

UNA SERATA AL RELAIS LE JARDIN IN COMPAGNIA DEL POLIEDRICO CHEF SANDRO BALDINI



In un'epoca dove la sovraesposizione dell'arte culinaria dilaga tra i programmi tv, c'è chi svolge il proprio lavoro con passione e cura, dimostrando il proprio valore sul campo. Stiamo parlando dell'eccentrico Chef Sandro Baldini, che dal sogno di diventare pilota d'aerei, delizia oggi i palati di coloro che si recano presso l'intimo ed elegante Relais Le Jardin. Una persona concreta, la cui più grande ambizione, è quella di continuare a cucinare, ricevendo consensi da coloro che gustano i suoi piatti.

Una serata al Relais Le Jardin in compagnia del poliedrico Chef Sandro Baldini



I ristorante Relais Le Jardin si trova all'interno del prestigioso 5 stelle Hotel Regency, prospiciente l'aristocratica [Piazza D'Azeglio a Firenze](#).

Nell'attesa di incontrare lo Chef Sandro Baldini, la mia collega ed io veniamo accolte da uno staff cordiale e professionale, ed il Maître Paolo Mercurio ci conquista all'istante, offrendoci come benvenuto Franciacorta Millesimato 2011 CruPerdu del Castello Bonomi. Grazie all'amabile intrattenimento, ed il gusto fresco ed avvolgente delle bollicine, prendiamo confidenza con l'ambiente circostante.

Relais le Jardin, un ristorante *très charmant*





Nell'edificio storico di fine Ottocento dai richiami liberty, predomina il color borgogna, filo conduttore che ritroviamo sia nella hall che all'interno del ristorante. Le pareti dell'accogliente sala (circa 6 tavoli) riprendono la tinta dominante, a sua volta abbinata alle comode ed eleganti sedute. Le tovaglie candide, scendono a terra evidenziando il bellissimo parquet scuro d'epoca. La curata mise en place in argento, risplende ed incornicia l'ambiente. Grandi vetrate si affacciano sul delizioso giardino interno, corredato di tavolini e sedie dove spicca una piacevole fontana.

Volendo fantasticare, potremmo associare il colore borgogna al rinomato vino, ed il parquet ad una vissuta barrique. Si ha la sensazione di respirare aria d'oltralpe, quel sofisticato *goût charmant*, che induce ad esprimersi in francese. Nome più azzeccato non poteva essere scelto...*Relais Le Jardin, mais oui bien sûr, ça va sans dire!*

Una carrellata di specialità



Fa ingresso in sala lo Chef Sandro Baldini, occhi azzurri imperturbabili e sguardo sfuggente. Ci illustra il menu, e promette di raggiungerci appena possibile per una chiacchierata. Una carrellata di specialità, frutto di dote innata e dell'esperienza forgiata in anni di intenso lavoro anche trascorsi all'estero. Sono presenti pietanze a base di pesce, materia prima che predilige cucinare. Nel frattempo, Maître Mercurio ci invita a fare una degustazione di olio EVO, scegliendo tra tre varietà provenienti da Liguria, Toscana e Puglia.

La nostra attenzione è rapita da una saletta adiacente: la sala dello zodiaco. Eleganti boiserie lungo le

pareti, e meravigliose vetrate dipinte dal rinomato artista fiorentino Tito Chini. Guardando tra i cassettoni del soffitto, sono magistralmente rappresentati i dodici segni zodiacali, da cui prende il nome la saletta.

Data la ridotta dimensione, è destinata ad occasioni e richieste particolari. Probabilmente meriterebbe maggiore rilievo all'interno della struttura, perché il fattore sorpresa che suscita visitandola, è sicuramente qualcosa su cui puntare.



Leggi anche: [Fattoria Ramerino presenta Sua Eccellenza l'Olio EVO](#)



Il menu dello Chef Sandro Baldini



Arrivano i piatti cucinati dallo Chef Sandro Baldini. Oltre alla presentazione ineccepibile, sprigionano un mondo di sapori che stimolano i sensi: una finestra aperta sul gusto. La lavorazione delle materie prime selezionate si basa sulla stagionalità e sfociano in un'esplosione di piacere scaturito dall'estro dello Chef. Il potere decisionale sul menu, è sinonimo di stima e fiducia da parte della direzione.

Le pietanze realizzate si susseguono in un valzer di espressività e gusto. *Baccalà mantecato con chips di mais, Spuma di topinambur e tartufo, Terrina di zucca gialla con torchon di foie gras e insalata di lamponi* e un'indimenticabile *Trilogia di gamberi di Mazara del Vallo e ostriche*, serviti a crudo, in tempura e queste ultime anche gratinate.

Spaghetti ai ricci di mare, caviale, Lucioperca con salsa di foie gras e cavolo cappuccio. Dulcis in fundo Semi sfera di mango e passion fruit con gelato di pistacchi. Caffè servito in fine ceramica, con possibilità di scelta tra tre tipi di zucchero aromatizzato.

Maître Mercurio resta egregiamente al passo, abbinando Mongris di Marco Felluga e Chardonnay Castello di Monsanto, del resto la carta dei vini è molto invitante.

Dalla facoltà di ingegneria ai ristoranti stellati



La minuziosa ricerca del bello e del buono, ha origine forse dagli studi che Chef Sandro Baldini ha intrapreso, prima di approdare alla sua vera passione che è la cucina. Dapprima di imboccare la strada dell'arte culinaria, ha infatti frequentato studi universitari di ingegneria e successivamente di biologia.

Ci è voluto un po' di tempo, prima che realizzasse quale fosse la sua vera vocazione. Probabili complici all'attitudine culinaria, alcune occasioni in cui si è trovato ancora inesperto, a destreggiare pentole e fornelli. Cucinare gli era congeniale! I piatti presentati, sembrano rispecchiare il personaggio di Chef Sandro Baldini. Seguono una loro geometria ben pianificata e rigorosa, ma conquistano al primo assaggio.

Dalla Francia alla Toscana



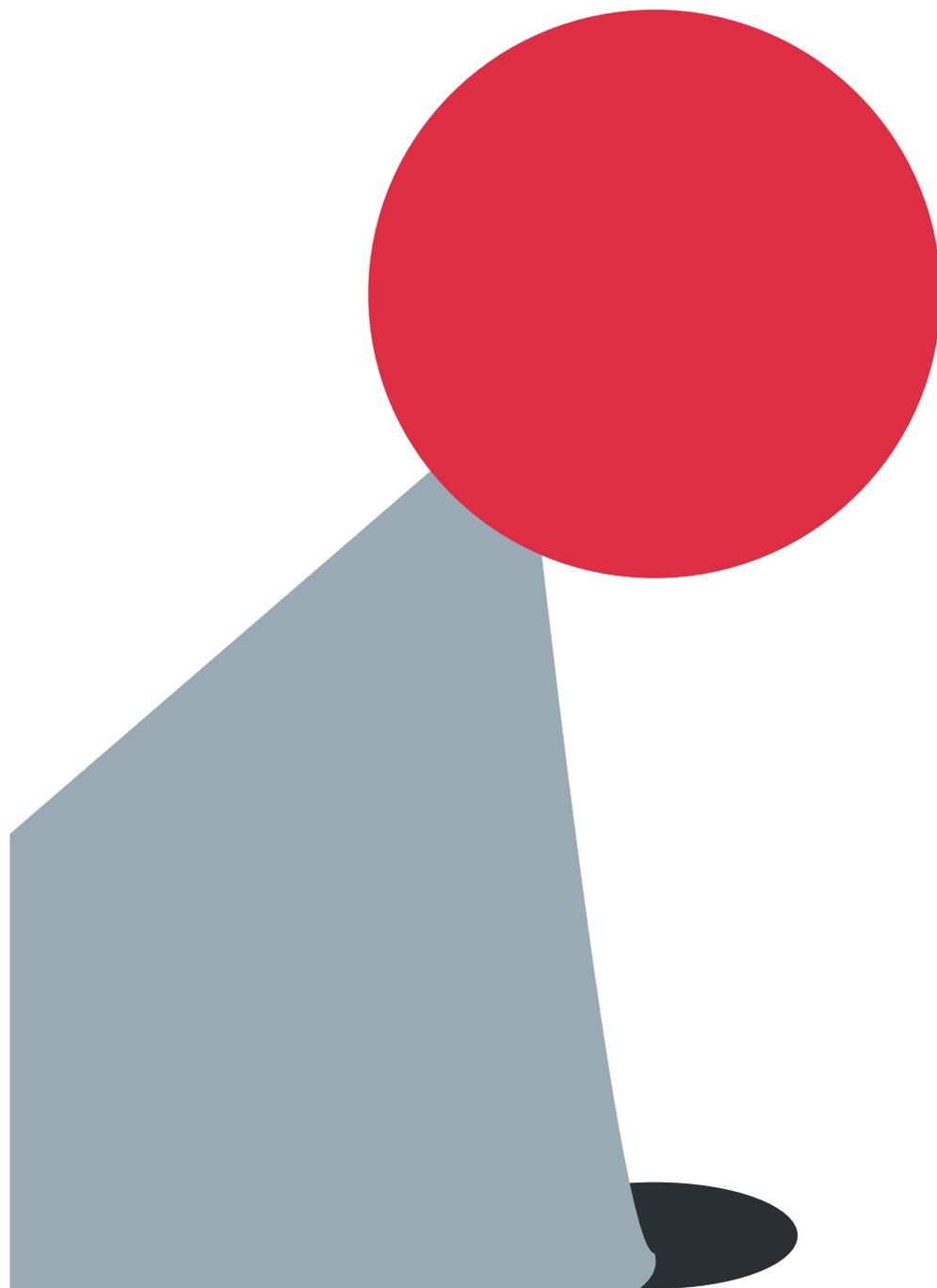
Chef Sandro Baldini appare a prima vista schivo, quasi corazzato, ma una volta rotto il ghiaccio, dimostra di essere un affabile interlocutore. Originario di Foligno che gli ha dato i natali nel 1979, non fa mistero del suo disinteresse per la tv e tutto ciò che riguarda i social media, sebbene riconosca l'importanza di divulgare la nostra identità culinaria.

Con inaspettata modestia accenna ad episodi topici, come il momento in cui il Ristorante I Portici dove prestava servizio come Secondo Chef, ottenne la stella Michelin. Chiunque altro ne avrebbe fatto (giustamente) motivo di vanto. Racconta del diploma conseguito presso la Scuola Internazionale di Cucina Alma, e l'inizio del suo percorso come Demi-Chef de Partie presso lo stellato Flipot, per poi approdare all'altrettanto stellato Hameau Albert 1er in Francia.

Apprende l'arte culinaria da Chef rinomati quali Walter Einard, Pierre Carrier e Guido Haverkock. La sua fame di conoscenza, lo porta anche a New York e Londra, per poi fare ritorno in Italia con un consistente ba-

goglio di esperienza. Collabora in Toscana come Sous Chef al Castello Banfi e Secondo Chef a I Portici a Bologna. A tutt'oggi è un appagato componente della famiglia dell'Hotel Regency.

Chef Sandro Baldini e Relais Le Jardin: quando staff, cucina e direzione sono in armonia, i risultati sono evidenti!



PER APPROFONDIRE:





Giuseppe Mancino: il giovane grande chef stellato del Piccolo Principe di Viareggio





[Brunch a Firenze: i 5 migliori luxury brunch per domeniche esclusive](#)





[AdAstra Hotel Particulier: suite immerse nel Giardino Torrigiani](#)

Cosa c'è di più bello, dopo un'intensa giornata per le vie di Firenze, d'una cena a un ristorante gourmet? Perché non ci racconti una tua cena speciale in un ristorante fiorentino? Siamo in vena di romanticismo.

[Raccontaci](#)



