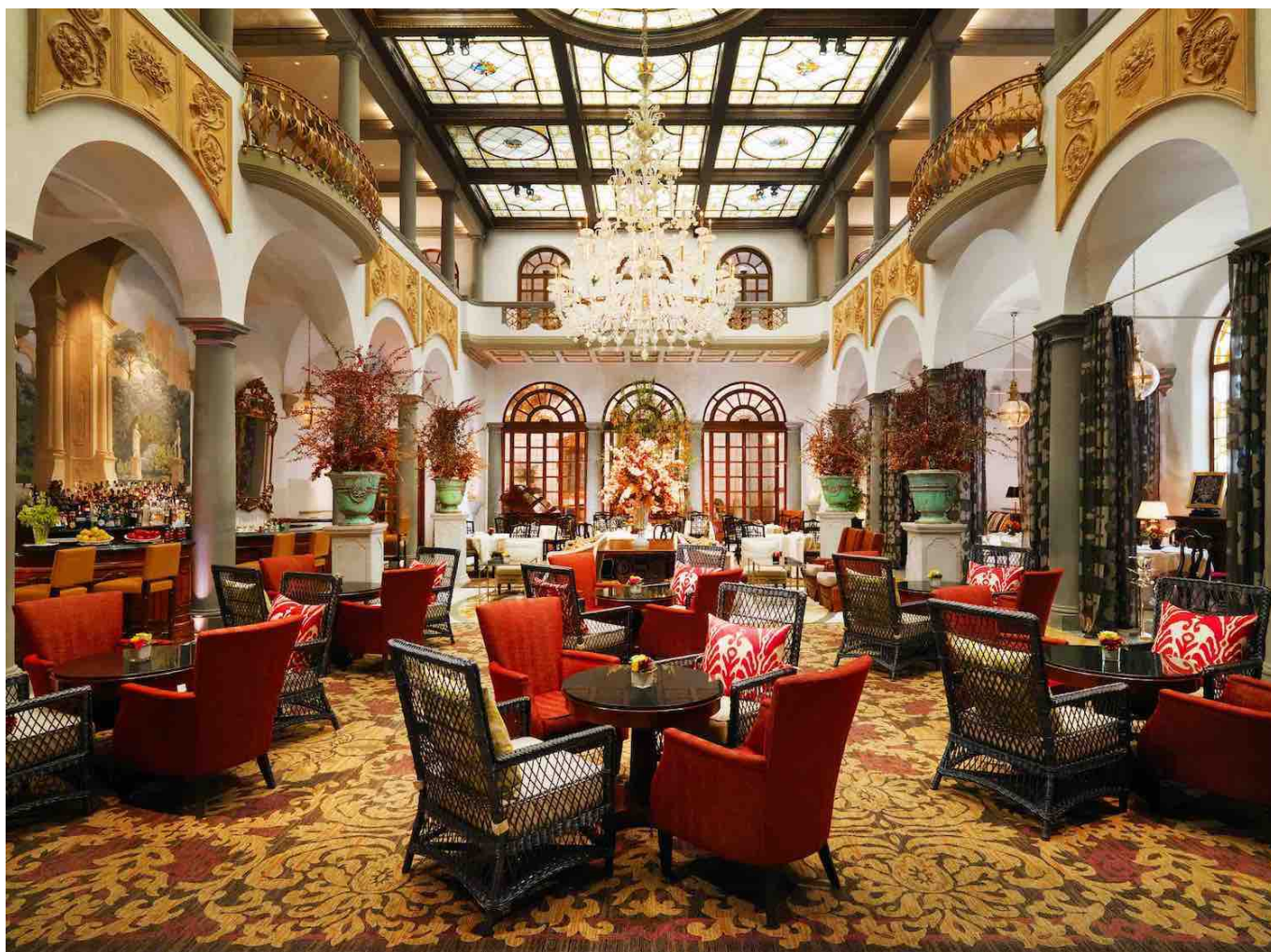


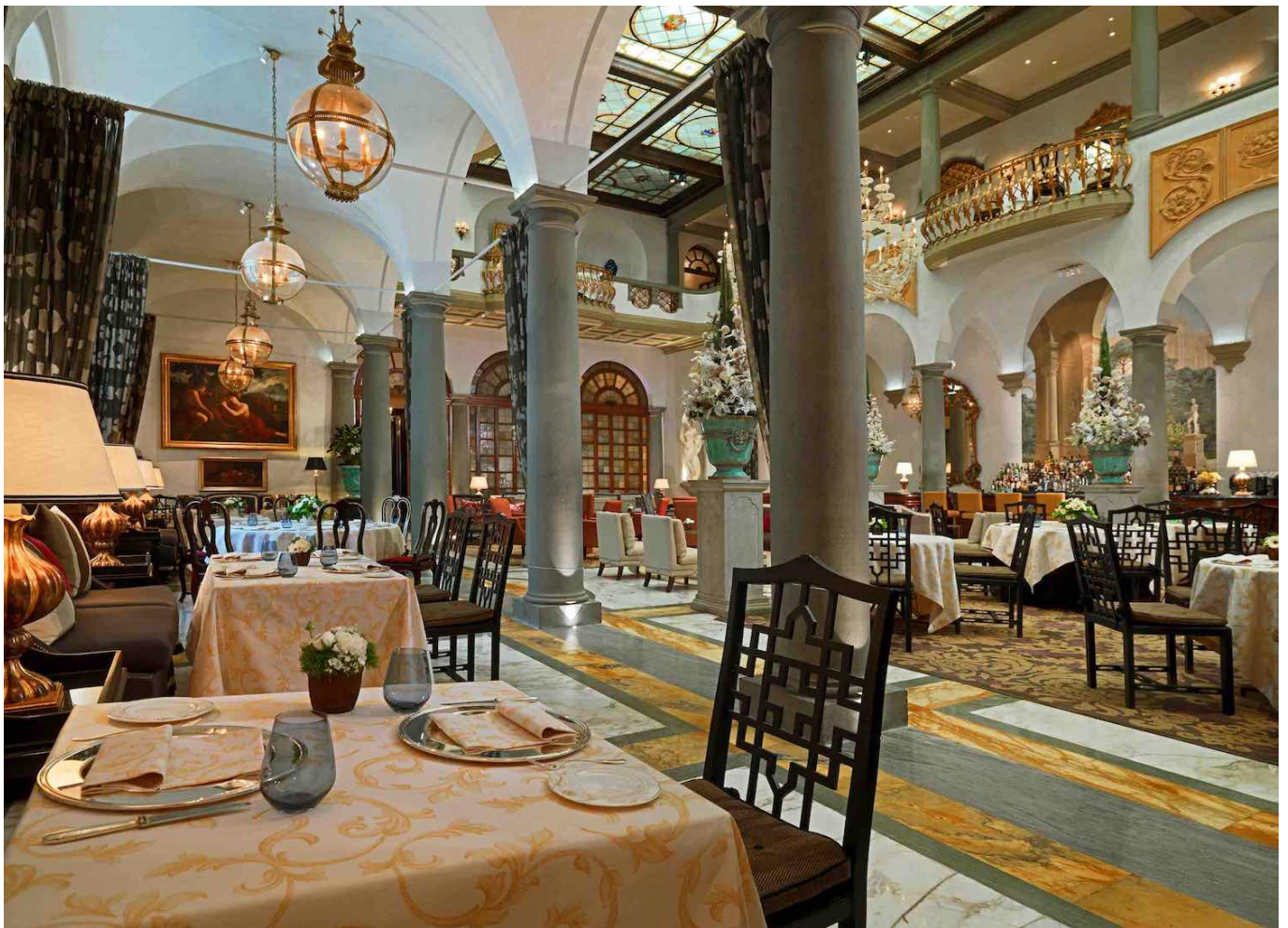
WINTER GARDEN BY CAINO, RAFFINATEZZA TOSCANA DAL RESPIRO INTERNAZIONALE



Di fronte all'Arno, con vista privilegiata sul centro della città, il St. Regis è senza dubbio uno degli alberghi più belli di Firenze. Ricercato e internazionale, sofisticato e mondano, rappresenta perfettamente la nostra dimensione attuale, a cavallo tra storia e futuro, tra eleganza e calore. E a proposito di calore, l'accoglienza nel ristorante interno, Winter Garden by Caino, è davvero impeccabile. Winter Garden by Caino, raffinatezza toscana dal respiro internazionale

Il personale in divisa, attento e formalmente amichevole, la sala, sontuosa, ricca, e al contempo di una sobrietà classicheggiante. L'ampio lucernario a vetri piombati, il portico interno che sorregge un ballatoio perimetrale con piccole balaustre sporgenti, il maestoso lampadario spiovente al centro.

E poi vetrate, trompe-l'oeil, addobbi floreali. Potrebbe ospitare il matrimonio per pochi intimi della figlia di un tycoon, così come una cena discreta tra capi di stato. Indifferentemente.

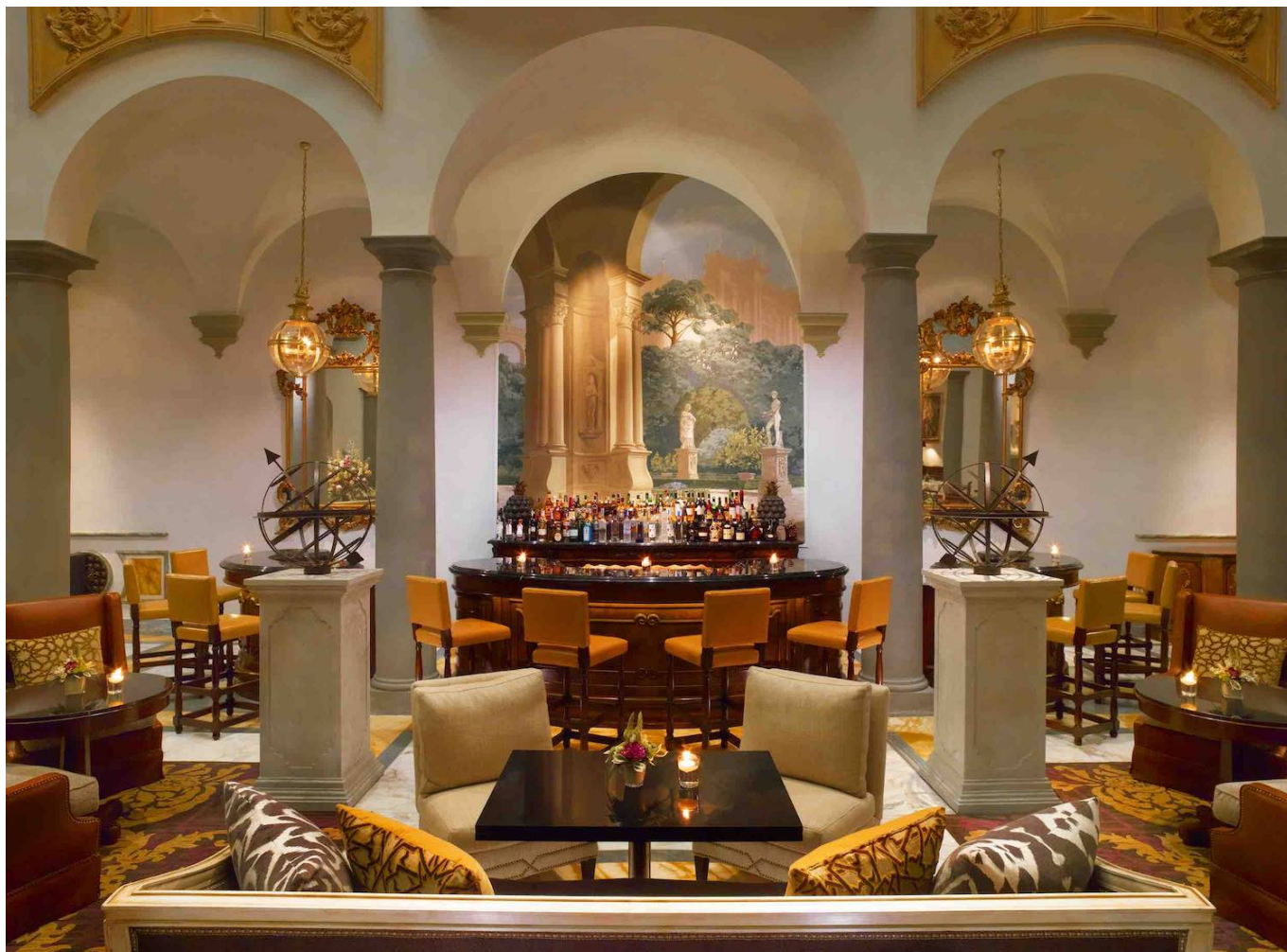


Per me e Valentina è stato riservato un tavolo da quattro nella parte destra del Winter Garden by Caino. Ci troviamo in uno degli affascinanti *separé* che una tenda raccolta divide idealmente dalla sala. Da una parte la seduta è rappresentata da un divano in stile, ricolmo di cuscini – dietro il quale fa bella mostra di sé un bellissimo specchio ottocentesco – dall'altra, affascinanti sedie antiche.

Sul lato sinistro della sala scorgiamo il bar, col bancone tondeggiante, in legno scuro, presso cui tre ragazze sorvegliano aperitivi. Nel mentre i nostri movimenti sono accompagnati dalle piacevoli note di un

pianista che, come da tradizione in questi locali, suona musica classica contemporanea o, in modo classico, pezzi moderni.





2 chef stellati alla guida del Winter Garden by Caino

Il Winter Garden by Caino è “artisticamente condotto” dalla supervisione di Valeria Piccini, gran chef pluristellata di “Da Caino”, a Montemerano, in Maremma, la quale si avvale della preziosa collaborazione in loco dello chef stellato Michele Griglio, suo braccio destro esecutivo, per intendersi, e questo spiega il “by Caino” compreso nel nome, che sta come una firma autoriale su un prodotto d’élite.



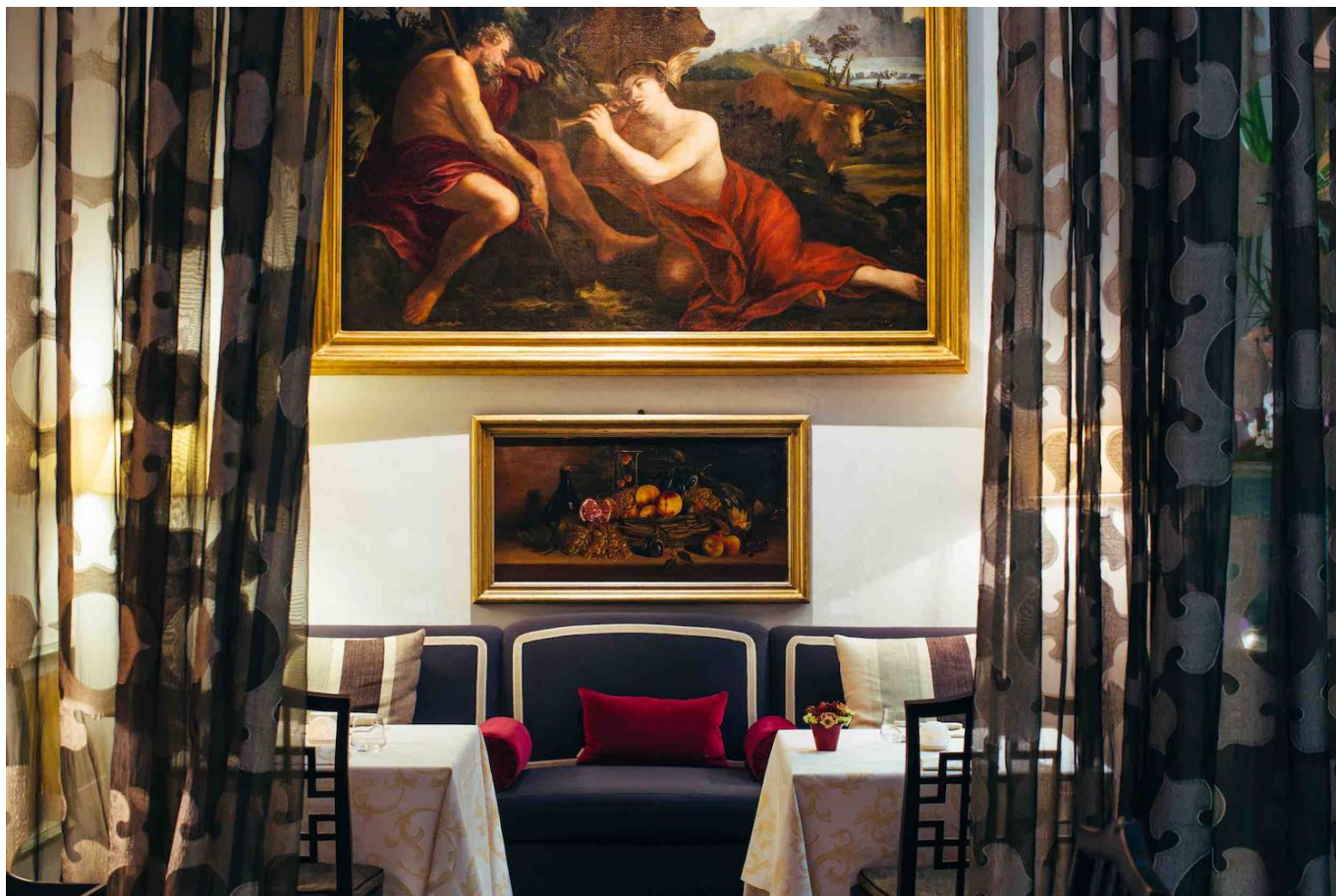
Leggi anche: [Montemerano, lo splendido Medioevo che non è mai passato](#)



Abbiamo entrambi optato per lo stesso menù degustazione, e nel mentre abbiamo ordinato due aperitivi "King Royal". Il maître, Antonio Schena, ci spiega che il loro olio IGP toscano, leggero e delicato, è prodotto in esclusiva dal ristorante "Da Caino", e ovviamente per il Winter Garden by Caino. Un eccellente cru, misto di leccino e moraiolo, che esalta con discrezione il sapore dei vegetali e si abbina a meraviglia col pane toscano.

Primo assaggio

L'*entrée* è un tonno scottato con crema di avocado e frutti rossi come decorazione per sgrassare la consistenza dell'avocado. Viene accompagnata dal brut Monte Rossa, Franciacorta DOCG Saten, un'amabilissima selezione di chardonnay. Al naso è di grande effetto. Minerale, ma si sente ancora la tostatura del pane e dei lieviti. In bocca è molto persistente, leggermente sapido, equilibratissimo e molto elegante.



Il primo assaggio di primo è un uovo biologico cotto a bassa temperatura - a 62° per 40 minuti - con una crema di ricotta setacciata, condita con olio EVO, limone e sale. Sul fondo, un *crumble* di nocciole tostate e tritate, asparagi freschi, e germogli di soia croccanti. La ricotta lo rende più morbido, e gli asparagi gli danno un tocco di erbaceo.

Mentre il pianista continua ad allietarci con le sue note briose, al bar una ragazza dai capelli biondi e un ragazzo giapponese prendono il loro aperitivo e chattano sul loro smartphone che, come diciamo sempre noi, mantiene tutti in contatto con tutti, in qualsiasi parte del mondo.



Leggi anche: [Aperitivo in Toscana: i migliori 6 locali con vista mare](#)



Secondo assaggio

Il secondo assaggio di primo è una coda di astice su gazpacho di pomodori, avocado e crudité di verdure. Più in dettaglio, una coda sbollentata nel *court bouillon* servita su gazpacho rosso (pomodoro, peperone rosso, pane e aceto) e punte di gazpacho verde (mela, avocado, basilico, cetrioli, aglio e aceto), guarnite su crudité di porro.

Per me, al posto delle foglie di porro, c'è un pinzimonio fresco.

Gli astici sono completamente puliti, cotti alla perfezione, il sapore è delicato. Il gazpacho, potente, col suo peperone rosso. Un piatto divertente e di grande soddisfazione, dall'aspetto molto elegante. Dispiace scomporlo per metterlo in bocca. La cottura dell'astice è perfetta.

Per il secondo vino passiamo dal Piemonte alla Valle d'Aosta, spostandoci di poco. È un petit arvine, un vitigno autoctono, che dà un'uva molto profumata, fresca, piacevolissima. Al naso, un sentore di peperone rosso, profumo molto interessante. Tipico vino alla francese, equilibrato, morbido, elegante, ma privo di segni particolari.



Terzo assaggio

Il terzo assaggio di primo sono dei tagliolini fatti con pasta all'uovo e nero di seppia. La salsa è di rana pescatrice, scampi e zafferano. È servito con scampi scottati in padella e polvere di scampi. Presentazione esemplare, tagliolino molto saporito, influenzato sicuramente dalla salsa di rana pescatrice. Gli scampi, meravigliosi, e il tocco di zafferano è sublime. Ottimo, in bocca c'è uno scambio continuo di sapori.

Con lo zafferano, ci va il Fiano, dice il sommelier. Lo produce Guido Marsella, a 800 metri slm, una sola

etichetta, un solo vino, fatto però in maniera magistrale. Il Fiano non deve essere fruttato, deve avere il profumo di pietra focaia, un vero vino vulcanico. Si percepisce il minerale e un sapore di salamoia. In bocca, una bomba. Alcolico, vino estremo, con una persistenza aromatica fortissima. Lo si sente a lungo in fondo al palato. Piacevole, equilibrato, non troppo sapido.



Devo dire che la verve, la dedizione, la passione, che ci mettono questi professionisti della tavola, è davvero encomiabile. Eccellente. Mi piace come presentano i piatti. Mi piace come gli piace il loro lavoro. Sono molto fieri di quello che fanno, ed è una cosa bellissima. Complimenti

Il secondo piatto

Il secondo è una tagliata di manzo irlandese che arriva in Italia già con una frollatura molto importante che la rende tenerissima. Viene da una macelleria a noi ben nota che si trova dalle parti del mercato centrale di Firenze. A buon intenditor. Il pezzo è unico, tagliato a triangolo. Molto curioso l'impiattamento. Carne da dieci e lode, come consistenza, sapore, cottura, presentazione. È accompagnata da sette diversi tipi di fagioli: all'occhio, cannellini, zolfini, borlotti, verdi, taccole e una crema di fagiolini. Oltre a cipolla caramel-

lata, pomodoro confit e animelle fritte.



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



A proposito di animelle, l'anima gemella etilica della tagliata è il Brunello. Nello specifico, quello dell'Azienda Agricola Lisini, la quale si trova nella parte meridionale del comune di Montalcino. Una produzione di altissima qualità anche nelle annate peggiori.

Ricordo che un Lisini, una volta, mi raccontò un aneddoto sulla sua famiglia. Suo nonno, agli inizi del '900, lasciò in eredità al primogenito la sua fattoria più importante, nel grossetano, migliaia di ettari di terreno. Mentre, al secondogenito, una fattoria molto più piccola nella non ancora rinomata Montalcino. Poveretto, dicevano tutti, dato che la fattoria più piccola non valeva nulla, in confronto. Poi il mondo si è ribaltato e lo scarto è diventato oro. *C'est la vie*.







Il dessert

Mi assento per pochissimo e, non appena torno, trovo il tovagliolo ripiegato perfettamente. Un particolare notevole che dice molto più del suo significato immediato.

Ecco il vino da dessert, un Timorasso Colli Tortonesi, di Walter Massa, il quale afferma, parafrasando il suo amico Vasco Rossi, che: *"il vino è tutto un equilibrio sopra la follia"*. Lui lo chiama monovitigno, uva bianca aromatica. La bottiglia si apre con un originalissimo tappo a corona. Al naso ha un profumo di vino in fermentazione.



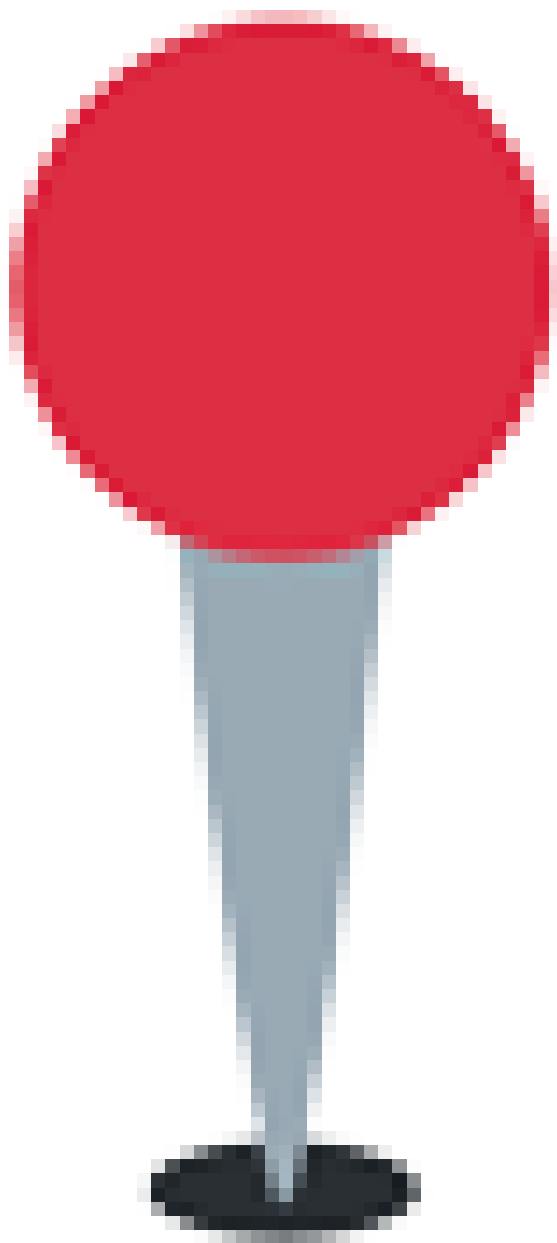
Prima del dessert ci viene servito un sorbetto all'ananas con crumble di biscotto e salsa al cocco, per allontanarsi dai sapori forti precedenti e preparare il palato al dolce, ossia una zuppetta di fragole fresche con sciroppo di fragole fresche, zeste di arancia profumate agli agrumi e al pepe verde, con una mousse di yogurt e mascarpone, il tutto completato da un sorbetto al lampone e peperone.

Gran menzione al dessert, davvero speciale, con questa esaltazione di contrasti tra sapori diversi che cambiano continuamente. Il vino è perfetto, ripulisce la bocca senza dominare.

Abbiamo finito, ci alziamo soddisfatti, quasi storditi dal percorso intenso e variegato che ci ha visto protagonisti al Winter Garden by Caino.



Ma forse no, forse i veri protagonisti, oltre alla cucina, sono i professionisti di sala, Mirko Eutizi, Antonello Scarfiello e Camilla Ciorra, che ci hanno servito con tanta eccellenza e che ci hanno permesso di penetrare ancora di più dentro i segreti di quei piccoli gioielli di viticoltori che dal nord al sud dello Stivale, con le loro perle enologiche, alzano notevolmente la qualità del vino italiano. *Chapeau* a tutti.



PER APPROFONDIRE:





Valeria Piccini, la semplicità nel suo successo di chef pluristellata



Valentino Bertolini, Direttore Generale del St Regis Firenze





Hôtellerie d'élite a Firenze: le migliori strutture dove festeggiare a Capodanno

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Winter Garden By Caino - P.zza Ognissanti, 1 Firenze - Tel. +39 055 2716 3770 - restaurant.stregis@stregis.com

In collaborazione con Winter Garden by Caino

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

