

RELAIS VILLA OLMO, UN PICCOLO ANGOLO DI PARADISO ALLE PORTE DI FIRENZE



Un rilassante soggiorno nei dintorni di Firenze a Relais Villa Olmo, affascinante boutique hotel all'Impruneta, caratteristico borgo toscano

- [Relais Villa Olmo, splendido boutique hotel vicino a Firenze](#)
- [Il Diadema Wine Bar](#)
- [I piatti dello chef Leporatti](#)
- [Materie prime d'eccellenza al Diadema Wine Bar](#)
- [La sostenibilità del Relais Villa Olmo](#)
- [Le experience riservate agli ospiti del Relais Villa Olmo](#)

Relais Villa Olmo, vicino a Firenze, un boutique hotel d'eccezione

Oggi parliamo di una delle strutture ricettive che contribuiscono a rendere l'offerta della Toscana quasi unica nel panorama mondiale: un boutique hotel a Impruneta, a soli 20 minuti di auto da Firenze: Relais Villa Olmo.



Relais Villa Olmo, splendido boutique hotel vicino a Firenze

Appena arrivato, mi rendo subito conto che l'antico termine francese "relais", evocativo di luoghi dove viaggiatori e pellegrini potevano trovare un ristoro accogliente, si attaglia perfettamente a questa oasi di pace, a questo piccolo angolo di paradiso. Il look è tipico toscano, affascinante, intramontabile: 18 eleganti unità abitative che si declinano in ville con piscina privata, suite e camere, adatte a coppie, famiglie o a piccoli gruppi.

L'atmosfera al Relais Villa Olmo è quasi impressionistica, colori pastello, sfumati, rarefatti, la privacy domi-

na incontrastata, gli spazi sono esclusivi, con gli accessi a tutte le camere dall'esterno, ben distanziati tra loro. La vista, be', che dire? è splendida, come la campagna delle nostre parti, la piscina panoramica guarda l'uliveto. Qui si degustano i piatti dello speciale "pool menu", o gli "assaggi a sorpresa" curati dalla cucina del ristorante, come la schiacciata toscana appena sfornata o la macedonia freschissima. E poi l'aperitivo davanti al tramonto dev'essere davvero qualcosa di strepitoso.



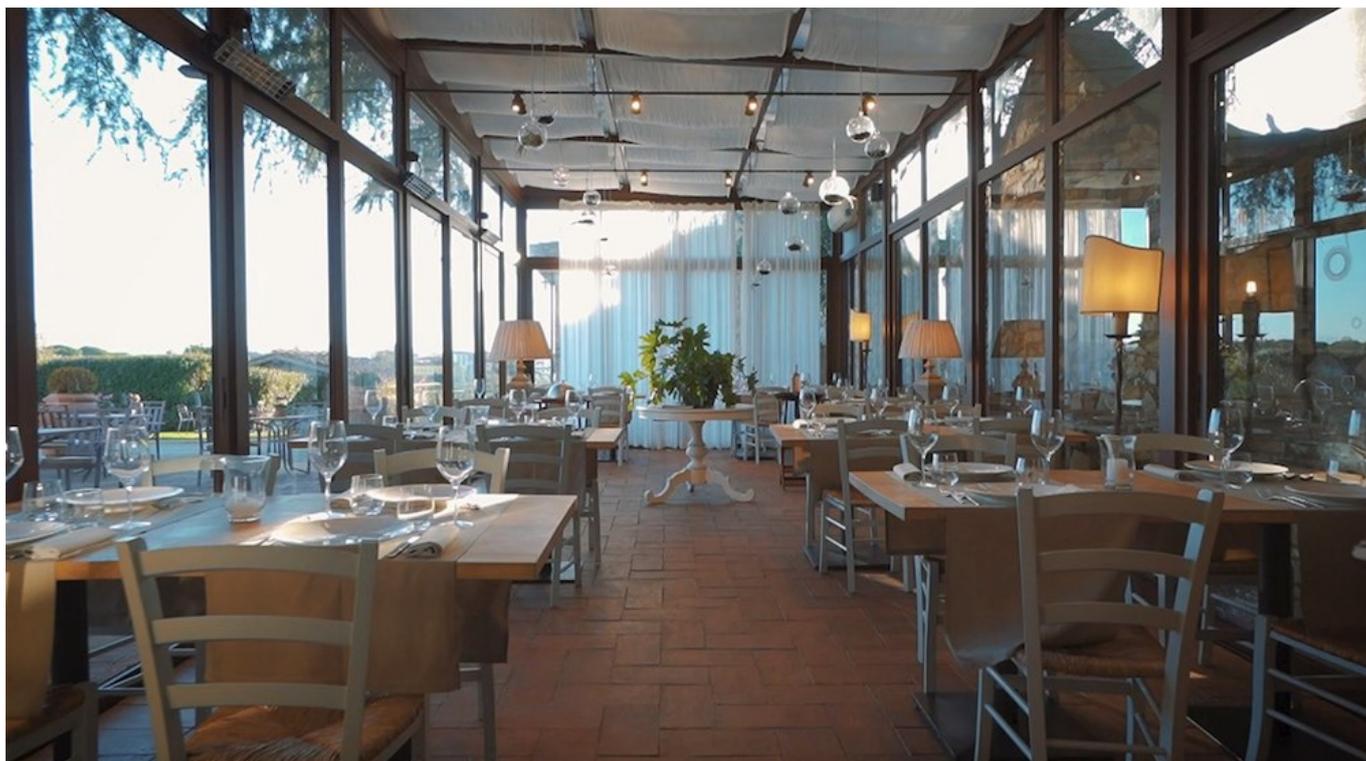
Il Diadema Wine Bar

Mi trasferisco nel Diadema Wine Bar and Restaurant, dove il cotto imprunetino ammantava i locali del suo immarcescibile fascino. La sala da pranzo è una veranda dalle aperture mobili - ottima in particolar modo per questo travagliato periodo e per permettere al fresco della sera di penetrare dentro -, arredata in tono minimal, seppure con un tocco di sobrietà country chic, sottolineata da tavoli in leggero ferro battuto sulla vicina terrazza *en plein air*.

Il giovane chef Alessio Leporatti

Non manca niente per gustare le proposte del giovane chef Alessio Leporatti (35 anni), che si è formato sui

banchi dell'IPSSAR Bernardo Buontalenti, passando poi dal Cibreo di Fabio Picchi e dalle magie del pluristellato Arnolfo di Gaetano Trovato, per perdersi dolcemente nelle variegata strade di Barcellona e Positano, ritrovarsi nella cucina chiantigiana dell'Osteria di Passignano, fino ad approdare al Diadema nel 2019. Al suo fianco un altro giovane fiorentino, Antonio Lombardi, suo compagno di cucina all'Osteria di Passignano.



I piatti dello chef Leporatti

Nei suoi piatti si può assaporare la vastità del suo viaggio, con l'aggiunta, però, di alcuni importanti dettagli personalizzati. Ecco qui una particolare parmigiana scomposta, con la melanzana spaccata, fritta e adagiata su una salsa di parmigiana, un tocco di pomodoro fresco e mozzarella.

Lo chef, inoltre, a quanto pare, ama la nocciola. La troviamo, infatti, tostata, nella maionese che accompagna la battuta al coltello di manzo con olio sale e talco di menta, così come nel delizioso risotto alla burrata impreziosito dal polpo cucinato alla maniera gallega e spolverato di pimenton, una delle poche proposte di pesce della carta. Per il resto, un ricordo di bouillabaisse sprigionato dallo spaghettono Fabbri con salsa di cacciucco e pesce di scoglio, oppure un baccalà spadellato e passato in forno col trito di pane, capperi, crema di peperone e peperone al forno.

Da segnalare due *must* assolutamente prelibati: il tortello di pasta all'uovo ripieno di lampredotto con gocce di salsa verde; e il piccione in tre cotture: petto in padella, rosso all'interno, una coscia confit alle erbe aromatiche, mentre l'altra è impanata e fritta, ripiena del cuore e del polmone, impreziosito con salse di cioccolato e more. Infine, notevoli alcuni dessert come lo zuccotto all'alkermes.

Una cucina “di padella”, si può dire, che predilige i fuochi, tanto olio e pochissimo burro. Pochi piatti di mare, ma in genere poche referenze per portata, segno inequivocabile di massima attenzione al piatto.



Materie prime d'eccellenza al Diadema Wine Bar

Molto importante è l'accurata scelta delle materie prime. Tra i fornitori spiccano alcuni “must” dell'eccellenza locale, come la pasta trafilata in bronzo di Giovanni Fabbri, a Strada in Chianti (pasta fresca tirata in casa, otto tuorli e otto uova intere per ogni chilo di farina), i formaggi di Corzano e Paterno di San Casciano in V.P., i tartufi di Stefania Calugi (in stagione), la carne della Macelleria Saccardi di Firenze, il cioccolato Amedei, le celebratissime spezie della ditta Ciappi di San Casciano in Val di Pesa, a cui fanno eco i prodotti dell'orto di casa che rispecchiano la grande passione di Alessio Leporatti per l'uso di erbe aromatiche e officinali classiche della cucina di campagna, come il timo, la salvia, il rosmarino, la santoreggia - la quale si affaccia anche nel classico “peposo all'imprunetina” preparato con gusto personalissimo -, come le spezie utilizzate per il panforte, il basilico e il prezzemolo con cui lavorano anche il gelato.

La carta dei vini

La carta dei vini non è particolarmente ampia, ma selezionata tra i vini dell'azienda Diadema (Champagne pas dosé e rosé, un bianco, un rosé, tre rossi, tra cui un Sangiovese che nasce in anfore di cotto dell'azienda imprunetina Mital e un supertuscan servito anche in elegante bottiglia con dettagli Swarovski), alcuni dei quali proposti anche al calice, quindi un'interessante scelta di rossi toscani e una importante sezione dedicata alle Grandi Annate.





Leggi anche: [Macelleria Soderi: i piaceri della carne](#)



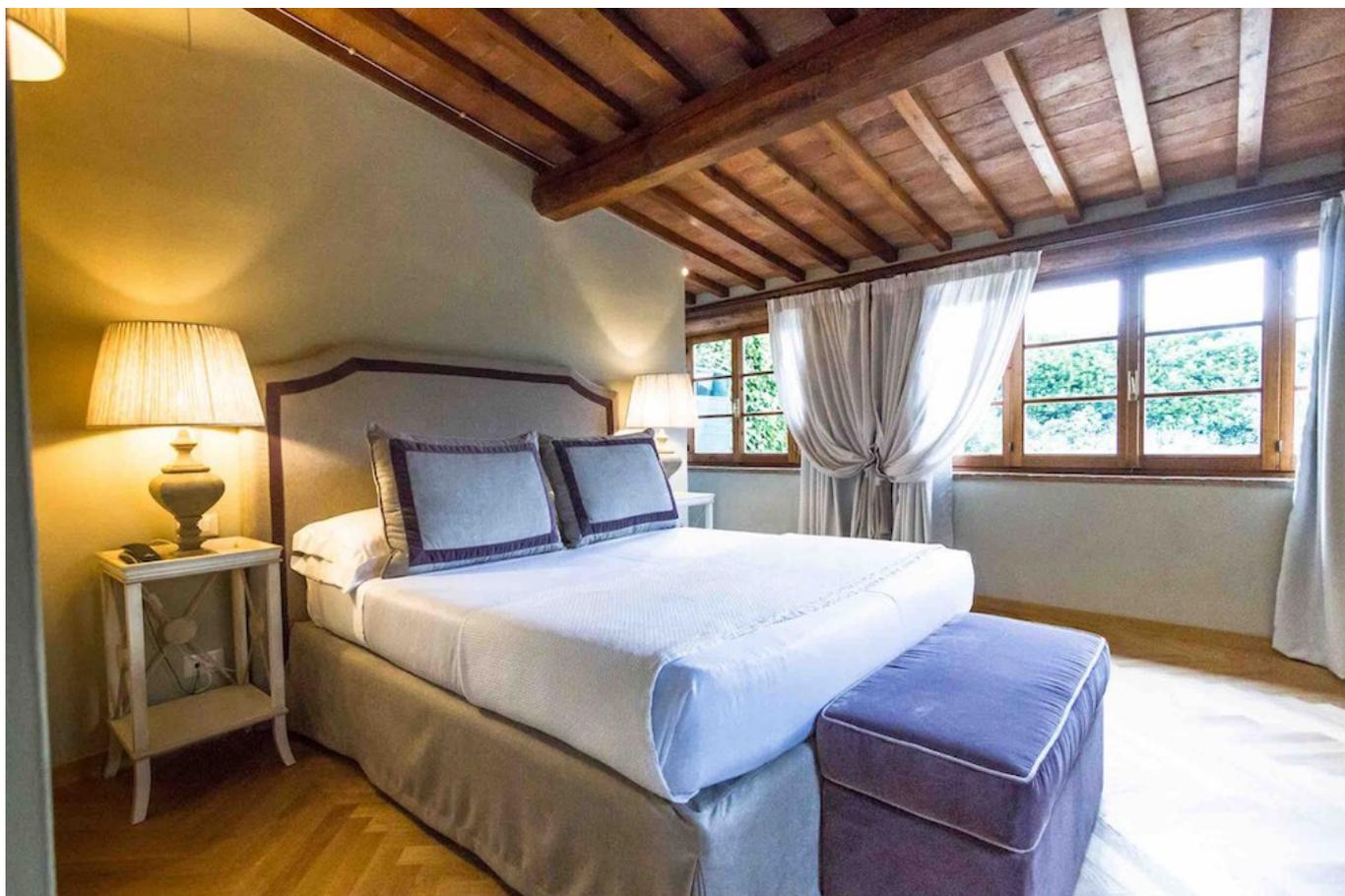


La sostenibilità del Relais Villa Olmo

Il General Manager di Relais Villa Olmo, Simone Pampaloni mi parla di alcune cose di cui vanno molto fieri: *"La ristrutturazione è stata effettuata da aziende locali. Parte degli arredi sono fatti con materiali riciclati o con restauri effettuati da artigiani del posto. Raccogliamo acqua piovana per l'irrigazione di giardini e aree verdi. Sosteniamo l'economia locale e la promozione del territorio: dalla creazione di vino dedicato alla terracotta, alle visite alle fornaci.*

Il Diadema Wine Bar utilizza solo materie prime toscane, e olio EVO ottenuto dagli uliveti del nostro campo. Abbiamo sostituito plastica con vetro per minibar e servizi di ristorante. Collaboriamo con le autorità locali per la corretta separazione dei rifiuti e i rifiuti organici vengono compostati e utilizzati come fertilizzanti naturali. Per il prossimo futuro abbiamo già un progetto fotovoltaico e di installazione di colonnine di ricarica per auto elettriche a cui pensiamo di dar luce a partire dal prossimo inverno."





Le experience riservate agli ospiti del Relais Villa Olmo

A disposizione degli ospiti c'è una scuola di cucina e una cantina di vini importanti: si può infatti partecipare a degustazioni guidate da esperti sommelier o a divertenti laboratori di vino.

C'è anche un frantoio privato visitabile durante il periodo della frangitura delle olive, oltre a una varietà di attività appassionanti, tra cui Safari tra i vigneti, tour in Vespa e in bicicletta, tour dei vigneti e delle più prestigiose cantine toscane, tutte con partenza giornaliera dall'hotel.



Un'altra bella esperienza che TuscanyPeople non si è negata e che consigliamo a tutti e tutte voi.

E adesso, tocca a voi commentare, suggerire, stupirci. Hai strutture simili da segnalarci che credi potremmo trovare interessanti? Scrivici, qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), coraggio!



PER APPROFONDIRE:

- [7 Boutique Hotel sulle colline di Firenze: dove charme, lusso e relax sono d'obbligo](#)
- [Viaggio in Toscana per far nascere un amore](#)
- [8 Wine Resort da favola in Toscana. Un sogno divenuto realtà](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

