

Relais Le Jardin

 passionegourmet.it/2024/09/13/relais-le-jardin-firenze-hotel-regency

Leonardo Casaleno

September 13, 2024

Le inaspettate sfumature della cucina d'albergo

The Guardian l'ha definito "*l'isola segreta di Firenze*". Parliamo di Sant'Ambrogio, un quartiere dove si respira un'aria che, ci piace immaginare, è quella autentica dei fiorentini nella loro quotidianità. Un quartiere isolato ma a due passi dalla frenesia del turismo di massa, di cui la città, in parte, è schiava. È da queste parti, tra chiese, botteghe artigiane, bar e qualche ristorante storico che si trova il **Relais Le Jardin** dell' **Hotel Regency**. Albergo lussuoso ma di fine eleganza *d'antan*. Dietro ai fornelli troviamo il giovane **Claudio Lopopolo**, apparentemente schivo ma, invero, determinato e artefice di una cucina che, nonostante nasca con specifici dettami e paletti soddisfattori della facoltosa clientela che alloggia tra le lussuose mura di questa amena villa fiorentina, riesce a contenere, inaspettatamente, interessanti sfumature e una bella dose di personalità.

Cucina classica ma in controtendenza?

Alla [tavola](#) del **Relais Le Jardin** – omonima insegna del [ristorante romano](#) guidato dal brillante **Massimo Viglietti** (la proprietà del Regency è la stessa dell'**Hotel Lord Byron** di Roma, dov'è ubicato il ristorante) – lo Chef, originario della Puglia, cerca di perseguire l'intento di indirizzare i palati internazionali verso orizzonti che travalicano la cucina tipica toscana. E, nonostante lo sforzo profuso per accontentare coloro che pretendono a tutti i costi i *cliché*, – è stato all'uopo messo a punto un piccolo menù con i piatti tipici e più rinomati della regione – la cucina di **Lopopolo** confeziona i sentori mediterranei della sua terra in piatti dal costruito classico, ma prediligendo leggerezza e cromatismi a preparazioni più voluttuose.

Definirla in controtendenza non sarebbe completamente sbagliato in quanto, oltre alla quasi totale latitanza dei confortevoli sapori toscani, è una cucina che presenta note più marcatamente mediterranee, salmastre e con qualche cenno a piccantezze – in gran voga oggi ma qui decisamente calibrate e compiute – e note speziate, inaspettate in un luogo dove la cultura gastronomica regionale è fortemente identitaria. Il risultato è una cucina che, pur rispettando le aspettative del cliente primario, anche grazie ad una materia prima opulenta, seppur al momento, purtroppo, non ancora esclusivamente di provenienza locale, spiazza con tocchi audaci e sapori intensi.

Ne sono un esempio gli **Gnocchi di patate arrosto con “pomodorini” di mozzarella di bufala, [chutney](#)**. Il termine chutney indica una famiglia di condimenti agrodolci più o meno piccanti a base di frutta e/o verdura cotte in uno sciroppo di aceto, zucchero e spezie. Il principale è sicuramente il chutney al mango, ma ne esistono numerosissime versioni, poiché lo si può preparare con qualsiasi tipo di frutta (per quella povera in pectina, si aggiunge un 20... [Leggi](#) di ciliegino piccante, origano, **tuille croccante e acqua di pomodori datterini gialli**: un piatto che, di primo acchito, pare un mero esercizio di stile e tecnica ma che, ben presto, si rivela piacevole senza essere banalmente rotondo in un interessante punto d'incontro tra la tradizione partenopea (gnocchi alla sorrentina) e pugliese (spaghetti all'assassina), con la prorompentezza del pomodoro a farla da padrone. Con il **Petto e coscia di piccione con gel di cioccolato aromatico, [foie gras](#)**. In francese significa letteralmente "fegato grasso" ed è definito dalla legge francese come "fegato di anatra o di oca fatta ingrassare tramite alimentazione forzata". È uno dei prodotti più famosi e pregiati della cucina francese. Esistono tipologie di 'foie gras' non derivate da animali sottoposti ad alimentazione forzata. Spesso il fegato grasso è associato all'alta cucina francese e internazionale per... [Leggi](#) e soffice di carote alla vaniglia bourbon, Lopopolo mette in rilievo il suo gomito, confezionando una variazione sul tema del volatile (provenienza francese) che, anche nella bella stagione, riesce ad intrigare esaltando una elegante componente aromatica che rimanda anche a sentori mediorientali e lo fa in un *ensemble* di scuola transalpina.



La carta dei vini è contenuta ma gli abbinamenti proposti al calice risultano centrati ed efficaci. Bella la sala, una veranda-salotto raccolta in una manciata di tavoli, e ancor più bello il suggestivo giardino privato, attivo durante la bella stagione.

IL PIATTO MIGLIORE: Gnocchi di patate arrosto con “pomodorini” di mozzarella di bufala, chutney di ciliegino piccante, origano, tuille croccante e acqua di pomodori datterini gialli

LA GALLERIA FOTOGRAFICA:



- Amuse bouche.



- Pane, grissini ed eccellenti taralli pugliesi fatti in casa.



- Serviti con olio toscano e tre assaggi di burro aromatizzato.



- Seppia cotta al vapore, seppia grigliata, tagliatella di seppia marinata al lime e sesamo, salsa al nero di seppia, limone candito, caviale Asetra Imperial e gelatina di cipolla rossa di Tropea.



- Riso patate e cozze... di cui la parte più interessante è quella più semplice composta da crema di patate e cozze.



- Gnocchi di patate arrosto con "pomodorini" di mozzarella di bufala, chutney di ciliegino piccante, origano, tuille croccante e acqua di pomodori datterini gialli.



- Tagliolini alla rucola con burro affumicato, salsa di ostriche Gillardeau, ricci di mare e polvere di lime fermentato.



- Filetto di morone con salsa beurre blanc su crema di peperoni arrosto all'acciuga del Mar Cantabrico e uova di salmone.



- Controfiletto di agnello al Mojito con polvere di lime, salsa di zucchine alla scapece, pepe fermentato ed insalatina di erbe.



- La cottura al giusto rosa.



- Petto e coscia di piccione con gel di cioccolato aromatico, foie gras e soffice di carote alla vaniglia bourbon.



- Fresco predessert.



- Babà con bagna al rum, infusioni di caramello e gel esotico su salsa tropicale e nuvola di mascarpone.



- Uno dei 5 tavoli della minuscola sala.



•

Insegna.

Visited 197 times, 1 visit(s) today