LA TAVOLOZZA DEL GUSTO DI DRACOPULOS GIORGIO

DOMENICA 20 GIUGNO 2021

"RELAIS VILLA OLMO" A IMPRUNETA (FI): UN PICCOLO E FASCINOSO BORGO DEL 1500 SUPER ACCOGLIENTE.

*La **Toscana** è certamente uno dei Territori più belli d'Italia e del Mondo. Una magnifica Regione di quasi 23.000 chilometri quadrati con una forte e storica identità culturale e linguistica. Il suo Territorio è per la maggior parte collinare (66,5%), con alcune pianure (8,4%) e importanti massicci montuosi (25,1%)* e poi ci sono anche *397 Km. di coste continentali* a dir poco meravigliose.

Il nome ha origini antichissime, deriva infatti dall'etnonimo usato dai *Latini* per definire la terra abitata dagli *Etruschi*: "*Etruria*", trasformata poi in "*Tuscia*" e successivamente in "*Toscana*".

I *Latini furono un Popolo Italico* di lingua indoeuropea storicamente stanziato, a partire dalla seconda metà del *II Millennio a.C.*, lungo la *Costa Tirrenica della Penisola Italica* nella *Regione* del "*Latium*". Gli *Etruschi* invece, tra il *900 e il 27 a.C.*, dominavano i *Territori* oggi corrispondenti alla *Toscana*, all'*Umbria occidentale*, al *Lazio settentrionale e centrale*, all'*Isola della Corsica*, anche nelle propaggini di alcune aree della *Zona Padana*, dell'*Emilia-Romagna*, della *Lombardia*, del *Veneto* e della *Campania*.

La straordinaria ricchezza della *Toscana*, praticamente fatta di ogni cosa bella e buona che si possa immaginare, la rendono molto di più di un'ambita meta turistica. Oltre alle grandi *Città d'Arte* vi si trovano una miriade di magnifici piccoli *Centri* ognuno con la propria *Storia* e con il proprio fascino.

*Uno di questi Centri si chiama **Impruneta**.*

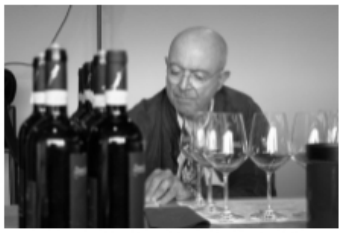
CERCA NEL BLOG

Cerca

TRANSLATE

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore



ETICHETTE

abalone (2)
accademia del fiasco (2)
aceto (6)
acqua (11)
africa (2)
agriturismo (135)
agroalimentare (652)
albania (9)
alberghi (135)
algeria (1)
alimentazione (658)
andorra (2)
appellation d'origine contrôlée (1)
arabia saudita (1)
argentina (20)
arte (127)
attestati del gusto (2)
attualità (282)
australia (22)
austria (17)
automobili (3)
azerbaijan (7)
aziende (645)
bagna càuda (1)
bar (19)
bartender (11)
belgio (19)
birre (42)
birrifici (1)
birrificio agricolo (1)
birrificio artigianale (1)
blinis (1)

Impruneta (detta comunemente "*L'Impruneta*") è un *Comune*, autonomo dal *1929*, di poco meno di *15.000 abitanti* che fa parte della ***Città Metropolitana di Firenze*** e il suo *Territorio* si estende su delle bellissime, verdeggianti e panoramiche *Colline* comprese tra il *Torrente Ema* e il *Fiume Greve*. *Impruneta* non è soltanto una *Cittadina ricca di storia Etrusca e Romana*, di folcloristiche feste locali, sia religiose sia commerciali, e di una lunga tradizione artigianale, ma *qui si respira anche la magica atmosfera della più profonda Campagna Toscana* che, da secoli, ha ammaliato visitatori proveniente da tutto il *Mondo*.

Il *Territorio Comunale è ricco di Aziende Agricole* che si occupano di una *importante produzione vitivinicola e olivicola*. Proprio alla conservazione e commercializzazione del *Vino* e dell'*Olio* si lega un altro straordinario protagonista dell'economia locale che ha una tradizione millenaria: il "*Cotto dell'Impruneta*".

Grazie a una lavorazione manuale ed estremamente naturale dalla particolare "*terra di Impruneta*", molto ricca di galestro estratto da cave a cielo aperto, si ottiene un tipo di argilla che conferisce alle terrecotte speciali caratteristiche di resistenza e di colore e soprattutto le rende inalterabili al freddo: "*terracotta antigelo*". Tra i gli altri componenti chimici i più particolari sono "*l'ossido di ferro*", che determina con la cottura nelle fornaci la sfumatura di rosso del prodotto finito, i "*sali*" e i "*carbonati di calcio*" che conferiscono permeabilità e porosità particolarmente importanti per i recipienti in terra come vasi da giardino e da fiori ma anche per le giare da olio perché impediscono il ristagno dell'acqua e assicurano una buona aerazione al contenuto.

I primi documenti che attestano la nascita in queste zone della "*civiltà del Cotto*", e la relativa produzione di terracotta, risalgono all'*XI Secolo*; coppi e vasi di ogni tipo e dimensione venivano prodotti per cittadini e commercianti, così come i laterizi, i mattoni e tutti i possibili materiali da costruzione. Da un documento del *23 Marzo 1308* si apprende dell'esistenza di una *Corporazione* di *23* "*Orciolai*" (*fabbricanti di orci*) e "*Mezzinai*" (*maestri della terracotta*) riunitasi con l'obiettivo di proteggere e controllare la qualità della produzione.

Nel *1419* il *Fiorentino Filippo di ser Brunellesco Lapi* (*1377-1446*), considerato il *primo Ingegnere e Progettista dell'Età Moderna*, scelse proprio la "*terracotta dell'Impruneta*" per costruire la *Cupola della Cattedrale di Santa Maria del Fiore a Firenze*, viste le caratteristiche uniche di leggerezza e solidità di questo materiale la volta non è provvista di alcuna armatura di sostegno. A tutt'oggi la *Cupola del Brunelleschi* con il suo profilo e il suo inconfondibile colore è indubbiamente il simbolo della *Città di Firenze* e una meraviglia che il *Mondo* ammira.

Alla fine dell'*800* un attento osservatore della realtà toscana come il *Fiorentino Guido Carocci* (*1851-1916*), importante *Letterato* e *Storico*, descrive *Impruneta* come: "*una terra ampia, popolata, elegante, circondata da una catena di poggi pittoreschi popolati di villaggi, di case e di signorili dimore*".

Ecco in questo straordinario e magnifico contesto, proprio alle prime propaggini d'***Impruneta***,

blue stilton (1)
bolivia (2)
bottarga (2)
bottarga di caviale (1)
boulangerie (1)
brandacujun (1)
brasile (17)
buratto (1)
burro con caviale (1)
cabernet sauvignon (1)
cacciagione (2)
cacciucco (1)
caffè (3)
caffetterie (9)
calendari (1)
cambogia (1)
canada (24)
capo verde (1)
caraibi (1)
carosello (1)
catering (1)
caviale (12)
champagne (103)
château (1)
chef (627)
china (1)
cibo di strada (22)
cile (19)
cina (49)
cinema (17)
cioccolato (40)
cipro (2)
cocktail (40)
colombia (7)
coltelli (3)
cooperative (2)
corea (11)
corriere del vino (3)
corsica (1)
costa d'avorio (1)
costarica (1)
cozze (3)
crémant (1)
cristalleria (3)
cronaca (17)
cuba (3)
cult (291)
danimarca (9)
datteri di mare (1)
ecuador (3)
egitto (25)
emirati arabi uniti (2)
enologia (632)
etiopia (3)
eventi (334)
farina (2)
fava di tonka (1)
feijoa (1)
filippine (5)

percorrendo la ***Via Imprunetana per Tavarnuzze al civico 19*** c'è un accoglientissimo angolo di paradiso: il "Relais Villa Olmo".

Proprietaria del Relais è la Società "Worlding Hospitality Solutions" (WHS) la *Holding* fondata nel *2006* da ***Luca Perfetto*** e ***Urbano Brini*** a Loro, nel *2012*, si è aggiunto ***Patrizio Montevecchi*** l'attuale *Presidente*. La *Società* è nata con la specifica missione di offrire soluzioni turistiche di alto livello a *360* gradi.

In *Francese* il termine "*Relais*" significa "*turno*", "*muta*", "*passaggio*", "*staffetta*" e "*cambio*", ma indica anche *Locande* e *Alberghi generalmente ubicati in campagna*. Infatti nei tempi passati i "*Relais*" erano le *stazioni di posta*, i luoghi dove le diligenze cambiavano i cavalli e generalmente i vetturini e i passeggeri si rifocillavano potendovi passare anche la notte. Ai nostri giorni la parola "*Relais*" ha mantenuto la valenza originaria di "*sosta*" e "*ristoro*" *ma con l'aggiunta di un'aurea di lusso ed esclusività*.

Il "***Relais Villa Olmo***" è uno squisito "*Boutique Hotel*" è fedele alle migliori tradizioni dell'accoglienza e vuole essere, oltre a un'oasi di pace, anche un centro di divulgazione del patrimonio enogastronomico del *Territorio*. 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, il tutto con *una magnifica vista sulla Campagna Toscana*.

Il "Relais Villa Olmo" è anche sostenibile: "*Ecco alcuni punti di cui andiamo molto fieri* - sostiene il bravissimo e gentilissimo *General Manager* ***Simone Pampaloni*** - *la ristrutturazione è stata effettuata da aziende locali. Parte degli arredi sono fatti con materiali riciclati o con restauri effettuati da artigiani del posto. Raccogliamo acqua piovana per l'irrigazione di giardini e aree verdi. Sosteniamo l'economia locale e la promozione del territorio: dalla creazione di vino dedicato alla terracotta, alle visite alle fornaci. Il nostro Ristorante utilizza solo materie prime Toscane, e Olio Evo ottenuto dagli oliveti del nostro campo. Abbiamo sostituito plastica con vetro per minibar e servizi di ristorante. Collaboriamo con le autorità locali per la corretta separazione dei rifiuti e i rifiuti organici vengono compostati e utilizzati come fertilizzanti naturali. Per il prossimo futuro* - prosegue Pampaloni - *abbiamo già un progetto fotovoltaico e di installazione di colonnine di ricarica per auto elettriche a cui pensiamo di dar luce a partire dal prossimo inverno*."

"*Villa Olmo*" dispone anche di una *Piscina panoramica*, con vista sull'oliveto: 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 Wine Bar &***

filosofia (4)
finger food (2)
food-blogger (6)
food-influencer (1)
formaggio (9)
francia (228)
francia cult (8)
garnish (1)
gastronomia (595)
gelati (7)
georgia (4)
germania (54)
geronimo stilton (1)
giappone (79)
giordania (1)
grano (2)
grappa (8)
grecia (72)
grenada (1)
guatemala (3)
guide (239)
hawaii (1)
honduras (1)
il vernacoliere (1)
imbarcazioni (9)
india (14)
indonesia (2)
inghilterra (106)
inghilterra cult (1)
ingrosso alimentari (1)
iran (10)
iraq (3)
irlanda (8)
islanda (1)
isole vergini britanniche (1)
israele (6)
jamaica (1)
jamón (1)
java (1)
katane (2)
kazakistan (1)
kenya (1)
kombucha (1)
lana (1)
latte (7)
latte di asina (1)
libano (3)
liberia (1)
libri (107)
lituania (1)
lussemburgo (5)
madagascar (2)
mais (1)
maître chocolatier (2)
malta (3)
marocco (7)
marron glacés (1)
messico (20)

Restaurant*" *Alessio Leporatti può cogliere la materia prima freschissima, senza escludere la sostenibilità.

A disposizione degli ospiti, inoltre, una *Scuola di cucina* e una fascinosa "Cantina" con *Vini super selezionati* e con la possibilità di partecipare a degustazioni guidate da esperti *Sommelier* o a divertenti laboratori di vino. Un *Frantoio privato* visitabile durante il periodo della frangitura delle olive e una varietà unica di attività esperienziali, tra cui *Safari tra i vigneti*, *Tour in Vespa e in bicicletta*, *Tour dei vigneti e delle più prestigiose cantine Toscane*.

Colonna portante di tutta la struttura, come già accennato, è il "Diadema Wine Bar & Restaurant" con il bravissimo *Executive Chef* ***Alessio Leporatti***.

Alessio Leporatti è nato a Firenze nel 1986, fin da giovanissimo ha dato segnali della sua innata passione per la *Cucina* e, dopo il *Diploma all'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* (I.P.S.S.E.O.A.) "*Bernardo Buontalenti*", ha fatto importanti esperienze in *Locali Fiorentini* come il "*Cibreo*" di *Fabio Picchi*. Dal *2010* al *2013* è andato in *Spagna* a *Barcellona* dove in due *Ristoranti* "*Stellati*" ha conosciuto e appreso i segreti della fantastica *tradizione Iberica* e non solo. Il suo ritorno in *Italia* lo ha visto lavorare nella splendida *Costiera Amalfitana* a *Positano* e per alcuni anni a *Badia A Passignano* (FI) all'*Osteria di Passignano* (Una Stella Michelin). Poi un'altra grandissima esperienza, per quasi due anni, con il mitico *Chef Gaetano Trovato del Ristorante "Arnolfo"* (Due Stelle Michelin) a *Colle di Val d'Elsa* (SI). Dal *2019 Alessio Leporatti* è giunto a "*Villa Olmo*".

La *Sala da pranzo*, circa *45* posti, del "*Diadema Wine Bar & Restaurant*" è una veranda dalle aperture mobili per ottemperare anche ai suggerimenti relativi all'emergenza sanitaria ma soprattutto per godere al meglio della fresca brezza estiva di giorno e di sera. L'arredamento è elegante e minimal con un tocco di sobrietà "*country chic*", a cui si aggiungono tavoli in leggero ferro battuto sulla vicina *Terrazza en plein air*: il tutto immerso in un pacifico silenzio al riparo da rumori e disturbi.

Il *Menu* è ricco e diviso in sezioni: "*I Nostri Tagli Classici*" (una super selezione di salumi e formaggi), "*Nuovi Inizi*" (antipasti), "*Alessio e le sue Farine*" (vari tipi di pasta fresca, realizzata con farine di grani antichi Toscani e Italiani, tirata a mano), "*Carne, Pesce e Verdure*", "*Dolci Creazioni*". La "***Carta dei Vini***" offre ottime scelte tra i *Vini dell'Azienda* Diadema (Champagne Pas Dosé e Rosé, un Bianco, un Rosé, tre Vini Rossi tra cui un Sangiovese, che nasce in grandi anfore di cotto dell'Azienda Imprunetina M.I.T.A.L., e un Supertuscan servito anche in elegante bottiglia con dettagli *Swarovski*) alcuni dei quali proposti anche al calice, poi una bella scelta di *Rossi Toscani* e un'importante sezione dedicata alle *Grandi Annate*. Non manca la ***Carta delle Acque***.

Sono andato a "*Villa Olmo*" e ho degustato alcune prelibatezze del *Menu Estate 2021* accompagnate da un gradevolissimo "*Cocktail di Benvenuto*" e una interessante selezione di Vini Bianchi, Rossi e Rosati dell'*Azienda* "***Diadema***". Con in tavola l'ottima *Schiacciata Toscana della Casa* sono state servite le

mini cookie (1)
miscela bordolese (1)
moda (5)
moleche (2)
mongolia (1)
motociclette (3)
musei (6)
musica (5)
navi (3)
nicaragua (1)
non fungible token (1)
norvegia (6)
nuova zelanda (5)
occhio di pernice (1)
olanda (12)
olio (108)
orzo (1)
ostriche (14)
paesi bassi (1)
pakistan (1)
palestina (5)
panama (1)
panbriacone (1)
pane (6)
panettone (9)
panettoni estivi (1)
panini (9)
papua nuova guinea (1)
paraguay (2)
pasta (37)
pasta al germe di grano (1)
pasta alla carbonara (1)
pasticceria salata (1)
pasticcerie (56)
pecora zerasca (1)
pepe (1)
percebes (1)
perù (22)
pizza (2)
pizze (25)
pizzerie (1)
poké (1)
politica (2)
polonia (6)
portogallo (25)
potager (1)
premi della tavolozza (3)
principato di andorra (1)
principato di monaco (11)
prodotti di nicchia (104)
prosciutto di san daniele (1)
qatar (2)
ramen (5)
religione (5)
repubblica ceca (9)
repubblica dominicana (7)
ricette (127)
riso (24)
ristorazione (646)

seguenti portate:

- Schiuma di formaggio caprino con granella di cioccolato fondente;

- Battuta di manzo, salsa verde al basilico, bottarga di rosso d'uovo, acciughe e gelato alla senape;

- Ravioli ai due ripieni zucchina e melanzana con salsa di pomodoro datterino giallo;

- Piccione, salsa al cioccolato, mora, insalatina di misticanza;

- Cremoso alla pesca su frolla di grano saraceno, meringa all'acqua di ceci al basilico, sidro di pesca e spuma di limone.

Tutto molto ben presentato e buono: preparazioni realizzate con mano sicura ed esperta.

La giovane *Brigata di Sala* ha svolto il servizio con moltissima gentilezza: il *Maître* ***Pasquale Iaccarino***, la *Sommelier* ***Serena Restuccia*** e gli *Chef de rang* ***Lorenzo Caponi*** e ***Gianluca Falciglia***. L'*Executive Chef* ***Alessio Leporatti*** è stato bravo anche nel selezionare il *personale di Cucina*, infatti la sua giovanissima *Brigata* è molto valida: *Sous Chef* ***Antonio Lombardi***, *Capi Partita* ***Samuele Manzella*** e ***Matteo Barbetti***.

*Super accogliente il "**Relais Villa Olmo**" piccolo e fascinoso Borgo del 1500 adagiato sulla panoramica collina dell'Impruneta* (FI).

https://www.relaisvillaolmo.com/

"Relais Villa Olmo" a Impruneta - Firenze (Foto RVO)

riviste (14)
romania (6)
russia (23)
sake (6)
salmone (2)
samurai (5)
sandwich (2)
scozia (3)
scuole (9)
semola (1)
senegal (4)
sigari (4)
singapore (15)
siria (1)
slovenia (5)
spagna (182)
spezie (2)
spumanti (79)
sri lanka (2)
stati uniti (121)
stilton (1)
storia (351)
storione (1)
street-food (22)
sud africa (17)
sushi (6)
svezia (21)
svizzera (30)
taiwan (7)
tanzania (1)
tè (6)
teatro (3)
thailandia (14)
tibet (1)
tisane (10)
trinidad (1)
tunisia (3)
turchia (17)
ucraina (3)
ungheria (4)
uova (11)
uruguay (1)
venezuela (6)
vietnam (5)
vin de pays (1)
vin de table (1)
vodka (3)
wagyu (2)
whisky (3)
white stilton (1)
yemen (1)
zafferano (4)
ziende (1)

ARCHIVIO BLOG

► 2022 (58)
▼ 2021 (62)
► dicembre (5)

Urbano Brini e Luca Perfetto (Foto RVO)

La Cantina: la Sala Degustazioni (Foto RVO)

La Cantina: le Anfore di Terracotta

La Sala Ristorante

I Vini Degustati in Abbinamento ai Piatti

► novembre (4)
► ottobre (5)
► settembre (4)
► agosto (6)
► luglio (6)
▼ giugno (6)
UNA NUOVA SUPER IMPORTANTE ESPERIENZA LAVORATIVA P...
IL "PONCELET CHEESE BAR" A MADRID: UNA SUPER ACCOG...
"RELAIS VILLA OLMO" A IMPRUNETA (FI): UN PICCOLO E...
"FUSI - QUALITY FOOD" LA GASTRONOMIA A ROSIGNANO S...
"MADRID FUSIÓN 2021 - GASTRONOMÍA CIRCULAR": "LA C...
"COCKTAIL ESTETICA" IL NUOVO E BELLISSIMO LIBRO DI...
► maggio (6)
► aprile (5)
► marzo (5)
► febbraio (5)
► gennaio (5)

► 2020 (64)
► 2019 (56)
► 2018 (58)
► 2017 (63)
► 2016 (64)
► 2015 (66)
► 2014 (59)
► 2013 (59)
► 2012 (52)
► 2011 (49)
► 2010 (60)
► 2009 (73)
► 2008 (55)

INFORMAZIONI PERSONALI

DRACOPULOS GIORGIO
CASTIGLIONCELLO, LIVORNO, ITALY

Enogastronomo del "Corriere del Vino" (www.corrieredelvino.it) e di altre Testate specializzate. Stampa Agroalimentare Italiana e Internazionale. AVVERTENZA: Tutto il materiale di questo Blog è protetto

"Schiuma di Caprino".....

"Battuta di Manzo"..... (Foto RVO)

"Ravioli ai due Ripieni".....

"Piccione"..... (Foto RVO)

dalle leggi Internazionali sul Copyright.

VISUALIZZA IL MIO PROFILO COMPLETO

"Cremoso alla Pesca".....

Lo Chef e la Brigata di Cucina

Alessio Leporatti, Giorgio Dracopulos e Simone Pampaloni

PUBBLICATO DA DRACOPULOS GIORGIO A 16:38

ETICHETTE: AGRITURISMO, AGROALIMENTARE, ALBERGHI, ALIMENTAZIONE, AZIENDE, CHEF, COCKTAIL, ENOLOGIA, FRANCIA, GASTRONOMIA, RISTORAZIONE, SPAGNA, STORIA

NESSUN COMMENTO:

Posta un commento

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

NOTE LEGALI :

QUESTO BLOG NON RAPPRESENTA UNA TESTATA GIORNALISTICA IN QUANTO VIENE AGGIORNATO SENZA ALCUNA PERIODICITÀ. NON PUÒ PERTANTO CONSIDERARSI UN PRODOTTO EDITORIALE AI SENSI DELLA LEGGE N.62 DEL 07/03/2001.