

RELAIS VILLA OLMO ALL'IMPRUNETA



MAGGIO 8 2024



A cura di LEONARDO ROMANELLI

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

Impruneta è terra famosa per il cotto, tornato protagonista grazie alla costruzione di anfore per i vini, ma anche per la produzione di olio extravergine di oliva di qualità, di vini che si stanno affermando sempre di più, inseriti nella denominazione del Chianti Colli Fiorentini, e di una ricetta della quale proprio in questo periodo viene riscritto il disciplinare di produzione: il peposo della fornacina.



La ristorazione del paese ha sempre avuto una proposta tradizionale, eccezion fatta, molti anni fa , del ristorante **I Cavallacci**, aperti da **Francesco Altomare**. Il **Relais Villa Olmo** nasce dalla volontà di **Alberto Giannotti**, il proprietario che qui ha fondato la sua azienda vinicola denominata **Diadema** e che conserva ancora il frantoio: in tempi recenti ha però ceduto la conduzione della parte ristorativa ed alberghiera al duo formato da **Urbano Brini e Luca Perfetto** , fondatori nel 2006 di **Florentetown**, poi evolutasi in **Towns of Italy Group**, tour operator esperienziale incoming a livello nazionale. Il **Relais Villa Olmo** è composto da 18 unità, suddivise tra ville con piscina privata, suites e camere, con accesso sull'esterno, non troppo vicine per fare in modo che gli spazi rimangano esclusivi e sia garantita riservatezza. L'arredamento è composto da travi e ai mattoni a vista, con il cotto imprunetino, unito ad elementi in legno e pietra, il tutto ben abbinato a pezzi vintage.



Il ristorante **Diadema** vede la guida oggi in cucina di **Leonardo Nocenzi**, una sorta di ritorno a casa, dopo aver operato nella stessa struttura come vice di **Alessio Leporatti**, oggi approdato al Mulino di Firenze. In mezzo esperienze al **Four Seasons di Firenze con Vito Mollica**, a **Gucci Osteria da Karime Lopez** e a **Il Pievano di Spaltenna con Stelios Sakalis**. Non è mancato, in tutto questo tempo, un soggiorno al **Noma di Renè Redzepi** a Copenaghen per poi lanciarsi nella nuova avventura alla guida della cucina del ristorante imprunetino.



Guardando il menu, si capisce che da un lato c'è la voglia di sperimentare di un giovane chef, mostrare il lavoro fatto, proporre novità, dall'altro l'esigenza di una clientela che arriva per assaggiare prodotti territoriali, cucinate in un modo comprensibile, e dai sapori chiari. L'equilibrio lo si trova nel proporre materie prime di indubbia qualità, cotture semplici, abbinamenti calibrati.



La proposta gastronomica si articola su due menu, uno per il pranzo, con la presenza di insalate, piatti freddi, pietanze semplici ma con prodotti ben selezionati, mentre la sera si può scegliere il menu degustazione **“La Toscana attraverso i nostri occhi”** di 5 portate, compreso il benvenuto a 65 euro, con l'opzione formaggi da poter inserire aggiungendo 10 euro, oppure una carta snella, legata alla stagione, con 4 voci per ogni portata.



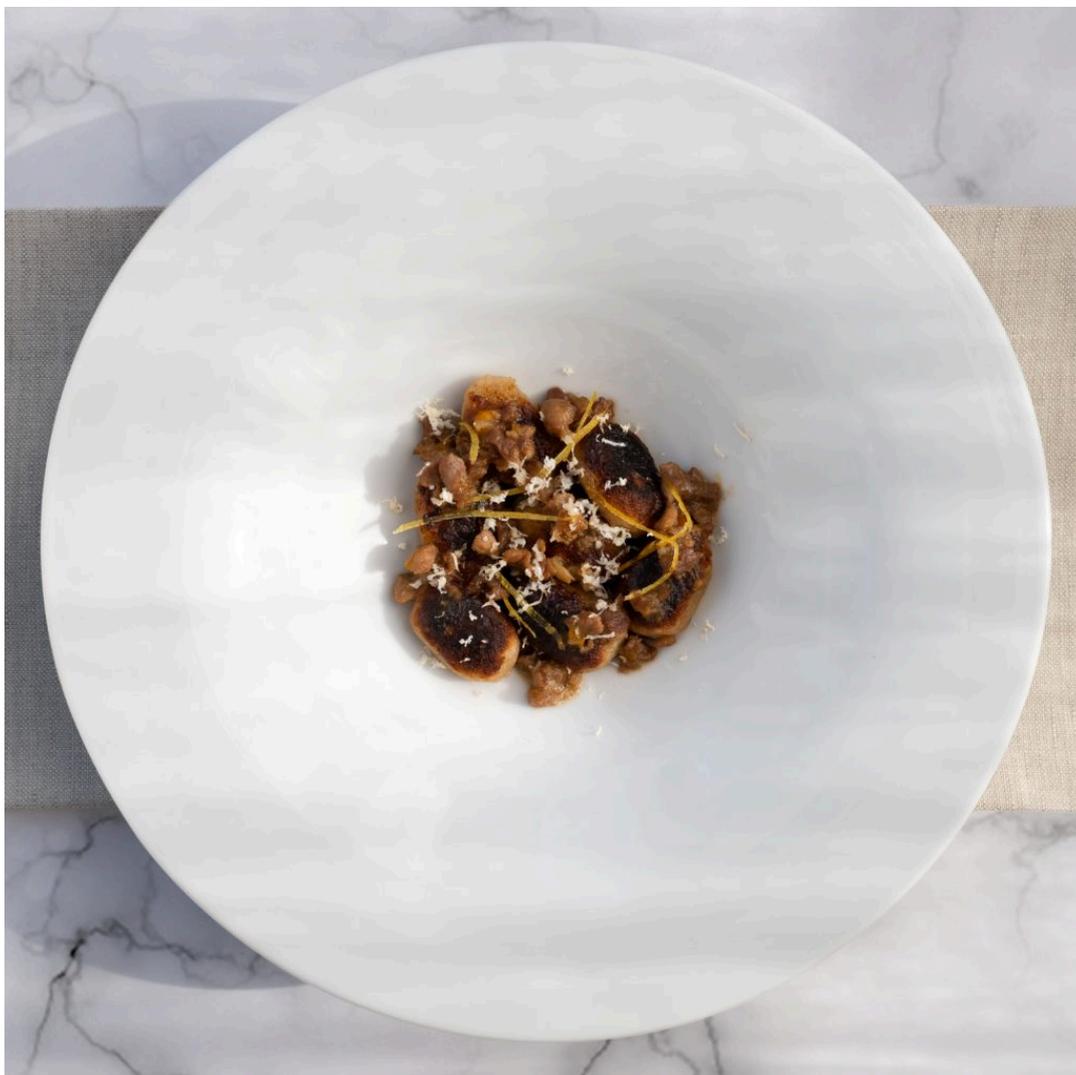
Ottima la varietà e la qualità del pane fatto in casa, dal brioscato al rustico, insieme ad una zuppetta di fave offerta come benvenuto. La partenza del pasto è deputata alle **mazzancolle con fagioli alla brace, erbe di campo e peperoncino**, di bella personalità, dal gusto deciso e bella consistenza.



Adatta ai golosi ed amanti del genere **l'animella**, cotta anch'essa alla brace e servita con rape bianche ed **agresto**: morbida e non troppo elastica.



Tra i primi, gradevoli gli **gnocchi farro**, con **ragù di agnello, rafano e limone in conserva**, tra i più innovativi della carta,



per poi provare un classico tra i secondi come **la pancia di maiale con zuppa di cipolle e patate fondenti.**



Ottima la selezione di formaggi di Corzano e Paterno e si può chiudere con un dolce che valorizza l'olio prodotto in azienda preparato con cioccolato e spezie.



Servizio da calibrare ma già ben impostato, carta dei vini che ha già buone etichette ma che sta aumentando in varietà e profondità

DIADEMA RESTAURANT

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 19

Impruneta (Firenze)

Tel.055 2311311 E mail info@relaisvillaolmo.com

Carte di credito tutte

Pane coperto e olio 4 euro

Antipasti 16 19 euro

Primi piatti 18 20

Secondi piatti 24 28 Bistecca Fiorentina con patate e cipolle 7,5 euro per hg

Dolci 8 10 euro