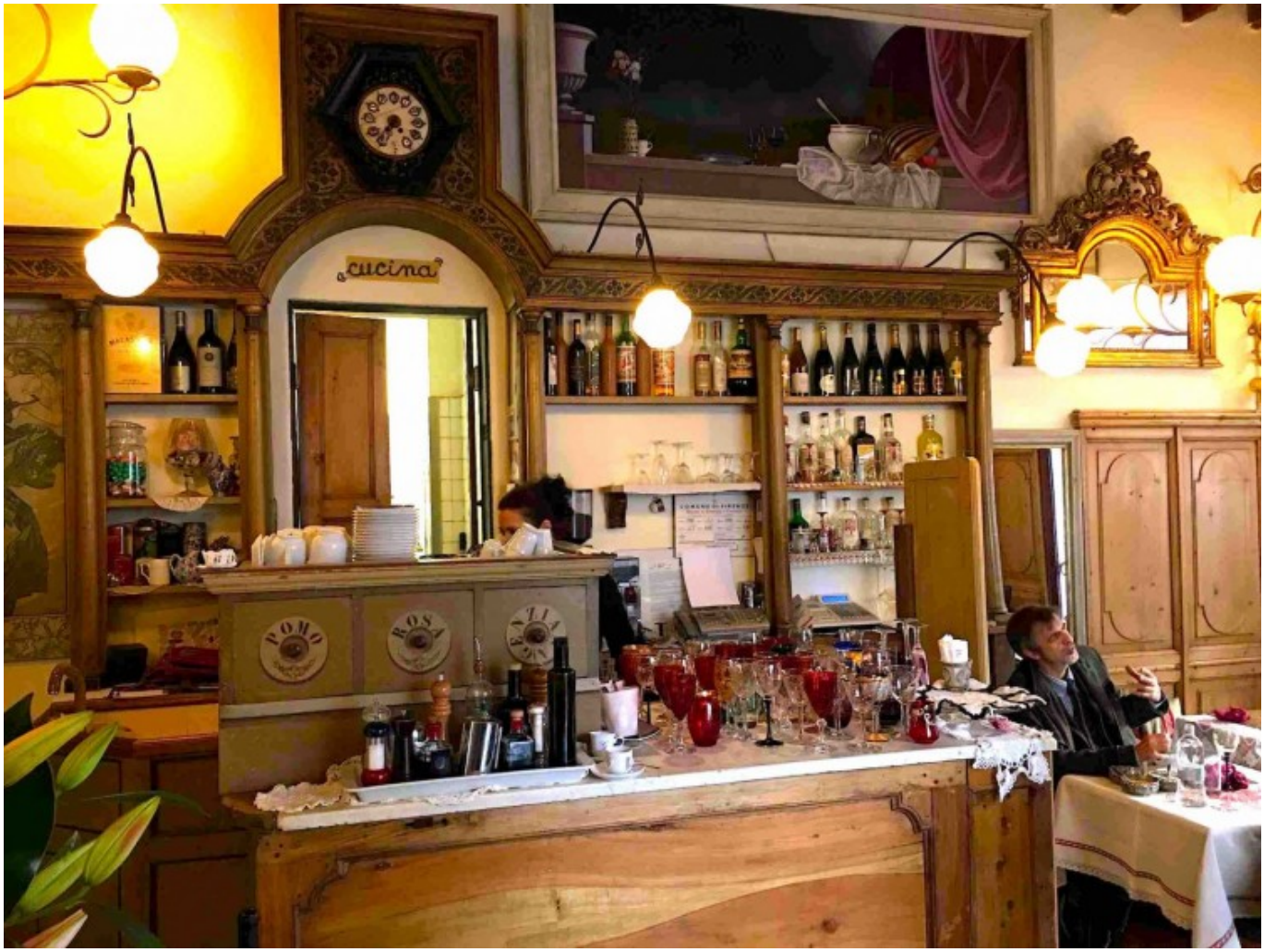
GILDA BISTROT, SQUISITEZZE IN SALSA ART NOVEAU DAVANTI AL MERCATO DI SANT'AMBROGIO

A pranzo al Gilda Bistrot per gustare un'anteprima da non perdere che renderà il Natale a Firenze se possibile ancora più gustoso. Di cosa stiamo parlando? Ok, ve lo sveliamo: del Panettone della Pregiata Forneria Lenti…che però entrerà (ahimè) nel menù del bistrot fiorentino solo dall'8 dicembre. Inizia il conto alla rovescia…

Pranzo al bistrot fiorentino Gilda per gustare in anteprima il Panettone della Pregiata Forneria Lenti: il Natale a Firenze si fa sempre più gustoso

Arrivo in piazza Ghiberti in tempo e mi metto a scattare foto a tutto spiano al bistrot fiorentino, di fronte Mercato di Sant'Ambrogio. Ci sono le bancarelle della frutta e della verdura in piena attività, insieme a commercianti d'abbigliamento, d'oggettistica. Clima incerto, strati di nuvole bianche a parare il sole che ogni tanto esplode in uno squarcio di sereno inondando la piazza di luce, dipingendone i colori.



Sono di Tuscanypeople. – Dico a una simpatica signora dai capelli rossi che mi viene incontro. – *Faccia tutta le foto che vuole, noi siamo pubblici. Può farle anche ai clienti, in questo bistrot fiorentino nessuno ha nulla da nascondere e siamo tutti amici".* Tutti amici, mi piace, crea subito un'atmosfera, trasmette l'idea del luogo in cui si torna di continuo perché ci si trova bene, a casa. Dopo scoprirò che la simpatica signora dai capelli rossi si chiama Gilda e che insieme al figlio William è la proprietaria di questo bistrot fiorentino: il Gilda Bistrot (Scopri di più sul Gilda Bistrot)

Gilda Bistrot, il bistrot fiorentino in stile art-noveau

Tommaso non è ancora arrivato. Fuori, sotto gli ombrelloni, si notano una quindicina di posti a sedere. Entro dentro. È il mio genere di locale, nessun dubbio. La posizione, l'arredamento art noveau, lo spazio ridotto, molto caldo, intimo. Il legno chiaro prevale su tutto. Dietro il piccolo banco, sopra il muro che divide la sala dalla cucina, un orologio esagonale segna un'ora fittizia, qualunque. Come fosse sempre l'ora di stare in compagnia, convivialmente. 45/50 posti a sedere, non di più.

La macchina da caffè è invisibili, incastonate dentro un mobiletto che mostra tre scritte circolari: Pomo – Rosa – Genziana. Non c'è niente di scontato né di artefatto né di minuziosamente studiato. Sembra più che i gestori abbiano scelto l'arredamento via via frequentando antiquari o negozi che vendono chicche d'artigianato. Su tre pareti, sinuosi lampadari a palla con la scritta: Gilda.

Ci raggiunge Tommaso. Elegante-casual con tocchi bohémien, in pendant col bistrot. Sempre sorridente, affabile. Di questi tempi non è poco. Veniamo sistemati a un tavolo davanti alla vetrata che guarda Sant'Ambrogio, fino a pochi mesi fa l'ingresso principale, adesso finestra sul mondo esterno. Tovaglia bellissima, damascato-oro in rilievo che scende quasi fino a terra. Non c'è un bicchiere né un piatto né una posata

uguale all’altro.

Il pranzo è servito

William, l’impeccabile figlio di Gilda, ci porta il menù insieme a due calici di prosecco. Subito dopo ci viene servito un piatto di pomodori san marzano cotti a bassa temperatura, pochissimo basilico, aglio, cipolla, olio extravergine d’Oliva e qualche goccia d’aceto di vino. Ma avrebbe anche potuto essere un altro piatto non a nostra scelta. Perché qui gli antipasti funzionano come l’arredamento: sono casual. Quel che ti tocca quel giorno ti tocca.

Io scelgo un primo: “Taglierini di Mirtillo al Ragù dei Medici”. Tommaso, un secondo: l’immarcescibile “Peposo” guarnito di patate arrosto. Mentre attendiamo constatiamo che davvero un buon 80% degli avventori si conoscono. Persone di ogni genere parlano tra loro e ogni tanto si scambiano anche commenti tra tavoli diversi. Tutto molto conviviale, sereno, rilassato, ma niente a che vedere con una trattoria alla buona dalle lunghe tavolate, ovviamente, semmai più un ambiente semi-chic da intellettuali, studenti o politici parigini. Una bella donna ha finito il suo pranzo e se ne va. Peccato. Perdiamo un’ottima parte estetica del tut-

to.

Arrivano i miei “Taglierini di Mirtillo al Ragù dei Medici”, insieme al “Peposo con patate arrosto” per Tommaso. Grande attività nel mercato di Sant’Ambrogio di fronte a noi. Quasi una metà di banconi o fondi è di aziende che producono e che vendono direttamente. Il resto sono commercianti.

Ogni piatto ha la sua storia

William ci spiega che i miei taglierini sono chiamati “al nero” perché c’è un po’ di mirtillo nell’impasto. Il ragù invece è bianco, di filetto di maiale senza pomodoro, con l’aggiunta di frutta secca come all’epoca de’ Medici.

Mentre il “Peposo” di Tommaso è una guancia di vitella marinata nel vino rosso e nel pepe in grani secchi per una notte, successivamente cotta col vino rosso, il pepe e qualche foglia d’alloro, infine stufata per 5 o 6 ore. In altre parole, la versione più povera e più storica del peposo, piatto tipico imprunetino. Furono infatti gli addetti alla cottura dei mattoni nelle fornaci, i fornacini, a idearlo: un tegame di coccio, con tutti gli

ingredienti affogati nel vino, veniva posto in un angolo della fornace, e dopo 5 ore era pronto. Pare addirittura che il peposo andasse per la maggiore anche tra i lavoratori durante la costruzione della cupola del Brunelleschi. E se si dovesse desumere la bontà del piatto dai risultati dell'opera, be'.

Ci godiamo le squisite pietanze di questo bistrot fiorentino davvero speciale, degustando l'ottimo rosso Barco Reale Carmignano DOC, "Tenuta di Capezzana", in prevalenza sangiovese con l'aggiunta d'un po' di merlot e d'un po' di cabernet.

Ci guardiamo intorno sempre incuriositi e alla ricerca di particolari, di dettagli interessanti. Alle pareti fanno bella mostra di sé una decina di foto di un cliente fotografo per passione. Sono tutte affascinanti, ma noi concordiamo su una in particolare: spiaggia con ombrelloni arancioni e barca, vista dall'alto. Prospettiva originale, effetto non banale.

Il panettone della Pregiata Forneria Lenti

Così, *dulcis in fundo*, nel vero senso della parola, giungiamo alla grande attrazione della giornata: il panettone della Pregiata Forneria Lenti, che qui viene servito da tanti anni ma che noi abbiamo il privilegio di presentare per la prima volta nel nostro web magazine.

"La Pregiata Forneria Lenti è un'azienda pugliese, di Grottaglie in provincia di Taranto. – Ci spiega William. – *"Una decina di anni fa, un nostro fornitore ci parlò molto bene di questa azienda che fa tutto artigianalmente, anche la frutta candita. Così li incontrammo al Taste, il salone del cibo d'eccellenza qui a Firenze, e ce innamorammo.*

E noi adesso abbiamo l'onore di gustare la premiere, mi sia concesso il termine, del panettone Lenti 2017 che entrerà nelle carta del ristorante il prossimo 8 dicembre per rendere il Natale a Firenze ancora più gustoso. Al tavolo sarà sempre servito semplice, al più con un po' di crema pasticcera o una piccola *potpourri* di frutta, perché il suo sapore naturale è probabilmente la scelta migliore.

La scatola del panettone è davvero molto bella, sobria, elegante, con tanto di cordicella per il trasporto e di sigilli. Si nota la dicitura: 100% naturale. Mentre l'etichetta recita: Panettone Classico, Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con pasta madre viva. Da notare, tra gli ingredienti: il burro di centrifuga da latte fresco, il bourbon, il miele di sulla e, come abbiamo detto, la frutta candita fatta da loro. Non sono presenti conservanti, additivi o aromi chimici e per mantenere il gusto e la fragranza, una volta aperto, si consiglia di conservarlo al fresco o in frigo.

Natale: inizia il conto alla rovescia

Il miglior liquore in abbinamento al Panettone Pregiata Forneria Lenti è un passito o una china. Noi andiamo col primo. Il profumo è ottimo, il gusto quello di un panettone di alto livello. La consistenza è perfetta, si sente l'uovo, la frutta candita naturale, ovviamente i pezzi di mandorla, mentre il burro è esaltato da una leggera riscaldata prima che venga servito in tavola.

Noi ne mangiamo un'altra fetta. E voi? Ooopss, prima dell'8 dicembre non potete. Che peccato. Ma il desiderio accresce la bontà, no?

Gilda Bistrot – Piazza Lorenzo Ghiberti, 40/r Firenze – Tel. +39 055 2343885

In collaborazione con Gilda Bistrot
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

Se vuoi sfogliare TuscanyPeople su Flipboard ⇒⇒ Flipboard_Tp

Scarica l'app ⇒ IOS App_Flipboard ⇒Android Flipboard_Android