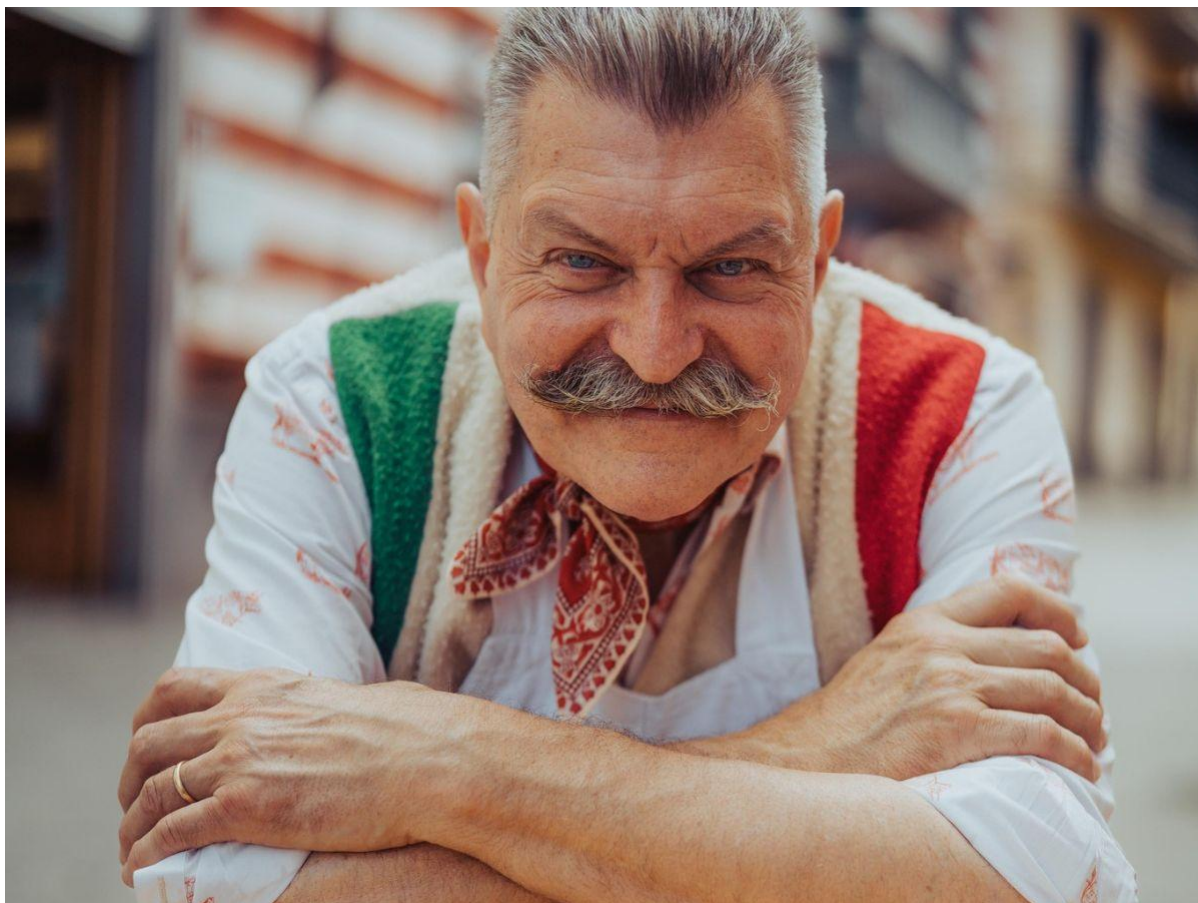




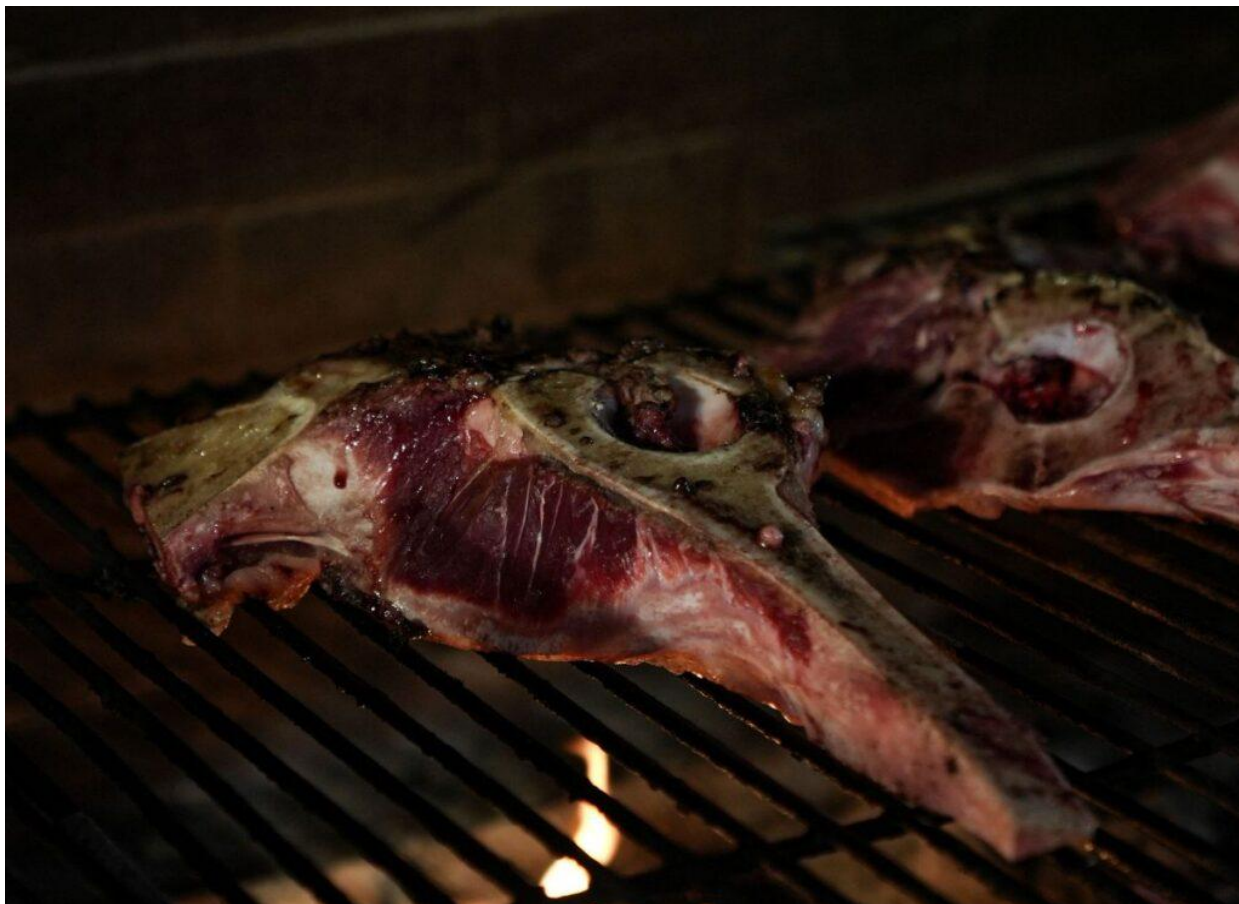
Cecchini in città apre al 25hours Hotel a Firenze

Grande novità nel suggestivo hotel e ristorante ispirato alla Divina Commedia

Dario Cecchini arriva a Firenze. Giovedì 19 settembre, il macellaio di Panzano in Chianti ha inaugurato “**Cecchini in Città**”, il suo primo ristorante nel cuore di Firenze e ospitato nel [25hours Hotel](#) di Piazza San Paolino.

Cecchini in Città, a Firenze apre il ristorante di Dario Cecchini

Un'**esperienza culinaria da scoprire** per Dario, il Dante della carne, il quale ci porta in un viaggio gastronomico tra i sapori più autentici della Toscana.



La carne sarà protagonista nel nuovo locale di Cecchini (Foto © Ufficio stampa).

La proposta è un inno alla carne, che ci fa scoprire nuovi mondi di gusto. Dal menu “**Cecchini Griglia**”, per gli amanti delle bistecche alla brace (tutti i giorni dalle 13 alle 20, menu fisso, carne, vino, set up “tavolata”), al menu “**Famiglia**” (alla carta, non solo carne, piatti anche veg, ricette originali Toscane come i sughi per la pasta fresca fatta in casa della famiglia Cecchini), perfetto per condividere momenti speciali.

Al ristorante sarà sempre presente anche il menù “**Cecchini Famiglia**”, una proposta *à la carte* con una serie di piatti (anche vegetariani), inclusi antipasti della tradizione e pasta fatta in casa con i sughi tipici della famiglia Cecchini.

Ospitato negli scenografici spazi del **25hours Hotel Piazza San Paolino**, al Cecchini in città andrà in scena lo spettacolo della brace, con una **generosa griglia posizionata nel grande camino nel cuore del ristorante**, dove gli ospiti avranno la sensazione di trovarsi quasi in un teatro dedicato alla carne.



La griglia all'interno del Cecchini in città (Foto © Ufficio stampa).

«Dario è un'icona della tradizione culinaria toscana famoso nel mondo, e siamo entusiasti di poterlo finalmente accogliere nella nostra struttura, dove proporrà il meglio della sua cucina», – ha commentato **Bart Spoorenberg**, General Manager dell'hotel fiorentino – «La sua maestria nel preparare la carne, come la grande attenzione riposta nella scelta dei tagli e verso gli animali esaltano la storia gastronomica toscana. Entusiasmo, dedizione e passione per questa terra accomunano Dario Cecchini e il 25hours Hotel Piazza San Paolino, pronto a diventare il punto di riferimento per provare la cucina del maestro di Panzano in città».

La rivoluzione di Cecchini alla ristorazione del 25hours Hotel

L'hotel, aperto nel 2021, ha puntato più volte sulla ristorazione, sia con il **ristorante San Paolino** che con il bar della struttura e il suo negozio di alimentari con tanto di affaccio in piazzetta. Dall'autunno del 2023 la cucina era stata gestita dallo **chef Lorenzo Vendali**, con una proposta capace di spaziare tra piatti di maggiore ispirazione territoriale (già c'era diversa attenzione alle carni) e piatti dal respiro più ampio. Ora Cecchini porterà la sua firma e, ci aspettiamo, farà la sua rivoluzione.

Non a caso Dario è stato anche il protagonista di un episodio della serie tv Netflix **“Chef's Table”**, che racconta il dietro le quinte delle grandi cucine del mondo. Una capacità istrionica

particolarmente utile a trainare un ingrediente, la carne, che negli ultimi anni ha conosciuto un fenomeno di demonizzazione che richiede una operazione simpatia da parte dei suoi testimonial.

Il paradosso è che Cecchini, protagonista di collaborazioni da Dubai a Hong Kong, da Singapore alle Bahamas, non aveva uno spazio a Firenze, centro di attrazione della cultura anche gastronomica della regione e distante poche decine di chilometri da Panzano. Una mancanza che ora sarà riempita a colpi di Fiorentine.

Ristorante Cecchini in città

25hours Hotel – Piazza San Paolino, 1

Data di creazione

19/09/2024

Autore

curradi-delbimbo