SE.STO ON ARNO, TUTTA FIRENZE IN UNA TERRAZZA DI BELLEZZA



A cena al Se.Sto on Arno, il ristorante all'ultimo piano del Westin Excelsior a Firenze. Un luogo dalla bellezza stupefacente per una cucina unica e ricercata nata dalla creatività dello chef Matteo Lorenzini. Possiamo dire una sindrome di Stendhal che coinvolge tutti e cinque i sensi.

Se.Sto on Arno: incontri di sapori in una terrazza d'eccezione

È sera. Piazza Ognissanti, 3. Al sesto e ultimo piano del Westin Excelsior, siamo attesi da una delle più belle terrazze che esistano a Firenze: quella del Se.Sto on Arno. Io e Valentina arriviamo su con l'ascensore, accompagnati da un'eccitante curiosità. Veniamo sontuosamente accolti.

Due addetti ci prendono in consegna i soprabiti con estrema cortesia. Attraversiamo un corridoio di una

quindicina di metri, illuminato da un piccolo universo di stelle che punteggia le pareti, il soffitto. Affascinante, avvolgente. La sensazione di aver abbandonato la Terra per un'altra dimensione. Da lontano intravedo immense vetrate.



Una terrazza su Firenze

Entriamo dentro piacevolmente sorpresi dal superbo spettacolo che sa regalare questa città da qualsiasi punto di vista venga osservata. Questo, poi, è davvero iper-privilegiato. Alle nostre spalle il bar, davanti, la meraviglia dell'Oltrarno, con le sue chiese, le sue piazze, i suoi ristoranti, le sue botteghe, i suoi scorci così bohemien, tanto da divenire il quartiere più cool del mondo. Di lato il Duomo, così, per dire, a circa un chilometro di distanza. Il raffinato hotel a cinque stelle sembra quasi poggiare sulla spalletta dell'Arno. Forse di notte è ancora più suggestivo che di giorno. Io e Valentina c'illuminiamo d'immenso. Ungaretti ci perdonerà.

Outstanding, exclusive, dicono gli americani ai tavoli dietro di noi. Ci chiedono foto. Li accontentiamo. Perché no? Belle coppie. Belle ragazze. Anche giapponesi. Italiani. Da tutto il mondo. La terrazza è uno spettacolo da sindrome di Stendhal, meglio non stare troppo affacciati. Comprendiamo cosa dové provare il grande scrittore francese durante la sua visita a Santa Croce. Centinaia di metri quadri separati dall'esterno solo da vetri senza neppure il montante. Come essere fuori, all'aperto, col vantaggio del calduccio che

offre il chiuso invernale.



A cena al Se.Sto on Arno

Ci hanno riservato un tavolo d'angolo, il migliore di tutto il ristorante. Il maître, il direttore di sala, i sommelier ci sorridono affabili. Il nostro è un menù degustazione a libera scelta dello chef. Ogni piatto sarà una sorpresa. E così farà Francesco, il nostro sommelier, che deciderà il vino da abbinare a ogni piatto.

Il primo antipasto è *Ostriche servite tiepide, appena scottate, con pesto di coriandolo, emulsione al limone, e perle di consommé*. Iniziamo molto bene. Quindi arrivano *Capesante e granchi marinati, con gelatina di pesce, crema d'insalata iceberg e parisienne di caviale*. Il vino, un IGT bianco 2016, "Dominio Bagnolo Sant'Andrea", per un 60% sauvignon blanc, per il resto chardonnay e friularo.



Valentino Bertolini racconta Se.Sto on Arno

Viene a salutarci Valentino Bertolini, Direttore Generale del St Regis Firenze e del Westin Excelsior di Firenze. Gli chiediamo se gentilmente ci fa compagnia. Accetta volentieri. Ci racconta che questo non è solo il ristorante dell'albergo, anzi, ne è totalmente indipendente, sia per quel che concerne la cucina che per quanto riguarda i clienti. *"Abbiamo aperto nel 2011. Se. Sto si trova al sesto piano dell'albergo, da cui, appunto, il nome che gioca con le parole, essendo scritto puntato. Si compone di ristorante, bar e sala lounge per eventi privati.*

La prima chef è stata Entiana Osmenzeza, che a suo tempo aveva lavorato con Piero Angelini. Creativa, grande lavoratrice, grande passione, simpaticissima. Poi, a ottobre di due anni fa, è subentrato Matteo Lorenzini che aveva ottenuto una stella Michelin a "Le Tre Lune" di Calenzano. Uno chef che a neanche trentadue anni ha lavorato a Singapore, al Mandarin di Milano, che ha assistito Ducasse. Anche lui molto creativo, perfezionista, bellissimo carattere".



Stiamo assaggiando *Udon. Fumetto d'astice, foie gras, tartufo e salsa "albufera" a base di foie gras*. Il vino è "Scopeto Bibi Graetz dell'isola del Giglio", 70% vermentino, 30% ansonica. Bella mineralità, eccellente sapidità, con un finale leggermente mielato. Abbinamento perfetto.

Matteo Lorenzini di Se.Sto on Arno

Chiedo a Valentino Bertolini come ha fatto a conquistare uno chef del calibro di Matteo Lorenzini. "*Avevamo un bel prodotto da offrire, no?"* – Mi dice sorridendo. – *"E un professionista che vuol far carriera sa come muoversi. Inoltre gli abbiamo concesso molta libertà perché sinceramente se la meritava. Ha una bellissima dote, per me fondamentale: l'umiltà. Nonostante qui non abbia ancora ottenuto la stella Michelin, e la stia attendendo pazientemente, ha ricevutoottime recensioni sulla Guida dell'Espresso e di Gambero Rosso".*



Ci vengono serviti *Gnocchi di patate con crema di zucca, e royale di lepre*, una salsa fatta con foie gras e col fondo di cottura della lepre. Il vino è Tenuta Poggio al Tesoro “Il Seggio” 2014 – Bolgheri Rosso doc. Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e petit verdot, tipici uvaggi bordolesi, affinamento di 18 mesi in barrique.

La cucina del Se.Sto on Arno

Valentino Bertolini ci spiega come va in generale la cucina negli alberghi italiani: *“Dopo una lunga fase di stanca, adesso molto meglio. Da una decina d’anni è cambiato tutto. C’è una nuova generazione di giovani chef, dai 25 ai 35 anni, che sta facendo grandi cose e che ha elevato enormemente il livello delle proposte”.* E la cucina del Se.Sto on Arno, come la descriverebbe? *“Trovo d’una certa complessità descrivere una cucina come quella di Matteo Lorenzini. Comunque la definirei italiana d’influenza francese e anche un po’ d’internazionalità. Mai creerebbe un piatto nel giro di un giorno o due. Li lavora e li studia approfonditamente per minimo un paio di settimane.*







Si basa su un processo molto preciso. A parte la sua creatività, c'è poi una vera e propria standardizzazione che costituisce il fondamento imprescindibile per il suo lavoro di alta professionalità. Utilizza molti, diversi, ingredienti, tutti di qualità eccellente. Ostriche, pasta, riso, carne, pesce. Difficile dire quali sono i piatti forti. Dal mio punto di vista sono tutti interessanti. A volte ci sono nove, e dico nove, ingredienti sul piatto, e tutti ottimamente riusciti".

I menù

Ecco l'*Ombrina, con salsa barigoule a base di carciofi e crema di topinambur*. Viene curiosamente abbinata con Birra toscana d'orzo della Maremma di Grosseto per ripulire la bocca e per favorire l'abbinamento con un piatto difficile come il carciofo crudo che ha una sua amareza.







Noto che tra piatto e piatto non passano più di 10-15 minuti, sembra quasi tutto perfettamente cronometrato. Chiedo a Valentino Bertolini se fanno più menù degustazione o più a la carta? "*Più che altro, degus-*

tazione. Una tipologia fissa con quattro portate, e un'altra che si chiama Carta Bianca e che prevede che lo chef crei cinque o sei portate a suo piacimento. La seconda tipologia va per la maggiore. Piace il concetto di affidarsi allo chef, piace la sorpresa, l'idea di gustare piatti fuori carta, anche se ampiamente sperimentati."

Arriva il capriolo. Viene accompagnato dal vino "Il Seggio 2014", che prende il nome dal corso d'acqua che vi scorre a fianco. La tenuta è "Poggio al Tesoro" di Bolgheri, di proprietà Allegrini. Un blend di cabernet sauvignon, merlot, caberne franc e petit verdot. 18 mesi di affinamento in barrique.

Menù speciali

Chiedo a Valentino Bertolini se organizzano eventi specifici legati a piatti stagionali. *"Matteo, per il suo dinamismo, la sua versatilità, ha la tendenza a cambiare spesso i piatti della carta. A volte gli consiglio di non eccedere perché i clienti, quando tornano, amano ritrovare certe portate che hanno già gustato. Proponiamo comunque un menù particolare per varie occasioni: San Valentino, Thanksgiving, Natale, San Giovanni. Oltre al fatto che ovviamente il menù cambia con la stagionalità".*

Il dessert



Ci viene servito un dolce di grosso impatto sia visivo che strutturale: *Gelatina di ginger beer e cremosa alle mandorle. Sorbetto. Mela cotogna cotta con una mela tatin. Salendo su, crema di caldarroste e cremoso di castagne. Salendo ancora più su, una tuile fatta con miele di castagno, gelatine di kumquat, mandarino cinese, e una meringa allo yuzu*. In accompagnamento, un piccolo sorbettino di kumquat. Sono molto colpito. Tutti i piatti appaiano incredibilmente scenici, concettualmente molto interessanti e al palato equilibrati molto piacevoli.

La cantina

Parlando di vini, Valentino Bertolini ci spiega che avevano un responsabile di sala, Marino, sommelier qualificato, andato in pensione un mese fa. Adesso ci sono Roberto Tempestini, anche lui sommelier qualificato, e Francesco Ciamei, sommelier specializzato. In carta ci sono più di 300 etichette con prevalenza di vini italiani, anche se hanno introdotto diverse bottiglie francesi per favorire il paragone coi nostri, per evidenziarne le differenze o le affinità. Ovviamente, come sempre, dipende anche dall'orientamento del sommelier.







Siamo giunti in fondo a questa nuova, bellissima, esperienza. Direi un ristorante di ottimo livello, impeccabile sotto ogni punto di vista, che punta più che giustamente a ottenere una stella Michelin. Perfetto per un anniversario, per portare i clienti più importanti, per ospiti che hanno voglia di vedere Firenze da una diversa prospettiva, e in genere per chiunque abbia voglia di fare un'esperienza unica.

Piacevole, raffinato, divertente, le nostre aspettative sono state totalmente soddisfatte. Lo consigliamo caldamente a chi visita la nostra città.

Se la Toscana è la tua passione, unisciti alla nostra Grande Tribù!
Unirsi alla Tribù di TuscanyPeople è semplice e gratuito, ma soprattutto porta solo vantaggi

Scopri i vantaggi

In collaborazione con Se. Sto. on Arno
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright