

LA CUCINA DI COOKING IN FLORENCE: FULL IMMERSION NELLA GASTRONOMIA TOSCANA



E dopo essere andati a fare la spesa al Mercato di Sant’Ambrogio, Laura Franceschetti apre le porte della cucina di Cooking in Florence, dove ci insegna a cucinare quattro piatti della tradizione toscana: gnocchi di patate, carciofi ritti alla fiorentina, arista ai capperi e crostata con marmellata casalinga di mele cotogne.



[Leggi la prima parte della nostra esperienza con Cooking in Florence](#)

La cucina di Cooking in Florence



La cucina di Cooking in Florence è bella e spaziosa, banco in marmo e soffitto alto, proprio come un tempo. Gli strumenti sono tutti già predisposti per l'uso pratico, così Laura, facilmente, ci mette a nostro agio in questo ambiente e ci consegna i grembiuli ma anche carta e penna, per permetterci di prendere nota sulle ricette, qualora lo desiderassimo. Più che ricette in stile librario, tuttavia, noi ci soffermeremo su alcuni trucchi che si apprendono bene dai maestri ma non sempre si ritrovano sui libri.



Gnocchi di patate al sugo di pomodoro

Innanzitutto si “impasta la patata con la farina” da trasformare in gnocchi di patate (tra le poche forme di pasta tipicamente Toscane oltre ai famosi Pici senesi); quindi: patate schiacciate, farina macinata a pietra e la nostra cuoca che ci insegna come ben usare le nostre mani. Adesso Tommaso ed io possiamo rivelarvi come gli gnocchi fatti in casa non sia creatura mitologica, ma un prodotto semplice e veloce da preparare.

Dall'impasto devono essere ricavate delle strisciole cilindriche da levigare, facendole scorrere con le

mani sul tavolo infarinato, fino a raggiungere il diametro desiderato per lo gnocco e poi tagliare con il coltello in gnocchetti lunghi circa un centimetro. Se volete sono già pronti per la cottura, ma se il gusto estetico vi suggerisse una forma più elaborata, potreste ottenerla facendo scorrere lo gnocco sulla parte convessa di una forchetta, da tenersi appoggiata con le sole le punte sul tavolo. Letto questo affidatevi al vostro intuito o venite a vedere come si fa qui nella cucina di Cooking Florence, perché il resto riguarda un sapere manuale che non può passare attraverso le lettere.

Più immediato il trucco per la cottura. Laura cuoce gli gnocchi in più mandate: *“se li buttassi tutti insieme, tenderebbero a non avere spazio sufficiente per venire a galla e si rischierebbe che qualcuno restasse sommerso e cuocesse di più”*, ciò perché appena in acqua gli gnocchi vanno a fondo per poi riemergere precisamente quando sono perfettamente cotti, pronti per unirsi la nostra pomarola (sugo di pomodoro).







Carciofi ritti alla fiorentina

Ricetta molto semplice, la cui riuscita perfetta dipende da alcuni piccoli accorgimenti. Iniziamo dal ripieno: quadratini tagliati piccoli di pancetta ed un battuto di prezzemolo ed aglio. Qui Laura si raccomanda di aprire con il coltello tutti gli spicchi di aglio prima di batterli e sempre con il coltello di toglierne l'anima interna: più è verde, può renderlo poco digeribile.

Ai nostri carciofi, scelti con cura al mercato invece, dobbiamo togliere i petali esterni più duri, fino ad arrivare vicino al cuore, dunque possiamo tagliare via le punte dei petali rimasti, cercando il punto preciso nel quale il coltello inizia a poter penetrare senza troppa difficoltà, quindi rimane solo da pulire il gambo. L'esempio di una cuoca esperta, nella cucina professionale di Cooking in Florence, ci aiuta molto a sviluppare l'abilità necessaria a riconoscere da soli quanti petali togliere e dove tagliare esattamente, ma se il procedimento è corretto alla fine otterrete dei bei cuori di carciofo dal diametro tra i tre ed i sei centimetri.



Mentre preparate la quantità di carciofi desiderata, ricordate di conservare quelli già pronti in una bacinella d'acqua e limone coperto da un canovaccio bagnato: anche pochi minuti a contatto con l'aria possono ossidare il loro ferro ed annerire il verde vivace. Infine il carciofo va massaggiato per allargarne le foglie e facilitare l'inserimento del ripieno che troverà spazio specialmente al centro.

L'ultimo segreto riguarda la cottura e qui non vogliamo arrischiarci a riassumere le indicazioni professionali: *"all'inizio, fuoco moderato per sprigionare tutta la clorofilla delle verdure e fare insaporire bene l'olio evo toscano, dopo di che si aggiunge un goccio d'acqua e si copre con il coperchio, in modo che il vapore vada a cuocere anche la parte più dura del gambo, in totale devono passare circa venti minuti"*.





Fettine di arista ai capperi e vino bianco toscano

La preparazione delle bracioline di arista *"un po' grassina perché il grasso dà sapore e morbidezza"* è semplice e guai a togliere via il grasso dall'arista, eventualmente si è in tempo a non mangiarlo dopo. La cottura deve iniziare con olio evo toscano e alloro del giardino di Cooking in Florence: *"io parto sempre a fuoco moderato per insaporire l'olio evo"*, ci spiega Laura: *"dopo di che alzo la fiamma al momento in cui vado ad aggiungere un ingrediente ricco di umidità"*.

Quindi buttiamo dentro le fettine di arista e dopo qualche minuto aggiungiamo vino bianco e capperi per insaporirla. Poco dopo possiamo togliere la carne dal fuoco, ma mentre io la immagino già nel piatto, Tommaso nota come Laura abbia lasciato ancora la salsa sul fuoco: *“per non cuocere troppo le bracioline, però ho portato un pochino avanti la salsa”* ci dice.



Crostata con marmellata di Laura di mele cotogne

La più dolce tra le portate del nostro pranzo preparato nella cucina di Cooking in Florence, ma anche la più semplice da preparare. Classica pasta frolla toscana, ovvero un impasto energetico di farina macinata a pietra, burro, zucchero e uovo.

Non ci dilunghiamo su una ricetta così classica, ma vi riveliamo due segreti. Un pizzico di sale va aggiunto sempre all'impasto, può sembrare inutile, ma serve ad *“allargare la sapidità”*. Secondo, prima di procedere a costruire ed infornare la crostata, l'impasto ha bisogno di riposo: *“l'ideale sarebbe in frigorifero per circa venti minuti o mezz'ora perché indurisce, quindi dopo la lavori meglio e quando va in cottura non si acciatta”*.



Olio evo toscano, vino ed altri ingredienti a km zero

Nel precedente articolo, dedicato alla visita al Mercato di Sant' Ambrogio, abbiamo già mostrato come la scelta consapevole delle materie prime sia una premessa importantissima del pranzo di oggi. Adesso, mentre aspettiamo che le pietanze escano dalla cucina di Cooking in Florence, abbiamo tempo di informarci ancora meglio a riguardo.



Molti prodotti già lo sappiamo vengono scelti al mercato: "e molti io li vado a comprare o direttamente alla fonte, aziende Agricole biologiche oppure nelle gastronomie e nelle botteghe fiorentine, che offrono una vasta scelta.



Il vino della Fattoria Santo Stefano

Tra i prodotti che abbiamo utilizzato per cucinare, ma che non vengono dalla nostra mattinata al Mercato di Sant'Ambrogio, spiccano però olio evo toscano e vino. Olio, qui la dichiarazione è lapidaria: *“come si dice in Toscana, meglio dell’olio nostro non c’è niente”* e toscani anche noi crediamo a Laura sulla parola; anche perché aggiunge poi: *“io lo compro dalle mie amiche che lo producono: Fattoria Santo Stefano a Spedaluzzo vicino a Greve in Chianti e Azienda Agricola Lucignano, sulla strada che va a Vallombrosa, ai limiti con il bosco.*

Il vino lo stappiamo poco prima di sederci a tavola, viene dalla Fattoria Santo Stefano, stiamo stappando un Chianti Classico Riserva Il Drugo: *“è un signor vino, 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon e Merlot, con una perfetta acidità, tondo, con tannini levigati, leggermente speziato con profumi a bacca rossa; affinato in botti grandi di rovere per 24 mesi”.*

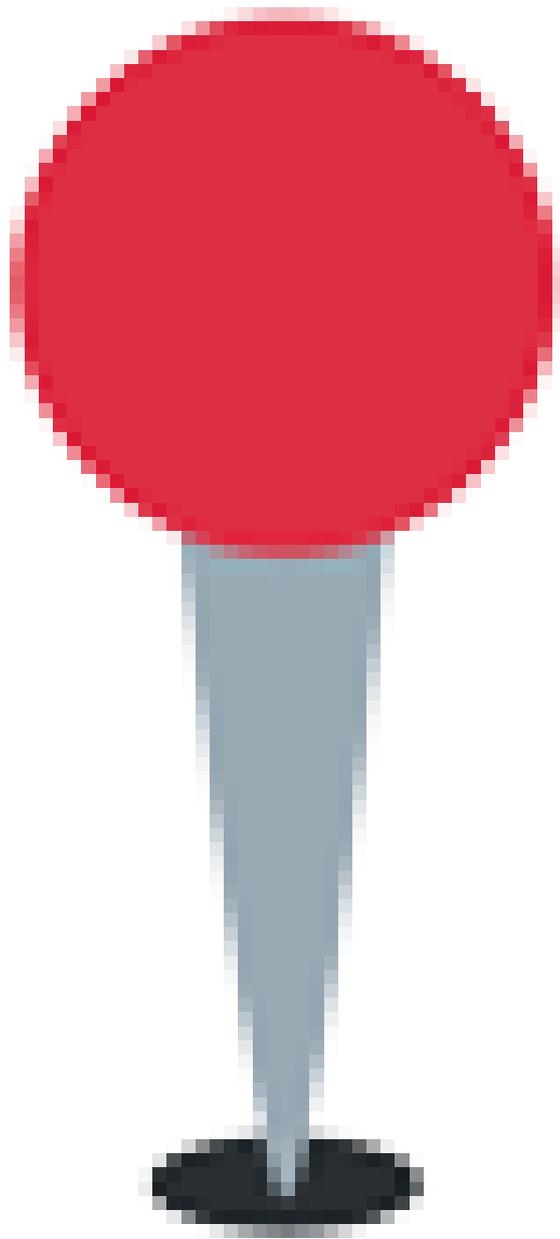


Laura e Tommaso, esperti di vini, discutono molto su questo splendido Chianti Classico Riserva, io li ascolto affascinato e domando spiegazioni quando desidero chiarimenti. La cucina di Cooking in Florence è davvero una *full immersion* nella gastronomia toscana, un'esperienza sicuramente coinvolgente ed unica per chiunque; un libro di ricette non può adattare il suo insegnamento alla stagione e ai suoi allievi, Laura invece sì.

Soprattutto poi, il pranzo che ho cucinato è davvero ottimo e il mio consiglio di portare gli amici a questo

“ristorante” è risoluto, non farete code e vi divertirete tantissimo. Buon appetito!

www.cookinginflorence.it



PER APPROFONDIRE:



TuscanyPeople.com - People and Stories from #Tuscany



[Cooking in Florence: tasting the best of Tuscany](#)





Vellutata di Carote allo Zenzero





[6 idee originali per un picnic in Toscana](#)





Ristorante Buca Lapi a Firenze: la raffinatezza della tradizione

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



