

GILDA BISTROT, LA RAFFINATEZZA DELLA SEMPLICITÀ



Il Bistrot Gilda è un piccolo ristorante a Firenze davanti al Mercato di Sant' Ambrogio. Ideale per un pranzo di lavoro o per una cena romantica, offre una cucina semplice ma allo stesso tempo raffinata e di qualità in un delizioso ambiente art nouveau.

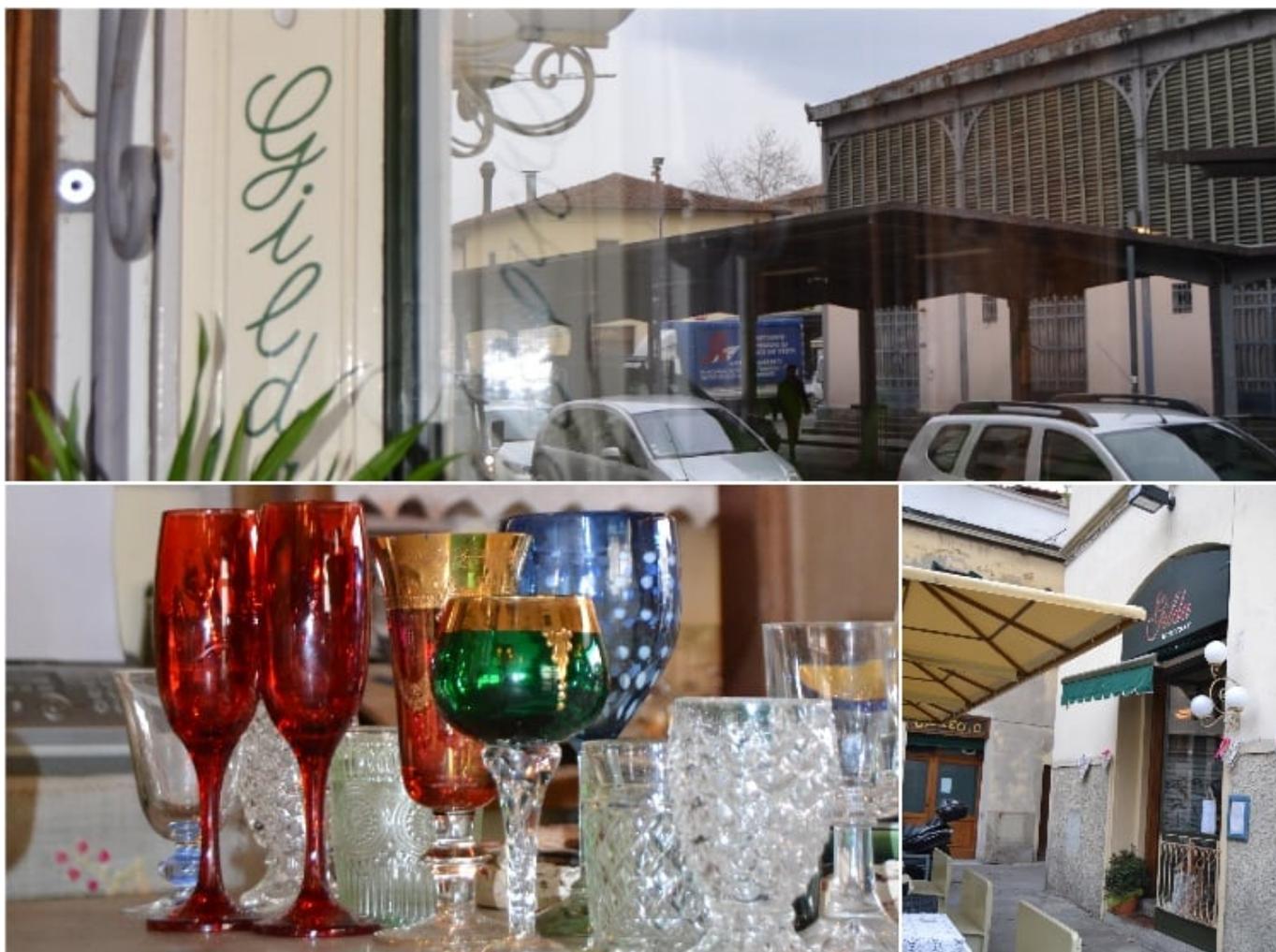
Bistrot Gilda, la raffinatezza della semplicità nel cuore di Sant' Ambrogio

È una giornata fredda e grigia. Quelle tipiche giornate di Gennaio. Il cielo sembra preannunciare una

tempesta da un momento all'altro. Arrivo in piazza Lorenzo Ghiberti, la piazza dedicata al famoso amico-nemico di Brunelleschi.

Qui ogni volta penso alla storia di questi due grandi personaggi che per tutta la vita si sono dati battaglia, sfidandosi in diversi concorsi. Quello della porta del Battistero che Brunelleschi perse amaramente. E nel 1418 quello per la famosa Cupola dove il geniale architetto vinse a mani basse contro il Ghiberti. Una storia che conta più di 400 anni, ma che in fondo sembra sempre così attuale.

Oggi in questa piazza si tiene tutte le mattine il Mercato di Sant'Ambrogio. Si respira profumo di Firenze, di autenticità. A questo mercato non solo i fiorentini vengono per fare scorta dei prodotti di qualità, ma anche i turisti perché è una vera e propria esperienza vedere i venditori chiacchierare tra loro e ridere e scherzare con i clienti, buttando qua e là qualche battuta in fiorentino.



Un pranzo di lavoro davanti al Mercato di Sant'Ambrogio

L'appuntamento con Tommaso è davanti al Bistrot Gilda , un luogo perfetto per un [pranzo di lavoro a](#)



Firenze che, lui mi dice, devo provare assolutamente!

Tante volte mi sono fermata davanti a quella vetrina senza mai entrarci, l'ambiente mi ha sempre attirata perché, anche da fuori, si percepisce quella simpatia che, scoprirò poi, non è solo nel luogo, ma anche nelle persone che fanno parte di questo ristorante.

Aspetto Tommaso davanti ai tavolini esterni che immagino tra qualche mese pieni di vita e di persone a godersi una Firenze rinata con il sole primaverile.

Sono poco più delle 13, noi a Firenze si dice "*i' tocco*" perché prima, soprattutto nelle campagne dove il tempo era scandito dalle campane, queste facevano, appunto, un solo rintocco.



Leggi anche: [Al Gilda Bistrot il miglior pranzo di lavoro a Firenze](#)





Un piccolo bistrot fiorentino dal gusto liberty

Entriamo nel locale. Vengo subito rapita dal colore e dalla luce che emana questo bistrot, che ancora di più risalta per la presenza ancora di poche persone e contrasta in questa giornata cupa e nera che veste Firenze di un'aria tempestosa.

Ma varcando la soglia del Bistrot Gilda sembra di entrare in un mondo diverso. Un libro francese dell'800, quelli pieni di dettagli minuziosi e di descrizioni infinite. E di questo ristorante ci sarebbe davvero da scrivere un libro per raccontare tutti gli oggetti e le decorazioni che lo caratterizzano.

William, il proprietario, mi racconta infatti che ogni cosa è stata scelta con estrema attenzione e proviene da mercatini vintage di tutta Italia. *"A volte"* mi dice *"sono i miei stessi clienti che, in giro per l'Italia trovano qualcosa di particolare e perfetto per il mio locale e me lo portano"*.

Insieme a William a condurre il Bistrot c'è sua mamma, la Signora Gilda. Adesso capisco il perché del nome del ristorante, sua madre, una signora giovanile con una chioma color fuoco e il rossetto rosso impeccabile: è l'anima del Bistrot Gilda.



Dettagli, colori e merletti

I tavoli sono apparecchiati con tovaglie colorate e centrini di pizzo, i bicchieri sono uno diverso dall'altro e finemente decorati, alle pareti quadri di artisti locali e non.

L'enorme bancone che divide la sala dall'ingresso alla cucina è un desk di una banca piemontese che William ha recuperato nei suoi vari viaggi alla ricerca di oggetti particolari. Mi attira anche un vecchio mobile per le caramelle che adesso lui usa per coprire la macchina del caffè. Sopra ci sono ancora scritti i nomi delle chicche per cui un tempo i bimbi andavano matti: genziana, rosa e mela.

Ed è buffo pensare che oggi le caramelle le vendono nei pacchetti al supermercato e non più sfuse nei negozi, e in fondo chi porta più le caramelle nelle tasche dei pantaloni? Sono momenti che appartengono ai nostri nonni, ce le ricordiamo e hanno il sapore nostalgico di un tempo in cui le cose belle erano una caramella tirata fuori da una tasca quando ti sbucciavi un ginocchio correndo.

Sono passati 10 minuti e io sono persa nei miei pensieri in questo mondo magico e colorato che non mi sono neppure accorta che il locale si è completamente riempito.

I tavoli sono pochi, una trentina di posti, e nonostante il giovedì freddo e piovoso, le persone vengono sempre al Bistrot Gilda, perché si sentono a casa e per questo William è aperto sia a pranzo che a cena dal lunedì al sabato!



Bistrot Gilda: raffinata semplicità

William ci lascia libera scelta sul menù. Come entrée ci porta un *passato di patate, fagioli neri e lenticchie* e già da questo piatto sento i profumi e i sapori di quelle pietanze che mi ricordano casa, che mi ricordano la mia terra.

Come primo ho scelto un risotto, un po' perché adoro i risotti e un po' perché la cottura di questo piatto è davvero particolare. William infatti mi racconta come questo risotto, qualità vialone nano, a chicchi piccolissimi, venga fatto risottare direttamente con la carne di vitello e un po' di pomodoro.

Anche il Paglia e fieno di Tommaso è davvero ottimo, il ragù della sua pasta è piemontese ed è fatto solo con carne di manzo battuta al coltello, qualche spezia e il tocco finale dato dalla bacca di ginepro e dal rosmarino.



Piatti classici e materie prime di eccellente qualità

Il secondo piatto che scegliamo è un *coniglio grigio di Carmagnola* per me e una *lonza di maiale con riduzione di balsamico* per Tommaso. Il mio coniglio è un piatto davvero semplice e della tradizione, cotto al tegame e sfumato con del vino rosso. La qualità del piatto, oltre alla cucina povera e semplice, è data sicuramente dall'ottima carne.

Anche la lonza è un piatto che ha fatto centro. Una carne difficile da cucinare perché il rischio che rimanga dura e stopposa è davvero alle porte, ma la cucina del Bistrot Gilda ha saputo fronteggiare anche questo ostacolo e la lonza è stata appena scottata e poi unita alla riduzione di aceto balsamico che gli dà il tocco magico.

Le porzioni sono giuste, ne poco ne troppo, infatti sia Tommaso che io arriviamo al dolce che siamo quasi pieni, ma non riusciamo proprio a rinunciare ad assaggiare un piatto che attira l'attenzione di entrambi: una *cheesecake allo yogurt con pesche*. Diversamente dalla normale *cheesecake* qui non è stato usato nessun "cheese" ma al posto del formaggio viene messo lo yogurt e al posto della classica base di biscotti un piccolo strato di pan di Spagna. Il dolce sapore delle pesche disidratate e passate al mix si contrasta con l'acidulo dello yogurt magro. Una scelta davvero azzeccata!



La merenda del Gilda Bistrot

Ci alziamo dal tavolo sazi e contenti, ormai il posto si è svuotato, a forza di chiacchierare sono già le due e tre quarti, e tutti i clienti sono rientrati a lavoro. William coglie il momento di tranquillità di fine turno per annunciarci una news che verrà introdotta nei prossimi mesi: la merenda di Gilda!

Un giorno alla settimana questo delizioso locale in stile liberty creerà un menù dedicato per la merenda abbinando tè verde chun mee o classico con dei biscotti, la cioccolata calda con un pan brioche e l'immancabile succo alla mela caldo speziato con un dolce homemade.

Non vedo l'ora di venire a gustarmi un tè caldo al Bistrot Gilda che nel suo stile e nel suo concept ricorda quei locali un pò british dove ci si dà appuntamento con l'amica che non vedi da una vita o dove ci si rifugia per scrivere quel libro che hai sempre sognato!



Leggi anche: [Gilda Bistrot, uno charmant ristoro Art Nouveau nel cuore di Firenze](#)





Vi aspetto al Bistrot Gilda a Firenze e, se siete in due, vi consiglio di chiedere il tavolino sul balcone: è all'interno, ma la finestra gigante permette un affaccio su piazza Ghiberti così da godersi lo spettacolo del Mercato di Sant'Ambrogio.

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



PER APPROFONDIRE:





[Al Mercato di Sant'Ambrogio con la chef di Cooking in Florence](#)





[Pizza d'autore: il guru Giovanni Santarpia apre un locale in Sant'Ambrogio](#)





Gilda Bistrot, il gusto liberty dell'eleganza

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



