



## DARIO CECCHINI ERÖFFNET „CECCHINI IN CITTÀ“ IM 25HOURS HOTEL PIAZZA SAN PAOLINO IN FLORENZ

Der international bekannte „King of Beef“ startet sein erstes Restaurant in der Hauptstadt der Renaissance

Am 19. September 2024 öffnen Dario Cecchini und das Team des 25hours Hotel San Paolino die Türen des **Cecchini in Città**. Der berühmte Metzger hat das 25hours Hotel in Florenz als seinen ersten Standort in der toskanischen Hauptstadt gewählt. **Cecchini in Città** wird der neueste Außenposten von Darios international bekannter Metzgerei **Antica Macelleria** und der Restaurants **Solociccia** und **Officina della Bistecca** sein. Sowohl die Restaurants als auch die Metzgerei befinden sich in Cecchinis Heimatstadt Panzano im Herzen der Toskana und knapp eine Stunde außerhalb von Florenz.



Dario Cecchini repräsentiert die achte Generation einer Metzgerfamilie aus dem Chianti. Er ist ein talentierter Handwerker und Meister seines Fachs, der bei der Auswahl und Verarbeitung von Fleisch auf Qualität, Ethik und Professionalität achtet und diese fördert. Nach seiner Heimatstadt eröffnete er Restaurants auf der ganzen Welt – auf den Bahamas, in Dubai, Singapur und Hongkong. Mit der Eröffnung von „Il Macellaio di Bolgheri“ an der toskanischen Küste kehrte Dario nach Italien zurück und ist nun bereit für sein florentinisches Abenteuer.



Das Degustationsmenü „**CECCHINI GRIGLIA**“ bringt das berühmte Panzano-Erlebnis nach Florenz, mit zwei Seatings pro Tag, um 13:00 und 20:00 Uhr, an einer langen Tafel. Das gesellige Festmahl beginnt mit einem Glas Wein und Darios sogenanntem „Burro del Chianti“, einem mit Kräutern gewürzten, geschlagenen Schmalz, das sehr leicht ist. Als Nächstes folgen die Gänge, die Darios Engagement für das Beste der traditionellen toskanischen Küche veranschaulichen, wobei jeder Teil des Tieres gewürdigt wird. Den Gästen werden Rindertatar (oder wie man in Panzano sagt, Chianti-Sushi), Rindercarpaccio und Bistecca alla Panzanese (Rinderbraten) kredenzt. Die Steakstücke werden mit den traditionellen Beilagen Cannellini-Bohnen und in Folie gebackenen Kartoffeln serviert.

Im **Cecchini in Città** haben Gäste auch die Möglichkeit, à la carte zu essen. Es wird eine Vielzahl vegetarischer Gerichte angeboten, darunter traditionelle toskanische Antipasti und handgemachte Pasta, die mit Saucen aus dem Rezeptbuch der Familie Cecchini gereicht werden.



Das spektakuläre Interieur des 25hours Hotel Piazza San Paolino bietet die perfekte Kulisse für Darios Grillritual im **Cecchini in Città**. In der Mitte des Restaurants befindet sich ein großer Grill, der in den Kamin eingelassen ist. Die Gäste bekommen so das Gefühl, in einem Theater zu sitzen, das der Kunst der perfekten Fleischzubereitung gewidmet ist.

*„Dario ist eine weltberühmte Ikone der toskanischen kulinarischen Tradition, und wir freuen uns sehr, ihn endlich in unserem Hotel begrüßen zu dürfen, wo er das Beste seiner Kochkunst anbieten wird“, sagt Bart Spoorenberg, General Manager des 25hours Hotel Piazza San Paolino. „Seine meisterhafte Zubereitung von Fleisch, bei der er der Auswahl der verschiedenen Fleischstücke und den Tieren selbst unglaublich viel Aufmerksamkeit schenkt, feiert die Geschichte der toskanischen Küche. Enthusiasmus, Hingabe und eine tiefe Leidenschaft für diese Region sind Dinge, die Dario Cecchini und das 25hours Hotel Piazza San Paolino teilen, und wir freuen uns, der Ort zu sein, an dem man die Küche des ‚Maestro di Panzano‘ in der Stadt Florenz probieren kann.“*



## Über Dario Cecchini

Dario Cecchini repräsentiert die achte Generation einer Metzgerfamilie aus dem Chianti. Er ist ein Handwerker, der sich der Förderung von Qualität, Ethik und Respekt gegenüber Tieren verschrieben hat. Cecchini ist in der Lage, seine Arbeit in Kunst und seine Gedanken in Philosophie zu verwandeln, ganz im Sinne der großen Künstler und Denker der Renaissance, die die Toskana berühmt gemacht haben. Dario lebt und arbeitet in seiner Heimatstadt Panzano, einer Kleinstadt im Herzen der Region Chianti Classico, genau auf halber Strecke zwischen Siena und Florenz. Es ist ein winziges Städtchen mit etwas mehr als 1.000 Einwohnern, aber die ganze Welt kommt hier ständig vorbei.

Darios Leben in Panzano ist zwischen seiner Metzgerei und seinen Restaurants aufgeteilt, mit drei verschiedenen fleischlastigen Menüs, die alles von Rinderschnauze in Zitronensauce über Bistecca alla Fiorentina bis hin zu Hamburgern, gekochten Rinderknien und „Chianti Sushi“-Rindertartar bieten.

Cecchini wurde von Fernsehsendungen und Zeitungen aus aller Welt angefragt (Anthony Bourdain: No Reservations; Somebody Feed Phil; Top Chef America, Italy, Greece usw.), die alle hoffen, die überlebensgroße Persönlichkeit besser zu verstehen, die in der Lage ist, ihr Wesen durch ihre Kochkunst zu vermitteln und selbst den kritischsten kulinarischen Skeptiker zu einem neuen Verständnis des Konzepts von Fleisch zu bringen. Zuletzt widmete ihm Netflix' Chef's Table eine ganze Folge, in der der Weg beschrieben wird, der Dario dorthin geführt hat, wo er heute steht.



## Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor. Accor ist Mehrheitsaktionär.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 16 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris, Florenz, Dubai und Kopenhagen. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Sydney, Jakarta, Triest, Trojena und Porto zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt  
25hours Hotels  
Anne Berger  
Head of Public Relations  
Zollhaus, Ericus 1  
20457 Hamburg  
m +49 174 94 81 321  
media@25hours-hotels.com

Pressematerial zu 25hours Hotels: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse>

Bildmaterial: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder>

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: [25hours-hotels.com](https://www.25hours-hotels.com)

Videos zu den 25hours Hotels: [youtube.com/25hourshotels](https://www.youtube.com/25hourshotels)