CAFFÈ RAINER A FIRENZE: EMOZIONI AL CIOCCOLATO



Caffè Rainer a Firenze, una pasticceria che affonda le radici nelle corporazioni delle arti e dei mestieri fiorentini, le atmosfere e l'eleganza di un caffè d'Oltralpe e nell'aria profumo di spezie, cioccolato puro e caffè.

Caffè Rainer Firenze

Sostando di fronte alla vetrina del Caffè Rainer, all'angolo tra Via San Zanobi e Via delle Ruote, è inevitabile non avere la tentazione di entrare e lasciarsi avvolgere dal calore di un locale raffinato, raccolto, illuminato dal sorriso del personale dietro al bancone e intriso di magia e storie di famiglia.

Rudolf Rainer, famoso pasticcere a Firenze

Rudolf Rainer, dopo esperienze di alta cucina e pasticceria in giro per il mondo (tra cui, *last but not least*, l'incontro con i sapori e le tecniche della miglior tradizione dolciaria e gastronomica prima a Prato e poi a nel capoluogo toscano), l'3 Ottobre 2011 inaugura con la moglie Silvia Rabito un caffè austriaco nel cuore di Firenze, portando in città una ventata di innovazione, sempre nel segno della continuità con un passato professionale e privato che da allora continua a ispirare creazioni sempre nuove.

Nel nome è racchiuso il segreto di questo locale dai toni caldi: si chiamava Caffè Rainer la rinomata pasticceria aperta dal padre di Rudolf a Innsbruck ancor prima che lui nascesse e decidesse di unire il suo destino a quello di un impasto a base di zucchero, farina, uova e di volta in volta ingredienti co-protagonisti, dolci o salati, in quantità variabile, ma qualità costante.

Il Caffè Rainer a Firenze è una sosta obbligata ogni mese dell'anno per chi resiste a tutto tranne alle tentazioni, ma è durante il periodo delle festività natalizie, quando fuori il freddo si fa pungente e si moltiplicano le occasioni conviviali, che la pasticceria si veste dei suoi colori e forme migliori.



Il Caffè Rainer: una giornata all'insegna della dolcezza

Dalla mattina alle 07.30 vengono sfornate oltre dieci tipi di paste per la colazione: "*fatte con il burro, pochissimo zucchero per dare struttura, lievitate 12 ore in modo naturale, senza margarina né grassi idrogenati* – ci spiega Silvia, sottolineando l'artigianalità di prodotti che "*altrimenti potrebbe confezionare qualsiasi persona, ricorrendo ai numerosi semi-preparati presenti in commercio.*

Rudolf – continua – *realizza tutto a mano, con ingredienti di altissima qualità e capita che alcuni pezzi, come questo budino di riso, non siano alla vista perfetti*". A dire il vero, da profani di forme, ma non di contenuto, il budino di riso è impeccabile: frolla esterna croccante al punto giusto e all'interno un cuore morbi-

do, delicatamente aromatizzato.

Mentre lo assaporiamo, non possiamo fare a meno di ascoltare il dialogo tra la ragazza al banco e una cliente curiosa di conoscere quale sapore avrà la sua giornata e scopriamo così che, oltre ai croissant alle creme, la signora potrà scegliere tra amarena, frutta secca, pistacchio, mandorle, arancia candita e, se magari è particolarmente attenta alla salute, potrebbe optare anche per un cornetto ai 5 cereali o al kamut. Ah! Ovviamente per gli amanti della colazione salata, la scelta è davvero ampia.



L’offerta della pasticceria fiorentina

Vi sono poi le torte austriache senza lievito, che grazie a una sapiente lavorazione gonfiano e sono fragranti e morbidissime, ideali per accompagnare una tazza di tè fumante oppure la cioccolata calda, preparata solo con cioccolato fondente, cacao, acqua e nient’altro, senza quindi farina né lattosio, e servita su richiesta con panna montata fresca. Sempre con i biscotti, però, che vediamo in vetrina già confezionati per chi desidera regalarsi – o regalare – una coccola dolce e friabile durante il periodo delle feste.

Per le feste di Natale

Accanto ai cantucci bianchi e al cioccolato, presenti in negozio tutto l'anno, l'assortimento di frolle pensate da Rudolf per il Natale è un omaggio alla sua città di origine e ai sapori della sua terra: "*Ci sono tantissime spezie* – racconta, illustrando uno ad uno i biscotti, come un artigiano del gusto che con orgoglio mostra le sue realizzazioni, belle e buone, ma soprattutto con un'anima che è quella del loro creatore – *io uso cannella, bacca di vaniglia, cardamomo, noce moscata, pimento e chiodi di garofano, oltre a frutta secca, cioccolato e mandorle, per infondere a ogni pezzo un imprinting unico e riconoscibile.*

Mi piace sperimentare – prosegue – *e dai clienti ho le risposte migliori, quelle spontanee, di pancia, che spesso battezzano nuove idee e combinazioni.*"

La Torta Freud

Ne è un esempio la Torta Freud, con una base di Pan di Spagna molto leggero e nel mezzo un generoso strato di gelée al lampone, racchiuso in una soffice mousse al cioccolato bianco, ricoperta di glassa bianca. "*Una torta che* – ci confermano Silvia e Rudolf all'unisono – "*ha valenze afrodisiache e terapeutiche: quando ti senti un po' così, giù di morale o abbacchiato, la Freud 'rimette al mondo', parola di cliente tornata indietro dopo appena mezz'ora dall'acquisto di una delle nostre Fette.*"

Le Fette di Rainer

Le "Fette", esatto, perché ogni torta è disponibile in fetta monoporzione in pasticceria oppure, su richiesta, nella versione tradizionale da 600-800 gr. a crescere (in base al numero di commensali) e la scelta è davvero ampia e variegata, capace di soddisfare i palati più esigenti, che per il pranzo della domenica in famiglia o per una cena di auguri con gli amici desiderano stupire i loro ospiti con un dolce della tradizione, rivisitato in chiave originale e completamente fatto a mano, quindi unico.

Il Monte Bianco

"*Il Monte Bianco è un classico della pasticceria italiana che ormai non fa quasi più nessuno* – osserva Rudolf e noi non possiamo che annuire – *il mio è molto diverso dall'originale con una base di pan di Spagna, su cui si alternano vari strati: mousse alle castagne, resa più corposa dalla presenza della panna, un purea più consistente sempre di castagne e sopra, a rifinire, marron glacé in un crescendo dal sapore più leggero a quello più intenso.*"

Il Quadro d'autore, una crostata ispirata alle opere di Mondrian

Un tripudio per gli occhi e il palato, come lo è il "Quadro d'autore", una versione più estetica della crostata, di forma quadrata, ispirata alle opere di Mondrian. L'arte, in effetti, è per Rudolf un'ispirazione preziosa, insieme ai viaggi e alle suggestioni delle cucine che ha attraversato nel suo lungo apprendistato alla ricerca di uno stile personale, imperniato sulla tecnica, la qualità e l'armonia di insieme, tre capisaldi che in ogni sua creazione, dalle mignon ai dolci più importanti, sono immancabilmente presenti, quasi una firma che presuppone un uso alternativo delle mani: non per scrivere, bensì per forgiare.



Le altre torte di Rudolf Rainer

Traendo spunto dai gusti delle praline Mozart è nata la Torta che ne porta il nome, un valzer di sapori che gioca con la consistenza delle mousse e il collaudato matrimonio tra nocciola, pistacchio e cioccolato. Austriache sono anche la Cardinale, la Sacher e lo Strudel. La prima è una mousse di caffè amaro e Pan di Spagna "*che abbiamo solo noi* – ci conferma Silvia – *mentre lo Strudel* – precisa Rudolf – *è fatto con pasta fillo fine, senza zucchero dentro, tirata a mano in aria. Il dolce balcanico originale, insomma, come deve essere, e non di sfoglia o pasta frolla, come spesso capita di trovare.*"

Colpiti di fronte a parole di una professionalità disarmante, che è piacevole e utilissimo ascoltare (perché ascoltando si educa il gusto e solo così si impara davvero a degustare), la nostra attenzione è catturata da una sorta di panettone lungo e stretto, più basso, a forma di pane. Scopriamo grazie a Rudolf che si tratta dello Stollen, una pasta lievitata che si prepara nei paesi mitteleuropei a Natale, speziata e arricchita con frutta secca, canditi, più simile al biscotto e *molto molto piacevole da assaggiare*, ci assicura.



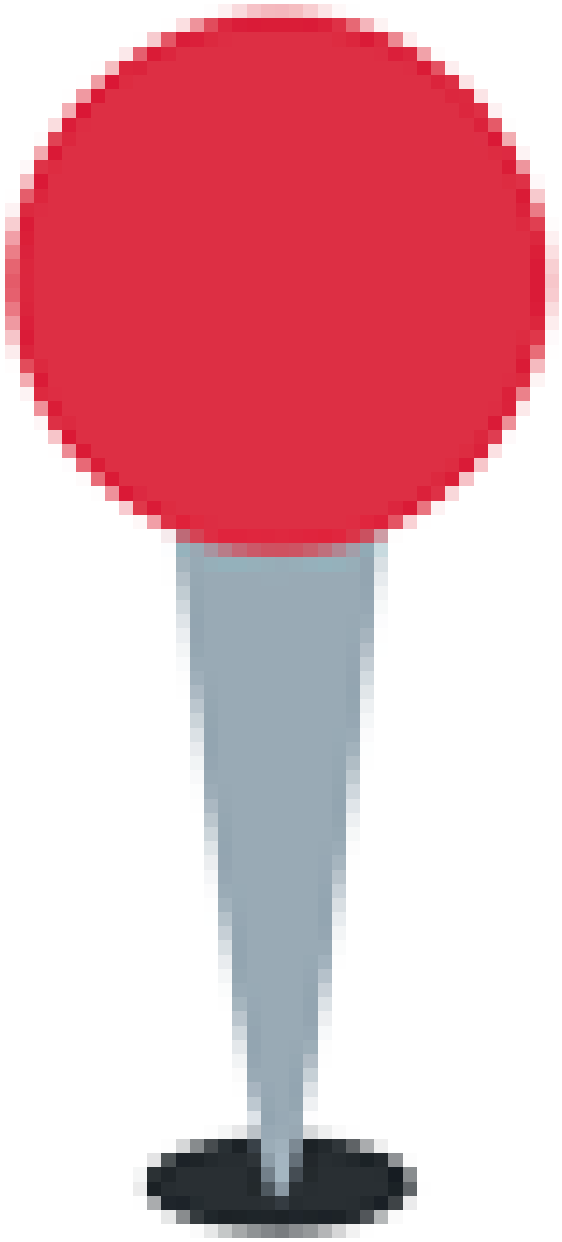
Un piccolo angolo d'Austria a Firenze

Se una cosa l'abbiamo imparata vivendo mezz'ora l'atmosfera incantata di questo angolo d'Austria a Firenze è, senza dubbio, il giudizio insindacabile del gusto: bisogna provare per credere e questo vale tanto per le Fette quanto per la cioccolateria e le praline. Una per tutte la pralina Sacher, con gli ingredienti dell'omonima torta, quindi, nell'ordine, "*marmellata di albicocca, cioccolata cioccolata cioccolata* – elenca, sorridendo, Rudolf – *fuori un po' dura, ma dentro ha una consistenza che non si può spiegare.*

Le praline si trovano in pasticceria già pronte, in confezioni da 5-6 pezzi da portare via, mentre i macarons, che in città ho introdotto io – conclude – *devono essere confezionati sul momento.*"

Un'idea in più per Natale? Rudolf e Silvia sono visibilmente affezionati alle loro creazioni e alla boutique di pasticceria che insieme conducono, tanto da aver deciso di dedicare a questi piccoli gioielli gourmet, 100% artigianali, due pubblicazioni: "Éclair. Bignè e torte in pasta choux dolci e salati" e "Donut & Bagel. Ciambelle dolci e salate". Edite da Giunti Editori, sono perfette per un regalo sotto l'albero, che unisca teoria e pratica, nel segno di una grande e innovativa tradizione com'è quella che ogni giorno si rinnova al Caffè

Rainer a Firenze.



PER APPROFONDIRE:

Claudio Pistocchi, un’avventura al cioccolato fondente

Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!

Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Caffè Rainer Pasticceria – Via San Zanobi, 97/r – Firenze – Tel. +39 055 5276634

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople