




Giovanni Cerroni è l'executive chef del Mimesi, l'elegante ristorante del cinque stelle fiorentino. Lo chef utilizza nei suoi piatti prodotti locali e biologici come il pollo e le uova della gallina nera del Valdarno. Sotto, Pollo e peperoni, Risotto alle ostriche affumicate e shiso e Tagliatella in rosso e caviale

friabilità di certe croccantezze, frutto di un'alchimia che viene dalla padronanza della materia, risuona anche nelle orecchie. "Con la mia brigata -afferma- vorrei dar vita a una piccola, ma concreta, rivoluzione gastronomica in cui gli ospiti possano sentirsi sempre a proprio agio, anche perché portati ad attivare una connessione quasi empatica con i piatti: spesso accade grazie alla rielaborazione di un ricordo e quindi nel ritrovamento di un sapore della memoria".

La stagionalità non può prescindere dalla territorialità, basata su una relazione vera e quotidiana con produttori e realtà artigianali. Le scelte incentrate su prodotti biologici sono spesso un omaggio alle eccellenze, come il pollo del Valdarno, le uova della gallina nera del Valdarno, il cavolo nero, la cipolla di Certaldo, il pecorino autenticamente toscano, grani e legumi inspiegabilmente negletti. Tra i piatti spiccano Cipolla, pecorino e beurre rouge, inaspettato e avvolgente; tra i primi, il Risotto alle ostriche affumicate e shiso che racconta un viaggio in Giappone, con una rivisitazione del risotto in chiave orientale. Inoltre, Pollo e peperoni, un piatto che stupisce grazie anche a un gioco di consistenze e di sapori. Infine, da assaggiare tra i dessert Miele, caramello e mandorla: un alternarsi di dolce e salato con una lieve nota di amaro del caramello, che smorza la dolcezza.

A favorire la sensazione di agio contribuiscono anche le scelte estetiche e progettuali dello spazio con tinte caldamente luminose; tovagliati leggeri fino a terra, in armonia con il chiarore monocromatico delle pareti, dei soffitti, delle nicchie e delle modanature in legno; sedute in pelle comodissime color tortora del designer Antonio Citterio. Grande cura anche nelle scelte legate all'art de la table con pezzi realizzati su misura da artigiani marmisti locali. 



Dimora Palanca

via della Scala 72
50123 Firenze
tel. +39 055.0317816-055.295369
www.dimorapalanca.com

