

Eleganza senza tempo a Dimora Palanca

Giulia Marcucci

Il nuovo cinque stelle fiorentino ha i servizi di un albergo ma il comfort di un'abitazione di lusso. E una cucina che sorprende guidata dall'estro di Giovanni Cerroni

A Firenze è stato aperto ad agosto *Dimora Palanca*, un nuovo cinque stelle. Si trova in una villa del XIX secolo che, per volere della proprietà dell'epoca, la famiglia Palanca, è stata luogo d'incontro per viaggiatori cosmopoliti e amanti dell'arte. La struttura ospita diciotto camere di cui quattro nella serra. L'atmosfera è di un'eleganza senza tempo, all'insegna di un lusso raffinato, dove l'architettura classica si sposa al meglio con audaci pezzi di arte moderna e arredi di design. Grande lavoro di restauro, esemplari gli affreschi dei soffitti, gli stucchi, il tipico pavé toscano, le colonne, il marmo

cucina gourmet dai piccoli numeri del ristorante. "L'identità di *Dimora Palanca* è alberghiera nel servizio, ma domestica nella vocazione di creare agio e nuove visioni di Firenze per i nostri ospiti -racconta la direttrice Laura Stopani- L'architetto Stefano Viviani ha colto benissimo questa impostazione e ha lavorato sugli spazi per plasmare una rinascita che raccorda il recupero fedele del passato con un senso dell'abitare e della convivialità contemporanei. Ci è riuscito restaurando con fedeltà e arricchendo ancor più con l'amore per il design contemporaneo".

L'eleganza proviene non solo dal palazzo, ma anche dalla palette cromatica di nuance leggere, con qualche incursione di cuoio, grafite, porpora cardinalizia e carminio, che regalano un'atmosfera avvolgente e piena di calore. Protagonista il bianco delle pareti, delle porte e degli infissi che alleggerisce l'ambiente dalla patina del tempo, il tutto reso luminoso dalla luce che entra generosa dalle ampie vetrate e accende gli spazi quasi a volerli far sembrare sempre aperti, creando infine un legame con il verde del giardino.

Anche dal punto di vista gastronomico il nuovo 5 stelle fiorentino punta in alto ed è rappresentato da un giovane e ispiratissimo chef, Giovanni Cerroni, pieno di estro e dalla mano decisa, che accoglie nel ristorante *Mimesi* sia gli ospiti dell'hotel, sia gli esterni. Ricerca, capacità di innovare, ma anche di ricordare e collegare sapori legati a una memoria personale con tecniche sofisticate, apprese in un iter professionale di respiro internazionale. Questo il concept gastronomico dell'executive chef che, a meno di trent'anni, ha alle spalle esperienze importanti, avendo lavorato con figure come Italo Bassi, per anni alla guida del tristellato *Enoteca Pinchiorri* e ora patron del *ConFusion* di Porto Cervo (una stella Michelin), e *Mugaritz* (due stelle) nei Paesi Baschi.

Cerroni è consapevole che la cucina è ispirazione, qualità, eccellenza delle materie prime, ma ha ben chiaro che è anche conoscenza e chimica e con tutto questo gioca per stupire bocca, occhi, olfatto e anche l'udito: sì, pure quello. Perché il punto di



Dimora Palanca offre 18 camere, di cui quattro nella serra, e un piacevolissimo giardino. La villa, del XIX secolo, è stata oggetto di un importante lavoro di restauro che ne ha valorizzato gli affreschi, il tutto all'insegna di un lusso raffinato, dove l'architettura classica si sposa con audaci pezzi di arte moderna e arredi di design

delle scalinate e il ferro battuto dei corrimano. Rinati anche il giardino, prezioso *hortus conclusus* in cui rilassarsi sulle ampie e comode chaise longue; la vecchia cucina, che ospita ora il ristorante gourmet *Mimesi*, e la luminosissima serra, affacciata sul verde.

L'impressione all'ingresso è di entrare in un palazzo e non in un hotel: sale pensate singolarmente e non standardizzate, aree comuni che sono l'esatto contrario di un "non luogo", wellness da godere nell'intimità della dimensione privata, la