di piatti pur creativi che Rocco De Santis esprime le caratteristiche di una delle migliori tradizioni gastronomiche italiane, quella campana. Il servizio si svolge ad ottimi livelli e – considerato che i tavoli a disposizione sono pochi – si consiglia vivamente di prenotare!”*

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.

Un grande pregio dell'Executive Chef **Rocco De Santis** è l'**empatia**. 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 alle aspettative e al 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 due anni di distanza dalla prima.

De Santis è un leader che crede nella sua visione e nel suo staff, e ha avuto la capacità di trasmettere le sue idee ed entusiasmo ai collaboratori, alimentando un dialogo e un orgoglio di gruppo che ha dato grandi risultati. De Santis non dimentica nessuno fra i ringraziamenti: dalla sua famiglia, alla proprietà, la Direzione, il **Restaurant Manager Alessandro Fe**, il **Sommelier Lorenzo Paoli** e il **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.

Lo Chef De Santis ha portato al Ristorante Santa Elisabetta una sapiente sintesi toско-campana.

“La mia cucina è una concentrazione di idee, tecniche e concetti appresi attraverso le mie esperienze in ristoranti di prestigio con importanti chef ed è immancabilmente contaminata dagli usi e dalle tradizioni della mia terra d'origine con cui ho un forte legame. 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..”

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*.

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), e **portano nel centro di Firenze una sapiente sintesi toско-campana che vede nel pesce e negli agrumi due fil rouge**.

A pranzo è possibile ordinare anche la “*Carte Blanche*” menù 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 2022 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 