

# L'alta cucina fiorentina (ma non solo) abita qui

Materie prime eccellenti e accostamenti audaci. Ma anche un'insolita capacità di curare ciò che va oltre il piatto. Al ristorante Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze tutto questo è arte



**H**a aperto solo tre anni fa, ma si è conquistato in fretta il posto d'onore nell'agenda dei bon vivant fiorentini, merito anche della stella Michelin, arrivata poco dopo l'inaugurazione. Certo è che oggi il ristorante "Il Palagio" del Four Seasons di Firenze è un must per chiunque desideri vivere un'esperienza di gusto difficilmente replicabile altrove (da provare anche il brunch domenicale), in un ambiente di charme, ricavato dalle antiche scuderie del Palazzo della Gharardesca che, nella bella stagione, si trasferisce sulla splendida terrazza. Ma non sono solo i palati fiorentini o quelli degli ospiti dell'hotel a lasciarsi deliziare da Il Palagio. Qui arrivano da tutta Italia e anche dall'estero solo per assaggiare i "cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti", specialità proclamata piatto dell'anno 2013 dalla Guida dell'Espresso. Un riconoscimento che fa pendant con quello di migliore chef dell'anno assegnato, dalla Guida ai Ristoranti de "Il Sole 24 Ore" all'autore del piatto, Vito Mollica. Nato ad Avigliano, in Basilicata, Vito Mollica inizia il suo apprendistato da bambino aiutando la mamma in cucina. Qui impara a scegliere le materie prime, seguendo la stagionalità. A vent'anni, la scelta di fare di questa passione il suo mestiere. Dopo la scuola alberghiera, si fa le ossa al Principe di Viareggio, e poi inizia a viaggiare, in Italia e all'estero, lavorando anche in alberghi congressuali, dove impara a "trattare" i grandi numeri. A Milano conosce Sergio Mei, il suo mentore, ma deve molto anche a Herbert Berger, che gli insegna la tecnica della cucina francese e al gm Mariano Toffoletto, da cui apprende l'arte, mai scontata, di gestire le persone e gli acquisti. Il suo stile viene dal cuore, dai rapporti che instaura con i produttori a quelli con la sua brigata, «l'ingrediente più importante di tutti», dice Mollica, «il cibo è un'esperienza, che va oltre a quello che si vede nel piatto». Tanta

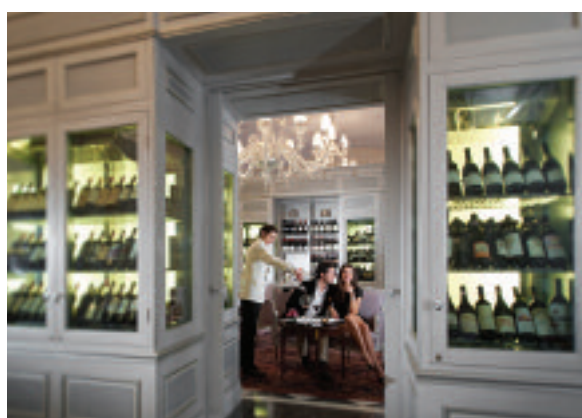


**Dalle capesante con ribollita al capriolo arrosto; dal carpaccio di ricciola con burrata ai cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti. La cucina di Vito Mollica è un tripudio di colori e sapori, di stagioni e giochi di consistenze**

tradizione, tanta esperienza ma anche tanta umanità e fiuto nello scegliere i fornitori e produttori di fiducia. Una sapienza condensata oggi nel suo libro "Invito a cena al Palagio di Firenze". Ad accompagnare i piatti del ristorante, una ricca carta dei vini, con oltre 400 etichette, e la gustosa pasticceria dell'Executive Pastry Chef Domenico Di Clemente.

**G.B.R.**





**RISTORANTE IL PALAGIO**

**Four Seasons Hotel Firenze**

Borgo Pinti 99 - 50121 Firenze

Tel 055 2626450

[www.fourseasons.com/florence](http://www.fourseasons.com/florence)

**Orari cucina:** 19-23

**Giorno chiusura:** tutti i giorni a pranzo e la domenica sera

**Business lunch:** sì

**Possibilità di riservare la sala per eventi:** sì