



Il ristorante apre a casa di Beatrice “Chef Nonna” tra gli affreschi di Allori

Dal Four Seasons a Palazzo Portinari Salviati: la tradizione va in tavola con Vito Mollica



di Irene Arquint

Il luogo dei giochi di Beatrice, musa ispiratrice di Dante, nonché prima residenza di Cosimo I de' Medici, da mercoledì torna a risplendere nella completezza di un progetto di accoglienza che ruota attorno a tredici suite e due ristoranti di prestigio. Capofila e mentore per la parte gastronomica di Palazzo Portinari Salviati, lo chef stellato Vito Mollica, che punta su una cucina legata alle tradizioni, fondanti per quel ricco patrimonio culturale che ci ha resi riconoscibili in tutto il mondo. Perché quella italiana è una cultura che nutre fatta di letteratura, musica, opere d'arte, ma anche di tavola. «Con quei piatti di famiglia che fino a poco tempo fa ci vergognavamo a presentare nei ristoranti» spiega il lucano Vito Mollica, responsabile dell'accoglienza a Palazzo Portinari Salviati per il Mine & Yours

Group e fino al 2021 al Four Seasons. Realtà internazionale, quest'ultima, dalle importanti strutture ricettive tra l'Italia e gli Emirati Arabi, il Regno Unito e gli Stati Uniti.

Così, dopo l'inaugurazione di “Salotto Portinari Bar e Bistrot” avvenuta a metà aprile, giunge fi-

nalmente il momento di chiudere il cerchio e avviare “Chic Nonna”, il ristorante gastronomico accolto fra gli affreschi di Alessandro Allori, uno dei protagonisti del Cinquecento Fiorentino. Dopodiché Mollica volerà a Dubai per aprire anche là un ulteriore Chic Nonna. «La nonna perché è il pilastro della famiglia, mentre la famiglia a sua volta è l'essenza dell'italianità» dice lo chef pensando al cuore di questo progetto che presto si allargherà al mondo. Oggi intanto chiama il mondo a visitare Firenze, portando in dote le caratteristiche della città del Rinascimento.

«Non solo una carezza per il palato ma anche uno stile di vita. Quando abbiamo provato a immaginare l'identità dell'offerta di Palazzo Portinari – commenta Vito Mollica - l'idea è stata quella di calarci nei panni di chi vive Firenze e provare a soddisfare le esigenze lungo l'intera giornata».

Per cui eccolo quel luogo in cui incontrare un amico, un cliente, in cui portare la famiglia, in cui festeggiare una ricorrenza importante. Dal “Salotto Portinari Bar e Bistrot” all'interno della corte di Cosimo I inaugurato ad aprile, aperto sette giorni su sette dal mattino al dopocena, con una ricchissima colazione alla carta che va dalle uova benedettine, strapazzate e i pancake, alle più tradizionali frittate di pasta, uova in camicia con pappa al pomodoro, un salutare budino di chia. Dopodiché pranzi di lavoro a due portate da 38 euro o da tre a 45. E ancora la caffetteria, i tè e gli aperitivi con una cocktail list che va

dai classici a ricette personalizzate. E da mercoledì (ma già sold out fino a fine mese), finalmente “Chic Nonna” nella sontuosa corte degli Imperatori. Un investimento, l'intero palazzo con le suite e i ristoranti, che fa capo al taiwanese LDC Group

(acronimo di Luxury Dreams & Culture). Opera di restyling che restituisce alla città un patrimonio di 12mila metri quadrati d'interni, in abbandono da oltre un decennio, per restaurare i quali sono serviti quattro anni di interventi sotto la supervisione

della Soprintendenza, per 300 persone coinvolte tra professionisti, operai e artigiani. Quindi con l'inaugurazione dell'ultima punta di diamante, lo Chic Nonna, il restaurato palazzo Portinari Salviati torna a disposizione della città, nell'idea della proprietà di organizzare visite almeno un giorno a settimana. ●

L'apertura è prevista mercoledì nella Corte degli Imperatori ma, il locale, è già sold out fino a fine mese

Stellato ma con l'amore per i piatti di famiglia «che fino a poco tempo fa ci vergognavamo a presentare ai clienti»





In alto la sala Beatrice, qui la musa ispiratrice di Dante visse da bambina Palazzo Portinari è stato oggetto di un grande restyling a cura del gruppo taiwanese Luxury Dreams& Culture e ora si apre alla città con due locali, uno è il ristorante Chez Nonna, e 12 suite. L'idea della proprietà è quella di organizzare visite guidate almeno una volta alla settimana

