



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 11/2020

Magazine di riferimento per l'alta cucina: Grande Cucina

WWW.ITALIANGOURMET.IT 02 2020

EURO 6,00  
IN ITALIA

GRANDECUCINA

Numero Speciale  
**TUTTO SUL DELIVERY GOURMET**

Con gli interventi di:

- Michele Nogara
- Alessandra Civilla
- Antonella Enache
- Tunde Pecsvari
- Ferdinando Palomba
- Nicola Portinari
- Raoul Reperi

**I FRATELLI LIU**

**LA CUCINA SENZA CONFINI**

italiangourmet

Polpo colto al vapore e affumicato al BBQ su crema di edamame, riduzione di aceto e cipollotti brasati di Ba Restaurant, Milano



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 11/2020

Magazine di riferimento per l'alta cucina: Grande Cucina



RADICI E TERRITORIO | \ \





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscanly

Data: 11/2020

Magazine di riferimento per l'alta cucina: Grande Cucina



Al Dama Dama, ristorante gourmet dell'Argentario Golf Resort & Spa di Porto Ercole, Emiliano Lombardelli mette in tavola i sapori della sua infanzia, in un inno alla cucina sostenibile, identitaria e soprattutto toscana

di Denise Frigerio

«**D**edizione, rigore, impegno, condivisione con la brigata. Qui c'è tanto confronto, tanta tecnica, tanto territorio», a parlare è Emiliano Lombardelli, Executive Chef del ristorante Dama Dama e della Club House Restaurant dell'Argentario Golf Resort & Spa, a Porto Ercole. «Dama Dama oggi è la sintesi della mia idea di gusto, delle mie radici, l'espressione della mia ricerca, l'unione di tutte le mie esperienze. Voglio che chi si siede al tavolo viva la nostra terra attraverso i suoi sapori, li sperimenti, li faccia suoi, comprendendo la Toscana anche attraverso il gusto, in un tutt'uno che unisce l'esperienza lusso al resort con la cucina». Già perché Dama Dama è immerso in un territorio, quello toscano, con un'incredibile storia enogastronomica, che Lombardelli setaccia alla ricerca di materie prime eccellenti e a km zero, mettendo in pratica la filosofia "bio" del resort. «Durante il periodo del lockdown ho fatto molta ricerca per trovare nuovi fornitori, per portare in tavola il meglio della nostra terra, è stato un momento anche per riordinare le idee, per pensare a nuovi piatti, disegnarli, riempirli delle sfumature dei miei sapori di infanzia e arricchirli con la tecnica. Tutti i giorni mi sentivo con Marco Selis, il nostro Pastry Chef, e dal nostro confronto quotidiana-

no ne è nato un dolce ai tre cioccolati, ovviamente toscani, a forma della nostra regione, un inno alla toscania e un modo per immergere nei gusti più veri di questa terra. Quello che voglio offrire ai nostri ospiti è un'esperienza totalizzante, voglio che ritrovino le stesse sfumature di gusto del mio passato, dei piatti preparati da mia nonna e da mia mamma, ma con l'esperienza appresa in questi anni».

Lombardelli, classe 1972, è originario di Orbetello e si forma nella scuola alberghiera dell'Isola d'Elba «si studiava e si lavorava» aggiunge «preparavamo i pasti per il collegio dalla colazione alla cena, è stato un modo per entrare a pieno ritmo nel mondo della ristorazione». Da lì seguono esperienze importanti, all'estero e in Italia, con Giuseppe Sestito al Mirabelle\* dello Splendid Royal Roma e con Armin Mairhofer all'Anna Stuben\* nell'Hotel Gardena di Ortisei. E poi, nel 2008, la prima esperienza al Dama Dama, seguita da 5 anni come consulente esterno, fino al ritorno come Executive Chef dei due ristoranti del resort.

«Dama Dama rappresenta l'applicazione della mia filosofia in cucina, che comprende anche la completa armonia con la mia brigata. Siamo 15 in totale, fra cui i Sous Chef David Giovanili e Massimiliano Menchetti, e ognuno di noi ha un suo fondamentale ruolo. Insieme ci confrontiamo per mettere





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscany

**Data: 11/2020**

**Magazine di riferimento per l'alta cucina: Grande Cucina**



## LA FILOSOFIA DEL LUOGO

Ricerca del benessere e rispetto per l'ambiente sono il natural base di Argentario Resort & Spa. Un 5 stelle affacciato sul mare della Toscana, precisamente a Porto Ercole, con 73 camere, 1 cottage e 4 ville di lusso con la vista sui campi da golf o, a scelta, sul Monte Argentario o sulla Laguna di Orbetello. Circondato e immerso nella natura toscana unisce il concetto di lusso "friendly" all'eccellenza della sua proposta gastronomica, con i suoi due ristoranti, Dama Dama, e la nuova Club House Restaurant. [www.argentariogolfresortspa.it](http://www.argentariogolfresortspa.it)

### Il ristorante

Dama Dama altro non è che il nome scientifico del daino che popola i boschi che circondano l'Argentario Golf Resort & Spa. L'atmosfera che si respira al suo interno è quella di un rifugio di montagna, raffinato, decorato con finti trofei di caccia, velluti e tessuti naturali. Durante la bella stagione si cena all'esterno, sulla terrazza panoramica che si affaccia sul verde dell'Argentario.





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 11/2020

Magazine di riferimento per l'alta cucina: Grande Cucina



nel piatto il gusto autoctono, per elaborare nuovi accostamenti e migliorare l'esperienza a 5 stelle che si può godere qui».

Il menu di Dama Dama è à la carte, si inizia con l'aperitivo composto da tre amuse bouche e si può completare con i menu degustazione da 4, 6 o 8 portate, con una selezione di proposte stagionali che vedono come protagonisti i prodotti della terra, dei boschi e del mare, in un mix di tecnica, texture e consistenza, ma con un occhio attento alla calibrazione dei grassi e degli zuccheri.

«Se c'è un piatto 'signature' al Dama Dama quello è sicuramente "Il bottone di Caldaro dell'Argentario, dentro e fuori", che si ispira a una zuppa autoctona, una sorta di tortellino in brodo made in Argentario, da mangiare con il cucchiaino, in un sol boccone. Ho calibrato attentamente i sapori, le gestualità, l'armonia, come faccio con tutti i nostri piatti, dagli spaghetti d'Aniello con sconcioli e lampatelle al Tortello di 'buglione' di pollo Bio, La maremma dimenticata o la spigola cotta nel sale agli agrumi e pepe, crema di mais, fiore di zucca e zucchine. Metto insieme tradizione e sperimentazione, con accostamenti inediti ma ben calibrati, anche nell'abbinamento con il vino. Al Dama Dama abbiamo una cantina scelta con rigore fra le eccellenze toscane e non solo. Il nostro Restaurant Manager

e Sommelier Nicola Alocchi guida gli ospiti in un percorso sensoriale di wine pairing, grazie all'accurata selezione dei vini scelti fra aziende biodinamiche e vini naturali locali e non, ed etichette internazionali».

Alla Club House Restaurant l'esperienza è differente, ma sempre di livello, un hamburger non è semplicemente un hamburger, ma un Burger di Maremma, e poi ci sono piatti della tradizione come il raviolo di cacione, la frittura o lo spaghetti mare mare, che varia con il pescato del giorno. Lombardello vive la tradizione nella sperimentazione, a partire dalla sua memoria storica «Il futuro è l'evoluzione costante e l'unione delle mie esperienze. Nella mia memoria gustativa c'è il profumo della zuppa di pesce, quella che si cucinava a casa la vigilia di Natale, da lì arriva il Bottone di Caldaro, il mio presente. Il futuro? Un work in progress, magari una zuppa 3.0». Quello che è certo è che non si rimarrà delusi.

#### A CINQUE STELLE

Un overview del Resort di Porto Ercole, lo chef Emiliano Lombardelli e la sua brigata. Sotto, il piatto signature: "Bottone di Caldaro dell'Argentario, dentro e fuori"

