

A Cortona l'ex Monastero diventato boutique hotel punta anche sulla cucina con un allievo di Marchesi

8 Aprile 2026

di **Redazione**



CORTONA – Sorto nel punto più alto di Cortona (Arezzo), nel cuore della Valdichiana, il Monastero occupa un luogo intriso di storia. La struttura originaria risale al 1400 e, nel corso dei secoli, è stata il rifugio dapprima per la confraternita di San Rocco, dedicata alla cura dei malati, poi dei monaci domenicani, dei servi di Maria e infine dei monaci cistercensi che vi stabilirono un collegio.

Oggi il Monastero di Cortona Hotel & Spa è un elegante boutique hotel cinque stelle – insignito di una Chiave Michelin –, gestito dalla famiglia Poli e parte del gruppo Cronos Retreats, che comprende anche La Villa del Re (Sardegna) e l'Hotel Barocco (Roma).

La struttura accoglie gli ospiti in un ambiente dove storia e contemporaneità convivono armoniosamente, con 36 camere e suite ricavate in parte dalle antiche celle dei frati e la Spa "Bagni di Bacco", realizzata all'interno dell'antica cisterna romana e pensata come un luogo di benessere e rigenerazione affacciato sulla Valdichiana.

Qui, tra affreschi secolari e architetture monastiche riportate alla luce dal restauro firmato dall'architetto **Enrico Lavagnino**, la cucina – che trova nel paesaggio circostante la sua principale fonte di ispirazione – diventa un ulteriore modo per raccontare il territorio.

Dal 2023, a guidare l'intera offerta culinaria del Monastero è lo chef **Michele Ricci**, che a soli 18 anni entra nella brigata di **Gualtiero Marchesi**, per poi proseguire la sua crescita accanto ad altri grandi maestri dell'alta cucina italiana, come **Luigi Sartini** e **Paolo Lopriore**.



Michele Ricci

Il ristorante Gli Affreschi rappresenta il cuore della proposta gastronomica della struttura. Il

suo nome deriva dagli affreschi storici riemersi durante il restauro dell'antico monastero: decorazioni che impreziosiscono le sale e che, secondo alcuni studiosi, potrebbero rimandare alla Battaglia di Montaperti del 1260. In questo ambiente sospeso nel tempo prende forma una cucina contemporanea, essenziale e curata.

Tra gli elementi più identitari del menu spicca la selvaggina, presenza storica della cucina regionale e simbolo del legame tra i boschi della Toscana e la sua cultura gastronomica. Si parte da piatti che dialogano con la tradizione, come il Patè di fegatini di pollo, mela verde, gel di vermouth di Cortona, cantuccio salato, dove la ricetta classica toscana viene alleggerita da note fresche e aromatiche, e il Capriolo a bassa temperatura, zabaione salato, rape marinate e farro soffiato.

Tra i primi piatti, la ricerca dello chef si esprime attraverso accostamenti più sorprendenti, come nei Bottoni 40 tuorli, fagianella, ricci di mare, liquirizia, dove la selvaggina dialoga con note marine e balsamiche.

Tra i secondi piatti emerge il carattere più profondo della cucina di Ricci: il Piccione con il suo fondo, radici, rabarbaro e il Filetto di cervo topinambur, spinacino, salsa al gin Sabatini raccontano una Toscana fatta di boschi, stagioni e materie prime intense, lavorate con tecnica e sensibilità contemporanea.

Non mancano piatti che valorizzano il mondo vegetale e alcuni prodotti simbolo del territorio – tra cui l'Orto di germogli e vegetali in diverse consistenze, emulsione alle erbe e il Risotto Carnaroli Cascina Motta, caprino l'Alfiere, velluto di pecorino, asparagi e i Pici tirati a mano, cacio e pepe con zafferano di Cortona – e alcune proposte di mare, come il Calamaro arrosto crema di piselli e il suo inchiostro e i Tortelli a pasta verde, broccoli, gamberi rossi, lamponi, consommé.

Il percorso si conclude con una selezione di dolci che alternano richiami alla tradizione e accostamenti più contemporanei: dalla Pera al vino rosso con crumble alla cannella e gelato alla vaniglia, al Tiramisù in tre consistenze, fino al Cremoso al pistacchio con cioccolato fondente e arancia e alla Spuma di ricotta di pecora con crumble al miele e mele al timo. Completa la proposta una selezione di formaggi serviti al carrello.

Accanto al ristorante fine dining, il Monastero propone anche L'Osteria del Santo, anima più conviviale dove i sapori della tradizione toscana si esprimono in una cucina più immediata, capace di unire qualità delle materie prime e spirito di condivisione.

A completare l'esperienza gastronomica del Monastero contribuisce anche una carta dei vini

con oltre 300 etichette, curata dal team di Maître e Sommelier e pensata come un viaggio attraverso le grandi eccellenze enologiche della Toscana – da Cortona a Montalcino, fino a Bolgheri – accanto a una selezione di referenze italiane e internazionali. La proposta si estende infine allo Scriptorium Bar, spazio guidato dal bartender Claudio Stagi, dove la mixology dialoga con il territorio attraverso cocktail che reinterpretano i grandi classici con ingredienti locali, infusioni e aromi ispirati a Cortona.