

BACCALUNCH, NELL'OLTRARNO FIORENTINO IL BACCALÀ HA TANTE DECLINAZIONI DIVERSE



Da aprile 2017, in Via del Leone, 24/r, vicinissimo a Piazza del Carmine, è aperto il primo locale a Firenze interamente dedicato al baccalà: Baccalunch.

Baccalunch, nell'Oltrarno fiorentino il baccalà ha tante declinazioni diverse

La posizione di Baccalunch è davvero buona nell'**Oltrarno fiorentino**, il **quartiere più bohémien di Firenze**, animato da una verve sullo stile *Quartier Latin* di **Parigi** o *Soho* di **Londra** ([mappa](#)).



Nella nuova **tendenza a specializzarsi** su determinate preparazioni o materie prime, ecco che il ristorante emerge dal grigiore di mille proposte sulle orme di locali come “**Bianco Baccalà**” o la “**Baccalaria**” di Napoli.

“Aprire un ristorante era un mio **sogno nel cassetto**, anche se a volte più un incubo. Per trasformarlo in sogno vero c'è voluta la necessaria maturazione.” - ci racconta **Francesca Niccolini**, la proprietaria, la chef, la factotum, dopo una calda accoglienza. Qui negli **Anni '50** c'era un' **osteria** grande il doppio dell'attuale locale perché includeva anche il fondo affianco. Poi successivamente si è insediato un **corniciaio**, e quando Francesca ha aperto Baccalunch ha dovuto tirarsi su le maniche e rifare tutto daccapo. Alla maniera di **Bartali**.

Il locale

Baccalunch è **lungo e stretto**, si sviluppa in verticale rispetto all'entrata. L'**arredamento** è il frutto di una costruzione embricale, nel tempo, in collaborazione con Novella, la **figlia architetto**.



A occhio ci sono circa **25 coperti**, informale, semplice, atmosfera intima, luci soffuse. Sulla destra, la parte superiore del muro, bianca, potrebbe ricordare le **paratie di una nave**, il pavimento simile al tek potrebbe ricordarne il ponte. Ristorante adattissimo per **coppie, piccoli gruppi**. La cucina a vista elimina il muro tra clienti e ristoratori e contribuisce a creare un **ambiente familiare** che propone un **accogliente design** a tema marino. Ci sono anche degli scaffali con **un centinaio di libri** solo sul bacalà, una piccola parte della vasta biblioteca personale di Francesca: *“Lo studio non termina mai, sembra una banalità ma davvero non si finisce mai d’imparare.”*

Mamma di due giovani donne e anche nonna, Francesca da ragazza ha frequentato il **Liceo classico Galileo di Firenze**, mentre l’università non è andata a buon fine. Per 15 anni si è occupata di **gioielleria antiquaria** in centro a Firenze con vari negozi. L’ultimo, in **via del Parione**, le ha permesso di capire che la sua strada era un’altra, quella di cui è sempre stata innamorata: **la cucina**.



La realizzazione di un sogno nel cassetto

*“Quando alle 19:30 tiravo giù la serranda non vedevo l’ora di andare a casa per **mettermi ai fornelli**, questa era una spia forte, no? Ho avuto una maestra straordinaria, adesso ha quasi 90 anni, la principessa Birmana, **June Bellamy**, che ha scritto vari libri sulle spezie, la prima a Firenze a organizzare una scuola di **cucina orientale**.”*

È stata la mia mentore, ho cominciato con lei, ho fatto tanti corsi di cucina orientale, e poi, quando ho chiuso il negozio, le ho detto che volevo **lavorare per lei**, aiutarla. Così è cominciata la mia esperienza nel catering, facevamo **cucina thailandese, o birmana o mediorientale**, eravamo **personal chef ante litteram**. Poi per diverse esigenze le nostre strade si sono divise. Lei è tornata a occuparsi principalmente di **cucina italiana**, e io ho sentito il desiderio di avere qualcosa di mio”.

Parole d'ordine: sperimentare le variazioni

La grande **varietà di cucine e piatti** che Francesca aveva sperimentato fino ad allora la sconsigliava di mettere su un ristorante tradizionale con proposte monotonamente ripetitive, così è nata l'**idea del baccalà**, un pesce fondamentalmente neutro che però si può declinare in tantissimi modi diversi.



Questo le dava l'impressione di essere ogni volta in un posto differente a **sperimentare** per nuove persone. A Firenze per ora **Baccalunch** è un pezzo unico e sarà difficile che qualcuno possa copiarla alla lettera.

*“Io ho la **passione per il pesce** in genere, per cui non avrei mai creato un classico ristorante di **cucina toscana**, tuttavia lavorare con molti tipi di pesce mi avrebbe creato problemi di vario genere. Ho anche pensato a qualcosa di alternativo al baccalà, ma avrei perso l'identità che volevo”.*



Il menù di Baccalunch

Ci vuole molta fantasia per inventarsi un **intero menù** a base di baccalà. I piatti sono **una trentina**, circa, tra **antipasti, primi, secondi, dolce**.

Noi abbiamo optato per **Frittelle di baccalà su crema di hummus con paprika ed olive nere** - davvero una bomba, spettacolare - oltre a **Tortelli ripieni di baccalà, pomodori secchi e olive con pomodorini e basilico**, più delicati.



Una cosa che assolutamente colpisce, perché inconsueta, è la **perfetta interazione** tra cucina e sala. Francesca è la **chef** di Baccalunch, ma è anche capace di interfacciarsi continuamente con i **clienti** come fosse un'addetta al servizio. Come **non esiste separazione** tra i due ambienti, così non esiste separazione tra le due figure professionali, e questo, probabile derivazione della sua esperienza come **personal chef**, è un valore aggiunto molto positivo per chi viene qui come noi: *“Sì, lo credo anch'io, qui siamo tutti una piccola famiglia, sia all'interno dello staff che fuori.”*

I secondi piatti

Proseguiamo coi secondi: **Baccalà in crosta di erbe aromatiche su crema di zucca e cavolo nero saltato** e **Baccalà in salsa romesco con patate novelle e melanzane perline aromatizzate ai capperi**. La salsa romesco è da 10, fantastica. Le **melanzane perline** sono strette e lunghe circa 20 cm, più dolci delle melanzane classiche. I **capperi** si percepiscono nel giusto modo, non coprono i sapori del piatto. Insieme viene un eccellente **Vermentino Toscano** della **Tenuta del Buonamico** di Montecarlo, Lucca.



I dessert

Arrivano i **dolci** annaffiati da una **bollicina gran cru** della **Tenuta del Buonamico**. La prima è una torta di datteri: datteri frullati cotti in forno e glassati con caramello salato decotto con la panna, morbido come una caramella mou, ma in realtà molto più gustoso. Mai mangiata prima una torta di datteri, è estremamente saporita, colpisce per semplicità e originalità al tempo stesso.

Il secondo è un ananas speziato cotto in forno con anice stellato, cardamomo, pepe di Sichuan, lime e zucchero di canna. Viene tagliato a dadini e servito con yogurt greco e miele di erba medica. Più elaborato dell'altro, anche questo interessantissimo.

Sicuramente ci troviamo in qualcosa di inconsueto per chi ama il pesce, noi **ve lo consigliamo caldamente**, senza dubbio un'esperienza diversa, fantasiosa.



Il **Baccalunch** è aperto tutti i giorni tranne il lunedì. A **pranzo** dalle 12.30 alle 14.30, a **cena** dalle 19.30 alle 22.30. Il menù del pranzo è uguale a quello della cena.

E infine, bottoms up! calici in alto! per tutti coloro che, come noi, amano senza sosta esplorare nuove strade gastronomiche, con una piccola domanda: cosà c'è di più singolare e stuzzicante d'una cucina tutta fatta di baccalà?

Baccalunch

Baccalunch - Via del Leone, 24r, Firenze - Tel. +39 055 2335381

Reportage fotografico realizzato da **David Glauso** per TuscanyPeople.com © Copyright



E infine, bottoms up! calici in alto! In bocca al lupo a Baccalunch, a Francesca e al suo Team

Articolo realizzato in collaborazione con Baccalunch

Riproduzione Riservata
©Copyright TuscanyPeople

BACCALUNCH, NELL'OLTRARNO FIORENTINO IL BACCALÀ HA TANTE DECLINAZIONI DIVERSE

SIETE CURIOSI DI PROVARE BACCALUNCH?89%

LO AVETE PROVATO? COSA NE PENSATE?76%

89 %PUNTEGGIO TOTALE

VALUTAZIONE LETTORE: (1 VOTA)
90%

