# Tuscanypeople

HOME ARTE + ARTIGIANI + IN IN LIFESTYLE + LUXURY + PEOPLE WINE&FOOD + HAI UN' C CITTÀ + TOSCANA +

## RELAIS VILLA OLMO, UN PICCOLO ANGOLO DI PARADISO ALLE PORTE DI FIRENZE

- 👛 Tommaso Baldassini 🧿 23 Luglio 2021
- Ristoranti in Toscana, Storie Toscane, Wine & Food



- Relais Villa Olmo, splendido boutique hotel vicino a Firenze
- Il Diadema Wine Bar
- I piatti dello chef Leporatti
- Materie prime d'eccellenza al Diadema Wine Bar
- La sostenibilità del Relais Villa Olmo
- Le experience riservate agli ospiti del Relais Villa Olmo

Relais Villa Olmo, vicino a Firenze, un boutique hotel d'eccezione



ggi parliamo di una delle **strutture ricettive** che contribuiscono a rendere l'offerta della Toscana quasi unica nel panorama mondiale: un **boutique** 





**hotel a Impruneta**, a soli 20 minuti di auto da Firenze: **Relais Villa Olmo**.



### Relais Villa Olmo, splendido boutique hotel vicino a Firenze

Appena arrivato, mi rendo subito conto che l'antico termine francese "relais", evocativo di luoghi dove viaggiatori e pellegrini potevano trovare un ristoro accogliente, si attaglia perfettamente a questa oasi di pace, a questo piccolo angolo di paradiso. Il look è tipico toscano, affascinante, intramontabile: 18 eleganti unità abitative che si declinano in ville con piscina privata, suite e camere, adatte a coppie, famiglie o a piccoli gruppi.

L'atmosfera al Relais Villa Olmo è quasi impressionistica, colori pastello, sfumati, rarefatti, la privacy domina incontrastata, gli spazi sono esclusivi, con gli accessi a tutte le camere dall'esterno, ben distanziati tra loro. La vista, be', che dire? è splendida, come la campagna delle nostre parti, la piscina panoramica guarda l'uliveto. Qui si degustano i piatti dello speciale "pool menu", o gli "assaggi a sorpresa" curati dalla cucina del ristorante, come la schiacciata toscana appena sfornata o la macedonia freschissima. E poi l'aperitivo davanti al tramonto dev'essere davvero qualcosa di strepitoso.





#### **ECCELLENZE TOSCANE**



#### Villa La Commenda Concordia: la raffinata ospitalità del Mugello a due passi da Firenze

♣ Vieri Tommasi Candidi
⊙ 14 Settembre 2022

Dove passare un weekend in Toscana nello splendido Mugello? La risposta è Villa La Commenda Concordia, raffinata...



#### II Frataio 1920 Antica Friggitoria a Livorno: quando la storia si fa leggenda

Vieri Tommasi Candidi24 Aprile 2022

Il Frataio 1920 è la più antica friggitoria di Livorno, storica bottega nel cuore della città labronica, in zona...



#### Il Diadema Wine Bar

Mi trasferisco nel **Diadema Wine Bar and Restaurant**, dove il cotto imprunetino ammanta i locali del suo immarcescibile fascino. La **sala da pranzo** è una veranda dalle **aperture mobili** – ottima in particolar modo per questo travagliato periodo e per permettere al fresco della sera di penetrare dentro –, arredata in **tono minimal**, seppure con un tocco di **sobrietà country chic**, sottolineata da tavoli in leggero ferro battuto sulla vicina **terrazza** *en plein air*.

#### Il giovane chef Alessio Leporatti

Non manca niente per gustare le proposte del **giovane** chef Alessio Leporatti (35 anni), che si è formato sui banchi dell'IPSSAR Bernardo Buontalenti, passando poi dal Cibreo di Fabio Picchi e dalle magie del pluristellato Arnolfo di Gaetano Trovato, per perdersi dolcemente nelle variegate strade di Barcellona e Positano, ritrovarsi nella cucina chiantigiana dell'Osteria di Passignano, fino ad approdare al Diadema nel 2019. Al suo fianco un altro giovane fiorentino, Antonio Lombardi, suo compagno di cucina all'Osteria di Passignano.



#### I piatti dello chef Leporatti

Nei suoi piatti si può assaporare la **vastità del suo viaggio**, con l'aggiunta, però, di alcuni importanti dettagli personalizzati. Ecco qui una particolare **parmigiana scomposta**, con la melanzana spaccata, fritta e adagiata su una salsa di parmigiana, un tocco di pomodoro fresco e mozzarella.

Lo chef, inoltre, a quanto pare, ama la **nocciola**. La troviamo, infatti, tostata, nella **maionese** che accompagna la **battuta al coltello di manzo con olio sale** e **talco di menta**, così come nel delizioso **risotto alla burrata** impreziosito dal polpo cucinato alla maniera gallega e spolverato di pimenton, una delle poche

#### Mario Minarini, la luce di Firenze nel solco della tradizione pittorica toscana

🏝 Vieri Tommasi Candidi

② 2 Dicembre 2021

Spazio Dinamico Arte in questi giorni ospita la mostra di Mario Minarini intitolata: "I colori di Firenze"....



#### Se.Sto on Arno, tutta Firenze in una terrazza di bellezza

🚨 Tommaso Baldassini

② 1 Dicembre 2021

A cena al Se.Sto on Arno, il ristorante all'ultimo piano del Westin Excelsior a Firenze. Un luogo dalla bellezza...



#### Roberto Ugolini: l'allievo ha superato il maestro

Agnese Paternoster

② 29 Novembre 2021

Roberto Ugolini è un vero artigiano fiorentino doc, nato, cresciuto e affermatosi tra le botteghe del capoluogo...



Baccalunch, nell'Oltrarno fiorentino il baccalà ha tante declinazioni diverse

🆀 Vieri Tommasi Candidi

② 24 Novembre 2021

proposte di pesce della carta. Per il resto, un **ricordo di**bouillabaisse sprigionato dallo spaghettone Fabbri con
salsa di cacciucco e pesce di scoglio, oppure un
baccalà spadellato e passato in forno col trito di pane,
capperi, crema di peperone e peperone al forno.

Da segnalare due *must* assolutamente prelibati: il **tortello** di pasta all'uovo ripieno di lampredotto con gocce di salsa verde; e il piccione in tre cotture: petto in padella, rosso all'interno, una coscia confit alle erbe aromatiche, mentre l'altra è impanata e fritta, ripiena del cuore e del polmone, impreziosito con salse di cioccolato e more. Infine, notevoli alcuni dessert come lo zuccotto all'alkermes.

Una **cucina "di padella"**, si può dire, che predilige i fuochi, **tanto olio** e pochissimo burro. Pochi **piatti di mare**, ma in genere poche referenze per portata, segno inequivocabile di **massima attenzione al piatto**.



#### <u>Materie prime d'eccellenza al Diadema Wine</u> Bar

Molto importante è l'accurata scelta delle materie prime. Tra i fornitori spiccano alcuni "must" dell'eccellenza locale, come la pasta trafilata in bronzo di Giovanni Fabbri, a Strada in Chianti (pasta fresca tirata in casa, otto tuorli e otto uova intere per ogni chilo di farina), i formaggi di Corzano e Paterno di San Casciano in V.P., i tartufi di Stefania Calugi (in stagione), la carne della Macelleria Saccardi di Firenze, il cioccolato Amedei, le celebratissime spezie della ditta Ciappi di San Casciano in Val di Pesa, a cui fanno eco i prodotti dell'orto di casa che rispecchiano la grande passione di Alessio Leporatti per l'uso di erbe aromatiche e officinali classiche della cucina di campagna, come il timo, la salvia, il rosmarino, la santoreggia – la quale si affaccia anche nel classico "peposo all'imprunetina" preparato con gusto personalissimo -, come le spezie utilizzate per il panforte, il basilico e il prezzemolo con

Da aprile 2017, in Via del Leone, 24/r, vicinissimo a Piazza del Carmine, è aperto il primo locale a Firenze...



Spa Hotel in Toscana, il modo migliore per trascorrere una vacanza all'insegna del benessere

▲ Daniela Bardi ② 19 Novembre 2021

Abbiamo selezionato 7 dei migliori Spa Hotel in Toscana dove poter vivere indimenticabili weekend dedicati al relax,...



Edoardo Tilli: il Bianconigliochef di Podere Belvedere e le sue magie culinarie

Vieri Tommasi Candidi

Fare il proprio ingresso nel Podere Belvedere dello chef Edoardo Tilli è penetrare in una dimensione magica. Sembra di...



Qubito, profumi di un'altra Toscana libera e selvaggia

Agnese Paternoster

@ 8 Novembre 2021

Oubito, il brand di profumi personali e fragranze per la casa, ci conduce in un viaggio sensoriale alla scoperta di una... cui lavorano anche il gelato.

#### La carta dei vini

La carta dei vini non è particolarmente ampia, ma selezionata tra i vini dell'azienda Diadema (Champagne pas dosé e rosé, un bianco, un rosé, tre rossi, tra cui un Sangiovese che nasce in anfore di cotto dell'azienda imprunetina Mital e un supertuscan servito anche in elegante bottiglia con dettagli Swarovski), alcuni dei quali proposti anche al calice, quindi un'interessante scelta di rossi toscani e una importante sezione dedicata alle Grandi Annate.

(F Leggi anche: Macelleria Soderi: i piaceri della carne



#### La sostenibilità del Relais Villa Olmo

Il General Manager di Relais Villa Olmo, Simone

Pampaloni mi parla di alcune cose di cui vanno molto
fieri: "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 Diadema Wine Bar utilizza solo materie prime toscane, e olio EVO ottenuto dagli uliveti 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 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."



#### DonaMalina, una dolce sinfonia di gelato e cioccolata

🆀 Vieri Tommasi Candidi

⊙ 7 Novembre 2021

DonaMalina, laboratorio di cioccolateria e gelateria che da poco ha aperto la sua seconda sede a Firenze, offre a...

Ci farebbe piacere sapere la tua opinione...

TuscanyPeople, People and Stories from Tuscany



#### <u>Le experience riservate agli ospiti del Relais</u> <u>Villa Olmo</u>

A disposizione degli ospiti c'è una **scuola di cucina** e una **cantina di vini importanti**: si può infatti partecipare a degustazioni guidate da esperti sommelier o a divertenti laboratori di vino.

C'è anche un frantoio privato visitabile durante il periodo della frangitura delle olive, oltre a una varietà di attività appassionanti, tra cui Safari tra i vigneti, tour in Vespa e in bicicletta, tour dei vigneti e delle più prestigiose cantine toscane, tutte con partenza giornaliera dall'hotel.



Un'altra bella esperienza che **TuscanyPeople** non si è negata e che consigliamo a tutti e tutte voi.

E adesso, tocca a voi commentare, suggerire, stupirci. Hai strutture simili da segnalarci che credi potremmo trovare interessanti? Scrivici, qui sotto, su <u>Facebook</u>, su <u>Instagram</u>, coraggio!

#### PER APPROFONDIRE:

- 7 Boutique Hotel sulle colline di Firenze: dove charme, lusso e relax sono d'obbligo
- Viaggio in Toscana per far nascere un amore
- 8 Wine Resort da favola in Toscana. Un sogno divenuto realtà

#### Se la Toscana è la tua passione, unisciti alla nostra Grande Tribù!

Scopri i vantaggi

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople









#### NFORMAZIONI SULL'AUTORE



#### Tommaso Baldassini

Publisher, Blogger & Ambassador of Tuscany









Hotel a Firenze

Impruneta

Luxury Hotels

#### ARTICOLI CORRELATI





Unisciti ad Avanade, leader nello sviluppo di soluzioni Cloud con tecnologie Microsoft



In Avanade farai parte di un team tecnologico di respiro internazionale. Unisciti a noi!

Avanade

Apri

Home / Wine & Food / Ristoranti Toscani / Relais Villa Olmo, un piccolo angolo di paradiso alle porte di Firenze

# Tuscanypeople









info@tuscanypeople.com

Chi siamo Lo staff Collaborazioni Contattaci Reportage Fotografico

**⊘** Impostazioni relative alla privacy e ai cookie

