

CROSTINO TOSCANO, LA SFIDA DEI 10 (PIÙ 1) RISTORATORI FIORENTINI



Dieci ristoranti fiorentini hanno accettato la sfida per il miglior crostino toscano di fegatini. Eppure a vincere è la signora Nara Romanelli, che da Eataly Firenze ha superato quelli di Coquinarius e di Marco “Cibusfaber” Pagnini

Da Eataly il contest per il miglior crostino toscano

Dieci ristoranti di Firenze e provincia, dieci modi diversi di intendere il crostino toscano (quello coi fegatini, *of course*). È stata una sfida all'ultimo morso, quella che ha visto competere da Eataly Firenze alcuni dei ristoranti fiorentini che più insistono sul valore della tradizione culinaria. Del resto, quando si parla di crostino di fegatini si fa riferimento a uno dei capisaldi della gastronomia *made in Tuscany*, uno di quei piatti che ogni cuoco prepara e mette in carta utilizzando la ricetta di casa, magari della nonna.



I migliori crostini toscani di Firenze

Ed è proprio quanto accaduto a Firenze: tra i dieci litiganti, infatti, a godere - vincendo la competizione - è stata l'unica cuoca "di casa". Già, perché il contest per il miglior crostino toscano non se l'è aggiudicato né uno chef professionista né un ristoratore, bensì la signora Nara Romanelli, che i crostini li ha sempre preparati tra le mura di casa per amici e parenti.

Ma procediamo con ordine: in gara da Eataly Firenze, a partecipare alla sfida lanciata da Sabrina Somigli, c'erano anche i fegatini di alcuni dei volti noti della gastronomia fiorentina. C'era lo chef a domicilio Arturo Dori, ormai alfiere della nostra cucina sia in Italia che all'estero, e il blogochef Marco "Cibusfaber" Pagnini; c'erano Paolo Gori della Trattoria *da Burde* in via Pistoiese, Stefano Frassinetti della locanda *Toscani da sempre* di Pontassieve, Nicola Schioppo della trattoria *Cipolla Rossa* in via de' Conti, la gastronomia *Galanti* in piazza della Libertà, l'*Osteria Il Milione* in via di Giogoli, la trattoria *Da Delfina* di Artimino, la trattoria *Coquinarius* in via delle Oche e la trattoria *Il Maccherone* di Pontassieve.

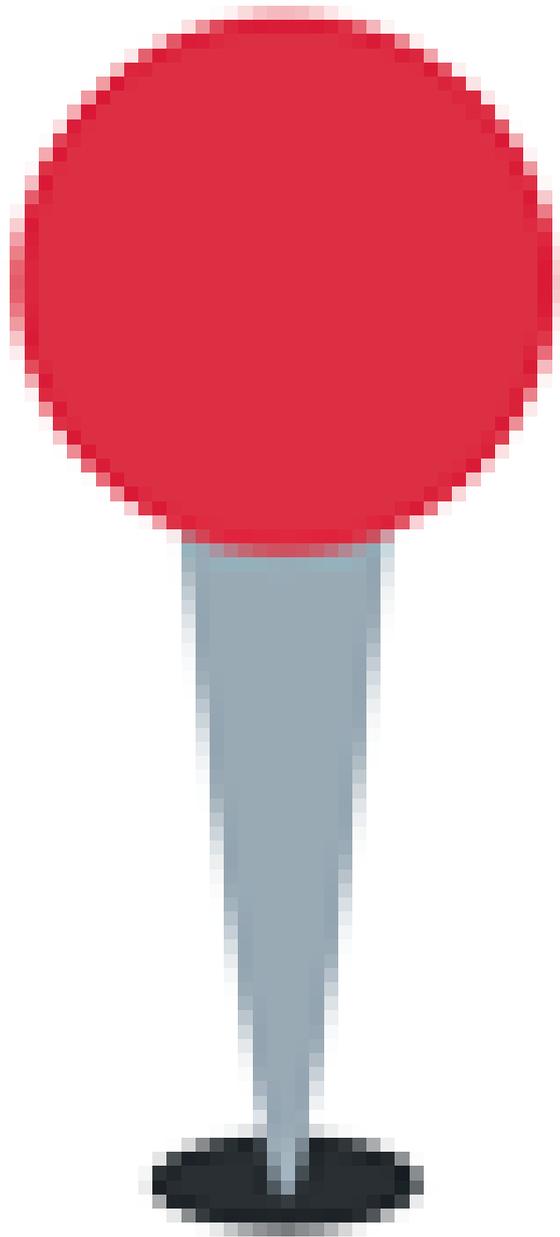


A partecipare alla competizione, allestita all'interno di Eataly Firenze, c'era dunque una platea di 11 diversi crostini, 11 "variazioni sul tema" alla ricerca della migliore combinazione tra aspetto, profumo, sapore e armonia. Questi, infatti, i quattro criteri con cui si sono cimentati i giurati: oltre al sottoscritto, c'era il resident chef Enrico Panero (ristorante DaVinci), la blogger Stefania Pianigiani, l'organizzatore di eventi Riccardo Chiarini, la produttrice di vino Angela Fronti (che ha messo in palio una magnum di Istine per il vincitore) e Samuele Palandri (Fisar).

Come detto, alla fine l'ha spuntata Nara Romanelli, mentre sul podio si sono piazzati anche *Cibusfaber* e il crostino di Coquinarius. In realtà, su 11 assaggi quasi tutti erano interessanti, inclusa una variante con un tocco di mela: se l'aspetto del profumo era in generale fortemente influenzato dalla temperatura di servizio del crostino, il criterio del sapore ha visto sfidarsi crostini più legati al sapore tradizionale del fegato (con una ferrosità intensa, ma non prevaricante) e altri più marcatamente aromatizzati, con capperi o rosmarino.



La sfida, in ogni caso, ha evidenziato un aspetto importante: anche sul crostino toscano di fegatini, come per numerose produzioni tramandate dai racconti e dalle esperienze delle generazioni precedenti, esistono infinite varianti legate alla "ricetta di casa".



PER APPROFONDIRE:





[Gilda Bistrot: cena di Capodanno da leccarsi i baffi](#)





Mia nonna diceva: antiche perle di saggezza per ogni occasione





[Ristorante Madame: il paradiso dei golosi a Firenze](#)





Pitti Immagine Uomo 90: la prima volta non si scorda mai

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

