PIOVONO POLPETTE E DILUVIA SPRITZ. UN NUOVO MODO TOSCANO DI GUSTARE LE DUE PRELIBATEZZE

Il grande chef Fulvio Pierangelini controlla il tempo dalla cucina di Irene: nel famoso Bistrò Toscano dell'Hotel Savoy infatti, ogni domenica "Piovono polpette". Insieme a "Fish and Spritz", "Piovono Polpette" rappresenta il secondo gustoso evento del ristorante Irene, condito da un'allure glamour, ovviamente in odor di Toscana.

Al ristorante Irene in Piazza della Repubblica a Firenze, la domenica mattina piovono polpette

> *"Le ricette di cucina sono un bene universale estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette note può essere combinato in migliaia e migliaia di modi e diventare personale, a volte unico." – Paola Maugeri*

Chiudete gli occhi e pensate alla Domenica Mattina, quelle con la D e la M maiuscole, quelle mattine autunnali o invernali, dove si poteva pigramente poltrire a letto mentre mamma e papà svolgevano i compiti domestici. Aspirapolvere, asciugatrici, piccoli fai da te…il tempo appariva sospeso fino al pranzo. Il pranzo della nonna nella casa immacolata, con una tavola imbandita pronta a viziare ogni figlio e nipote e da cui era bandita la parola “dieta”.

Tutti hanno avuto un pranzo così, tutti lo meritano. Un pranzo che sa di famiglia e che terminava con i cabaret colmi di pasticcini, un buon caffè e un amaro toscano.

Entrando al ristorante Irene, il Bistrò Toscano dell’Hotel Savoy di domenica si ha la stessa sensazione. Non solo per lo squisito trattamento, per i guanti di velluto che ci accolgono accompagnandoci al tavolo e il sorriso del personale di sala. Non solo per lo squisito profumo che arriva dalla cucina, seducendo lo stomaco e il cervello, irretendo i sensi. Ma…per le polpette.

Le polpette, esatto. Quelle semplici deliziose palline che tutti sanno preparare e di cui tutti hanno una “variante speciale” e un “ingrediente segreto”. Non fate quella faccia stupita, ovviamente le polpette di cui

parleremo oggi (e che assaggeremo) sono speciali e non solo perché *made in Tuscany*.

Le polpette di Irene… firmate dallo Chef Fulvio Pierangelini

Le polpette del ristorante Irene sono celestiali, un dono dal cielo! *Piovono polpette*, così si chiama l'appuntamento domenicale che dalle 12,30 alle 15 riempirà il Bistrò Toscano dell'Hotel Savoy. Se vi è venuto in mente un celeberrimo cartoon siete sulla strada giusta…un piccolo indizio? Ripensate alla voce, al trailer…e subito vi verrà in mente Fulvio Pierangelini, il geniale, burbero e famoso chef.

E' sua l'idea di "*Piovono Polpette*", come è sua la voce prestata al trailer del cartone che ci accoglie "*Piovono polpette è un racconto italiano, toscano, un racconto della mia storia: il cabaret che la nonna portava la domenica. A questo si ispira il mio racconto*" ci spiega.

Il menù

Il menù è fedele alla promessa: polpette ricoperte di spezie, patata, affogate nel sugo. Per celiaci, vegani, di carne, pesce e verdure…ditemi che polpetta volete e vi dirò chi siete! E anche i dolci sono rotondi, buoni e corposi come le praline al cioccolato e di crema fritta…ma no, il menù è un piccolo capolavoro che

dovrete scoprire da soli.

Fulvio Pierangelini e l'Head Chef Giovanni Cosmai promettono di guidarvi in un percorso privo di spigoli, familiare e coinvolgente. Un abbraccio a tutto tondo, come una polpetta.

Un gourmet casalingo, questa è la migliore definizione per la polpetta con un cuore di ketchup artigianale e patate fritte all'esterno. "*Un matrix, un modo per avere tre cose in una* " ci spiega Fulvio Pierangelini e la sua creazione ci rapisce, conducendoci in un mondo immaginario dove solo il piacere delle papille gustative conta.

Tradizione toscana dall'allure glamour

Lasciandoci ingordi: vogliamo un altro morso, un altro assaggio di questo paradiso gourmet e casalingo. E poco dopo il desiderio diviene realtà con una polpetta mediterranea. "*Ceci, curcuma, pomodori secchi, cumino, menta e coriandolo*" ci dice il nostro Virgilio, e sicuramente ci distraiamo un attimo mentre assaggiamo quella porta del Paradiso di forma rotonda.

Torniamo da voi, promesso. Un attimo ed eccoci qui. Promuoviamo a pieni voti l'idea e il sapore ovviamente. "Piovono polpette" mette al centro la stagionalità e la tradizione toscana, con un *allure glamour* che sembrava impossibile associare ad una polpetta.

Tuttavia, ci sentiamo buoni e vogliamo consigliarvi anche un'altra serata molto speciale, sempre al ristorante Irene. Si tratta dell'aperitivo del venerdì, la famosa *happy hour* che inaugura il weekend (per inaugurare al meglio il vostro weekend vi proponiamo anche: romantici aperitivi vista mare oppure aperitivi glamour a bordo piscina).

Fish and Spritz, l'aperitivo del venerdì da Irene

Varcando le porte del ristorante, infatti, troveremo…*Fish and Spritz*. Sì, avete letto bene: 3 tipi di Spritz – Irene, Stravinskij e Zen – tutti ovviamente contaminati da Firenze, li abbiamo provati per voi tutti e tre, che accompagneranno il valzer di leccornie proposte dallo chef. Tutte a base di pesce che esprimerà il suo massimo gusto grazie al contrasto con le tre bevande.

Il ristorante Irene lancia una sfida attraverso lo chef Fulvio Pierangelini: un nuovo modo di vedere le polpette e lo spritz.

Adesso sta a voi: accettate la sfida?

Noi di TuscanyPeople l'abbiamo fatto e siamo stati sconfitti. Con tutti e 5 i sensi. Piacevolmente sconfitti e sedotti. Voi cosa fate? Venite a provare una nuova domenica mattina?

Irene Bistrò – Piazza della Repubblica, 7 Firenze – Tel. +39 055 2735891

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople