

## BISTROT IN TOSCANA: MODA, ATMOSFERA E GUSTO



Bistrot in Toscana: da Firenze a Lucca, fino alla Versilia, la moda dei locali dall'atmosfera raccolta conquista sempre più il cuore dei clienti, sostituendo quelli che una volta erano i ristoranti di lusso.

I 5 migliori bistrot in Toscana, per una gustosa pausa chic

I bistrot sono locali riservati dove è possibile gustare le prelibatezze del territorio e le specialità della casa scambiando due chiacchiere amichevoli col cameriere o con lo chef che, spesso, passa per la sala a informarsi coi clienti sulla qualità dei piatti portati in tavola. Nei bistrot in Toscana tutto ricorda la tradizione, ma gli arredi sono curati nei dettagli, non per ostentare lusso, ma per far sentire il cliente completamente a suo agio.



Negli ultimi anni sono nati molti bistrot in Toscana, forse anche per la tradizione e per lo spirito che da sempre accompagna questo popolo esigente, che pone molta attenzione, sia all'immagine, che alla sostanza delle pietanze. Ai toscani non interessa tanto eccellere nelle presentazioni dei piatti o nello sfarzo dei locali, ma nella qualità degli ingredienti e nell'abilità della preparazione dei piatti secondo gli insegnamenti della tradizione culinaria, patrimonio da preservare e da diffondere.

## *Lungarno Bistrot a Firenze*

Tra i bistrot più apprezzati di Firenze c'è, senza dubbio, il Lungarno Bistrot, situato proprio sul lungarno Guicciardini nella *rive gauche* della città. Il cliente, sia che decida di cenare all'interno del bellissimo locale, che nella piazzetta adiacente con vista su Palazzo Corsini, rimarrà comunque soddisfatto della magica atmosfera dell'ambiente, che della qualità delle pietanze servite. Tra i piatti più apprezzati del Lungarno Bistrot c'è la tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde, uno dei piatti più pregiati della cucina toscana, che unisce il sapore intenso della tagliata di manzo di primissima qualità, morbida e succosa, al gusto delicato e vellutato del pepe verde. Il rosmarino, invece, dà alla carne quel tocco speziato perfetto per riequilibrare i gusti in bocca, soprattutto se il piatto viene accompagnato da un buon vino rosso toscano.





## *Lelemento Bistrot a Lucca*

Anche Lucca ha il suo bistrot alla moda, Lelemento Bistrot è un locale giovane dove è possibile gustare uno sfizioso aperitivo al cocktail bar, oppure una cena di alto livello nella sala bistrot. I punti di forza di questo locale sono: la simpatia del titolare Emanuele, detto Lele, che ti accoglie con una sincera ospitalità e cortesia e l'originalità della sua cucina che, seppur richiamando la tradizione, offre degli spunti moderni e accattivanti. Tra i piatti proposti dal menù (che cambia ogni mese) c'è sicuramente l'ottima tartare di manzo, una squisitezza rara da trovare in qualunque altro ristorante. Un bistrot in Toscana sicuramente da provare soprattutto per l'atmosfera gioviale e per la qualità dei piatti serviti; da non perdere le pietanze a base di pesce, come i saporiti gamberoni in crosta di lardo.

## *Il Bistrot a Pisa*

Se ci troviamo a Pisa, invece, è immancabile un pranzo presso Il Bistrot, un locale intimo e riservato in piazza Chiara Gambacorti. Ottime le specialità a base di pesce da gustare in un locale accogliente e a misura d'uomo, situato in una delle piazze più caratteristiche della città. Consiglio di ordinare il baccalà impanato con le cipolle, piatto della tradizione preparato esclusivamente con prodotti freschissimi: il personale di cucina infatti effettua la spesa due volte al giorno in modo tale che a pranzo e a cena si possano portare in tavola solo pietanze di prima qualità. Piatto semplice e di carattere che dev'essere accompagnato da un buon vino come il bianco pisano di San Torpè.



## *Ristorante Bistrot Forte dei Marmi*

Per chi si reca in vacanza a Forte dei Marmi è d'obbligo provare la cucina del Ristorante bistrot Forte dei Marmi, un locale elegante e ricercato a pochi passi dal mare che si fregia anche di una stella Michelin. Un bistrot di classe ma, come ci tengono a ricordare i proprietari, che "non impegna". Il Bistrot nasce dalla esperienza nel campo della ristorazione della famiglia Vaiani che già nel 1970 aveva aperto un altro locale di successo al Forte. Il rinomato Chef Daniele Angelini propone, nell'ampio menù, un sublime crudo di pesce, come gli scampi in carpaccio, serviti con cubetti di pinzimonio, focchi di burrata e olio al basilico. Una specialità che racchiude tutta la tradizione italiana in un piatto sensuale e dall'intenso gusto di mare.



## *Riva Bistrot* a Cinquale di Montignoso

Il Riva Bistrot di Cinquale di Montignoso, in [Versilia](#), è un locale alla moda che unisce il gusto della tradizione all'originalità e ad un ambiente easy e giovanile, perfetto per un pranzo o una cena informale. Uno dei piatti del menù che riscontra maggior successo è il primo di paccheri con calamari e gambero rosso, una specialità di mare preparata con ingredienti freschi. E' una pietanza che richiama le tradizioni marinare della Versilia: il gambero rosso e i calamari si fondono in un unico sapore delicato e avvolgente che si sposa perfettamente coi paccheri, che hanno la capacità di lasciarsi penetrare dai sapori. Immancabile un vino bianco della ricca cantina di questo locale, come il Cervaro della Sala dei [Marchesi Antinori](#) per accompagnare un primo di pesce così sfizioso.