

COMUNICATO STAMPA

LA RICETTA ESTIVA DELLO CHEF FABRIZIO RENNA: SPAGHETTONE CON COZZE, CALAMARI E DATTERINI INFORNATI

La semplicità degli ingredienti, l'eccellenza del gusto



Con l'arrivo della stagione più calda, l'[FH55 Grand Hotel Mediterraneo](#), storico punto di riferimento dell'ospitalità fiorentina, propone una ricetta che profuma di mare, firmata dallo Chef Fabrizio Renna: lo Spaghettone con cozze, calamari e datterini infornati. Un piatto che celebra l'eccellenza della cucina mediterranea, esaltando profumi, colori e sapori tipici della bella stagione. Una proposta pensata per conquistare il palato con ingredienti freschi e autentici, e una lavorazione attenta, capace di trasformare la semplicità in pura raffinatezza.

Una ricetta pensata per stupire con sapori decisi e autentici, perfetta per chi ama la cucina di mare fresca e genuina. Lo Chef **Fabrizio Renna** porta in tavola un piatto che unisce tradizione mediterranea e tecnica moderna, con un equilibrio preciso tra gusto e semplicità. **Cozze fresche** appena aperte, polpose e sapide, selezionate per garantire il massimo della qualità e del sapore. Calamari teneri, puliti con cura e tagliati a mano per esaltarne la consistenza e il gusto naturale. **Datterini rossi maturi**, dolci e succosi, caramellati in forno per intensificare il loro profumo e aggiungere una nota leggermente acidula e avvolgente. Il tutto è completato da **aromi freschi** e ben bilanciati: **timo** profumato, **aglio** delicatamente rosolato, **prezzemolo** fresco tritato fine e un accenno di **peperoncino** che dona vivacità al piatto. A legare ogni elemento, un generoso filo di **olio extravergine di oliva toscano**, che unisce sapori e profumi in modo armonico, valorizzando ogni singolo ingrediente senza coprirne l'identità.

SPAGHETTONE CON COZZE, CALAMARI E DATTERINI INFORNATI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di spaghetti
- 500 g di cozze fresche
- 150 g di calamari

- **150 g** di datterini rossi
- **2 rametti** di timo fresco
- **40 g** di prezzemolo
- **2 spicchi** d'aglio
- **Peperoncino** q.b.
- **1 rametto** di aneto
- **80 ml** di olio extravergine di oliva
- **Sale e zucchero** q.b.

Procedimento

Per i Datterini infornati

Preriscaldare il forno a 200°C. Lavare e tagliare a metà i datterini. Disporli su una teglia oliata con la parte dei semi rivolta verso l'alto. Condire con un pizzico di sale, una spolverata di zucchero e le foglioline di timo. Infornare per circa 20 minuti, finché i datterini non risultano caramellati.

Per le Cozze

Pulire accuratamente le cozze eliminando il bisso e sciacquarle sotto acqua corrente. In una casseruola, scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e gambi di prezzemolo. Aggiungere le cozze, coprire con un coperchio e lasciar aprire a fuoco vivo per circa 4 minuti. Sgusciare le cozze e filtrare la loro acqua di cottura, che verrà utilizzata per la mantecatura.

Per i Calamari

Pulire i calamari rimuovendo interiora, becco e pelle esterna. Tagliarli a metà e incidere delicatamente una griglia sulla parte interna. Tagliare a julienne le ali e sciacquare bene il tutto in acqua fredda.

Composizione del piatto

In una pentola capiente, portare a bollire 5 litri d'acqua salata e cuocere gli spaghetti per 2 minuti in meno rispetto al tempo indicato. Nel frattempo, tritare finemente aglio, prezzemolo e peperoncino.

In una casseruola, scaldare un filo d'olio e saltare i calamari per un minuto. Aggiungere il trito aromatico e i datterini infornati. Scolare gli spaghetti e trasferirli nella casseruola. Completare la cottura mantecando con le cozze e la loro acqua filtrata.

Impiattamento

Arrotolare gli spaghetti in un nido e disporli in un piatto fondo. Completare con il condimento di mare e decorare con foglie fresche di aneto.

Un piatto raffinato e semplice al tempo stesso, che racconta la bellezza del mare e l'eleganza della cucina dello Chef Fabrizio Renna. La proposta è disponibile nel menu estivo del ristorante "**Arno**" dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo**. **Un'occasione perfetta per scoprire una cucina autentica in una location suggestiva**, affacciata sull'Arno, a pochi passi dal cuore di Firenze.

FH55 Grand Hotel Mediterraneo

È un hotel 4* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e l'American Bar "Lounge Bar" che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails**. **Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar**.

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre** a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi "**Green**", come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il Globo, con 15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage. È pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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 