

# Relax al Relais Villa Olmo

Un luogo esclusivo alla porte del Chianti ma vicino a Firenze, dove rilassarsi godendo della campagna toscana e dell'ottima cucina dello chef Alessio Leporatti

di Elisabetta Failla

Una vacanza in campagna è certamente molto rilassante. I ritmi sono più lenti e si può godere della bellezza e dei colori del paesaggio, soprattutto nella bella stagione, magari passeggiando fra vigneti e uliveti e degustando i prodotti del territorio.

Un luogo ideale per ricaricarsi, sia che si tratti di un fine settimana che di un periodo più lungo, è il *Relais Villa Olmo*, un *Boutique Hotel* situato in collina con una splendida vista sulla campagna toscana a due passi da





Impruneta e dal Chianti e a 20 minuti da una città d'arte come Firenze.

Questa oasi di pace è tipicamente toscana e ricca di fascino. Il Relais dispone di 18 eleganti unità (ville con piscina privata, suite e camere), che offrono ospitalità di altissimo livello e soluzioni per tutte le esigenze.

Le atmosfere sono rarefatte, la tranquillità assoluta, gli accessi a tutte le camere sono sull'esterno e ben distanziati tra loro, in modo da poter garantire l'esclusività degli spazi e la privacy del soggiorno.

Il Relais dispone di una piscina panoramica con vista sull'uliveto e vista sulla campagna circostante do rinfrescarsi nelle giornate più calde, ma anche per degustare i piatti dello speciale "pool menu", o gli "assaggi a sorpresa" curati dalla cucina del ristorante, come la schiacciata toscana appena sfornata o una macedonia, fino ad assaporare un delizioso aperitivo davanti il tramonto.

Relais Villa Olmo dedica grande attenzione alla natura con la creazione e cura dell'orto, dove l'Executive Chef del Diadema Restaurant Alessio Leporatti può cogliere la materia prima fresca e sostenibile.

Con la bella stagione il ristorante si presenta rinnovato e più ricco di proposte. Nuovo il volto della sala, dagli arredi alle mise en place con una serie di piatti scelti per sottolineare meglio le proposte della cucina, regno dello chef Alessio Leporatti, sempre più determinato a ricercare sapori ed elaborazioni che esaltino la scelta di ingredienti e materie prime selezionati in un ben delineato nucleo di fornitori, produttori e allevatori, con particolare attenzione a inclinazioni e tendenze del gusto che non trascurano le esigenze di ogni palato, dal carnivoro al vegano.

Una evoluzione gastronomica dello chef che si traduce in nuove e allettanti proposte, offerte in particolare nel menu della cena, per gli ospiti del Relais e per la clientela esterna ma anche del lunch, servito dal lunedì alla domenica, composto da insalate,

piatti freddi e prodotti dal forno ma anche su proposte della tradizione come grigliate, bistecche,

pollo ruspante, baccalà alla livornese, bavarese, gelato realizzato in casa, ed è affiancato da un agile menu da consumare a bordo piscina.

Interessante il menu della cena, sette sere su sette, la domenica anche a pranzo, che più di tutto esalta lo spirito di ricerca, la tecnica e la fantasia dello chef Alessio, attento alla stagionalità dei prodotti e alla composizione di una sorprendente tavolozza di emozioni nel piatto.

Così, accanto a un "cult" iconico come *l'uovo a -20°*, accompagnato da cremoso di piselli, rigatino in crosta e cialda di pepe, che potrà aver fatto seguito a una entrée composta da *battuta di manzo, nocciola tostata e la sua maionese e rapa rossa in agrodolce e dal risotto alle erbe di campo, spuma di pecorino marzolino e cialda di riso soffiato*.

Gustoso anche lo *spaghetto di farro con crema di cavolfiore alla vaniglia, limone marinato e polvere di cipolla arrosto*.

In alternativa, una versione meno classica del cacio & pepe inteso come ri-





pieno in un bottoncino di pasta fresca, rigorosamente lavorata a mano, mentre la pasta secca proviene dal vicino, antico pastificio Fabbri di Strada in Chianti, con salsa di baccelli e baccelli croccanti, e battuta di gamberi. Un piatto tipico della tradizione gastronomica fiorentina, il panino al lampredotto, è stato rielaborato dallo chef come diventa un *ripieno di lampredotto in un tortello di pasta fresca servito su una crema di pancotto e salsa verde*. Decisamente di stagione, poi, lo *spaghetto alla chitarra con ragù di agnello*. Per quanto riguarda i secondi piatti, il pescato del giorno viene accompagnato da tuberi, bulbi e radici insieme a erbe e insalatine che compongono una proposta vivace anche dal punto

di vista cromatico.

Per le proposte di carne, invece, si può scegliere tra il filetto di manzo alla griglia, l'agnello arrosto, l'immane "peposo", must della tradizione di Impruneta, proposto con carne di guancia di manzo agli aromi del Chianti e gli altrettanto immancabili fagioli al fiasco. Da non perdere il piatto "Culti del Diamante Restaurant e dello chef Leporatti: il *piccione con prugne secche di Montalcino, cioccolato e patata fondente*. Il petto è spadellato, la coscia è farcita con le interiora, e un "cioccolatino" è ripieno di fegato e cuore del piccione, accompagnato da una spugna di cacao. Una singolare invenzione tra i dessert, infine, è *la mousse di cioccolato bianco e piselli, gelato alla caramella*

*Fisherman's Friend e crumble*.

Un accostamento solo apparentemente impossibile ma gustosissimo al palato. Il menu è abbinato ad un'ampia carta dei vini, nella quale trovano spazio molte etichette di "perlage", proposte di grandi griffe ma anche vini di aziende meno conosciute ma particolarmente apprezzate per il pairing con i piatti.

Merito del nuovo sommelier e bartender, che ha apportato il bagaglio di importanti esperienze.

Ne trae vantaggio di conseguenza il bar, anch'esso rinnovato e arricchito con una più ampia gamma di proposte, e con la possibilità di scegliere da una allettante carta dei distillati e dei cocktail, per una serata davvero indimenticabile.



**DIADEMA RESTAURANT AL RELAIS VILLA OLMO**

Via Imprunetana per Tavarnuzze 19 · 350023 Impruneta (FI)

Tel. **055 2311311** · [restaurant@relaisvillaolmo.com](mailto:restaurant@relaisvillaolmo.com)

General manager: **Simone Pampaloni**

In cucina: **Alessio Leporatti** (Executive Chef)

In sala: **Luca Giaccone** (Restaurant Manager)