

A TAVOLA CON NOI

DA SCOPRIRE



Dama Dama per palati fini

Dirige chef Lombardelli

Il ristorante gourmet nel verde dell'Argentario

Nella foto a destra lo chef del Dama Dama, Emiliano Lombardelli. In alto due piatti proposti dalla cucina raffinata del ristorante e una sala della struttura completamente rinnovata (Foto Claudio Mollo)

■ **Claudio Mollo (*)**

Nella splendida cornice dell'Argentario, il Golf & Wellness Resort, situato poco prima di Porto Ercole, spicca in tutto il suo fascino, struttura di prestigio dedica all'accoglienza e al gioco del golf con un performante campo da 18 buche che ospita anche incontri internazionali. Di proprietà delle famiglie Orsini, Augusto e Maria Grazia, l'Argentario Resort ha al suo interno due linee di ristorazione: dalla più pratica e snella Club House, ambiente frequentatissimo dai giocatori, famiglie e amici, ma anche da tanti esotici, che propone piatti alternativi come succulenti club sandwich o cheeseburger, e piatti della tradizione toscana: tortelli al ragu', panzanella, bi-

stecca alla fiorentina o ravioli di caciotta biologica. Il ristorante ideale per godersi il relax dopo una giornata trascorsa sul campo da golf, in spiaggia o in giro per la Toscana. Nella parte superiore della struttura, si trova il "Dama Dama" - nome scientifico di una bellissima specie di cervo che si trova ancora in libertà nei boschi che circondano

l'Argentario Golf & Wellness Resort - il resyling realizzato nel 2025 ha trasformato gli spazi in ambienti contemporanei e sensoriali: pareti grigio antracite, eleganti sculture materiche, quadri astratti contemporanei, un camino che scalda l'ambiente e una raffinata scultura in bronzo di un cervo per ricordare le radici del nome. Nella buona

stagione è possibile cenare sulla terrazza panoramica all'aperto, dalla primavera all'autunno, con i suoi ambienti eleganti, arredato in modo raffinato e moderno. Il ristorante gourmet, aperto soltanto la sera, è un sicuro rifugio *fine dining*, per chi cerca di dare piacere al palato ed è un fiore all'occhiello della ristorazione dell'Argentario. Rivisita-

zioni innovative dei sapori e delle tradizioni regionali, firmati dallo chef Emiliano Lombardelli, originario dell'Argentario, con alle spalle esperienze significative, tra l'importante periodo elbano con Alvaro Claudi dove ha imparato a gestire la ricchezza di sapori e colori del mare, a Francesco Lavarini, altro suo maestro, poi l'etole Sergio Mei, periodi lavorativi in strutture romane e del Sud Tirolo. Un periodo trascorso all'Argentario resort, poi una parentesi in una vicina struttura in zona Santa Libera che lo ha portato per diversi anni agli onori delle cronache gastronomiche regionali e poi il ritorno al Resort dove da qualche anno, in cucina, sta portando avanti cose di notevole pregio e interesse. A tavola la cena diventa un'esperienza superlativa



con il menu degustazione o alla carta, un indimenticabile viaggio attraverso sapori, aromi e colori dei più caratteristici piatti di terra e di mare. «Mi piace proporre piatti accattivanti e soprattutto buoni», conclude Emiliano - «uniformarmi ai gusti della clientela, senza perdere la mia identità. Piatti che raccontano il territorio, ricco di gusto. Perfezione nelle esecuzioni, con grande pulizia degli ingredienti utilizzati. Un modo di trasmettere in una forma molto chiara ogni elemento del piatto. Sempre alla ricerca di grandi armonie ed equilibri». La cantina, gestita dalla storica figura di Nicola Alloci, al fianco di Emiliano da tanti anni, offre il meglio dell'enologia italiana, presente la Toscana più rinomata e ampio spazio a selezioni di nicchia

e viri biodinamici e naturali. Insieme a Emiliano, nei due ristoranti, ci sono 18 persone in cucina e 22-24 in sala, compresi maître e sommelier e vale la pena citare gli elementi più preziosi, di due collaboratori diretti: Davide Barzan, sous chef del Dama Dama, Selem Maalel, sous chef per la Club House, Filippo De Bernardi primo pasticciere che gestisce in toto tutto ciò che è dolce e Giorgio Di Nanno, collaboratore di sala per entrambi i ristoranti. La struttura, aperta tutto l'anno, dispone di 80 camere e alcune ville. C'è anche un orto biologico che offre tanti prodotti, in più a frutta, agrumi e una superficie di 6.000 olivi dai quali si produce un pregiato extravergine.

(*) scrittore e giornalista enogastronomico