

GILDA BISTROT, IL GUSTO LIBERTY DELL'ELEGANZA



Il Bistrot Gilda è un ristorante a Firenze nel quartiere storico di Sant' Ambrogio, di fronte all'omonimo Mercato dove sperimentare un'esperienza culinaria a 360°, fatto di sapori antichi e rivisitazioni moderne.

Bistrot Gilda, una gustosa scoperta per il Ponte di Ognissanti

Durante il ponte di Ognissanti, sfruttando le magnifiche giornate di sole che questa fine ottobre ci ha regalato, sono andata a fare una passeggiata mattutina in centro con una mia carissima amica. Verso l'ora di pranzo ci siamo trovate in zona Sant' Ambrogio e gli odorini succulenti dello storico Mercato hanno risvegliato in noi un certo languorino.

Non avendo voglia di rinchiudersi nella sala di un ristorante, ne abbiamo cercato uno con una terrazza. La fortuna ha voluto che a Claudia cadesse l'occhio su dei tavoli apparecchiati con coloratissimi bicchieri liberty proprio davanti al Mercato appartenenti al ristorante Bistrot Gilda. Avevo letto proprio qui su TuscanyPeople alcuni articoli che parlavano davvero bene di questo locale fiorentino e, quindi, mi è sembrata l'occasione perfetta per scoprirne il tanto decantato universo enogastronomico.



Bistrot Gilda: un universo enogastronomico da scoprire

Un gentile signore dallo sguardo elegante si avvicina salutandoci cordialmente e portandoci i menu. Iniziamo a scorrere la carta e un universo di sapori si spalanca dinnanzi ai nostri occhi. Piatti della tradizione rivisitati con aggiunte di spezie e erbe di campagna iniziano a farci intuire dove il destino ci aveva condotte in questa giornata di sole: tartare di manzo, zuppe di legumi, primi piatti ai funghi, secondi e contorni creati con prodotti locali tracciano la mappa del nostro pranzo al Bistrot Gilda.

William torna per l'ordinazione e noi non possiamo fare a meno di conoscere qualcosa di più su quel menu tanto originale. Veniamo a sapere che tutta la verdura viene acquistata direttamente al Mercato da produttori toscani, che la carne proviene da allevamenti di primissima qualità e che il Bistrot Gilda ha una conduzione familiare dove lui, William, insieme alla madre, la signora Gilda, da anni ormai si prendono cura della loro estroversa clientela, poi capirete il perché. Guardandoci intorno con Claudia ci accorgiamo infatti di quanto il ristorante sia inserito all'interno del tessuto sociale del quartiere, con signore distinte che camminando sulla strada, si fermano a salutare le loro amiche sedute a uno dei tavoli della terrazza.

Mentre William ci racconta la storia del Bistrot Gilda, un signore in giacca e cravatta lo chiama per chiedergli un altro bicchiere di quell'ottimo vino rosso e William gli risponde: *"Arrivo subito Professore!"*. Veniamo

a sapere che il locale è molto frequentato dai docenti della vicina Facoltà di Architettura e che sui quei tavoli si sono avvicendate nel tempo alcune delle massime autorità in tema di architettura e urbanistica di Firenze.



Le entrée del Gilda Bistrot: piccoli bocconi di bontà

È arrivato il momento di ordinare. Claudia decide di iniziare con dei *Tortelli ripieni di burrata ai funghi porcini*, mentre io scelgo una *Vellutata di ceci neri e capperi di Pantelleria*. William ci consiglia di abbinare con in nostri piatti due calici di Rosso del Mediterraneo di Casadei. Ovviamente ci ha stregate con il suo racconto e non possiamo che accettare il suo consiglio.

Aspettando i primi piatti, ci viene offerto dalla casa un *Soufflè di patate e nocciole* con un bicchiere di Franciacorta Quadra: mai sorpresa fu più gustosa e gradita. Inizialmente credevamo che si fossero sbagliati con le ordinazioni e invece veniamo a sapere che tutti i clienti vengono accolti con un piccolo aperitivo, una galanteria che solo in ristoranti intrisi dalla cordialità di un tempo, quale il Bistrot Gilda, si può trovare.



I primi piatti del bistrot fiorentino

È arrivato il momento della prima portata. L'invitante profumo dei funghi dei *Tortelli di burrata* di Claudia si spande nell'aria, riportando alla memoria tutti gli odori del bosco e mettendo sull'attenti le papille gustative.

La *Vellutata di ceci neri* mi prende per mano e mi conduce nella dolce campagna toscana e, il filo d'olio Evo non filtrato dell'azienda Dianella mi porta in frantoio, nel bel mezzo della frangitura delle olive. Una vera esperienza culinaria a 360° dove troviamo la conferma dell'esistenza di quell'universo enogastronomico che avevamo intravisto leggendo il menu.



Secondi piatti: Peposo e Petto d'oca

Ecco arrivare i secondi piatti. Claudia, appassionatissima di cucina toscana tradizionale, ha ordinato il *Peposo*, abbinato con un bicchiere di Mormoraia, un sirah in purezza. Curiosa, le chiedo di assaggiarne un pezzetto e, senza ombra di dubbio, posso affermare che sia il miglior peposo che abbia mai assaggiato in vita mia.

Per quanto riguarda il mio secondo piatto, avevo deciso di provare qualcosa che non avevo mangiato, ordinando il *Petto d'oca in crosta di semi di lino e senape*.

Mi aspettavo una carne grassa, dolciastra tipo quella dell'anatra e magari un po' stopposa, ma mi sbaglia-vo. Quel petto d'oca era tenerissimo, saporito e i fili di erba cipollina si sposavano perfettamente con il sapore dei semi di lino e la senape. Un secondo che nella mia scala personale dei piatti preferiti si è imposto immediatamente nella top ten. Come contorno avevamo scelto di dividere un piatto di Patate sabbiate, cucinate arrosto, ma a metà cottura impreziosite con briciole di pane, che donano alla pietanza un'elegante croccantezza.



Dulcis in fundo ricotta e pere

Dopo queste scoperte eccezionali, uscite espresse dalla cucina del Gilda Bistrot, non potevamo che decidere di entrare anche nel magico mondo dei dolci. Claudia ha scelto un delicatissimo dolce alla *Ricotta e pere*, mentre io, che ero in vena di scoperte, ho scelto il *New York 1956*, ovviamente dopo aver ascoltato la storia di William su questo succulento dessert. Il *New York 1956* nasce proprio nel 1956 dall'ingegno del *maitre patissier* del lussuoso Hotel New York di Budapest, che decise di rivisitare un grande classico della pasticceria di ogni tempo, La Foresta Nera.

Un delicato pan di Spagna al cioccolato, arricchito di composta di ciliegie e panna non zuccherata, con granella di cioccolato e amarena aromatizzata alla vaniglia è apparso davanti ai miei occhi e, vi assicuro, che è stata la degna conclusione di un pranzo perfetto.



Non c'è che dire, se siete alla ricerca di un ristorante diverso dalla solita trattoria toscana, in centro a Firenze, dove si respira un'aria elegante che mai eccede nella spocchia, intrisa di quella classe senza tempo che si riflette nel servizio, nell'apparecchiatura e naturalmente nella cucina, il Bistrot Gilda è in assoluto il ristorante che state cercando.

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



PER APPROFONDIRE:





Gilda Bistrot, la raffinatezza della semplicità





[10 ristoranti stellati in Toscana per intensi piaceri gourmet](#)





[Mangiare verde a Firenze: 7 ristoranti vegetariani e vegani da provare](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



