

NOVITA' IN... CUCINA



Un Diadema a Villa Olmo

Si sale da Tavarnuzze verso Impruneta e dopo pochi tornanti eccoci al **RELAIS VILLA OLMO** dove si concentrano ospitalità (18 unità, tra ville con piscina privata, suite e camere), produzione di olio e vino (olio evo Diadema, cantina vinicola con una bella produzione di etichette territoriali e uno Champagne importato a propria firma) e il **RISTORANTE DIADEMA**. Siamo immersi in un panorama incantevole, Chianti Classico a go-go, tra uliveti, vitigni, prati.

PIATTI DA PROVARE

- Misticanza tiepida, asparagi, tartufo nero
- Mazzancolle, fagioli alla brace, erbe di Simone, peperoncino
 - Animella alla brace, rape bianche, agresto
- Risotto, buccia di rospo, vin santo, capperi
 - Gnocchi di farro, ragù di agnello, rafano, limone in conserva
- Ravioli d'anatra, alloro, acciughe
- Carciofo alla brace, frutta secca, cucunci, olive
- Pescato del giorno, melanzane, agretti
 - Pancia di maiale, zuppa di cipolle, patate fondenti
- Lombatello di manzo, radicchi, salsa salmi
- Dulcis in fundo: "Cioccolato, spezie, olio Candegli", dessert con Yogurt dell'azienda Corzano e Paterno, gelati hand made.

Il nostro focus è oggi sul **Diadema Restaurant**, ambientato in una luminosa veranda in ferro e vetro, con sedute in midollino e tovagliato avorio, e nella bella stagione nella corte antistante. Da alcuni mesi è guidato dall'Executive **Chef Leonardo Nocenzi**, un giovane trentenne che vanta un bel curriculum in importanti stellati di Firenze. E non solo. Gustiamo una cucina delicata, elegante, di tendenza gourmet, che vuole essere ancorata al territorio e alla toscaneità, più nella sostanza e nella scelta degli alimenti che nella forma ovviamente.

Esordio che ammalia con un confronto a distanza tra terra e mare, un pareggio... squisito! Animella alla brace, rape bianche, agresto; Mazzancolle, fagioli alla brace, erbe di Simone, peperoncino. Due piatti gemelli, stessa ispirazione, delicatezza, sapore, avvolgenza, seduzione. Bravo!

Le materie prime sono stagionali con precedenza a prodotti a km 0: verdu-

re bio da micro produttori della zona, carne toscana, così come il pesce. Spicca l'olio Diadema, Extra Vergine di Oliva della Fattoria, un cultivar di Moraiole, Frantoio e Pendolino. Da provare il menù degustazione, composto da 4 portate a 65 euro: *"La Toscana attraverso i miei occhi - ci dice Lorenzo - carne e pesce, qualche richiamo alla cucina popolare"*. La carta dei vini, oltre alle etichette della cantina Diadema, parte della struttura, presenta scelte da tutta Italia e dall'estero per lo Champagne. Relais Villa Olmo è una realtà gestita da **Luca Perfetto** e **Urbano Brini**, fondatori nel 2006 di Florentetown, poi evolutasi in Towns of Italy Group, tour operator esperienziale incoming a livello nazionale.

RELAIS VILLA OLMO

Impruneta - Via Imprunetana per Tavarnuzze, 19 - 055 2311311
sempre aperto pranzo e cena -
info@relaisvillaolmo.com -
www.relaisvillaolmo.com
menù degustazione 65 euro - €€

