

Mensile • Anno XVI • N°134 Febbraio-Marzo 2021

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE

Il racconto
dei grandi rossi
parte dal territorio

SFIZIÓFOOD

Tutti i pregi
e il gusto dell'oca
in tavola

Foto Nicola Gnesi



*Lunasia**

SALVATORE MADONNA

**Lunasia e La Magnolia
per la nuova Versilia**

FIRENZE

Cucina **bistellata** e poliedrica al Brunelleschi Hotel

Giulia Marcucci

Il ristorante dell'albergo situato nel cuore di Firenze guadagna la seconda stella Michelin. Lo chef Rocco De Santis mixa i piatti campani della memoria con le proposte del territorio toscano



L'hotel fiorentino si trova nel centro storico della città. In estate è possibile anche cenare nell'intima piazzetta Santa Elisabetta. Oltre all'informale Osteria della Pagliazza al pianterreno, l'offerta gastronomica comprende il ristorante Santa Elisabetta che oggi vanta due stelle Michelin. In alto, Animella di vitello glassata, carote, melograno, tartufo nero Calugi

Un hotel da best seller entrato nella letteratura grazie alla celebre penna di Dan Brown, che cita il *Brunelleschi Hotel* sia nel libro *Inferno*, sia nel *Codice da Vinci*. Sicuramente la facciata è unica, caratterizzata dalla torre bizantina a sezione circolare, senza eguali nel centro di Firenze. Ma non ci si può fermare al colpo d'occhio: cucina stellata, anzi, bistellata, premiata dalla *Guida Michelin 2021*, camere con panorama mozzafiato, questo e molto altro offre il *Brunelleschi Hotel*. L'ingresso si trova in un'accogliente piazzetta del centro storico, uno degli angoli più nascosti della città, malgrado sia attorniato dalle vie dello shopping e a due passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi. L'albergo è stato di recente rinnovato con l'obiettivo di creare un'immagine ottocentesca che attraversasse il tempo e arrivasse fino a oggi armonizzandosi con le necessità e i gusti contemporanei. Per questo l'arredo è caratterizzato da una commistione di pezzi di antiquariato e mobili su misura, oltre a interventi moderni, come la scala di vetro, abbinata con audacia al pavimento antico in cocciopesto. Un mélange di epoche e interventi che partecipa alla storia dell'edificio rendendolo unico.

Firenze è protagonista nell'interior design: le pareti sono decorate da quadri con elaborazioni di importanti e celebri monumenti e la porta di vetro del bagno è rivestita da un disegno di dettagli della Cappella dei Pazzi progettata dal Brunelleschi. I colori dominanti sono il bianco e il grigio del Rinascimento fiorentino, riflessi nella pietra dei corridoi e del nuovo camino in pietra serena, alla ricerca di una memoria storica da inserire negli ambienti.

Dalla hall si accede all'*Osteria della Pagliazza* e al *Tower Bar*. All'*Osteria* fa da padrona una cucina tipica toscana a base di prodotti di stagione provenienti dal territorio circostante. Nel periodo estivo è possibile cenare all'aperto nella suggestiva piazzetta antistante l'hotel o anche solo godersi un drink. Ma oltre alla più informale *Osteria della Pagliazza* situata al pian-



terreno, l'offerta gastronomica si declina al ristorante *Santa Elisabetta*, uno degli indirizzi più interessanti della

città, ancor più oggi che si è aggiudicato due stelle Michelin, dopo un solo anno dal conseguimento della prima stella. "Un doppio riconoscimento che premia gli sforzi della proprietà che ha sempre creduto e investito nel progetto di una ristorazione di qualità per il *Brunelleschi Hotel*", è il commento del general manager Claudio Catani.

Il *Santa Elisabetta* si trova al primo piano della torre bizantina, da cui si gode della vista su un affascinante scorcio della città, quello sulla piccola e intima piazza Santa Elisabetta. La sala è speciale, con una forma circolare e pareti di pietra, caratterizzata da una sobria eleganza: conta solo sette tavoli. Dal 2017 la cucina è saldamente nelle mani di Rocco De Santis, che segue tutta la gastronomia dell'albergo, la cui esperienza professionale è legata innanzitutto a Gennaro Esposito, ma anche ad altri chef con cui ha collaborato successivamente: Pino Lavarra, Georges Blanc, Andrea Aprea, Luca Mazzola e Pierfranco Ferrara. Nel menu emerge la Campania, regione d'origine dello chef, oltre a tanta tradizione del ricordo: piatti dell'infanzia alleggeriti e modernizzati, ma soprattutto interpretati all'insegna del sincretismo con la cucina toscana. Non meno importanti gli omaggi dello chef a Firenze.

La cucina di De Santis si concentra sull'essenziale: ogni piatto gioca su un unico ingrediente centrale, intorno a cui ruotano altri due o tre prodotti in un sorprendente gioco di sapori. Le proposte spesso vivono di piacevoli contrasti: tra acidità e dolcezza, tra cotto e crudo, tra sapidità e leggerezza. Il risultato è un'offerta poliedrica di piatti, frutto di un concentrato di tecnica, idee sempre nuove, esperienza e contaminazioni che vanno



FOOD&BEVERAGE **Febbraio/Marzo 2021**



Rocco De Santis è lo chef bistellato che segue la gastronomia dell'albergo che si esprime ai massimi livelli nel ristorante Santa Elisabetta, qui sotto. In basso, il Tower Bar per un raffinato aperitivo. Nelle proposte dello chef emerge la tradizione campana per piatti interpretati all'insegna del sincretismo con la cucina toscana. Nelle foto, la Triglia in crosta di pane allo zafferano 2015 e i Cappelletti ricordo della domenica

dalla sua terra d'origine a declinazioni orientali.

Le proposte di pesce che lo chef ama tenere sempre in menu sono il Gambero rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di olive di Nocellara. Tra i primi spiccano i Bottoni, pasta cotta fondevole in farcia di provola, bietola e guazzetto di inzimino; ma anche i Cappelletti ricordo della domenica: Cappelletti di ricotta di bufala, intensità di ragù napoletano. Tra i secondi, eccelle il Piccione ai carboni, cavolo nero, mela annurca, pastinaca, oltre alla Triglia in crosta di pane allo zafferano 2015. I piatti di De Santis sono tavolozze cromatiche, olfattive ma anche emozionali: lo chef propone al cliente di accompagnarlo durante il suo viaggio nel presente e nel ricordo, ovvero i piatti del passato. "Ho un forte legame con le mie origini -afferma Rocco De Santis- La Campania mi ispira con emozione e facilità: il mare, la montagna, i luoghi e le persone si uniscono come ingredienti. 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. Ovviamente il territorio è un punto di partenza, non certo la mia gabbia".

A chiudere in dolcezza le proposte della chef pasticceria Francesca Benedettelli, impeccabili oltre che belle da vedere e ottime da gustare. Ne sono esempi il Mont Blanc, ovvero castagna, crema Chantilly, cialda, crema e sorbetto di melagrana; il Babà, mango, passion fruit, lime, sorbetto al lemongrass, o, ancora, il Parfait di mandorle pralinate, sorbetto di carota fava tonka, gel di arancia e limone, ma anche la Pasta brisé, mela, ganache al caramello e sorbetto al rosmarino e anice stellato.

Particolari gli abbinamenti beverage: la cantina del *Santa Elisabetta* vanta 250 etichette italiane curate dal sommelier Alessandro Fe, sempre aggiornato e mai banale.



Brunelleschi Hotel

via de' Calzaiuoli
piazza Santa Elisabetta 3
50122 Firenze
tel. +39 055.27370
www.hotelbrunelleschi.it

