

# Relais Villa Olmo

Ville in Toscana

---

Sulle colline intorno a Firenze, nel comune di Impruneta, si trova il **Relais Villa Olmo**, un boutique hotel con 18 camere, suite e appartamenti ricavati da alcuni edifici del XVI secolo.



## Il ristorante Diadema

Il resort ha un ristorante aperto agli esterni: il **Diadema Restaurant**, guidato dall'Executive Chef Leonardo Nocenzi. Nei mesi caldi è piacevole mangiare sotto gli ombrelloni circondati dai profumi della campagna toscana.



La formula pranzo è più easy, quella della cena – che ho potuto assaggiare durante un evento stampa – è più **ricercata e creativa**, pur mantenendo un forte legame col territorio e con gli ingredienti locali. Il ristorante propone una **cucina genuina e tradizionale, con tocchi contemporanei**.



Leonardo è giovane, ma ha già interessanti esperienze sulle spalle in ristoranti stellati e di resort di lusso. La sua creatività parte da lontano, dagli studi d'arte, e si ritrova nei piatti ben presentati e piacevoli al gusto oltre che alla vista. Le **materie prime sono selezionate in base alla stagionalità** con precedenza a prodotti a km 0, verdure biologiche di provenienza da micro produttori della zona.

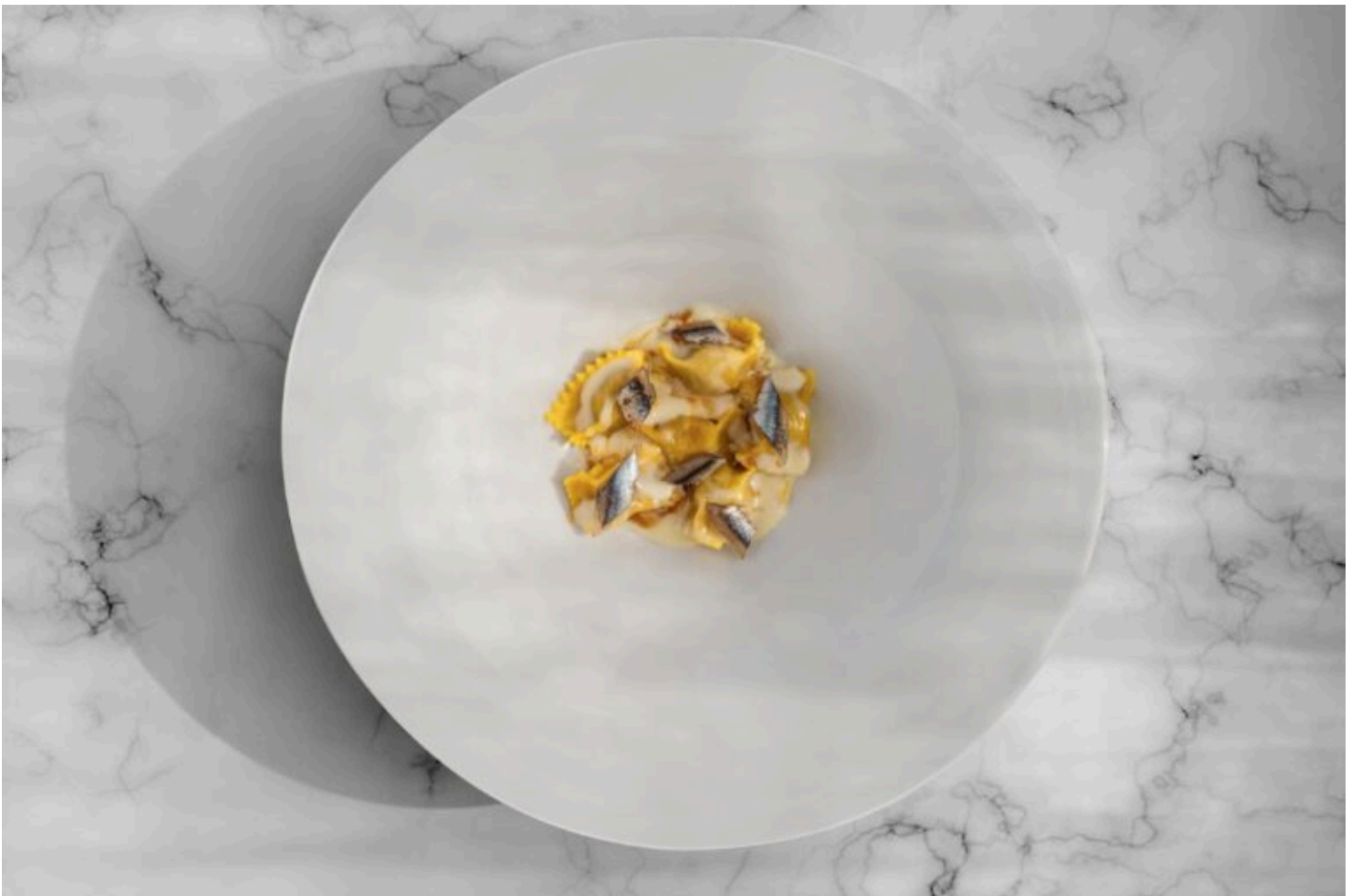


La carne, accuratamente selezionata, viene acquistata in Toscana, così come il pesce. A tavola è sempre presente l'**olio Diadema**, Olio Extra Vergine di Oliva della Fattoria Villa Olmo, un cultivar di Moraiolo, Frantoio e Pendolino.

Chi vuole assaggiare più piatti può farsi tentare dal **menù degustazione**, composto da 4 portate a 65 euro. Tra gli antipasti ho assaggiato le "*Mazzancolle, fagioli, erbe di Simone e peperoncino*". Molto buone: il pesce era locale, fresco e rispettato (ovvero senza cotture o salse che ne coprissero il sapore).



Alcuni commensali hanno assaggiato le "*Animelle rape bianche, agresto*", uno dei piatti che più caratterizza l'imprinting dello Chef. A sentir loro molto buone. Tra i primi da provare: il vegetariano "*Riso, buccia di rospo, vin santo e capperi*", ma anche i delicati "*Gnocchi di farro, ragù di agnello, rafano e limone*". Io ho provato i "*Ravioli con ragù di anatra, alloro e acciughe*", molto buoni.



Come secondo, tenera la *“Pancia di maiale, zuppa di cipolle e patate fondenti”*.

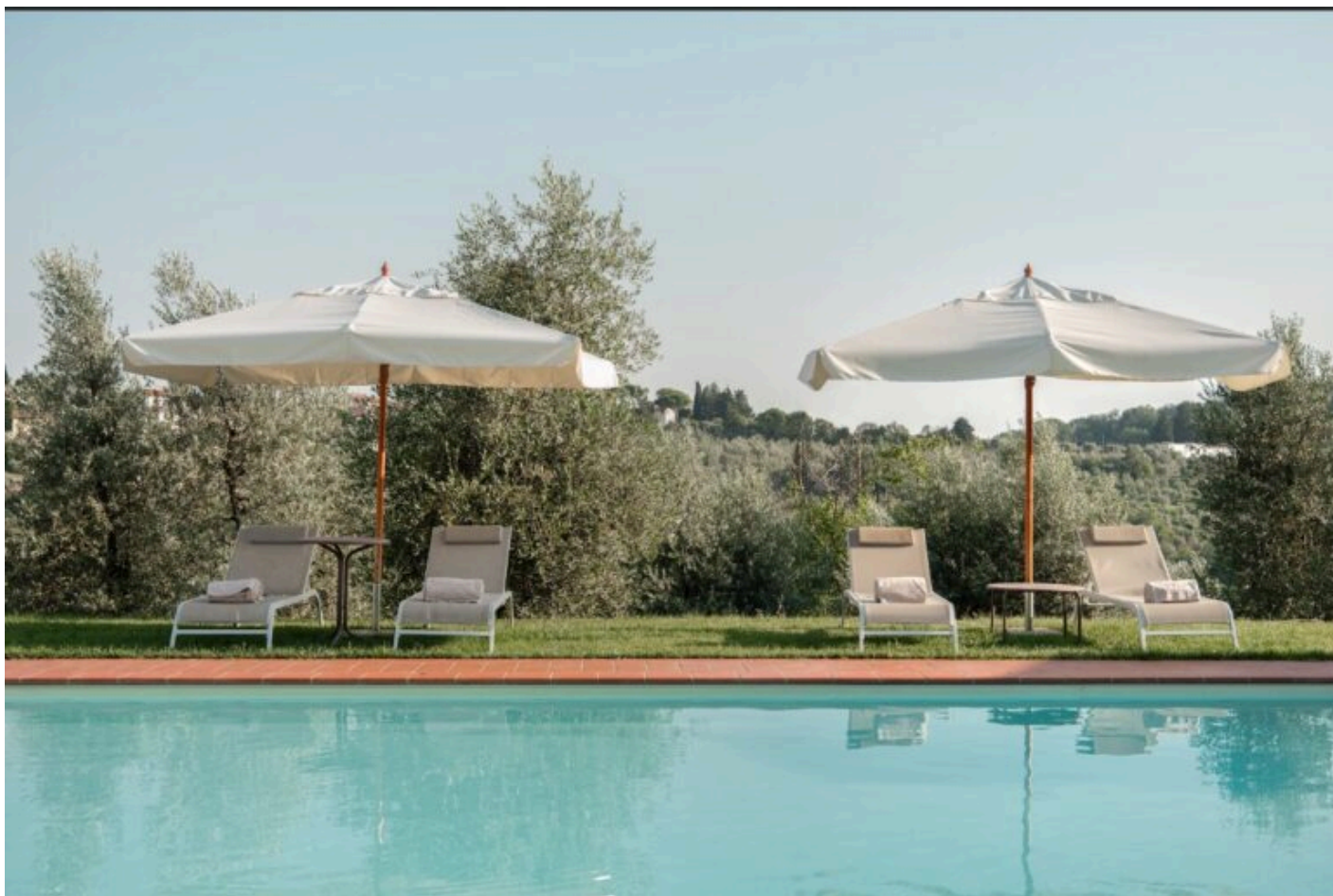
Il dolce *“Cioccolato, spezie, olio Candegli”* è stata una gratificazione per il palato. Reso ancora più prezioso con l’aggiunta dell’olio.

Curata la carta dei vini, con proposte anche al bicchiere. Presenti le etichette della cantina Diadema, della stessa proprietà, ma anche vini di altre regioni e champagne.



## La piscina

Punto di forza del resort la bella piscina panoramica immersa nel verde. Posizionata in un punto dove non si viene disturbati, permette di rilassarsi in comodità con lettini e ombrelloni. Aperta anche agli esterni, con ingressi contingentati, in estate verrà arricchita da una terrazza grill.



## Le camere

Le camere e le suites sono dislocate in più strutture, e mantengono il classico stile toscano: mattoni a vista, pareti in pietra, travi in legno, pavimenti in cotto (siamo all'Impruneta!). L'arredamento è raffinato, con tocchi rustici, e arricchito di pezzi vintage. La tappezzeria fa la differenza: il bordo della testata del letto, il pouf, la poltrona e altri dettagli delle tende, sono dello stesso colore: verde oliva, vinaccia, giallo ocra, il tutto in armonia con il panorama circostante. Alcune suites hanno anche giardino e piscina privata.



A volte vengono affittate per eventi privati come addio al nubilato.

## La gestione

Relais Villa Olmo è una realtà gestita da Luca Perfetto e Urbano Brini fondatori nel 2006 di Florencetown, poi evolutasi in Towns of Italy Group, tour operator esperienziale incoming a livello nazionale.

## Dove si trova

Il Relais Villa Olmo si trova a breve distanza da Firenze. A circa 6km di distanza dal casello A1 uscita Firenze Impruneta, all'inizio del Chianti.



