Un angolo di paradiso sulle colline alle porte del Chianti

Pubblicato il 19 maggio 2022

Cos'è Relais Villa Olmo

Relais Villa Olmo è uno squisito *Boutique Hotel* situato a Impruneta, la porta del Chianti, a soli 20 minuti da Firenze. La parola *Relais* rimanda a un antico termine francese che evoca le stazioni di posta, dove viaggiatori e pellegrini potevano trovare un buon piatto caldo e, finalmente, riposare e, fedele alle tradizioni, questo resort vuole essere un'oasi di pace e di divulgazione del patrimonio enogastronomico regionale. Tipicamente toscano e ricco di fascino naturale, il Relais dispone di 18 eleganti unità (ville con piscina privata, suite e camere), che offrono ospitalità di altissimo livello e soluzioni perfette per tutte le esigenze, da coppie e famiglie a piccoli gruppi. 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. Con una splendida vista sulla campagna toscana, il Relais dispone di una piscina panoramica, con vista sull'uliveto: il luogo perfetto per 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 – ad esempio la schiacciata toscana appena sfornata o una macedonia freschissima – 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 freschissima, senza escludere la sostenibilità.

Diadema Restaurant

Sboccia la primavera al Relais Villa Olmo, e con la primavera sboccia una nuova stagione ricca di novità e di emozioni al Diadema Restaurant, che si ripresenta 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, questa della cucina di Alessio, 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, che potranno comunque contare su un menu del lunch, servito dal lunedì alla domenica: è composto da insalate, piatti freddi e prodotti dal forno e centrato 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.

Ma è il menu della cena – sette sere su sette, la domenica anche a pranzo – quello che appunto esalta lo spirito di ricerca, la tecnica e la fantasia di chef Alessio, sempre 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°, ma accompagnato adesso 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 – la delicata carezza al palato vegano arriva in un bel tono di verde acceso con il risotto alle erbe di campo, spuma di pecorino marzolino e cialda di riso soffiato. Ancora su questo terreno, ecco uno 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 presente come ripieno 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. A una tradizione tipicamente fiorentina si ispira invece un altro piatto ideato dallo chef: il panino al lampredotto, che 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.

I secondi. Tuberi, bulbi e radici accompagnano il pescato del giorno, ma con erbe e insalatine possono comporre una bella proposta, vivace dal punto di vista cromatico e di variegate intensità.

OLTRE 10000 ACCESSI A CIASCUN NUMERO DELLA VERSIONE DIGITALE

È uscito il trentaseiesimo numero.

Oinos - anno XI, n.2

Sfoglia la rivista on line
Scarica il file PDF

PRESTAZIONI SANITARIE
che prenoti su
chiantimutua.it
800 265657
ChiantiBanca
ChiantiMutua
insieme

I carnivori possono scegliere invece tra il filetto di manzo alla griglia, l'agnello arrosto, l'immancabile "peposo", must della tradizione di Impruneta, proposto con carne di guancia di manzo agli aromi del Chianti e gli altrettanto immancabili fagioli al fiasco. Ma l'estro e la mano di chef Alessio si disvelano alla grande in un altro piatto cult del Diadema: 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. Trionfo all'occhio, trionfo di sapori. Una singolare invenzione tra i dessert, infine, parla di mousse di cioccolato bianco e piselli, gelato alla caramella Fisherman's Friend e crumble.

Un menu che è insomma il racconto di seduzioni, coccole e contrasti all'occhio e al palato. Per accompagnarlo è stata ampliata la 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

General manager: Simone Pampaloni

In cucina: Alessio Leporatti (executive chef)

In sala: Luca Giaccone (Restaurant manager)

Posti: 45

Apertura: Menu à la carte a cena dal lunedì alla domenica. Menù dedicato a pranzo.

Prezzi: antipasti 12-20, primi 14-16, secondi 18-24, dessert 10

La compagine societaria

WHS (Worlding Hospitality Solutions) è la holding fondata da Luca Perfetto e Urbano Brini nel 2006 alla quale si è aggiunto nel 2012 Patrizio Montevecchi in qualità di presidente. Con la missione di offrire soluzioni turistiche di alto livello a 360°, ad oggi il gruppo è composto da 4 brand: Florencetown, Arno Travel, Relais Villa Olmo e Diadema Restaurant.