

HOSPITALITY MANAGEMENT REVIEW

HM/R

DOSSIER

PAGAMENTI DIGITALI
UNO STORICO SORPASSO

NETWORKING

F&B IN THE WORLD
INTERVISTA A GIANLUCA FUSETTO

STRUMENTI

RISTO RETAIL. NUOVA FRONTIERA
DELLA SOMMINISTRAZIONE?

«ESSERE BARMAN
O BARLADY
IN HOTEL
È MOLTO PIÙ
CHE STARE
SOLO DIETRO
A UN BANCONE»

IRENE MENEGON

RESPONSABILE BAR
VILLA CORTINE PALACE



HM/R

di **Lorena Tedesco**

#chef #hotel #ACDH

 Tempo di lettura: 5 minuti

MOMENTI DA VIVERE

**SAPORI AUTENTICI, INGREDIENTI LOCALI
E UN APPROCCIO CONTEMPORANEO,
PER AFFRONTARE LE NUOVE SFIDE DEL
PANORAMA RISTORATIVO ATTUALE**

ASSOCIAZIONE
CHEF
D'HOTEL

Executive Chef **Fabrizio Renna**



Sul Lungarno di Firenze, a pochi metri da Ponte San Niccolò, con le sue 327 camere dotate dei più moderni comfort, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo rappresenta la struttura ricettiva più grande della città. Il 4 stelle, parte del gruppo alberghiero FH55 Hotels, dispone, inoltre, del più grande centro congressi alberghiero del capoluogo toscano, il Globo, dotato di 15 sale riunioni, ideale per piccoli e grandi eventi. A completare l'offerta dell'hotel è la presenza del ristorante Arno, con cucina tradizionale toscana, e l'American Bar "Lounge Bar" che, oltre ai classici drink, propone piatti della cucina internazionale; in estate, inoltre, è possibile rilassarsi presso la Terrazza Bar attigua al Lounge Bar. A coordinare l'offerta gastronomica e gli outlet della ristorazione dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo è l'Executive Chef pugliese Fabrizio Renna.

VOGLIA DI RINNOVAMENTO

Con quasi 20 anni di esperienza in cucina, Fabrizio Renna, classe 1988, ha costruito una carriera solida collaborando presso diverse realtà ristorative, come la Masseria Barbera di Minervino Murge (BT), l'esclusivo boutique hotel Canne Bianche di Fasano e il ristorante vegano Il Pino Grande di Castel del Monte. Una volta trasferitosi a Firenze, dopo un impiego presso il rinomato Grand Hotel Baglioni, a gennaio 2025 Renna entra, grazie all'F&B Manager Luca Leonardi, all'FH55 Grand Hotel Mediterraneo, con la missione di "ringiovanire" e integrare l'offerta ristorativa della struttura, con un taglio più volto al congressuale; il gruppo FH55, infatti, reduce del riconoscimento della sua prima stella Michelin con Villa Fiesole dello scorso anno, ha messo in atto una "ristrutturazione" ristorativa di tutte le strutture del gruppo.

APPROCCIO MORDI-E-FUGGI

«Se prima della pandemia il turismo era più stabile e programmato – spiega Renna – ora, oltre a essere più di prossimità, è diventato più veloce, vorace... la gente ormai vive il momento in maniera più frenetica e questo è sicuramente legato alla situazione economica. Ora esiste una nuova dimensione di vivere i momenti, le cose ormai si godono all'istante, al volo, una sorta di approccio mordi-e-fuggi che si estende anche alla ristorazione». In merito al suo stile in cucina, Renna dice: «Io propongo una cucina di gusto, fondata su materie prime genuine e del territorio; credo che non sia giusto snaturare la tipicità o il carattere toscano che deve esistere all'interno dei menu. Anche per questo motivo cerco sempre fornitori locali, o comunque di corto raggio, e le nostre proposte prevedono sempre ingredienti



stagionali. Ciò, a maggior ragione, considerata la nuova tendenza dei clienti a vivere i momenti in maniera fulminea, che si traduce nell'offrire le fragole nel periodo delle fragole.... È pertanto necessario essere sempre pronti a soddisfare l'aspettativa del cliente di vivere il momento. Anche perché le nuove generazioni sono molto più attente a ciò che mangiano, sia in termini di qualità, sia in termini di quantità, come dimostrano i consumi mirati e i minori sprechi rispetto al passato. Oggi tendono a prevalere trend alimentari più salutistici e, dato il budget più ridotto, la gente è più consapevole di ciò che mangia e noi dobbiamo essere pronti a rispondere alle nuove richieste».

IL VALORE DELLA SEMPLICITÀ

La visione di Renna in cucina combina creatività, tecnica e una profonda conoscenza del patrimonio gastronomico italiano. «I nostri menu sono tenden-

zialmente a base di carne, ma abbiamo in carta anche il pesce e numerose proposte a base di verdure; nel congressuale, ad esempio, proponiamo a buffet 6 tipologie diverse di insalata, anche quando sono coinvolti grandi numeri. Per me il collegamento al vegano e alla terra è molto importante: proposte semplici del territorio, come uno spaghetti al pomodoro, simbolo dell'Italia, è infatti un piatto vegano, come pure piatti tipici toscani come la ribollita e la pappa al pomodoro. Penso che il vegano non rappresenti una nuova moda, ma un valore riscoperto della semplicità». E aggiunge: «Per i 70 anni della struttura, dal momento che il padre fondatore era un amante del lampredotto, abbiamo proposto una crocchetta fatta con il lampredotto, una salsa verde gelificata e una maionese all'aglio, quindi un piatto della tradizione rivisto in chiave contemporanea. Si cerca sempre di fare i menu a cavallo fra tradizione e innovazione, quindi di non snaturare i capisaldi della cucina, ma

affiancare ad essi dei piatti più di tendenza, così da poter offrire ai nostri clienti una proposta equilibrata».

UNA RICCA OFFERTA

«Oltre alla colazione, disponiamo di 4 outlet della ristorazione: per il congressuale, abbiamo una sala che accoglie dai 300 ai 400 coperti ed è quindi adatta per eventi che vanno dalla cena di gala a vari tipi di buffet. Poi abbiamo il servizio ristorativo del pranzo, un light lunch in genere servito in una veranda che dà sull'Arno nella hall dell'albergo e, a seguire, il servizio delle cene che può essere destinata agli ospiti dell'hotel, o rivolta alla banchettistica classica, come una cresima, o un compleanno. A seguire, abbiamo una parte più commerciale in cui serviamo i gruppi dei tour operator, con una cena da 3 portate. In base ai periodi dell'anno tendiamo ad avere un taglio più business, o più leisure».

FILO CONDUTTORE

«Ormai il compito dello chef non è più soltanto quello classico, che svolge in affiancamento ai suoi sous chef. Lo chef ha, infatti, anche un ruolo più manageriale, che comporta un controllo attento del prodotto dalla A alla Z: dal momento in cui viene acquistato, per la qualità e il prezzo, a come viene servito al cliente dalla propria brigata. Brigata che lo chef, in qualità anche di coach, ha il compito di tenere unita. Siamo 8 in cucina e una dozzina in sala e ciò che ci consente di lavorare bene è il forte legame che caratterizza il personale della struttura. A renderlo possibile è la presenza di un filo conduttore che parte dalla direzione generale e passa da tutti i livelli della piramide, garantendo il senso di unione e di forte coesione del gruppo».



LA RICETTA

BY CHEF FABRIZIO RENNA

"CROCHETTE DI LAMPREDOTTO 70TH"

Ingredienti per 16 crocchette

400 gr Lampredotto cotto
250 gr Patate schiacciate
1 Uovo medio
150 gr Mollica di pane toscano
50 gr Pecorino
30 gr Prezzemolo tritato
Sale e pepe q.b.
Buccia di limone grattugiata a piacimento

Procedimento:

Ammollare il pane nel brodo di cottura del lampredotto, strizzarlo e sbriciolarlo; poi, tritare finemente il lampredotto precedentemente cotto come da tradizione. Quindi, amalgamare tutti gli ingredienti e formare delle sfere del diametro di circa 4 cm, poi porle a riposare un'ora circa in frigorifero. Procedere poi con la panatura: sbattere le uova con il parmigiano, infarinare delicatamente le crocchette e poi passarle nell'uovo e, a seguire, nel mix di pangrattato e panko. Dopodiché portare a 150°C in una casseruola l'olio e procedere con la frittura mantenendo le crocchette ben immerse nell'olio. Preparare poi la Salsa Verde e la Maionese all'aglio. Una volta pronte, disporre dei germogli di aglio su di un piatto, adagiarci sopra le crocchette calde, salare e servire con l'accompagnamento delle 2 salse.

Abbinamento:

un calice di Franciacorta Satèn, Berlucchi ' 61

