Il Coffee Day dura quattro giorni: al Savoy di Firenze il caffè finisce anche nel Negroni

b83a806f-f010-421c-9ca0-2bf2e4718675

La Giornata Internazionale del Caffè cade ufficialmente il 1° ottobre. Al **Savoy di Firenze**, però, la ricorrenza si prende qualche giorno in più: dal 1° al 4 ottobre il caffè sarà il protagonista di una proposta speciale che coinvolgerà **Ristorante Irene** e **Bar Artemisia**, attraversando momenti, consistenze e temperature diverse. Dalla colazione al dopocena, dalla coppa dell'affogato alla moka utilizzata per preparare uno dei *cocktail* più riconoscibili di **Salvatore Calabrese**.

L'idea è semplice ma ben messa a fuoco: prendere uno dei gesti più radicati nelle abitudini italiane e portarlo oltre la tazzina. Il risultato è un piccolo percorso che tiene insieme cucina e *mixology*, con un nuovo affogato, un *Espresso Martini*, il *Negroni Svegliato* e una tartelletta al tiramisù firmata da **Fulvio Pierangelini**.

Il nuovo volto del Savoy di Firenze

Nel cuore di Piazza della Repubblica, esattamente davanti alla Colonna dell'Abbondanza che indica il centro geografico della città, Hotel Savoy occupa dal 1893 uno degli indirizzi più riconoscibili dell'ospitalità fiorentina. Oggi parte di Rocco Forte Hotels, l'albergo ha ridisegnato la propria proposta *food & beverage* attraverso due spazi distinti ma comunicanti: Ristorante Irene e Bar Artemisia.

Il primo porta il nome di Lady Forte, madre di **Sir Rocco Forte**, e guarda direttamente Piazza della Repubblica attraverso la sua veranda. Il progetto degli interni richiama l'atmosfera di una casa fiorentina, con pannelli in noce, pavimenti in marmo bianco e nero, tessuti Loro Piana e lampadari in vetro di Murano. La proposta gastronomica è affidata a Fulvio Pierangelini, che costruisce i menu partendo dalla stagionalità, dagli ingredienti del territorio e da una cucina volutamente leggibile.

Accanto al ristorante, **Bar Artemisia** ha debuttato nel 2025 con un'identità autonoma e un riferimento culturale molto preciso. Il nome rende omaggio ad **Artemisia Gentileschi**, pittrice dal carattere fiero e figura centrale dell'arte del Seicento, alla quale lo spazio si ispira non soltanto nel nome. Carte da parati dall'effetto pittorico, luci teatrali progettate dallo studio C14 e un importante bancone in legno compongono un ambiente raccolto, pensato per mettere in dialogo arte, servizio e *miscelazione*. Il progetto degli arredi e dei materiali porta la firma di **Olga Polizzi**, *Director of Design* di Rocco Forte Hotels.

Anche il menu segue questa impostazione: *signature cocktail*, riletture dell'aperitivo italiano, distillati prodotti da realtà guidate da donne, vini toscani e una proposta gastronomica firmata da Pierangelini. Non un semplice bar d'hotel, quindi, ma uno spazio che prova a costruire un'identità riconoscibile nel pieno centro di Firenze.

Salvatore Calabrese e Federico Galli, due generazioni dietro il bancone

La consulenza di Bar Artemisia porta il nome di **Salvatore Calabrese**, "The Maestro" per la *bar industry* internazionale. Ex presidente della United Kingdom Bartenders' Guild, autore, collezionista di distillati d'epoca e Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana dal 2023, Calabrese lavora da oltre quarant'anni nel mondo dell'ospitalità e della miscelazione. Per Bar Artemisia ha firmato una selezione di *cocktail* che rilegge l'aperitivo italiano con il suo stile e con quella particolare attenzione al rito del servizio che caratterizza da sempre il suo lavoro.

A guidare quotidianamente il bancone è invece il *Bar Manager* **Federico Galli**. Entrato nel team del Savoy nel 2018, dopo alcune esperienze professionali in Italia e in Europa è tornato in hotel nel 2022 come *Head Bartender*, per assumere successivamente la responsabilità di Bar Artemisia. È lui, insieme alla squadra del bar, a tradurre l'impostazione del progetto nel servizio quotidiano e a preparare i due *drink* scelti per il **Coffee Day**.

Il primo è l'***Espresso Martini***, costruito con Altamura Vodka, Liquore Cadello ed espresso. Una ricetta ormai entrata stabilmente nei menu internazionali, qui proposta attraverso due prodotti italiani e un profilo che mette il caffè direttamente al centro del bicchiere.

La seconda proposta è il ***Negroni Svegliato***, creazione di Salvatore Calabrese nata dall'incontro fra due sue predilezioni: il *Negroni* e il caffè preparato con la moka. La base resta immediatamente riconoscibile – Campari, Vermouth del Professore e Peter in Florence Gin – ma è il metodo di

preparazione a cambiare il carattere del *drink*.
Al posto dell'acqua, nella caldaia della moka viene versato il Vermouth del Professore, che attraversa il caffè durante l'estrazione. Il passaggio permette al vino aromatizzato di acquisirne profumi e note tostate prima di entrare nella miscela. Il *cocktail* viene infine servito nella stessa moka: non un elemento decorativo aggiunto a posteriori, ma parte effettiva della preparazione e del servizio.

Il caffè arriva anche a tavola

Se Bar Artemisia lavora sull'estrazione e sulla struttura dei *cocktail*, al Ristorante Irene il caffè prende la strada del dessert. **Dal 1° al 4 ottobre sarà disponibile un nuovo affogato al caffè**, proposto anche durante la colazione: un dettaglio che consente all'iniziativa di partire dal mattino e non soltanto dall'orario dell'aperitivo.

A collegare ulteriormente i due spazi sarà la **tartelletta al tiramisù servita in accompagnamento ai drink**. La ricetta è di Fulvio Pierangelini, *Creative Director of Food* di Rocco Forte Hotels dal 2009 e responsabile dell'impostazione gastronomica dei ristoranti e dei bar italiani del gruppo. Il suo lavoro parte abitualmente da pochi ingredienti, scelti con attenzione, e dall'identità del luogo nel quale ciascun menu viene inserito.

Affogato, tiramisù, *Espresso Martini* e *Negroni Svegliato*: quattro preparazioni molto diverse per riportare il caffè al centro della giornata, senza allontanarlo da quella gestualità tutta italiana che ne accompagna il consumo. Al Savoy di Firenze la tazzina resta fuori scena, ma la moka si conquista il bancone.

Le proposte dedicate al Coffee Day saranno disponibili dal 1° al 4 ottobre 2026 presso Bar Artemisia e Ristorante Irene, all'interno di Hotel Savoy, in Piazza della Repubblica 7 a Firenze.