

Un piccolo angolo per gli amanti della buona tavola

Nel pieno centro storico di Firenze si nasconde il ristorante "Riflessi", con una cucina dai sapori tradizionali ma leggermente rivisitati. "La cucina tradizionale toscana la fa da padrone nel menù. Ma si trova molto anche dei sapori del mediterraneo, a cui sono particolarmente legati" dice lo chef Maria Paola Giannone, di origini pugliesi, ma qui a Firenze da oltre vent'anni. La buona tavola e l'atmosfera accogliente sono i segreti del successo di questo locale. Percorrendo l'ingresso da via Cavour si viene catapultati in una piccola oasi, dimenticandosi del traffico e del caos del centro storico. "A pranzo il nostro locale diventa un piacevole ritrovo per i professionisti della zona. Mentre di sera è l'ideale per chi ama un'atmosfera intima e cordiale" afferma orgoglioso Gaetano Bennardi, amministratore del ristorante. "Cerchiamo di soddisfare le esigenze più diverse dei clienti. A pranzo proponiamo una scelta di tre primi e tre secondi, che variano tutti i giorni. La sera, invece, c'è il consueto menù alla carta". Le luci tenui, i colori rilassanti, l'atmosfera elegante ma allo stesso tempo familiare sono la cornice ideale per gustare al meglio le leccornie dello chef. "L'elemento fondamentale in cucina è la creatività. Credo che cucinare sia una vera arte e quindi essere creativi è indispensabile". Ma creatività non significa rinunciare ai prodotti tradizionali. "La nostra è una cucina che definirei stagionale. Usare prodotti freschi del periodo è fondamentale quando si vuole ottenere un buon risultato". La cannella anche rispecchia la tradizione locale. "I rossi toscani sono il punto forte della nostra scelta. I nostri clienti preferiscono bere i prodotti della zona, ma non ci facciamo mancare scelte di vini di tutta l'Italia", ammette Bennardi.

La struttura del ristorante è perfettamente inserita all'interno dell'Hotel Athenaeum, seppur dotato di un ingresso totalmente autonomo. Il palazzo dove sorge il complesso era la sede del vecchio liceo artistico della città. L'edificio è stato completamente rinnovato con grande cura per i dettagli: uno stile contemporaneo, ma facendo attenzione affinché luci, colori e materiali lo rendessero accogliente. E si è evoluto mantenendo un filo diretto con il passato storico del palazzo. "Abbiamo un accordo con l'Accademia di Belle Arti e offriamo i nostri spazi a degli studenti che ci vengono segnalati dai professori. Ogni studente può esporre qui per qualche mese avendo così la possibilità di fare la prima personale" dichiara il dottor Ghieri, proprietario del complesso. Dalla cucina all'albergo il filo diretto con la tradizione qui la fa da padrone.

Francesca Ottaviano



a cura di Publitalia AdP

Lo chef

Maria Paola Giannone non ha dubbi quando le si chiede un piatto che rappresenti al meglio la sua cucina. "Sicuramente la pappa al pomodoro con filetti di cernia. Un perfetto connubio tra la tradizione toscana e quella mediterranea. La pappa al pomodoro è uno dei piatti più tipici della zona. Il sapore della cernia lo completa e lo arricchisce". Lo chef sembra altrettanto decisa sulla scelta del vino. "Amo particolarmente i bianchi secchi. Ma i profumi e i sapori della mia terra d'origine mi sono rimasti nel cuore. Il negramaro del Cilento è un rosso forte, deciso, dal sapore intenso, che non si dimentica facilmente". Molto legata ai sapori tradizionali, sembra quasi sconcertata la risposta quale paese prediliga dal punto di vista gastronomico. "Ovviamente il paese che scelgo è l'Italia. La nostra cucina è assolutamente la migliore. Ma questo non mi impedisce di sperimentare anche con altre tradizioni, come quella spagnola, che è molto vicina alla nostra. E di recente ho addirittura fatto un'intera cena in perfetto stile Thanksgiving day per alcuni ospiti che lo hanno richiesto."

Riflessi

Via Cavour, 86
Firenze

Tel. 055 5522688

www.hotelathenaeumflorence.com
info@hotelathenaeumflorence.com