

FAMIGLIACECCHI

BLUARTE

BLUARTE.IT – 20 MAGGIO 2019

Il Salviatino Restaurant, creatività, stile, pensiero. In Equilibrio

Il Salviatino Restaurant, feeling di stili nell'incanto dei sapori abilmente orchestrati dallo chef Stefano Santo, per un'esperienza enogastronomica che viaggia tra luxury sensation e fascino senza tempo.

di Antonella Iozzo



Fiesole (FI) – Il Salviatino Restaurant, quando un'esperienza enogastronomica incontra la fascinazione del luogo. A pochissimi chilometri dal centro di Firenze, la Villa rinascimentale dell'Hotel, cinque stelle lusso, Il Salviatino, risplende di luce propria e rivela la sua spettacolare vista sul capoluogo toscano con la Cupola del Brunelleschi e il Campanile di Giotto.

Arte e charme s'incontrano in un abbraccio di stile sulle ali del tempo. L'anima soul del vissuto e il ritmo jazz del presente divengono il fondale perfetto per l'arte culinaria dello Chef Stefano Santo.

Se nella bella stagione è il giardino è il protagonista indiscusso per cene, aperitivi e ogni momento conviviale, nei giorni più grigi è la biblioteca ad esaltare la teatralità culinaria dello Chef Santo.

Dal romantic touch del giardino, che amplifica gli orizzonti sotto il cielo di Firenze, all'atmosfera soft e calda della biblioteca, la bellezza, il comfort, il servizio, tutto il resto è gourmet experience at Il Salviatino Restaurant,.

FAMIGLIACECCHI

Una sinfonia di arredi pregiati, arte e libri seducono il tatto e la vista, amplificando l'impatto sensoriale. È un'atmosfera calda e accogliente con tocchi di colore che prendono vita dalle morbide poltrone. Ecco allora che l'estetica diventa sentimento e il duplice ruolo di biblioteca e sala gourmet creando quel riverbero sonoro che raggiunge subito il cuore attraverso una variegata gamma espressiva.



Il Salviatino Restaurant, pulsazioni culturali nelle loro infinite declinazioni capaci di sedurre mente, anima e corpo. Now in primo piano l'ars gastronomica dello chef Stefano Santo. Freschezza, stagionalità, moderna tradizione che si congiunge con la creatività, il risultato è un'esplosione di sapori unici e autentici.

Il viaggio gastronomico inizia a Il Salviatino Restaurant, con una amuse bouche di grande equilibrio. L'ordine geometrico della presentazione preannuncia la chiarezza gastronomica e la lucidità di pensiero dello chef. Salsa di peperone, caprino, polvere di arancia e di cavolo nero in un astrattismo mandriano che ritroviamo al palato per la pulizia dei sapori, tutti riconoscibilissimi. Nel calice la freschezza del Prosecco Doc Treviso Mionetto, Extra Dry.

Grande attenzione al dettaglio e gioco di consistenze per lo "Sgombro bruciato, Melone, Tuberi", la ricchezza del pesce, cotto alla perfezione, e bilanciata dalla crema di melone subito rilanciata dalla croccantezza dei tuberi ad iniziare dalla carota.

La creatività dello Chef Santo esalta prodotti locali e specialità internazionali, è il caso della "Capasanta, pancetta, lampone e lemongrass". Gusto deciso nell'armonia di un accordo che rilancia la sapiente cottura della capasanta nel suo lirico accordo con il gusto pieno e intenso della pancetta, in controcanto la verve del lampone e del lemongrass che planano verso nuovi orizzonti. Intensità ripresa da La Cuvée Champagne Brut Laurent-Perrier, bollicina elegante e raffinata.

FAMIGLIACECCHI



A Il Salviatino Restaurant, l'ambiente che ci circonda ha un impatto profondo sui nostri sensi, il servizio attento, cordiale, veicola l'ospite verso quell'atmosfera sognante che la musica di sottofondo suggella in istante prezioso.

Quella dello chef Santo è una cucina consapevole con slanci di creatività che rendono la tradizione fresca e contemporanea come gli "Gnocchi, estratto di Fagiolini, Curry dolce", il plus del piatto sta nella fine texture dei granelli di pane aromatizzato alle erbe che crea varie livelli d'intensità interagendo con la leggerezza vaporosa degli gnocchi. Il Vermentino Bianco Toscana Igt, 2017, fresco e minerale, si abbina alla perfezione.

Il menu proposto dallo chef a Il Salviatino Restaurant, è un ventaglio ben equilibrato di piatti, dove la cura dei dettagli e l'equilibrio delle fragranze si trasformano in eleganza, intelligenza creativa e pensiero.

La semplicità diventa quintessenza del sapore rendendo un piatto classico come lo "Spaghettoni - Benedetto Cavalieri- con vongole veraci, finocchio e lime", evocazione, ricordo nel gioco di contrasti che conferisce profondità e completezza. Lo Chardonnay Ancherona di San Felice, 2016, in purezza, è il sorso esotico, morbido ed intenso che rinsalda la musicalità vibrante del piatto.

La "Ricciola carota arrosto, nero di seppia, crema di peperone verde e chips di riso al nero di seppia", è pura arte visiva. L'estetica del piatto è ben congeniata, sviluppa appieno la dualità cromatica, le proporzioni e l'armonia delle forme. Una creazione che gratifica la vista e celebra il gusto con consistenze e sapori incredibilmente bilanciati. Un mix di semplicità, purezza ed eleganza, caratteristiche che si esaltano a vicenda e la sapidità del nero di seppia sfiora la cremosità del peperone per poi portare le emozioni sulle vette croccanti della chips, abbellimenti e accordi melodici che celebrano la delicatezza della ricciola, a sua volta sublimata dalla Vernaccia di San Gimignano **Castello Montaùto** 2017, equilibrata con una giusta acidità, decisamente persistente.

Fra intuizione e ragione intense vibrazioni creano quelle situazioni emozionali capaci di evolversi in creazioni dal grande impatto, dove la cifra stilistica traduce il concept dello chef, essenzialità, rigore e sublime empatia con la vivacità dei sapori.

FAMIGLIACECCHI



Armonie possibile anche in un semplice pre-dessert- “Macedonia di susine, mele e ananas caramellate in salsa di menta e cioccolato bianco”, un gusto delicato e ricercato nella parabola vibrante del suo essere.

Il dessert è l’apoteosi della raffinatezza che sublima l’equilibrio della leggerezza “Gianduia, Cocco, Curcuma, gelatina di Elisir di Rose Santa Maria Novella”.

La curcuma, vaporosa e voluttuosa come mimosa è un armonia in curva nella voluttà calibrata della gianduia. Morbide volute sonore che sospirano nell’impalpabile grazia della gelatina all’elisir di rose, il tipico liquore della tradizione ottocentesca, a base di sciroppo di rose, quasi una danza al palato che implode in raffinatezza chic. Il piacere di osare porta a soluzioni alternative e questa volta l’abbinamento è con un drink, il classico Alexander, cocktail con panna che compare già nelle prime guide di inizio ‘900, qualche piccola variazione su tema e al cognac si aggiunge un pizzico di arancia e cacao. Fresco e audace si lascia degustare, piacevolmente, richiamando il dessert per una paso doble flessuoso e coinvolgente.

Il Salviatino Restaurant, feeling di stili nell’incanto dei sapori abilmente orchestrati dallo chef Stefano Santo, per un’esperienza enogastronomica che viaggia tra luxury sensation e fascino senza tempo

Il Salviatino
Via del Salviatino, 21
Fiesole – Firenze 50137 Italy
Tel +39 055 9041111
<https://salviatino.com/it/>