

COMUNICATO STAMPA

BATTUTA DI VITELLONE ALLA SENAPE ANTICA CON PUNTARELLE, ACCIUGHE E PECORINO

La ricetta dello chef Fabrizio Renna per celebrare con gusto la Festa del Papà



Per celebrare la Festa del Papà del 19 marzo, lo chef Fabrizio Renna del Ristorante Arno dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze propone una ricetta raffinata ed equilibrata, pensata per rendere speciale una ricorrenza dedicata alla convivialità e al piacere della buona tavola. Un piatto che esprime appieno la filosofia dello chef: valorizzare ingredienti di qualità attraverso abbinamenti armoniosi, esaltandone gusto, consistenze e profumi con eleganza e personalità.

La proposta dello chef unisce tecnica e semplicità in una preparazione capace di conquistare al primo assaggio. La delicatezza della **carne di vitellone** tritata al coltello incontra la freschezza croccante delle **puntarelle**, la sapidità delle **acciughe** e l'intensità del **pecorino**, dando vita a un equilibrio di sapori raffinato, impreziosito da un elegante dressing al **miele** e **senape**. Un piatto contemporaneo ma profondamente legato alla tradizione italiana, perfetto per festeggiare i papà con un tocco di creatività e gusto.

La **battuta**, realizzata con **carne magra di vitellone** tritata al coltello, viene esaltata da un condimento aromatico a base di **senape antica**, **olio extravergine di oliva**, **salsa Worcestershire** ed **erba cipollina**, che ne valorizza la naturale delicatezza senza coprirne il sapore.

A completare il piatto è una **croccante insalata di puntarelle**, ortaggio simbolo della tradizione gastronomica italiana, che con la sua nota leggermente amarognola si armonizza con la sapidità delle **acciughe** e la ricchezza delle scaglie di **pecorino Toscano DOP** stagionato. Il tutto è legato da un dressing al **miele millefiori** e **senape**, che aggiunge una piacevole sfumatura agrodolce e avvolgente.

Il risultato è **un piatto raffinato e sorprendente**, dove consistenze e sapori si alternano con equilibrio: la morbidezza della carne, la freschezza delle puntarelle, la sapidità delle acciughe e la cremosità del dressing.

BATTUTA DI VITELLONE ALLA SENAPE ANTICA CON PUNTARELLE, ACCIUGHE E PECORINO

Ingredienti per la battuta

- 400 g di polpa magra di vitellone
- 5 ml di salsa Worcestershire
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- 5 g di senape antica
- 2 rametti di erba cipollina tritata
- 10 ml di acqua frizzante fredda
- 3 ml di tabasco (facoltativo)

Procedimento

Eliminare eventuali parti grasse o fibrose dalla polpa di vitellone e tritarla finemente al coltello. In una bowl fredda inserire Worcestershire, olio EVO, senape antica, erba cipollina, acqua frizzante e tabasco, quindi emulsionare con una forchetta.

Aggiungere la carne e condirla con l'emulsione mescolando delicatamente, evitando di lavorarla eccessivamente.

Con l'aiuto di un coppa pasta leggermente oleato disporre la battuta su quattro piatti freddi formando dei dischi.

Ingredienti per l'insalata di puntarelle

- 1 cicoria romana (puntarella)
- 40 g di pecorino Toscano DOP stagionato a scaglie
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- 5 filetti di acciughe dissalate

Procedimento

Mondare la cicoria ricavando le cime delle puntarelle, tagliarle a julienne e sciacquarle in acqua ghiacciata per due volte ogni 5 minuti per renderle croccanti.

Scolarle e asciugarle bene.

In una bowl unire puntarelle, acciughe tagliate a listarelle e scaglie di pecorino, quindi condire con olio extravergine di oliva.

Disporre l'insalatina sui dischi di battuta precedentemente preparati.

Ingredienti per il dressing al miele e senape

- 20 g di senape liscia
- 10 g di miele millefiori
- 5 ml di olio extravergine di oliva
- 5 ml di aceto di mele

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in una bowl d'acciaio e amalgamarli con una frusta fino a ottenere una salsa liscia ed emulsionata.

Trasferire il dressing in un biberon dosatore o in una sac à poche e completare l'impiattamento decorando il piatto a piacere.

Una ricetta che può essere facilmente replicata anche a casa, seguendo i passaggi suggeriti dallo chef, per portare in tavola un piatto elegante e sorprendere i papà con un tocco di creatività. In alternativa, è possibile gustarla direttamente al **Ristorante Arno**, dove lo chef **Fabrizio Renna** la prepara esaltando al meglio la qualità degli ingredienti e la cura dell'impiattamento. Un'occasione perfetta per celebrare la Festa del Papà all'insegna del gusto.

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 ha celebrato 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 