

# IL “GUSTO” DEL VIAGGIO

a cura della  
REDAZIONE

## THE “FLAVOUR” OF THE JOURNEY

*TXT interviews Vito Mollica, chef at Four Seasons Hotel Firenze, to enter in one of many sides of the success of Tuscan tourism: its great culinary tradition remastered in a multisensory research and “fusion” by professionals of wine and food culture.*

**TXT INTERVISTA VITO MOLLICA, CHEF DEL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE, PER ENTRARE NELLE PIEGHE DI UNO DEGLI ASPETTI DI SUCCESSO DEL TURISMO IN TOSCANA: LA SUA GRANDE TRADIZIONE CULINARIA RIVISITATA E ACCOMPAGNATA DALLA RICERCA MULTISENSORIALE E ‘FUSION’ DEI PROFESSIONISTI DELL’ENOGASTRONOMIA.**

*Il ristorante il Palagio, situato all'interno del Four Seasons Hotel Firenze, in poco tempo non solo ha acquisito una identità unica e non consueta per un ristorante di hotel, ma è anche diventato uno dei migliori ristoranti di Firenze. Quali sono i punti di forza di questo risultato?*

Abbiamo la fortuna di lavorare in una struttura unica al mondo, questo crea un senso di responsabilità da parte di tutti noi: cerchiamo con molta attenzione di far vivere un'esperienza raffinata nel cibo e nel servizio sfruttando al meglio la bellezza dell'ambiente. Credo inoltre che ci siamo proposti in modo attento nei confronti della città mostrando il nostro calore nell'accoglienza e adattandoci alle necessità dei clienti locali. Oggi possiamo essere soddisfatti di avere complessivamente oltre il 60% di presenze esterne alla clientela dell'hotel.

*... e quale è il tuo rapporto con i turisti che frequentano il ristorante?... e con i clienti occasionali, attratti dall'ambiente affascinante dell'hotel e dalla rinomanza del ristorante, fiorentini in particolare? Quanto il tipo di clientela orienta la tua cucina?*

Non ho mai amato la definizione, quasi concettuale, di "locale per turisti". I clienti sono clienti a prescindere dalla provenienza e vanno rispettati e ascoltati. Il Palagio insieme a molti altri ristoranti della città è diventato una "destinazione" e i clienti occasionali devono sentirsi coccolati come gli altri. I commenti positivi e le critiche dei nostri clienti hanno contribuito moltissimo all'evoluzione del nostro menu in questi primi 5 anni. Il menu oggi presenta piatti stagionali, vegetariani, vegani, tradizione e innovazione firmati da me insieme al mio team. Ci piace ascoltare tutti e riflettere sul da farsi.

*Come Chef 'esecutivo', in meno di un anno hai vinto la prima stella Michelin, sei stato premiato per il piatto dell'anno 2013 dalla guida dell'Espresso, e da poco sei stato segnalato come miglior chef nella guida de 'il Sole 24 Ore'. Qual è la chiave del tuo successo? Quali sono le tue aspettative o i tuoi desideri per il prossimo futuro?*

Non saprei dire quale sia la chiave del successo, ma so che continuo a lavorare come i primi giorni di apertura, con l'ansia di sbagliare e di non

*What are the strengths of one of the best restaurants in Florence, Il Palagio, inside the Four Seasons Hotel?*

Working in such an elegant and unique setting surely created a sense of duty which propels us in providing a refined culinary and service experience. We are also committed to local clients, which constitute at today more than the 60% of customers.

*What is your relationship with tourists? What kind of client guides your cooking?*

I never liked the definition "tourist menu". Clients are all the same, no matter where they come from: they have to be respected and listened to, a tourist as much as a local client. Positive reviews and critics helped me, together with my team, developing our menu in these 5 years: we now have seasonal courses, vegetarian, vegan, traditional or innovative ones.

*Executive Chef, a Michelin Star, 2013 Course of the Year by Espresso and best chef in the Sole 24 Ore. What is the key to your success? What are your expectations for the future?*

What I know is that I keep on working as the first days, with the worry of making mistakes and to disappoint my customers and my team. I just daily try to do my best and to get the best from my team.



Vito Mollica all'opera con alcuni collaboratori al Ristorante Il Palagio, situato all'interno del Four Seasons Hotel Firenze

*How do you think you work could positively influence the catering offer in Florence and in Tuscany?*

Il Palagio is growing as an important restaurant but we need to go further to be able to influence other colleagues working in the region.

*What are the tuscan restaurants you will recommend for their originality and the taste experience they can offer?*

In Florence, I'll start with the "Grande Enoteca Pinchiorri", "Il Cibreo", "L'Orca D'aria" and the "Bottega del Buon Caffè", among others. Regionally, I'm a fan of Gaetano Trovato, the chef at the "Arnolfo" in Colle Val d'Elsa and of Luciano Zazzeri, at "La Pineta" in Marina di Bibbona.

*Taste can really improve our travels. From your point of view, how many of the italian and foreign tourists visiting Tuscany do so for food and wine reasons? What are they looking for?*

Tuscany has always been an excellent location for art and good cooking and I believe there is a huge number of travellers "attracted" by this latter charm. Many tourists also invested in Tuscany and became wine producers, restaurateurs, writers and food journalists, so we can say Tuscany life and cooking bewitches you to stay.

riuscire a soddisfare i nostri clienti e il nostro staff. Quotidianamente cerco di dare il meglio e ottenere il meglio da chi mi circonda.

I miei desideri sono gli stessi di tanti miei colleghi, riuscire ad ottenere ciò che ci meritiamo, niente di più e niente di meno.

***Come pensi, o speri, che il tuo lavoro e l'affermazione de Il Palagio possano positivamente influenzare il settore della ristorazione a Firenze e in Toscana?***

Credo che Il Palagio stia diventando sempre più un ristorante importante di Firenze ma ancora dobbiamo crescere per poter influenzare altri colleghi.

***Escludiamo per un attimo il Palagio... Quali sono i ristoranti toscani che potresti consigliare per l'originalità della cucina e per l'esperienza sensoriale che possono offrire?***

Si usa dire che Firenze offra una grande scelta di ristoranti e trattorie, per quanto mi riguarda parterei con la 'Grande Enoteca Pinchiorri', 'Il Cibreo', 'L'Orca D'aria', 'La Bottega del buon caffè', il 'Fuor d'acqua' per poi aggiungere altri in cui non sono ancora stato ma di cui sento parlare molto bene come il 'Borgo San Jacopo' e la 'Buca Lapi'.

Allargando lo sguardo all'intera regione io sono un fan di Gaetano Trovato, lo chef del ristorante 'Arnolfo' di Colle Val d'Elsa e di Luciano Zazzeri che lavora a 'La Pineta' di Marina di Bibbona. Inoltre vorrei andare quanto prima da 'Caino' a Monte Merano e al ristorante 'Bracali' a Massa Marittima.

***Il "gusto" del viaggio... ovvero quando l'esperienza culinaria arricchisce una trasferta di lavoro o una vacanza. Dal tuo punto di vista quanti sono i turisti, italiani e stranieri, che visitano Firenze e la Toscana, per motivi enogastronomici?... e cosa cercano in particolare?***

La Toscana oltre ad essere una destinazione d'eccellenza per l'arte è da sempre una meta irrinunciabile per chi ama la buona cucina e credo siano davvero tantissimi i visitatori "attratti" dalla 'nostra' cultura enogastronomica. Bisogna anche dire che molti turisti hanno anche investito in Toscana e in questi ultimi 40 anni sono diventati viticoltori, ristoratori, scrittori e giornalisti di settore o hanno aperto 'botteghe' e attività di successo.



Ristorante Il Palagio



