

Starhotels Michelangelo Firenze accoglie la storica Trattoria Da Burde

Starhotels e Fedegroup uniscono le forze con un nuovo progetto che ridefinisce il ruolo della ristorazione d'hotel: la cucina fiorentina diventa esperienza di ospitalità, valorizzando l'identità gastronomica del territorio

Firenze, 25 giugno 2026 – Dal 1° luglio, **Starhotels Michelangelo Firenze** apre le porte alla **Trattoria Da Burde**, storica insegna fiorentina fondata nel 1901 e da 125 anni punto di riferimento della tradizione culinaria toscana. Il nuovo ristorante porta nel cuore dell'ospitalità Starhotels l'identità gastronomica più riconoscibile della città, in un progetto sviluppato dal partner per la ristorazione **Fedegroup**.

Istituzione nel mondo della ristorazione, Da Burde è un luogo conosciuto da generazioni di fiorentini e appassionati di cucina toscana per la fedeltà alle ricette tradizionali, ricerca delle migliori materie prime e una proposta enologica tra le più importanti della città.

L'iniziativa, nata da una visione condivisa con Fedegroup, azienda italiana leader nei servizi food & beverage, segna un passo significativo nella strategia di Starhotels di valorizzare, all'interno delle proprie strutture, le **eccellenze gastronomiche dei territori in cui opera**.

“Accogliere Da Burde allo Starhotels Michelangelo significa rafforzare il legame dell'hotel con la città e offrire ai nostri ospiti un'esperienza che racconta Firenze attraverso una delle sue espressioni più autentiche: la cucina” dichiara **Mauro Polmonari, General Manager di Starhotels Michelangelo Firenze**. *“Per Starhotels, l'ospitalità non si esaurisce nel soggiorno, ma vive anche nella capacità di far scoprire il territorio e le sue eccellenze. Questo progetto va esattamente in questa direzione: rendere il ristorante dell'hotel un luogo aperto e capace di dialogare con la città.”*

La proposta resta fedele alle **ricette storiche** della trattoria di Via Pistoiese e alcuni classici casalinghi di nonna Irene con piccole aggiunte per la stagione estiva: dal lampredotto alla pappa al pomodoro e panzanella, dalla tartare di manzo all'insalata di trippa, dal baccalà alla fiorentina ai pici al ragù bianco toscano fino alla bistecca frita e il peposo. Oltre ovviamente altri grandi classici che hanno reso Da Burde un simbolo della cucina fiorentina autentica come il crostino ai fegatini servito con un calice di vin santo.

A questi si affianca una proposta più informale, pensata per gli ospiti dell'hotel e per il servizio in camera, con un'offerta internazionale semplice e contemporanea - insalate, club sandwich, burger gourmet - accompagnata da una selezione di vini Burde.

“Quando cucino penso sempre a chi ha cucinato prima di me in questa cucina, che poi era anche la cucina di casa di nonna dove lei cucinava per la nostra famiglia” commenta **Paolo Gori, titolare della Trattoria Da Burde**. *“Sono 125 anni di storie di casa e sapori tramandati: le ricette che portiamo al Michelangelo non sono rielaborate per piacere a tutti: sono quelle che abbiamo sempre fatto, con gli stessi ingredienti, gli stessi tempi, la stessa mano. Il lampredotto è lampredotto, il baccalà è baccalà. Firenze ha un gusto preciso, intransigente se vuoi, e noi non abbiamo nessuna intenzione di addomesticarlo. Chi entra da noi deve sentire che sta mangiando come si mangia a Firenze da sempre, non come qualcuno ha immaginato che si mangi a Firenze.”*

Anche la carta vini contribuirà a raccontare il territorio, in un percorso pensato per valorizzare la profondità enologica della Toscana e completare l'esperienza gastronomica del nuovo ristorante.

“La nostra carta vini nasce da decenni di esplorazione del territorio toscano, e quello che portiamo al Michelangelo è esattamente questo: una Toscana del vino raccontata senza semplificazioni” commenta **Andrea Gori, titolare della Trattoria Da Burde**. *“Grandi nomi e piccoli produttori del Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri, affiancati da territori meno conosciuti e scelte stilistiche coraggiose provenienti dalle zone vocate nel Casentino, in Garfagnana, sulle Apuane, nel Mugello, nella Costa Toscana. Ci sarà anche la nostra libreria: vecchie annate di grandi vini toscani, tesori in bottiglia che fino ad oggi vivevano nei nostri scaffali, disponibili anche al calice serviti con Coravin per chi vuole un'esperienza fuori dal comune.”*

Un passaggio importante, reso possibile anche grazie a **Fedegroup**, che ha contribuito alla definizione del modello operativo e alla connessione tra l'identità gastronomica della Trattoria Da Burde e il contesto alberghiero.

“Questo progetto rappresenta perfettamente la visione che guida Fedegroup: trasformare la ristorazione alberghiera in un'esperienza autentica, capace di creare valore per gli ospiti, per gli hotel e per il territorio.” dichiara **Mirko Sanna, CEO Nabucco Srl, società proprietaria di Fedegroup**. *“L'incontro tra Starhotels e una realtà storica come Da Burde dimostra come le eccellenze della tradizione gastronomica italiana possano diventare un elemento distintivo dell'ospitalità contemporanea. Il nostro ruolo è proprio quello di costruire connessioni tra brand iconici della ristorazione e strutture ricettive di alto profilo, sviluppando modelli innovativi che valorizzino identità, cultura e qualità. Siamo orgogliosi di aver ideato e realizzato un progetto che porta per la prima volta la storia di Da Burde all'interno di un contesto internazionale, contribuendo a rafforzare il legame tra ospitalità e territorio.”*

Con l'arrivo della Trattoria Da Burde, Starhotels Michelangelo Firenze rafforza il proprio legame con la città e arricchisce l'esperienza di soggiorno con una proposta gastronomica autentica e profondamente fiorentina. Il ristorante si propone come nuovo indirizzo per chi desidera vivere la tradizione toscana in un contesto internazionale ed elegante, dove l'ospitalità incontra il gusto più autentico del territorio.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni:

Starhotels Michelangelo Firenze - Trattoria Da Burde

Viale Fratelli Rosselli 2, 50123 Firenze FI

Tel. 055 27841

Orari: tutti i giorni 12.00 - 14.30 / 19.00 - 22.30

STARHOTELS

Starhotels, primo gruppo privato alberghiero italiano, è leader nell'ospitalità a 4 e 5 stelle. Il gruppo conta 34 strutture per un totale di oltre 4.500 camere e residenze di lusso situate nel cuore delle migliori destinazioni italiane oltre a Londra, Parigi e New York.

Da oltre 45 anni, Starhotels rappresenta l'eccellenza dell'ospitalità italiana e incarna i valori del Made in Italy, anche all'estero, in ogni suo gesto. Questa vocazione si esprime anche attraverso *La Grande Bellezza – The Dream Factory*, il progetto di mecenatismo contemporaneo fondato nel 2019 e dedicato alla valorizzazione dell'alto artigianato italiano.

I prestigiosi **Starhotels Collezione** - icone di stile nelle più belle destinazioni del mondo - si distinguono come dimore storiche e boutique hotel dall'identità unica, capaci di riflettere l'anima autentica delle città in cui sorgono. Gli Starhotels Collezione si trovano in posizioni privilegiate a Firenze, Forte dei Marmi, Londra, Milano, New York, Parigi, Roma, Saturnia, Siena, Trieste, Venezia e Vicenza.

Gli **Starhotels Premium**, situati nel cuore delle più belle città italiane – a Bergamo, Bologna, Firenze, Genova, Milano, Napoli, Parma, Roma, Saronno e Torino – si distinguono per la loro posizione strategica e lo stile contemporaneo, una perfetta sintesi di eleganza e comfort, e per un servizio eccellente e accogliente capace di trasmettere un intangibile senso di familiarità e benessere al cliente.

Press Office

Email: pressooffice@starhotels.it

Tel: 055 3692251

starhotels.com

collezione.starhotels.com



[#starhotels](#) [#starhotelscollezione](#)

FEDEGROUP

Nata nel 2004, Fedegroup è l'azienda leader in Italia nei servizi di ristorazione in outsourcing con un'esperienza ventennale nel ramo della ristorazione per l'hotellerie e importanti partnership con i più prestigiosi gruppi alberghieri internazionali tra cui Starhotels e Leonardo Hotels. Fedegroup gestisce 5 linee di business che includono oltre 41 strutture in tutta Italia, divise tra: hospitality, consulenza strategica, food&beverage negli alberghi e ristorazione retail su strada, servizio catering. Una gestione diversificata possibile grazie a una struttura centralizzata e integrata tra le diverse divisioni che consente un monitoraggio costante e una risposta tempestiva alle nuove esigenze che nascono in strutture e clienti finali.

Fedegroup è l'unica realtà in Italia capace di curare, struttura per struttura, la creazione di proposte ad hoc sulla base di ricerche di mercato e di uno studio dettagliato del territorio e delle abitudini di consumo locali offrendo un servizio "chiavi in mano", in totale autonomia operativa e manageriale.

www.fedegroup.it

Comunicazione e Ufficio stampa

Alexander Kim PR Agency

Mariapaola Falzoi | mariapaola.falzoi@alexanderkim.it | +39 328 7574582

Giorgia Rinaldi | giorgia.rinaldi@alexanderkim.it

TRATTORIA DA BURDE DAL 1901

La Trattoria da Burde nasce nel 1901 a Peretola, non lontano dalla casa natale di Amerigo Vespucci, e da oltre 125 anni è gestita dalla famiglia Gori. Oggi sono Paolo in cucina e Andrea in cantina a custodire e rinnovare ogni giorno una storia che attraversa quattro generazioni mentre la madre Evelina è amministratrice. Paolo Gori cura le fragranze delle carni e delle minestre, dei sughi e del quinto quarto secondo le ricette di nonna Irene, cuoca di Ponte Buggianese la cui cucina rimane il riferimento immutato della casa. Andrea Gori firma una carta dei vini che vanta la più grande collezione al mondo di Chianti Classico e oltre 700 referenze toscane, affiancate da una selezione di Champagne che spazia dalle grandi maison ai piccoli vigneron récoltants. Riconosciuta come Miglior Trattoria d'Italia da 50 Top Italy nel 2024 e nel 2025, insignita del Fiorino d'Oro dalla Città di Firenze nel 2025, premiata con Tre Gamberi dal Gambero Rosso, Bib Gourmand dalla Guida Michelin e Chiocciola da Slow Food, Burde è oggi un riferimento nazionale per chi cerca l'autentica tavola fiorentina senza compromessi sulla qualità. Oltre alla sala del locale storico in via Pistoiese, Burde anima serate di degustazione di altissimo profilo documentate da oltre 5000 video sul canale YouTube, propone servizi di asporto e delivery, banchettistica e showcooking, cene private ed eventi a domicilio e comunica attraverso canali social che contano su ricette e degustazioni con centinaia di migliaia di visualizzazione e followers. Dal 2021 produce una propria linea di prodotti toscani (sughi, salse, piatti pronti, conserve) e dal 2024 firma una linea di spirits e liquori con ricette originali di Paolo Gori articolate su un Gin, una Vodka e un Amaro, tutti di ispirazione e ingredientistica toscana.

Da Burde 1901 srl

Via Pistoiese 6rosso

50145 Firenze

055317206 - info@daburde.it

www.vinodaburde.com

www.youtube.com/daburde

www.instagram.com/trattoriadaburde/

Andrea Gori +3284797603 www.instagram.com/burde73/

Paolo Gori +393280337442 www.instagram.com/paologoriburde