



pubblicato lunedì 08 aprile 2019

Pasqua al Bernini, le specialità di Chef Lo Presti

Gnudi, Cinta, Tartufi e Gallo... Nero!



L'Hotel Bernini Palace, nel cuore di Firenze, è amato per l'atmosfera raffinata e di grande eleganza. Al primo piano dello storico cinque stelle, risalente al XV secolo, si scopre La Sala del Parlamento una gemma degna dell'epoca che ha reso grande il nome della città nel mondo e che al tempo di Firenze Capitale fu buvette del Parlamento: lo ricordano i tondi affrescati lungo le pareti della sala che ogni mattina accoglie ospiti e visitatori regalando la preziosa esperienza unica di fare colazione in "un museo".

Nel mese che prelude alla primavera e dove spiccano i menù di Pasqua scopriamo le ricette di **Enrico Lo Presti**, chef del ristorante **la Chiostrina dell'Hotel Bernini Palace** in Piazza San Firenze.

La Vostra cucina spiegata con poche parole semplici a chi non vi conosce...

È una cucina del territorio, che riprende le qualità delle materie prime, eccellenti nei sapori e nei colori; è passionale, di interpretazione personale, che si mette sempre in gioco di fronte al cliente. Sono appassionato dalla tradizione e dall'esecuzione in chiave moderna.

Il vostro "piatto forte", le vostre "specialità"...

Sicuramente da buon fiorentino il Pesto nella versione tradizionale, riproposto quindi nella forma antica con le Trofiette di Recco, i fagiolini verdi e le patate. Non è una ricetta tradizionale fiorentina, ma vi assicuro che è un piatto che riscuote un gran successo. È fresco, vegetariano e facile da gustare, se eseguito correttamente con i prodotti di qualità riesce a soddisfare qualsiasi tipo di clientela.

In breve, facci venire l'acquolina in bocca, raccontandoci i piatti salienti del menù di Pasqua e del ponte festivo del 25 aprile...

Il menu di Pasqua è articolato su sapori antichi di questo territorio, con gli Gnudi morbidi e fatti a mano, insaporiti dalla ricotta di pecora in zuppa di cipolla di Montespertoli, gli odori intensi dell'Arista di Cinta Senese che scioglie il delicato aroma di Tartufo Nero e delle patate del Mugello, e ho unito la forza del Gallo Nero, della liquerizia e del cioccolato amaro per impreziosire la pera. Per chiudere non ho saputo rinunciare alla tradizionale Colomba Pasquale accompagnata con zabaglione al Vin santo.

A cena a Firenze e in Toscana in un altro ristorante... Chi?

Sono amante dei ristoranti di concezione moderna di alto livello e quello che preferisco per varietà e per i piatti che stupiscono è l'Essenziale dello Chef Simone Cipriani. Ho massima stima per i ristoranti stellati della città che propongono una cucina realmente di livello e sicuramente esclusiva.

Firenze a tavola? Un parere sulla ristorazione nella nostra città....

Escludendo i ristoranti già citati e pochi altri, devo purtroppo ammettere che il centro storico offre ristorazione tendenzialmente turistica con un livello di qualità medio, mentre spostandosi leggermente fuori, la cucina fiorentina e toscana è assolutamente in linea con le usanze del territorio e la qualità del prodotto.

Qui, presso la centralissima Chiostrina, la mia missione è proprio quella di esaltare la nostra tradizione e visto che siamo all'interno di un hotel di lusso con clientela internazionale, la mia sfida è sempre quella di proporre la ricchezza dei nostri prodotti e della nostra terra affinché il viaggiatore straniero possa conoscerli in versione autentica ed amarli!

Con questa convinzione, il progetto per il 2019 è proporre delle serate con menu regionali tipici e farci ambasciatori del patrimonio della ristorazione italiana.



HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE
FIVE STAR
UN'OPERA
D'ARTE

Menu di Pasqua 2019

Entrée dello Chef

Soppressa Toscana in salsa dolceforte,
insalatina di finocchi e menta,
ricotta affumicata e passata soffice di fagioli cannellini con fegatini

I nostri Gnudi fatti a mano in zuppa di cipolle
e lamelle di peccorino di Pienza

La costatina di Arista in pré-salé di agrumi, salsa di tartufo nero

Pera al Gallo Nero e liquirizia con crema di cioccolato fondente

Tradizionale Colomba Pasquale in salsa al Vin Santo

Acqua e Caffè

€65,00

Disponibile ampia selezione di vini à la carte



PIAZZA S. FIRENZE, 29 - 50123 FIRENZE (ITALIA) - TEL. +39 055 288621 - FAX +39 055 288623
www.bookinghotelbernini.com - booking@hotelbernini.com - duetorrihotels.com
DUETORRIHOTELS S.p.A. | BOLOGNA - FIRENZE - GENOVA - MILANO - VERONA