

Ristorante La Colonna: l'eccellenza del gusto firmata Ferrettini nel cuore del Chianti Classico

6 Maggio 2025

di Redazione



CASTELNUOVO BERARDENGA – Immerso nella bellezza senza tempo del Chianti Classico, il ristorante La Colonna di Hotel Le Fontanelle a Castelnuovo Berardenga (Siena) è il cuore pulsante della proposta gastronomica dell'albergo a 5 stelle, aperto nel 2006.

Un luogo dove l'eleganza si fonde con l'autenticità e la cucina italiana trova nuova vita, reinterpretata dallo chef **Francesco Ferrettini** in chiave classica e con un forte legame alle tradizioni del nostro paese.

Con il suo ambiente raffinato e un panorama suggestivo che si estende sui vigneti circostanti,

La Colonna non è solo un ristorante, ma una vera e propria esperienza sensoriale. La sua selezione di piatti è il riflesso della filosofia dello chef, che nasce da un ritorno alle origini: riscoprire i gesti, i profumi e i sapori delle cucine di una volta, reinterpretandoli con tecnica e sensibilità.

La filosofia di chef Ferrettini

Con la Toscana al centro della sua storia e identità, chef Francesco Ferrettini ha iniziato il suo percorso professionale come capopartita e si consolida con la maturità nel ruolo di chef responsabile. Le sue esperienze, a Marina di Pietrasanta e al Belmond Castello di Casole, hanno contribuito a rafforzare la sua visione della cucina: un equilibrio che mescola modernità, identità gastronomica, tecnica e passione.

“La nostra filosofia di cucina è quella di portare avanti la cultura della tradizione italiana proponendo una varietà di piatti regionali. Le nostre scelte sono guidate dalla ricerca della materia prima, selezionando i prodotti in collaborazione con i nostri fornitori e dando priorità a produttori locali senza tralasciare le eccellenze che la nostra penisola può offrire. Inoltre, il valore che attribuiamo alle nostre preparazioni ripercorre nei profumi e nella gestualità che ritroviamo nelle cucine delle case italiane, come il delicato tocco di una sfoglia di pasta all'uovo per percepirne la ruvidità, o il rituale di un caffè con la moka, ingrediente essenziale per un perfetto Tiramisù” afferma lo chef Ferrettini.

Il ristorante La Colonna, che deve il nome dall'antica colonna in pietra che si erge al centro della sala, si distingue per un menù che mescola sapientemente piatti della tradizione italiana con tocchi di creatività. Ogni pietanza racconta una storia, un legame profondo con il territorio e con le sue antiche ricette.

L'offerta culinaria e il giardino aromatico



Il menù de La Colonna si caratterizza per la sua proposta dinamica che cambia con il ritmo delle stagioni, ponendo grande attenzione alla qualità e alla freschezza degli ingredienti. Il nuovo menù per la stagione 2025 segna un'evoluzione nella visione del ristorante: piatti classici reinterpretati con tecniche moderne e presentati con una mise en place raffinata.

Emblematico di questo approccio è il risotto alla milanese, un omaggio alla cucina lombarda, preparato con riso carnaroli della Valle del Ticino, zafferano delle colline di San Miniato e parmigiano reggiano stagionato 30 mesi. Un piatto che, con il suo equilibrio e la sua cremosità, rappresenta la sintesi perfetta tra il rispetto per le origini con un gusto più attuale.

Insieme alla selezione dei piatti, il giardino aromatico di Hotel Le Fontanelle, situato nel cuore della proprietà, rappresenta una risorsa fondamentale per la cucina del ristorante. Qui vengono coltivate numerose varietà di erbe aromatiche dalle più comuni – come timo, aneto, maggiorana, erba cipollina – alle più particolari, quali l'acetosa rossa, il levistico e la ficoide glaciale, utilizzate per arricchire i piatti con sapori autentici e freschi. Il giardino aromatico di Hotel Le Fontanelle è anche un simbolo dell'impegno verso la sostenibilità, con una cucina che celebra la natura e il territorio.

Il ristorante La Colonna è molto più di un luogo dove gustare piatti prelibati, ma un viaggio tra sapori, gesti e paesaggi che raccontano l'Italia più autentica. Con il suo menù stagionale,

il giardino aromatico, la vista sui vigneti e la passione dello chef Ferrettini, rappresenta un ritorno alla nostra cultura più vera, quella che vive nei piatti di chi sa ancora ascoltare la terra. Un luogo dove il tempo rallenta e la cucina torna a essere un'espressione di creatività e genuina italianità.