



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscan

COMUNICATO STAMPA

Argentario Golf Resort & Spa: riapre dal 4 luglio il ristorante Dama Dama con la cucina 5 stelle Bio dell'Executive Chef Emiliano Lombardelli

Le eccellenze locali si incontrano in un menù gourmet, fra creatività e tradizione, senza rinunciare alle contaminazioni internazionali, come le tecniche della cucina francese e orientale

Il ristorante gourmet **Dama Dama** dell'**Argentario Golf Resort & Spa** riaprirà finalmente dal **4 luglio**, in linea con le regole del **distanziamento sociale**, in vigore anche sulla sua suggestiva **terrazza**, e con rigorosi **protocolli di sicurezza** per la lavorazione e conservazione delle materie prime.

Una **new opening** particolarmente attesa dagli ospiti italiani e internazionali del resort, che hanno già avuto modo o che si preparano ad apprezzare la **cucina 5 stelle Bio** di **Emiliano Lombardelli**, Executive Chef del Dama Dama e del **Club House Restaurant**, coadiuvato dai **Sous Chef David Giovanili e Massimiliano Menchetti**. Una **cucina sostenibile** e fortemente **identitaria**, basata sull'attenta selezione delle migliori **materie prime a km. zero** - con un occhio di riguardo anche per la ricerca di aromi ed **erbe aromatiche** della macchia mediterranea, come il finocchio marino, il nasturzio, l'erba ghiaccio e il meno noto *aglio orsino* - e sulla stretta sinergia con i **piccoli produttori locali**.

Il menù: cucina autoctona con ingredienti locali

Il **menu degustazione** del Ristorante Dama Dama è composto da **quattro, sei o otto portate**, con una selezione di **proposte stagionali** che esaltano la genuinità e i sapori autentici degli **ingredienti del territorio**. Il modo migliore per degustare tutte le sfumature di questa cucina, che sposa qualità e raffinatezza. **Piatti dai sapori decisi**, che vedono protagonisti i prodotti della terra, dei boschi circostanti e del mare: dalla *pasta lavorata a mano, alla selvaggina, al pesce e ai frutti di mare*, fino alle *sfiziose proposte alternative vegetariane, vegane e gluten free*.

"La mia cucina rispecchia un profondo legame con il territorio dell'Argentario. Molti dei piatti presenti nel menù si ispirano ai ricordi della mia infanzia: dagli spaghetti d'Aniello con sconciogli e lampatelle fino ai bottoni di Caldaro dell'Argentario, dentro e fuori", racconta l'Executive Chef Emiliano Lombardelli. "E proprio per valorizzare al meglio le eccellenze del nostro comprensorio ho deciso di non includere nel nostro menù i signature dish realizzati con materie prime internazionali, come il foie gras e l'agnello della Nuova Zelanda".

Accostamenti inediti, fra tradizione e innovazione

Fra **tradizione** e **sperimentazione**, alcuni piatti del menù attirano l'attenzione per i loro **accostamenti inediti** e azzeccati.

A partire dagli **starter**, con la *sottilissima di gamberi rosa dell'Argentario, con gelato all'olio caviale Italiano, perle di lime e pepe Timut*. E ancora: fra i **primi piatti**, oltre a quelli menzionati dall'Executive Chef, spicca il *Tortello di "buglione" di pollo Bio, la Maremma dimenticata*.

E nell'*abbraccio dei sapori di mare e di terra*, anche i **secondi piatti** conquisteranno i palati dei gourmand più esigenti: dalla *spigola cotta nel sale agli agrumi e pepe, crema di mais, fiore di zucca e zucchine*, fino al *maialino al macis, salsa lime e cocco, piselli e pop corn di cotenna*.

Filosofia Bio

È una ristorazione dal cuore e dalla **filosofia bio** quella riservata agli ospiti dell'**Argentario Golf Resort & Spa** e agli ospiti e proprietari delle **Argentario Golf Villas**, residenze esclusive inserite in un'oasi naturale all'interno del Resort.



Il ristorante gourmet **Dama Dama** e il nuovo **Club House Restaurant** si diversificano nelle proposte culinarie, ma non nell'approccio con la materia prima e con la passione e il rispetto verso un territorio che offre prelibatezze di ogni genere.

Il ristorante Dama Dama: raffinato "buen ritiro" di montagna

Il ristorante Dama Dama, interno all'hotel 5 stelle, trasmette l'idea di un **rifugio di montagna** raffinato, decorato con finti trofei design di caccia, velluti e tessuti naturali. Nei mesi più caldi i pasti vengono serviti anche sulla **terrazza panoramica** che si affaccia sul paesaggio verdeggianti dell'Argentario.

La pasticceria del ristorante è affidata al giovanissimo **Marco Selis**.

Una curiosità: Dama Dama è il nome scientifico del daino, che popola i boschi che circondano l'Argentario Golf Resort & Spa.

La cantina

La **cantina** del Ristorante Dama Dama, curata dal **Restaurant Manager** e dal **Sommelier Nicola Alocci**, offre una selezione delle **eccellenze enologiche della Toscana** e non solo. Degne di nota sono le referenze di note **aziende biodinamiche** ed i **vini naturali**, così attuali in questo momento. Il Resort collabora, inoltre, con alcune delle più rinomate aziende del territorio, tra le quali: Le Mortelle, Monteverro, Frescobaldi, Rocca di Frassinello, solo per citarne alcune. Non mancano alcune delle migliori etichette regionali, quali Sassicaia, Ornellaia, Solaia, e Masseto, molte delle quali della Toscana. Ultime, ma non per importanza, le etichette internazionali, che completano la già ricca carta dei vini.

L'Executive Chef Emiliano Lombardelli

Dietro alla ristorazione gourmet del Resort c'è l'Executive Chef **Emiliano Lombardelli**. Nato a Orbetello nel 1972, si iscrive alla scuola alberghiera dell'Isola d'Elba nel 1987 e inizia il suo percorso di cuoco in diverse strutture alberghiere in Italia avviando proficue collaborazioni all'estero. Nel suo percorso le esperienze più significative sono quelle con Alvaro Claudi, Chef e Gastronomo all'Isola d'Elba, poi con Giuseppe Sestito al Mirabelle* (Splendid Royal Roma) e con Armin Mairhofer, presso il ristorante Anna Stuben* (Hotel Gardena di Ortisei). Nel 2014 escono due volumi dedicati allo chef che raccontano la sua filosofia improntata sulla cucina bio, creativa e innovativa, in grado di valorizzare le ricche tradizioni culinarie della Maremma e cogliendo spunti da tutte le sue esperienze passate e dai più interessanti trend contemporanei, "Con Gusto" e "C.I.B.O. - Creatività, Istinto, Bellezza, Originalità" (Europolis, 2016).

Il Resort

La filosofia dell'Argentario Resort è nata dalla ricerca del benessere nel rispetto dell'ambiente: tutto si sviluppa intorno a questi concetti. Il resort include 73 camere, 1 cottage e 4 ville di lusso con un'incredibile vista sul campo da golf, sul paesaggio del Monte Argentario o sulla Laguna di Orbetello. Il Resort 5 stelle a Porto Ercole è circondato da boschi di sugheri e ulivi centenari della Maremma Toscana, dimora di lepri, daini, scoiattoli, cinghiali e una varietà di specie di uccelli. Per chi ama lo sport all'aperto, il Resort offre due campi da tennis e due da padel, un campo da calcetto e percorsi di jogging. La location panoramica e l'eleganza della struttura di lusso creano il luogo ideale non solo per un matrimonio da favola, ma anche per condurre business meeting e conferenze in un ambiente rilassante. Completano l'offerta dei servizi il ristorante Dama Dama, che propone specialità della cucina maremmana e toscana tramite piatti genuini e gustosi preparati con prodotti locali, e la nuova Club House Restaurant con bibite rigeneranti e piatti salutari, semplici ma ricchi e fantasiosi con particolare attenzione al territorio.

Indirizzo: Argentario Golf Villas e Argentario Golf Resort & Spa - Via Acquedotto Leopoldino, 58019 Porto Ercole (GR)
Tel. 0564 810292 <https://www.argentariogolfresortspa.it/villas/immobili-lusso-porto-ercole>
www.argentariogolfresortspa.it/resort/il-resort



Foto in alta definizione:

Cartelle divise per tema <http://bit.ly/argentariophotos>

Small selection <http://bit.ly/argentariomix>

Resort Exterior & Hall <http://bit.ly/argentariohall>

Rooms & Suites <http://bit.ly/argentariorooms>

Villas <http://bit.ly/argentariovillas>

Dama Dama <http://bit.ly/damadamarestaurant>

Golf <http://bit.ly/argentariogolfclub>

Spa <http://bit.ly/espacespa>

Events <http://bit.ly/argentarioevents>

Territorio <http://bit.ly/maremmatuscany>

Contatti stampa Argentario Golf Resort & Spa:

Action Agency Srl Via Seprio 2, 20149 Milano (MI)

Silvia Scrofani Mobile: +39 347 50 50 255

s.scrofani@action-agency.com