COMUNICATO STAMPA

HALLOWEEN A TAVOLA CON I SAPORI DELL'AUTUNNO TOSCANO

Lo Chef Fabrizio Renna firma una cena tra zucca, verza, carni toscane e dolci tentazioni, accompagnata dai vini selezionati dal sommelier



Secreto di Maiale Toscano Grigliato

Una tavola dai colori dell'autunno, ingredienti della tradizione toscana e qualche suggestione ispirata alla notte più misteriosa dell'anno. Per Halloween, il Ristorante Arno dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze propone una cena firmata dallo Chef Fabrizio Renna, pensata per accompagnare gli ospiti in un percorso gastronomico dove sapori intensi e prodotti del territorio incontrano l'atmosfera conviviale e leggermente misteriosa della festa.

È uno degli ingredienti più rappresentativi dell'autunno e, nella notte di Halloween, si trasforma nel simbolo per eccellenza della festa. La zucca, però, non è sempre stata la protagonista delle tradizionali lanterne: prima che la tradizione approdasse negli **Stati Uniti**, **in Irlanda e in Scozia si utilizzavano soprattutto rape e altri ortaggi per intagliare le caratteristiche "*Jack-o'-lantern*"**. Saranno proprio i colori, la dolcezza e la versatilità della zucca a portare in tavola una delle atmosfere più riconoscibili di questa stagione, in un menu che intreccia suggestioni di Halloween e sapori della tradizione toscana.

Si comincia con un **amuse bouche e una flûte di benvenuto**, per poi entrare nel cuore della serata con una sequenza di piatti in cui la **zucca**, regina indiscussa dell'autunno, viene interpretata in diverse consistenze e abbinamenti. Il percorso prende il via da una morbida **cupolina di verza** che racchiude lo stracotto di spalla d'agnello, accompagnato dalle patate del Casentino e da un ristretto al Vermentino: un piatto dal carattere deciso, dove la dolcezza della carne incontra le note aromatiche del vino.

A seguire, la tradizione della pasta al forno si veste dei colori della stagione con una **lasagnetta di sfoglia all'uovo agli spinaci**, arricchita dalla zucca Mantovana cotta al forno e dal formaggio stagionato, adagiata su

un ragù sfilacciato di **rosticciana di brado del Casentino**. Un incontro di consistenze e sapori che porta nel piatto tutta la ricchezza della cucina toscana.

Il secondo rende omaggio a un altro grande protagonista della gastronomia regionale: il **maiale toscano**, proposto nella versione grigliata del secreto e accompagnato dal cavolo nero spadellato e dalla zucca in doppia consistenza. **Un piatto che gioca sul contrasto tra la parte più sapida e croccante della carne**, la nota vegetale del cavolo nero e la naturale dolcezza della zucca.

E per concludere, una piccola sorpresa dal nome evocativo: la **Soul Cake**, dolce tradizionalmente associato alla ricorrenza di Ognissanti, qui reinterpretato in chiave contemporanea dallo Chef. Una base di cookies speziato al cioccolato fondente Domori 82% incontra una delicata mousse alla ricotta di fattoria con uvette al Vin Santo del Chianti "I Veroni", per un finale goloso, profumato e perfettamente in sintonia con la serata.

Ad accompagnare il menu saranno i vini scelti dal sommelier: il **Cuvée Brut "Master C.27" Casa Sant'Orsola – Az. Fratelli Martini Secondo Luigi** come calice di benvenuto e il **Chianti Rufina D.O.C.G. "I Domi" dell'Az. Agr. I Veroni** in abbinamento alle portate.

A rendere ancora più speciale la serata, **intrattenimento musicale dal vivo** e un'atmosfera pensata per celebrare Halloween in modo elegante e conviviale, tra sapori toscani, ingredienti autunnali e qualche richiamo alla tradizione della notte di Ognissanti.

Il menu della Cena di Halloween

- *Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto*
- Pane integrale ai semi di zucca tostato con Stracchino del Palagiaccio, Sbriciolona della Macelleria Mannori e zucca candita
- *Cupolina di Verza*
  Stracotto di spalla d'agnello con patate del Casentino in foglia di verza, glassata al suo fondo e ristretto al Vermentino
- *Lasagnetta di Sfoglia all'Uovo agli Spinaci*
  Zucca Mantovana cotta al forno e formaggio stagionato su ragù sfilacciato di rosticciana di brado del Casentino
- *Secreto di Maiale Toscano Grigliato*
  Cavolo nero spadellato e zucca in doppia consistenza
- *Soul Cake*
  Base di cookies speziato al cioccolato Domori fondente 82% con mousse alla ricotta di fattoria e uvette al Vin Santo del Chianti "I Veroni"

Acqua minerale naturale e frizzante
Caffè espresso

I vini in abbinamento
Calice di benvenuto con **Spumante Cuvée Brut "Master C.27" Casa Sant'Orsola**, Az. Fratelli Martini Secondo Luigi
Chianti Rufina D.O.C.G. "I Domi", Az. Agr. I Veroni
Euro 59,00 a persona, inclusi i vini in abbinamento a cura del Sommelier.

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 a**l 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