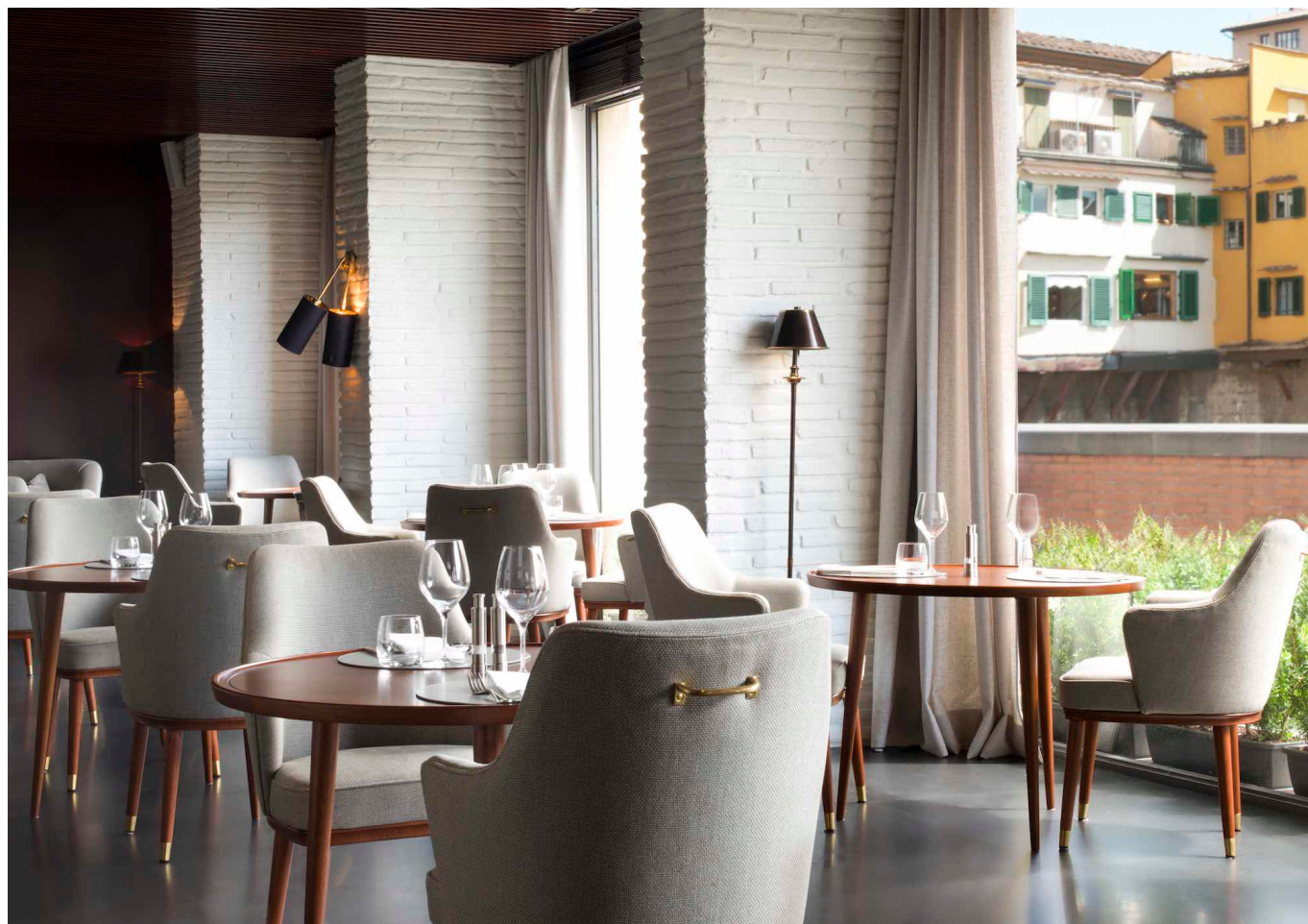


IL CAFFÈ DELL'ORO RACCONTATO DA PETER BRUNEL



Peter Brunel è lo chef del Caffè dell'Oro, ultimo arrivato in Lungarno Collection di casa Ferragamo. Lo chef qui racconta i piatti del Caffè: dalla colazione fino a cena è impossibile trovare un piatto banale, imperfetto o anonimo. La passione, la professionalità e il divertimento con cui lo chef si dedica ad ogni dettaglio è realmente percepibile e ogni boccone si trasforma in una nuova scoperta, stimolando curiosità per la mente e benessere per il corpo.

Ho avuto la fortuna di poter assaggiare i piatti del Caffè dell'Oro, preparati da Peter Brunel e posso assicurarvi che è un'esperienza davvero esaltante. Tutti i piatti sono studiati nel minimo dettaglio creando un equilibrio perfetto tra sapori, profumi e colori che coinvolge e affascina i cinque sensi. Mentre degustavo

questi capolavori di gusto l'Executive Chef, mi ha raccontato il concept del Caffè dell'Oro, la sua cucina e come sono nati i menu Classic, Glamour, Art e Oro.

Peter, perché è stato scelto il nome Caffè dell'Oro?



La proprietà ha individuato questo nome, perché il termine "Caffè" è la parola che meglio identifica un luogo dove la cucina è sempre aperta. Con "dell'Oro" si è voluto omaggiare la tradizione degli orafi fiorentini: siamo davanti a Ponte Vecchio, alle nostre spalle abbiamo Vicolo dell'Oro e in alcuni piatti, utilizziamo briciole d'oro.

Ma l'oro che viene utilizzato in cucina è oro zecchino?

Sì, e a proposito di questo ti racconto un aneddoto. In tutta Italia viene utilizzato l'oro zecchino in cucina, che è lo stesso che viene impiegato nei restauri, nell'antiquariato, ecc... Il nostro fornitore di foglie d'oro si trova a Milano, ma lui le acquista da una fabbrica fiorentina...dunque nei nostri piatti si trova davvero la storia e la tradizione di Firenze.



Come si svolge una giornata al Caffè dell'Oro?

La colazione inizia alle 7 e termina alle 12. Il format è internazionale e particolarmente curato: tutte le pietanze al piatto escono esposte dalla cucina. Facciamo tutto noi, in cucina abbiamo una mini-brigata e questo ci permette di preparare praticamente tutto da soli.

Il pranzo ha un menu snello, nel quale troviamo concept di panini e insalate aperte. All'interno di questa proposta è possibile attingere ad una serie di ingredienti e costruirsi da soli sia il panino che l'insalatona. A fianco abbiamo una piccola degustazione dei piatti proposti nel menu serale, come la "Battuta di manzo con fragole", gli "Spaghetti" che sono diventati il nostro cavallo di battaglia o il "Branzino al Vapore". Infine proponiamo un menu classico, articolato in antipasti, primi e secondi tramite i quali è possibile intraprendere un piccolo percorso all'interno della tradizione italiana e toscana, gustando piatti e prodotti tipici di alta qualità, con qualche piccolo tocco di innovazione.



Già con la colazione ed il pranzo la cosa è molto interessante...sono davvero curioso di sapere cosa succeda la sera...

Per la sera abbiamo pensato a quattro menu, associati a quattro mood differenti che il cliente può provare in quel momento: Classic, Glamour, Art e Oro. In base allo stato d'animo noi abbiamo creato dei menu

dove la base dei piatti è sempre la stessa, ma viene cucinata e presentata diversamente, creando così quattro differenti declinazioni del gusto.

Ti faccio un esempio: la Battuta di Manzo è l'antipasto dei menu, solo che nel Classic viene preparata con l'uovo di Parisi, un prodotto di altissima qualità, scalogno, capperi e cetriolo; nel menu Art la Battuta è servita con peperoni di Piquillo e acciughe del Cantabrico; nel Glamour la carne viene abbinata alle fragole, salsa worcester e tabasco; infine nell'Oro il manzo si accompagna a sedano verde, olive taggiasche, un pizzico di senape dolce e fiori eduli (fiori commestibili, ndr).

Adesso sono davvero curioso di sapere quali sono gli altri piatti dei menu serali?



Il primo piatto vede protagonista il riso: Risotto allo Zafferano per il Classic, nell'Art risotto preparato con mela e cavolo cappuccio, abbinato ad una fonduta di caprino e spuma di bacche di ginepro; nel Glamour il riso si sposa al caviale e agli scampi e infine nel Menu Oro il piatto si ispira all'antipasto: una piccola porzione di manzo battuta al coltello viene adagiata sul riso, con un gioco di oro giallo e una selezione di aceto balsamico di Modena.

Il branzino di Pirano è l'ingrediente base dei secondi piatti. Il Branzino Classic è cotto al vapore insieme alle verdure: pomodoro, sedano e patata viola. Nell'Art si utilizza l'asparago di mare, abbinata alla crema di rapa; il Branzino Glamour è accompagnato da gamberi rossi e una foglia d'ostrica (pianta commestibile dei mari del Nord, ndr). La versione Oro si compone da una crema di patate, gonfiata al sifone e una centrifuga di champagne e crema di latte.



Saluto Peter Brunel e gli faccio nuovamente i complimenti per il concept creato con tutto il suo staff per l'originalità dei piatti, per un servizio impeccabile e per il sorriso e l'energia che mi ha trasmesso durante queste ore passate insieme. Una stretta di mano, ci vediamo presto per una cena davanti al magnifico Ponte Vecchio degustando una delle sue specialità.



Nota di Redazione: da maggio 2019 Peter Brunel non è più L'Executive Chef della Lungarno Collection. È stato sostituito da tre giovani cuochi toscani: Claudio Mengoni, Alessandro Mori e Andrea Magnelli rispettivamente a capo delle brigate di Ristorante Borgo San Jacopo, Caffè dell'Oro e The Fusion Bar&Restaurant.

Caffè dell'Oro Firenze
Caffè dell'Oro

Lungarno Acciaiuoli, 2P, Firenze - Tel. 055 2726 8912 - oro@lungarnocollection.com



