



PPN FOOD - Arezzo: il Monastero di Cortona si prepara alla riapertura e inaugura un nuovo ristorante

Arezzo - 14 mar 2025 (Prima Pagina News) E' "L'Osteria del Santo", con una proposta più informale e una cucina fortemente legata alla tradizione toscana.

Nel centro storico di Cortona, incantevole cittadina nella provincia di Arezzo, il Monastero di Cortona Hotel & SPA sta per riaprire le sue porte al pubblico dopo la chiusura invernale e presenta alcune interessanti novità, andando ad arricchire la già vasta offerta. Il Boutique Hotel cinque stelle, nato dal recupero di un edificio del 1400, può contare su 36 Camere e Suites, oltre alla SPA "Bagni di Bacco" nell'antica cisterna dell'acqua e il Ristorante Gli Affreschi che si ispira e rivisita la tradizione toscana. Il 27 marzo è la data di riapertura del Monastero di Cortona, pronto a vivere una nuova stagione grazie all'intervento della Famiglia Poli che, con la preziosa collaborazione dell'Arch. Enrico Lavagnino, ha recuperato e trasformato un pezzo di storia in un hotel che fonde storia, arte, natura e cucina di livello. La più grande novità del 2025 al Monastero di Cortona è l'apertura di un nuovo ristorante, che va ad aggiungersi al fine dining Gli Affreschi. Si tratta dell'Osteria del Santo, volutamente con un format diverso per offrire un'esperienza completa ai clienti che si trattengono più giorni. Una proposta più informale e ancora più legata ai piatti della tradizione, con apertura anche a pranzo (Gli Affreschi, invece, fanno solo servizio serale). A capo della cucina c'è sempre lo chef Michele Ricci, che con la sua brigata coordinerà entrambi i locali. L'Osteria del Santo si trova nello stesso spazio dedicato alla prima colazione, con 10 tavoli interni e sette esterni, all'aperto. La cucina è, come dice il nome, quella di un'osteria, ma ovviamente la qualità e l'attenzione restano le medesime. A cambiare è la proposta, più legata alla tradizione. Non mancano pasta fresca fatta in casa, come le pappardelle ai funghi porcini e gli stracci di pasta all'uovo con ragu? di Chianina e fonduta di Parmigiano 24 mesi, ma anche i tipici gnudi toscani. E ancora salumi e formaggi della zona, pappa al pomodoro e infine la brace, grande protagonista del menu su cui vengono cotti carne (per esempio salsicce, manzo e pollo), pesce e formaggi. Tra le novità della stagione anche una nuova terrazza nella zona solarium, dove si trova la piscina esterna: un ulteriore spazio per vivere i tanti servizi del Monastero di Cortona. Anche il ristorante Gli Affreschi, così chiamato perché qui durante la ristrutturazione sono stati scoperti affreschi che alcuni esperti dicono riferirsi alla battaglia di Montaperti del 1260, è pronto ad accogliere di nuovo gli ospiti. Per il 2025 potrà contare su qualche tavolo in più ma continuando a mantenere l'intimità dell'ambiente: il bancone bar, infatti, è stato spostato verso la terrazza, creando un contatto diretto con la zona esterna. Qui lo chef Ricci può esprimere tutto il suo talento e tutta la sua conoscenza del prodotto, proponendo una raffinata cucina di livello ma fortemente legata la tradizione toscana, rivisitata e alleggerita con tecniche moderne con l'obiettivo primario di esaltare la materia prima, da

provare ordinando alla carta o lasciandosi guidare con i due menu degustazione di quattro portate: uno di terra “Sapori Toscani” e uno di pesce “Dal Mare”. Il percorso di pesce, sebbene più insolito per l’entroterra toscano, riscuote il consenso degli ospiti, consolidando piatti come il Calamaro arrosto su crema di piselli e il suo inchiostro. Restano i cavalli di battaglia dello chef, seppur con qualche variante stagionale. Torna la pappa al pomodoro, qui servita come amuse-bouche, e si prosegue con il pate? di fegatini di pollo, mela verde, gel di Vermouth di Cortona e cantuccio salato e con i picci tirati a mano alla cacio e pepe su vellutata di zafferano di Cortona e con il controfiletto di manzo con millefoglie di patate e cenere alle erbe. Grande attenzione anche all’elemento vegetale, che oltre ad accompagnare altri ingredienti, in alcuni casi diventa protagonista assoluto: le Verdure dell’orto vengono servite infatti giocando con consistenze e colori. Il vegetale è anche il punto di partenza per la novità nella carta del ristorante: il menu con l’ingrediente del mese, intorno al quale vengono studiati tre piatti, andando a comporre a tutti gli effetti un nuovo percorso degustazione (il primo menu sarà dedicato agli asparagi). La carta dei vini è curata dalla maîtresse e sommelier Taziana Lai, che si sta ampliando per superare le 300 etichette e che mettono in luce il meglio di questa parte della Toscana, quindi Cortona, Montalcino, Montepulciano, e poi oltre andando fino al Chianti e Bolgheri. Ben rappresentati anche Piemonte, Veneto, Sicilia, Abruzzo e Puglia, nonostante le richieste degli ospiti si dirigano soprattutto verso le proposte regionali. La crescita, in questo senso, è totale vista anche la volontà di aumentare gli spazi dedicati alla cantina. La carta dei vini, inoltre, dopo aver ricevuto nel 2024 il riconoscimento di un calice da Wine Spectator, ha di recente ottenuto 1 stella da The World of Fine Wine. Aperto nel 2019, dopo attenti lavori di ristrutturazione effettuati in concerto e nel rispetto delle indicazioni della Sovrintendenza ai Monumenti di Arezzo, il Monastero di Cortona ha visto seguire gli interventi da un team di architetti e personalmente dall’ingegnere Enzo Poli, con la collaborazione dell’Arch. Enrico Lavagnino. Il luogo conserva il fascino antico e l’aura di calma e quiete tipica dei monasteri offrendo tutti i servizi ed il confort di un moderno 5 Stelle. Si può infatti ammirare l’antica disposizione della struttura conventuale: soffitti a travi o a volta, imponenti corridoi, loggiati e i magnifici affreschi. Centro dell’Hotel è il giardino con piscina. Ospitato sulla splendida terrazza che apre la vista panoramica sulla Val di Chiana, un tempo orto dei Frati, offre l’atmosfera perfetta per il relax. Le 36 Camere e Suites sono ricavate dalle antiche celle e ognuna presenta tratti caratteristici. Il Monastero di Cortona Hotel& SPA è parte del gruppo Cronos Retreats, che vanta La Villa del Re, 5 Stelle a Costa Rei in Sardegna e l’Hotel Barocco a Roma Piazza Barberini.

(Prima Pagina News) Venerdì 14 Marzo 2025