

<https://www.italiaatavola.net/check-in/2025/5/22/dama-dama-restaurant-nuova-identita-design-cucina-sostenibile/112459/>

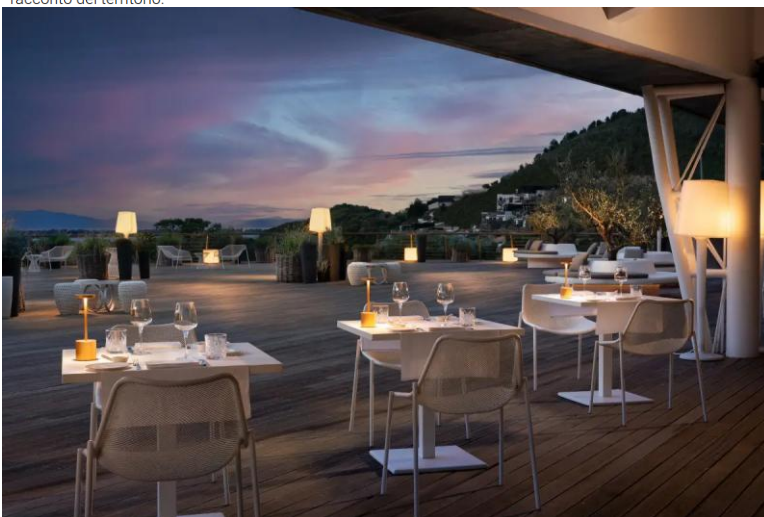
Dama Dama Restaurant: nuova identità tra design e cucina sostenibile

Il Dama Dama Restaurant dell'Argentario Golf & Wellness Resort si presenta con un nuovo design e una proposta gastronomica legata al territorio. Un progetto che valorizza identità, sostenibilità e stagionalità

22 maggio 2025 | 07:30



Il Dama Dama Restaurant, ristorante fine dining all'interno dell'Argentario Golf & Wellness Resort, si presenta con una nuova veste che integra **design contemporaneo** e **cucina territoriale**. Il progetto rientra in un più ampio percorso di valorizzazione dell'identità dell'intera struttura, membro degli Autograph Collection Hotels del gruppo Marriott International. La firma dell'intervento è dell'interior designer **Andrea Fogli**, mentre la direzione della cucina è affidata allo chef **Emiliano Lombardelli**, originario dell'Argentario. La filosofia progettuale riflette una visione dove estetica e gastronomia sono strumenti di racconto del territorio.



Dama Dama Restaurant: design contemporaneo e cucina territoriale

Dama Dama Restaurant, linee guida progettuali: materico, fuoco, miele

Il nuovo design del ristorante si allontana dalle atmosfere rustiche precedenti. **Pareti e pavimenti in grigio antracite**, un **camino centrale** e **sculture materiche** definiscono un ambiente più essenziale e raccolto. L'elemento naturale rimane centrale, ma viene reinterpretato in chiave sofisticata. Uno degli elementi decorativi più rappresentativi è la **scultura in bronzo di un cervo**, riferimento diretto al nome del ristorante: **Dama Dama** è infatti il nome scientifico del daino, specie presente nei boschi dell'Argentario.



Il concept del nuovo layout si articola attorno a tre temi chiave: materico, fuoco e miele

Il concept del nuovo layout si articola attorno a tre temi chiave: **materico, fuoco e miele**. Il primo è tradotto in vasi in ceramica, pannelli lignei, tavoli in legno grezzo e stool in legno pietrificato. Il fuoco è richiamato dal **camino centrale**, mentre il miele si riflette nei **dettagli in ottone** presenti anche nelle altre aree del resort. L'obiettivo dichiarato del progetto è creare una connessione visiva e sensoriale tra **design e cucina**, in modo da offrire un'esperienza coerente in ogni fase del percorso gastronomico.

<https://www.italiaatavola.net/check-in/2025/5/22/dama-dama-restaurant-nuova-identita-design-cucina-sostenibile/112459/>

Il restyling ha portato anche a una **riduzione dei coperti**, con l'obiettivo di rendere il servizio più personalizzato. La **sala d'ingresso** è stata riconfigurata in una **lounge** con divani, poltrone basse e sedute in pelle invecchiata, utilizzabile anche per **cocktail o cene informali**. All'ingresso è stato collocato un **tavolo in legno grigio** decorato con fiori freschi, libri e oggetti naturali. L'elemento funge da punto di accoglienza per gli ospiti prima di essere accompagnati al tavolo. «Ogni elemento decorativo è pensato per dialogare con la proposta gastronomica», spiega Andrea Fogli. L'**illuminazione a soffitto** prevede lampadari scenografici color oro e nero, in grado di definire le diverse zone funzionali del ristorante. Le **opere d'arte astratte**, le **sculture metalliche** e i **pannelli materici** contribuiscono a rendere l'ambiente coerente con una proposta culinaria che privilegia la stagionalità e la territorialità.

Dama Dama Restaurant, la cucina dello chef Lombardelli: tradizione e sostenibilità

Lo chef **Emiliano Lombardelli** propone una cucina che **rilegge la tradizione toscana con attenzione alla sostenibilità**. Gli ingredienti provengono dall'**orto biologico del resort** e da una rete di **produttori locali**, in linea con una filosofia che da sempre contraddistingue la struttura. La stagionalità è al centro della proposta, con un menu che varia frequentemente e valorizza i sapori autentici della Maremma. «La nostra è una cucina di territorio, ma non priva di ricerca», spiega Lombardelli.

Il progetto di rinnovamento del Dama Dama Restaurant prevede anche l'apertura a breve di una **Winery Room**: uno spazio riservato per **degustazioni private e cene intime**. L'ambiente sarà accessibile anche dal bar e ospiterà un **tavolo da otto posti**, pensato per occasioni conviviali in un contesto raccolto.

Uno shop dedicato al miele e ai prodotti del resort

In parallelo alla Winery Room, è prevista la realizzazione di una **vetrina shop** proprio all'ingresso del ristorante. Lo spazio sarà dedicato alla vendita di **miele prodotto localmente** e di **altri prodotti a marchio Argentario**, con l'intento di ampliare l'esperienza sensoriale offerta agli ospiti. Con questo restyling, il **Dama Dama Restaurant** si conferma come parte integrante dell'offerta esperienziale dell'**Argentario Golf & Wellness Resort**, che punta su **identità, autenticità e qualità**. L'approccio adottato è quello di una narrazione coerente tra **ambiente, cucina e territorio**, in grado di intercettare un pubblico attento alla sostenibilità e al comfort.

Dama Dama Restaurant

 Località Le Piane 58019 Porto Ercole (Gr)

 Tel +39 0564810292

