

TOSCANA GOURMET

Due giorni di assaggi e degustazioni e le ricette di otto chef San Vincenzo celebra il suo pesce con una festa di strada



IL RISTORANTE
CIOBEBATTUTE
NELLA TRATTORIA
PER TUTTI I GUSTI

CIRO DE CECCO

SIAMO a un passo da San-
ta Croce ma questo risto-
rante non cede, come han-
no fatto tanti altri in questa
zona, alla tentazione di di-
ventare una trappola per
turisti. Certo, i forestieri tra
lavori non mancano ma la
loro presenza non ha scar-
dinato la linea della cucin-
a, che resta quella di una
trattoria toscana dove si
mangiano piatti gustosi, le
porzioni sono abbondanti
e l'aria che si respira è so-
spesa tra il golardico e l'a-
michevole. Ci sono sorrisi
e battute per tutti, per la
coppia di giapponesi con
la guida appoggiata sul ta-
volto e lo sguardo un po'
sperduto, e per i giovani
universitari che cercano di
sfamarsi senza spendere
un patrimonio e vengono
qui un giorno sì e un giorno
no. Per un pasto completo
si spendono una trentina
di euro, c'è anche un menu
fisso con scelta tra tre o
quattro primi e secondi a
15 euro. La sala è piuttosto
grande, con il bancone, il
frigo dove sono tenuti i
dolci e la frutta, e l'affaccio
della cucina. Per non tro-
varsi senza tavolo è meglio
prenotare, soprattutto nei
giorni del week end trova-
re posto non è facile, visto
che il ristorante ha tanti
estimatori. Preparatevi ad
assaggiare classici come
crostini e affretti (occhio
all'abbondante assaggio
di antipasti che può rende-
re difficile proseguire il pa-
sto con altre portate), pa-
ste come risotto ai carciofi
o gnocchetti di patate oltre al-
le zuppe della tradizione. A
seguire tagliata, trippa, bi-
stacca, scaloppine, maiale
alle prugne. In carta ci so-
no anche alcuni piatti di
pesce, come le penne sep-
pie e calamari, il polpo in
galera o l'orata al forno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA
Osteria de' Pazzi Via dei
Lavori 3r, Firenze
(055/2344880). Chiuso lunedì

GIUSEPPE CALABRESE

RT
FIRENZE.IT
Nel nostro sito internet le recensioni dei ristoranti della Toscana e l'archivio completo degli articoli di Ciro De Cecco

TUTTA tavola, c'è a palami-
ta. Per due giorni, il 5 e 6
maggio, San Vincenzo por-
ta in strada il suo pescato. Un'edi-
zione rinnovata - e la numero un-
dici - che anche quest'anno coin-
volge tutta la città. Ristoranti, bar,
locali, pizzerie, un itinerario del
gusto alla scoperta di questo pe-
sce difficile e affascinante, cucin-
ato e declinato in mille modi di-
versi. Qualche notizia: la palami-
ta appartiene alla famiglia del
tonno e dello sgombrò e può rag-
giungere una lunghezza di ottan-
ta centimetri; si pesca dalla tarda
primavera fino all'inizio dell'e-
state e poi in autunno, tra ottobre
e novembre, ma una volta trasfor-
mato è reperibile tutto l'anno; è
uno dei tanti presidi di Slow Food.

«È una manifestazione di cui
siamo molto fieri», ha spiegato Eli-
sa Cecchini, assessore ai lavori
pubblici, ambiente e promozio-
ne del territorio - e che funziona
da training per la promozione del
territorio e dei suoi prodotti.
Un occhio al meo, e uno al
programma, che quest'anno è
un po' diverso rispetto alle passa-
te edizioni. Punto di partenza è il
confronto gastronomico tra otto
ristoranti di San Vincenzo. Ognun-
o di loro ha creato un piatto con
la palamita (e con altri prodotti lo-
cali), che sarà giudicato da tre giu-

Pazzi per la Palamita

rie, una composta da food blog-
ger, una da giornalisti e una po-
polare, che esprimeranno ogni-
na due preferenze. Sabato i vinci-
tori presenteranno e spiegheran-



CREATIVITÀ IN CUCINA
Otto chef (nella foto Deborah
Corsi) saranno giudicati da
blogger, giornalisti e cittadini

no i loro piatti in un food show in
cui sarà coinvolto il pubblico. Tra
gli chef in gara Deborah Corsi,
Fulvio Pizzolati, unisce così la pas-
sione e le preferenze. Sabato i vinci-
tori presenteranno e spiegheran-

LA BOTTIGLIA
VIOLANEL CUORE
FANCHE NEL NASO

MASSIMO VANNI

L'ETICHETTA è un tributo alla Pio-
rentina. Con tanto di giglio in campo
viola. D'altra parte l'azienda agrico-
la Falisca 2 di Certaldo, proprietà di
Stefano Pizzolati, unisce così la pas-
sione calcistica al marketing. E il ri-
sultato è un abito quanto mai rico-
nosciibile per questa Doog Chianti di
12,5 gradi, che propone anche nel
nome un gioco di parole: «Profumo
di viola», richiamando sia la Fioren-
tina che il sentore di viola tipico del

Chianti. Rubino intenso, al naso of-
fre ampi profumi di frutta rossa e di
viola appunto. In bocca si presenta
con un corpo leggero ma rotondo ed
equilibrato, senza asperità. Si abbi-
na bene con affettati e primi piatti al
sugo. Nella nostra scheda Onav il
«Profumo di viola» Chianti 2008 rag-
giunge gli 83/100. Il costo di una bot-
tiglia è di 8 euro (Enoteca Giannini,
Via Giampaolo Orsini Firenze)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alimentari, Drogheria, Bottiglieria, Meaticheria

Quella di Pegna è una storia di oltre cent anni, che nel tempo è diventata una tradizione conosciuta ed amata da molti.
A due passi dal Duomo, il negozio, che spazia dalla gastronomia alla drogheria e meaticheria, offre un'ampia gamma di articoli
volti a soddisfare sia il turista, che qui trova prodotti tradizionali toscani della miglior qualità, sia l'appassionato in cerca di specialità
e prelibatezze provenienti da ogni parte del mondo.



il 25 Aprile libera la tua Golosità!

...siamo aperti dalle 11.00 alle 19.00

Firenze, via dello Studio 8 - 055 282701 - www.pegna.it

🕒 LUN-SAB: 9.30-19.30 / DOMENICA e FESTIVE: 11.00-19.00