

italo

I sensi del viaggio



**IGIENIZZA
LE MANI
PRIMA
DELLA
LETTURA**

20011



FIRENZE

Tra chioschi e locali,
ecco dove gustare
il vero lampredotto

MILANO

Vetrine di lusso,
stellati e non solo:
il mito della Galleria

INTERVISTA

L'attore Massimiliano
Gallo racconta il suo
avvocato "Malinconico"

Sipari da sogno

Al via la stagione nei teatri dell'opera italiani più prestigiosi: in cartellone grandi classici e spettacoli più moderni con i migliori direttori d'orchestra

ITALO
Novembre 2022



VISTA
FIRENZE

ITALO
Novembre 2022

Maestra di sapori

Dal cibo di strada ai ristoranti stellati, anche la cucina nel capoluogo fiorentino è un'arte. Che mescola abilmente piatti e ingredienti della tradizione a nuove proposte. Per tutti i palati e tutte le tasche

DI CRISTINA GRINER

Il centro di Firenze visto da piazzale Michelangelo: si riconoscono il Lungarno, la cupola di Santa Maria del Fiore, il campanile di Giotto e Palazzo Vecchio sulla sinistra.

VISTA FIRENZE



A

ppena scesi dal treno, il primo incontro con i sapori della città è inevitabilmente con un buon panino al lampredotto. Cibo poverissimo (è la carne dell'abomaso, una delle quattro sezioni dello stomaco dei bovini), a Firenze si è sempre mangiato, anche quando lo street food si chiamava semplicemente cibo da strada e non era di moda, e la città è piena di baracchini che lo vendono a tutte le ore. Al *Panino Mondiale*, all'angolo tra la piazza della Stazione e largo Fratelli Alinari, lo preparano da trent'anni nel modo più classico, con il pane imbevuto di brodo e ripieno di "straccetti" tagliati sul momento. Tra i chioschi più famosi ci sono il *Trippaio del Porcellino*, in piazza del Mercato Nuovo, gestione familiare alla quarta generazione, dove il lampredotto è condito semplicemente con olio e salsa verde, oppure con la bietola e gli spinaci o con i porri, e *Sergio Pollini*, proprio di



fronte al rinomato ristorante Cibrèo, che oltre che nella versione classica lo propone secondo gustose varianti. Al primo piano dello storico *Mercato Centrale* di San Lorenzo, il miglior panino con il lampredotto è quello di Lorenzo Nigro, trippaio da tre generazioni, che lo prepara come una volta, con salsa verde, olio piccante e brodo vegetale fatto tutte le mattine. Non solo cibo da strada, il lampredotto viene servito anche nelle trattorie



fiorentine. Come l'*Osteria Tripperia Il Magazzino*, dove si trasforma in ripieno per ravioli e polpettine ed è proposto persino accompagnato da alga nori, riso in tempura e salsa di soia. Al *Cernacchio*, piccolo locale a due passi da piazza della Signoria, lo si può ordinare in versione panino o servito in brodo.

Altro pilastro della cucina toscana "povera" è la ribollita, piatto nato dalla necessità di riciclare la minestra di pane avanzata, rimessa sul fuoco il giorno successivo. Il periodo giusto per ordinarla è l'autunno inoltrato e l'inverno, per rispettare la stagionalità degli ortaggi. Tra le migliori servite a Firenze c'è quella della trattoria *Da Burde*, insaporita con il fondo di cottura dell'arrosto, che propone anche un'ampia scelta di zuppe. Come l'antica trattoria *Al Tranvai*, la cui la ribollita, con il cavolo nero grande protagonista del piatto, è davvero notevole.

Chi è invece in cerca di una buona Fiorentina, la famosa bistecca (rigorosamente con l'osso, tagliata dalla lombata di vitellone e cotta alla griglia), la può trovare da *Mario*, storica trattoria del quartiere di San Lorenzo, proprio dietro al Mercato Centrale, dove a ogni giorno della settimana è abbinato un menù diverso. O nel più sofisticato *Regina bistecca*, ristorante ricavato in una vecchia libreria antiquaria dove i clienti possono scegliere tra tagli di carne locali e internazionali e persino il tipo di coltello da utilizzare. Altro indirizzo da non perdere, in tema di Fiorentina ma non solo, è quello del ristorante osteria *Natalino*, nel quartiere di Santa Croce, le cui sale, con tanto di volte, capitelli e affreschi, sono state ricavate nella chiesa sconosciuta di San Pier Maggiore. E se il *Cibrèo*, in versione ristorante, trattoria e caffè, resta un must della tradizione toscana, a Firenze ormai

Non solo nei numerosi chioschi in giro per la città, il tipico panino con il lampredotto si può gustare anche al Mercato Centrale di San Lorenzo, pagina accanto.

Gucci Osteria, in alto a sinistra, è il più "giovane" tra gli stellati di Firenze: la supervisione della cucina è di Massimo Bottura.

L'Enoteca Pinchiorri, sopra a sinistra, con le sue 3 stelle Michelin (confermate dal 2004) è un tempio della ristorazione.

Culla dell'arte ma anche della ristorazione eccellente, nei locali del centro città, sopra, si possono assaggiare le migliori specialità della cucina toscana.

VISTA FIRENZE



Sopra, il ristorante Borgo San Jacopo, 1 stella Michelin e vista privilegiata su Ponte Vecchio, è guidato dallo chef fiorentino Claudio Mengoni.

Piazza della Signoria, pagina accanto, tra le più famose di Firenze, ospita un ciclo meraviglioso di statue e Palazzo Vecchio, sede del Comune.

La Leggenda dei Frati, pagina accanto in basso, 1 stella Michelin, è situato in una location d'eccezione: Villa Bardini.

brillano diverse stelle. Al momento in cui scriviamo (la presentazione della Guida Michelin 2023 è in programma per l'8 novembre) sono ben sei i ristoranti che possono vantare l'ambito riconoscimento. *L'Enoteca Pinchiorri*, con le sue tre stelle (la prima nel 1982 e tre ininterrottamente dal 2004) e la sua storia di eccellenza, è un autentico tempio della ristorazione, dove si va, oltre che per degustare la grande cucina italiana degli chef Riccardo Monco e Alessandro della Tommasina, per lasciarsi stupire dalla mitica cantina. Da lì è passato, tra le varie esperienze, il fiorentino Claudio Mengoni, attuale chef del *Borgo San Jacopo*, una stella Michelin, proposta di fine dining dell'Hotel

Lungarno. Di taglio contemporaneo e minimalista è la cucina dell'unico due stelle della città, il *Sant'Elisabetta* dell'Hotel Brunelleschi, curata dallo chef Rocco de Santis. Che propone, in una magnifica location con vista,

variazioni di piatti classici e una certa sperimentazione, ma sempre all'insegna dell'essenzialità. Una stella di eleganza per *Il Palagio*, ristorante dell'hotel Four Seasons nel quattrocentesco Palazzo della Gherardesca, dove Paolo Lavezzini mette in

Lampredotto, ribollita e la Fiorentina i must tipici da assaggiare

tavola il meglio della cucina italiana, con omaggi alla tradizione toscana. Location d'eccezione, Villa Bardini con il suo meraviglioso giardino, anche per un altro stellato, *La Leggenda dei Frati*, dove Filippo Saporito e sua

VUOI SCOPRIRE
DI PIÙ SU FIRENZE?
VISITA [italoblog](https://italoblog.it)



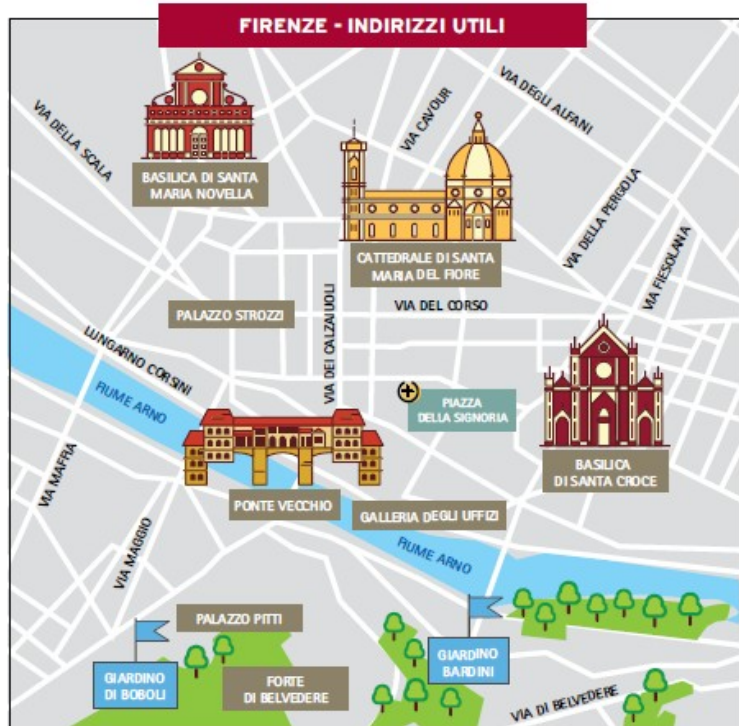


moglie Ombretta Giovannini propongono una cucina fatta di materie prime locali, con tanti prodotti realizzati artigianalmente. Si è subito conquistata un posto nell'empireo gastronomico fiorentino anche *Gucci Osteria*, il più giovane degli stellati, grazie al mix tra il glamour del celebre brand, la personalità della chef messicana Karime Lopez - ora affiancata da Takahiko Kondo, head sous chef del tre stelle *Osteria Francescana* di Modena - e, naturalmente, alla supervisione di Massimo Bottura. Imperdibile, al piano superiore, il museo che racconta la storia della maison.

.italo

I COLLEGAMENTI

Firenze è collegata al network dell'alta velocità di Italo. Per maggiori informazioni visita il sito: www.italotreno.it



ALBERGHI

Fornace Suite

In un palazzo ottocentesco, sei suite ispirate ai maestri dell'arte italiana, eleganti e contemporanee.
Via della Fornace 3, tel. 055 6800305
fornacesuite.it

Dimora Palanca

L'architettura classica si sposa con pezzi di arte moderna e arredi di design e la vecchia cucina ospita il ristorante gourmet Mimesi.
Viale Fratelli Rosselli 46, tel. 055 0317816
dimorapalanca.com

RISTORANTI

Osteria Tripperia Il Magazzino

Piazza della Passera 2, tel. 055 215969

Il Cernacchio Food & Wine

Via della Condotta 38r, tel. 055 294119

Da Burde

Via Pistoiese 154, tel. 055 317206
vinodaburde.com

Trattoria Mario

Via Rosina 2r, tel. 055 218550
trattoriario.com

Al Tranvai

Piazza Torquato Tasso 14r, tel. 055 225197

Regina Bistecca

Via Ricasoli 14r, tel. 055 2693772
reginabistecca.com

Ristorante Natalino

Borgo degli Albizi 17r, tel. 055 289404
ristorantenatalino.com

Cibrèò

Ristorante: Via del Verrocchio 8r, tel. 055 234 11 00 - cibreao.com

Enoteca Pinchiorri

Via Ghibellina 87, tel. 055 242777
enotecapinchiorri.it

Borgo San Jacopo

Borgo San Jacopo 62r, tel. 055 281661
lungarnocollection.com

Santa Elisabetta

Piazza Sant'Elisabetta 3, tel. 055 2737673
hotelbrunelleschi.it

Il Palagio

Borgo Pinti 99, tel. 055 26261
ilpalagioristorante.it

La Leggenda dei Frati

Costa S. Giorgio 6/a, tel. 055 0680545
lalegendadeifrati.it

Gucci Osteria

Piazza della Signoria 10, tel. 055 0621744
gucciosteria.com