

09 ottobre 2020



J.K. Place, dove il lusso incontra la semplicità

di GIUSEPPE CALABRESE



Dalla colazione alla cena, uno spazio aperto alla città dove accoglienza, tradizione e innovazione si fondono in un'esperienza esclusiva

Vista dalla terrazza del J.K. Place Santa Maria Novella è una presenza incombente. E se non ci fossero tutte quelle macchine parcheggiate l'orizzonte sarebbe ancora più bello. Ma seduti qui, nel dehors di questo hotel di charme è come vivere in una dimensione diversa. Uno spazio aperto alla città, oltre che a una clientela internazionale, aperto sette giorni su sette, dove si può mangiare tutto il giorno, dalla colazione alla cena, con un'offerta che tiene i piedi ben piantati nella cucina italiana. Basti pensare che il piatto icona del J.K è un sontuoso spaghetti al pomodoro.



A proposito, in cucina c'è Asso (Assunto Migliore), che molti anni fa avevo conosciuto al Rossini. Asso è uno chef misurato, che ha trovato una sua nuova dimensione. Di certo più consona alle sue idee. Qui, dopo esperienze un po' controverse, è riuscito a riannodare il filo della sua cucina. Che è fatta di cose semplici, facili da comprendere, che cercano l'eccellenza (dei prodotti) senza avventurarsi in pericolose digressioni moderniste. Tutto ha un senso.



Ma il J.K ha rinnovato anche l'idea di brunch, che qui non si fa solo la domenica ma tutta la settimana (ore 11.30-15.30 60 euro a persona, 30 i bambini), e oltre alle specialità straniere (pancakes, french toast, crepes) offre anche piatti della tradizione italiana. E poi pane fatto in casa, croissant, spremute e tutto quello che ci si aspetta da un brunch.