



05/09/2024

CECCHINI IN CITTA' APRE AL 25HOURS HOTEL PIAZZA SAN PAOLINO DI FIRENZE

L'arte del re della carne famoso nel mondo per la prima volta nel capoluogo toscano

Dario Cecchini arriva al 25hours Hotel Piazza San Paolino a Firenze: con Cecchini in città, dal 19 settembre il macellaio e divulgatore famoso a livello internazionale apre il suo primo indirizzo nel capoluogo toscano all'interno della struttura, dove porterà la tradizione e la maestria della sua Antica Macelleria Cecchini e dei ristoranti Solociccia e Officina della Bistecca di Panzano, nel cuore del Chianti, frequentati da cultori provenienti da tutto il mondo.



All'ottava generazione di una famiglia di macellai chiantigiani, Dario Cecchini è un artigiano che ricerca e promuove la qualità, l'etica e la più alta professionalità nello scegliere, trattare e cucinare la carne. Dopo l'esperienza accumulata a Panzano e le collaborazioni alle Bahamas, Dubai, Singapore, Hong Kong e con il "Il Macello di Bolgheri", Dario Cecchini è pronto per la sua avventura fiorentina.



Con il menù fisso "**CECCHINI GRIGLIA**", Dario Cecchini proporrà a Firenze la celebre esperienza che i suoi ospiti vivono a Panzano, un rito conviviale che comincia puntualmente tutti i giorni alle ore 13.00 e alle 20.00. Tra gotti di vino e burro del Chianti si inizia ad assaporare la gioia dello stare insieme a tavola.



A seguire, le portate che riassumono il lavoro di ricerca di molti anni, volto a proporre il meglio della tradizione toscana, onorando ogni parte dell'animale. Ecco, quindi, i tagli Cecchini e la tartare di manzo crudo – o, come si dice a Panzano, "il sushi del Chianti" - il carpaccio e la bistecca alla Panzanese serviti come costume vuole con fagioli e patate al cartoccio.

Al ristorante sarà sempre presente anche il menù "**CECCHINI FAMIGLIA**", una proposta à la carte con una serie di piatti anche vegetariani, inclusi antipasti della tradizione e pasta fatta in casa con i sughi tipici della famiglia Cecchini.



Ospitato negli scenografici spazi del 25hours Hotel Piazza San Paolino, al Cecchini in città andrà in scena lo spettacolo della brace, con una generosa griglia posizionata nel grande camino nel cuore del ristorante, dove gli ospiti avranno la sensazione di trovarsi quasi in un teatro dedicato alla carne.

“Dario è un’icona della tradizione culinaria toscana famoso nel mondo, e siamo entusiasti di poterlo finalmente accogliere nella nostra struttura, dove proporrà il meglio della sua cucina” commenta Bart Spoorenberg, General Manager del 25hours Hotel Piazza San Paolino “La sua maestria nel preparare la carne, come la grande attenzione riposta nella scelta dei tagli e verso gli animali esaltano la storia gastronomica toscana. Entusiasmo, dedizione e passione per questa terra accomunano Dario Cecchini e il 25hours Hotel Piazza San Paolino, pronto a diventare il punto di riferimento per provare la cucina del maestro di Panzano in città”.



25hours Hotel Piazza San Paolino

Piazza di San Paolino, 1

50123 Firenze

Tel: 055 29 66 911

<https://www.25hours-hotels.com/it/hotels/firenze/piazza-san-paolino>

Immagini in alta risoluzione relative a questo comunicato stampa possono essere scaricate [QUI](#)

Immagini in alta risoluzione relative alla struttura possono essere scaricate [QUI](#)

In caso di pubblicazione, si prega di indicare i crediti presenti nella didascalia delle foto

CONTATTO STAMPA

ABC PR Consulting

Maria Vittoria Ambrosioni – mv.ambrosioni@abc-prc.com, Cellulare: 335 173 84 75

Chiara Bartoli – c.bartoli@abc-prc.com, Cellulare: 345

456 97 48 www.abc-prc.com

Dario Cecchini

Dario Cecchini è l’ottava generazione di una famiglia di macellai chiantigiani. Un artigiano che ricerca e promuove la qualità, l’etica ed il rispetto per gli animali, che sa trasformare il mestiere in arte e il

pensiero in filosofia – con lo stesso spirito che nel Rinascimento ha reso grande la Toscana. Dario vive e lavora nella sua Panzano, un paesino nel cuore del Chianti, a metà strada esatta

tra Siena e Firenze, dove vivono poco più di mille persone, ma da dove passa tutto il mondo.



Il suo mondo a Panzano si snoda in più parti: la macelleria e tre menu di carne differenti: dal musetto al limone alla bistecca alla fiorentina, passando anche dal burger, alle ginocchia bollite e al “sushi del Chianti”.

Viene cercato da televisioni e giornali di tutto il mondo (Anthony Bourdain: No Reservations, Somebody Feed Phil, Top Chef America, Italia, Grecia, et.) desiderosi di conoscere più profondamente il Cecchini istrione che, tra il serio e il faceto, riesce a trasmetterti la sua essenza, portando anche il più scettico amante del cibo ad una nuova visione prospettica dell’elemento carne. Più recentemente, Dario è stato il protagonista di un episodio di Chef’s Table, su Netflix, in cui è stato raccontato tutto il percorso che l’ha portato ad essere chi è oggi.

About 25hours Hotels

25hours Hotels è parte di Ennismore, una collection globale di brand imprenditoriali che mettono al primo posto la creatività e la propria missione. Costituita nel 2021, Ennismore è una joint venture con Accor, che detiene una quota di maggioranza, ennismore.com. Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman e Stephan Gerhard sono i fondatori e le menti creative dietro il marchio 25hours, che oggi gestisce 16 hotel nei paesi di lingua tedesca e in città come Firenze, Parigi, Dubai e Copenaghen. 25hours è un’idea di hotel smart e culturalmente accattivante caratterizzata da location urbane suggestive, da un’estetica irriverente ma funzionale e dalla romantica nostalgia dei grandi hotel. Il brand si concentra sull’individualità, l’autenticità e la personalità e, con il motto “If you know one, you know none”, progetta ciascuno dei suoi hotel con designer diversi e dallo stile unico. Sydney, Jakarta, Trieste, Trojena e Porto sono tra le future destinazioni.