

# Spazio Italia

AGOSTO-SETTEMBRE 2017 / AUGUST-SEPTEMBER 2017 N° 133



**Tempo di Oktoberfest**  
Time for Oktoberfest

# LO CHEF CHE VIENE DAL MARE

**Rocco De Santis sta segnando la nuova era dell'esclusivo ristorante gourmet dell'Hotel Brunelleschi di Firenze**

**THE CHEF FROM THE SEA.** Rocco De Santis sets a new course for the exclusive gourmet restaurant at the Hotel Brunelleschi in Florence

Storia/story **ANTONELLA TERO**



**Successo meritato**

**Deserved success**

Rocco De Santis ha recentemente portato il ristorante Vistamare del Lido di Latina alla stella Michelin. Rocco De Santis recently won a Michelin star for the Vistamare restaurant at the Lido di Latina

**G**iovane (classe '79), stellato, campano. Questo il profilo di Rocco De Santis, nuovo chef del Santa Elisabetta, il ristorante gourmet di soli sette tavoli dell'Hotel Brunelleschi di Firenze. Rocco ha il sorriso e l'entusiasmo di chi accetta una nuova sfida, ogni volta come fosse la grande opportunità. E

*Rocco De Santis is young, still a couple of years shy of his 40th birthday, has won a Michelin star and comes from the Campania region of Italy.*

non è da poco infatti la sfida che il talentuoso salernitano ha vinto prima di questa, portando alla stella Michelin il ristorante Vistamare al Lido di Latina, poco prima del nuovo incarico nel cuore della città toscana. Ora firma tre menù degustazione e naturalmente una nuova carte, perché è tempo di ricominciare e di se-

*This, in a nutshell, is the profile of the new chef at the helm of the Santa Elisabetta, the gourmet restaurant with just seven tables at the Hotel Bru-*

*nelleschi in Florence. Rocco has the smile and bubbling enthusiasm of someone who is always ready for a challenge, taking each new project in his stride as*

gnare una nuova era. E forse è tempo di nuovi riconoscimenti.

Rocco, come commenteresti gli eventi dell'ultimo anno?

“Un sogno che diventa realtà, una gioia infinita... l'impegno e la professionalità alla lunga premiano sempre. Firenze merita di avere posti di eccellenza gastronomica, qui cercherò di mettere il mio sapere al servizio dell'Hotel Brunelleschi. Abbiamo una pagina bianca da scrivere”.

La tua cucina debutta in una città d'arte. Che cosa hai in mente in proposito?

“Gli hotel di città sono ben diversi dai relais stagionali, per cui l'attenzione e la proposta gastronomica deve essere alla portata di tutti i clienti e i turisti. Ovviamente le mie origini

ed esperienze andranno a contaminare e personalizzare la mia idea di cucina, perché in fondo si sceglie il ristorante anche per identificazione della cucina che lo chef esprime. Dal mio canto, credo che lavorare bene, con piatti di gusto, ben eseguiti, in una location importante, ci porterà piano piano a ritagliarci una piccola fetta per poter raccontare la nostra storia”.

C'è un nuovo piatto ispirato al contesto storico del tuo nuovo ristorante gourmet Santa Elisabetta?

“Il primo impatto con la città è stato alla scoperta del cibo in ogni genere e forma. Ovviamente il lampredotto è stato per me folgorante, ho pensato di metterlo in carta sotto forma di raviolo ed ecco fatto il raviolo con il lampredotto dentro e fuori, salsa verde e gel di limone candito. Completa il piatto una crema

**Sapori mediterranei**  
**A taste of the Mediterranean**  
Triglie in crosta di pane e zafferano  
Red mullet on toast with saffron



*a huge opportunity. He comes to his new post in Florence fresh from another challenge won, a triumphant first Michelin star for the Vistamare restaurant at the Lido di Latina.*

*At the Santa Elisabetta he offers three tasting menus and a new à la carte menu, setting a new course for the restaurant with the challenge of fresh awards waiting to be conquered.*

*Rocco, what would you like to say about what has happened over the last year?*

*“A dream come true, I'm over the moon... all that hard work and hard-won expertise finally paid off. Florence deserves fine dining and I'll do all I can for the Hotel Brunelleschi. We're getting off to a completely fresh start”.*

*Your take on fine dining in*

*a city of fine art. What have you in mind?*

*“City hotels are very different to places that work seasonally, the idea is to create something appealing for locals and tourists alike. Obviously my origins and personal experience will play a part in what I do, because I think people choose where to eat partly on the basis of the identity of the cuisine and the chef who channels*



**All'ombra della Basilica  
In the shadow of the basilica**  
A destra: un esterno dell'Hotel  
Brunelleschi di Firenze  
In alto: il ristorante gourmet  
Santa Elisabetta dispone  
di soli sette tavoli  
Right: the Hotel Brunelleschi  
in Florence  
Above: the gourmet  
Santa Elisabetta restaurant  
has just seven tables



di tarallo... e qui la Campania entra in gioco, a dare quel tocco di pane che manca”.

Hai una certa esperienza proprio in prestigiosi hotel restaurant italiani. Cosa possono offrire in più, secondo te, rispetto ai ristoranti in città non collegati all'hotellerie?

“La ristorazione oggi è un volano importante,

la gente è passata da una conoscenza empirica a quella scientifica. Pertanto credo semplicemente che la professionalità vinca su tutto”.

Hai un progetto professionale da confidarcì per quanto riguarda il futuro della tua attività?

“Diciamo “Il sogno di Rocco”. Potrebbe essere l'insegna del mio ristorante”. ■

*that identity. But I'm pretty sure that if we do our job properly and produce well-cooked, tasty food in a prime location we'll be able to carve our niche”.*

*Is there a new dish inspired by the historical context of your new Santa Elisabetta gourmet restaurant?*

*“Well, the first thing I set out to discover in Florence was its food in whatever shape or form, and of course the thing that struck me most was the traditional lampredotto, the incredibly tasty tripe*

*sold in sandwiches from street stalls all over the city. I've put my own take on this tradition on the menu, where it appears as a raviolo with lampredotto inside and out, green sauce and candied lemon geleé. The whole dish rounded off with a tarallo cracker cream, which is a typical Campania touch”.*

*You have experience of working in restaurants in prestigious Italian hotels. What's the plus of a restaurant in a hotel as opposed to*

*an independent venue?*

*“People are far more demanding nowadays, they've progressed from an empirical awareness of food to a more scientific knowledge, making food preparation in general, and fine dining in particular, an important driver in the general scheme of things. But I think the key to it all is being uncompromisingly professional”.*

*Projects for the future?*

*“Well, “Rocco's dream” could be the name of my very own restaurant”.* ■