

COMUNICATO STAMPA

UN PIATTO SPECIALE DEDICATO A DINO INNOCENTI: "LAMPREDOTTO 70" DELLO CHEF FABRIZIO RENNA

L'omaggio al fondatore del Gruppo FH55 Hotels, sapori autentici per un anniversario straordinario



In occasione del 70° anniversario dalla fondazione del Gruppo FH55 Hotels, il rinomato chef Fabrizio Renna dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze presenta un piatto esclusivo che rende omaggio alla tradizione toscana e alla figura del fondatore Dino Innocenti: Lampredotto 70, Crocchette di Lampredotto con Maionese all'Aglione, Salsa Verde e Piccoli Germogli. Questa creazione rappresenta un perfetto connubio tra il rispetto per la cucina popolare fiorentina e l'estro creativo dello chef Renna, che ha saputo reinterpretare con eleganza e originalità un piatto iconico caro a Dino Innocenti. Un omaggio autentico che celebra i sapori di un tempo rivisitati con tecnica e raffinatezza contemporanea.

Questo piatto d'autore, ideato in esclusiva per celebrare il 70° anniversario, **racchiude in sé l'amore di Dino Innocenti per i sapori autentici della tradizione** e la creatività culinaria dello Chef Fabrizio Renna. **Il lampredotto, piatto simbolo della cucina popolare fiorentina**, viene qui reinterpretato con maestria e raffinatezza.

Realizzate con un impasto di *lampredotto cotto* finemente tritato, *patate schiacciate*, *pecorino*, *mollica di pane toscano* ammollato nel brodo del lampredotto, *prezzemolo*, *buccia di limone*, *uova* e *spezie*, queste crocchette vengono poi impanate in un mix croccante di *pangrattato*, *panko* e *parmigiano*. Dopo un accurato riposo in frigorifero, vengono fritte in olio di arachidi per ottenere una doratura perfetta. **Il piatto viene servito con due salse speciali**: una **Salsa Verde** preparata con prezzemolo, capperi, alici, mollica di pane e olio extravergine d'oliva, e una **Maionese all'Aglione** dalla consistenza vellutata e dal sapore intenso.

Il Gruppo FH55 Hotels è stato fondato nel 1955 da Dino Innocenti, uomo di straordinaria visione e passione per l'ospitalità. Da sempre attento ai valori della tradizione e dell'innovazione, Innocenti ha posto le basi per una realtà alberghiera capace di evolversi e prosperare nei decenni. Questo piatto vuole essere un tributo simbolico alla sua figura, al suo amore per i piatti tipici della tradizione toscana e alla sua dedizione al gruppo che oggi continua a prosperare nel suo nome.

Il piatto dello chef **Fabrizio Renna** sarà disponibile in esclusiva nel menù del **Ristorante Arno** del **FH55 Grand Hotel Mediterraneo** per tutto il corso del 2025.

LAMPREDOTTO 70: CROCCHETTE DI LAMPREDOTTO CON MAIONESE ALL'AGLIONE, SALSA VERDE E PICCOLI GERMOGLI

Ingredienti per 16 crocchette:

- **Lampredotto cotto:** 400 g
- **Patate schiacciate:** 250 g
- **Uovo medio:** 1
- **Mollica di pane toscano:** 150 g (ammollata nel brodo di cottura del lampredotto)
- **Pecorino:** 50 g
- **Prezzemolo tritato:** 30 g
- **Buccia di limone grattugiata:** a piacimento
- **Sale e pepe:** q.b.

Panatura e frittura:

- **Pangrattato:** 100 g
- **Panko:** 100 g
- **Uova medie:** 2
- **Farina 0:** 50 g
- **Parmigiano:** 50 g
- **Olio di arachidi:** 500 ml

Preparazione delle crocchette:

Ammollare il pane nel brodo di cottura del lampredotto, strizzarlo e sbriciolarlo.

Tritare finemente il lampredotto cotto e amalgamarlo con patate schiacciate, pecorino, pane, prezzemolo, buccia di limone, uovo, sale e pepe.

Formare delle sfere del diametro di circa 4 cm e farle riposare in frigorifero per circa un'ora.

Sbattere le uova con il parmigiano. A parte, unire pangrattato e panko.

Infarinare delicatamente le crocchette, passarle nell'uovo e poi nel mix di pangrattato. Ripetere l'operazione per maggiore croccantezza.

Friggere in olio di arachidi a 150°C fino a doratura.

Le Salse di Accompagnamento:

Salsa Verde:

- **Prezzemolo:** 100 g
- **Capperi sott'aceto:** 30 g
- **Uovo sodo (solo albume):** 1
- **Mollica di pane toscano:** 40 g
- **Alici dissalate:** 2 filetti
- **Olio EVO:** 30 g
- **Sale e pepe:** q.b.

Procedimento: Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema densa e farla riposare in frigo.

Maionese all'Aglione:

- **Tuorlo d'uovo:** 36 g
- **Olio di semi di girasole:** 125 g
- **Aglione (spicchio senz'anima):** 1
- **Aceto di vino rosso:** 10 ml
- **Sale e pepe:** q.b.

Procedimento: Tritare finemente l'aglio, aggiungerlo al tuorlo e montare con l'olio versato lentamente. Aggiungere aceto, sale e pepe.

Presentazione:

Disporre dei germogli d'aglio su un piatto, adagiarvi sopra le crocchette calde, salare e servire con l'accompagnamento delle due salse.

FH55 Grand Hotel Mediterraneo

È un hotel 4* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e l'American Bar "Lounge Bar" che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails. Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar.**

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre** a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi "Green", come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il Globo, con 15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage. È pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, oltre ad aver costruito e donato un albergo in **Myanmar** alle donne della regione di Bagan, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'Istituto delle **Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 