

DE GUSTIBUS TOURS & CULINARIA BISTROT: ARTIGIANI DELLA CUCINA,  
PROFESSIONISTI NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO



Dopo anni di esperienza accumulata nell'organizzazione di originali eventi dedicati al wine&food, i ragazzi dell'associazione De Gustibus Network, Andrea e Tommaso hanno aperto in Piazza Tasso a Firenze, un bistrot di cucina mediterranea semplicemente naturale: il Culinaria Bistrot. E per completare l'opera anche un tour operator, de Gustibus Tours.







De Gustibus Tours e Culinaria Bistrot: artigiani in cucina, professionisti di tour enogastronomici

La storia di De Gustibus Tours e Culinaria Bistrot inizia nel 2003, da quattro amici, Donato, Andrea, Tommaso e Stefan, che avevano la comune passione per la genuinità del cibo e per un turismo più rispet-



tosso, più attento. Stefan, amico di Andrea, gli presenta Tommaso che lavora nel settore del turismo e che subito intravede la possibilità di sviluppo del progetto.



## Associazione De Gustibus Network

Dal 2004, partendo da una formazione variegata a forte impronta ecologica e da un concept di naturalezza e freschezza legate al territorio come alternativa al turismo di massa mordi-e-fuggi, hanno iniziato a intessere una rete di piccolissime aziende a gestione familiare che operano nel settore del cibo naturale - da caseifici a produttori di olio, pasta, fino ad aziende vitivinicole, ovviamente - per poter proporre ai futuri associati una varietà di eventi enogastronomici con un diverso approccio, un diverso DNA: nasce l'associazione culturale De Gustibus Network.

I primi anni, una fase che loro chiamano "garage" (alla Steve Jobs), in cui stocavano le materie prime acquistate dai piccoli produttori, eccellenze nelle rispettive zone, in una cantina privata a Firenze per poterle rivendere in un mercato più ampio di quello che le aziende riuscivano a raggiungere.

In questo primo periodo, tra le idee forti, c'è stato anche un ciclo di eventi che s'intitolava "Luoghi Divini", in cui gli associati, un paio di volte al mese, venivano invitati dai vari produttori per conoscere l'azienda ed i suoi prodotti attraverso eventi conviviali e lo svolgimento di varie attività: ad esempio fare formaggio in un caseificio, laboratori di panificazione, ecc...



## Originali tuscan experience - de Gustibus Tours

È in questi primi anni che si sono fatti le ossa passando dall'iniziale associazione culturale a tour operator, De Gustibus Tours. È da qui che sono nati tutti gli itinerari enogastronomici presenti attualmente sul loro sito: 8 legati al vino, più altrettanti di esperienze rivolte al food, una quindicina in tutto, gestita da 3 collaboratori, ma attenzione, dal 2018 c'è una novità assoluta: i tour in sidecar, (selezionati anche per le Airbnb Experience, una proposta che ci è sembrata subito molto originale).

Nella prossima stagione i mezzi (Ural) saranno 4, per un totale di 8 persone: tutti sidecar Ural vintage. La clientela si è già rivelata trasversale, uomini e donne, da famiglie a single, e l'attenzione dei clienti, più che sulla parte enogastronomica è concentrata sulla Riding Experience.

Tra i tour, negli ultimi anni è esploso il Byodinamic Brunello di Montalcino Wine Tour, superando ampiamente quello del Chianti. Sono in crescita anche i tour del food-experience, quello della Chianina e anche

la [Vernaccia](#), soprattutto cheese e EVOO, ma per saperne di più basta visitare il loro sito web ([de Gustibus Tours](#)).



## *“E se aprissimo un ristorante a Firenze?”*

Dopo un lungo periodo associativo, dedicato a organizzare eventi e tour in Toscana si sono detti che era arrivato il momento di realizzare un ristorante per il progetto. Andrea, docente di Educazione Ambientale e appassionato di biciclette, la prima volta che entrò nel fondo, rimase colpito da una bici balilla anni 30 in alluminio pressato, appesa al muro e solo dopo dalle sue potenzialità.

Dopo aver superato i vari ostacoli di progettazione e realizzazione tecnica e strutturale, la cucina fu realizzata in un lunghissimo e torrido Agosto dando poi spazio ad una fase più creativa ed artistica dell'allestimento che a poco a poco ha assunto l'accattivante aspetto che mostra oggi.



## Culinaria Bistrot

Un soffitto di mattoni, un bellissimo bancone “artistico”, formato da un piano di acciaio da cucina , in verticale, un bancone di legno ricavato dalla sezione di un castagno del Casentino, una scaffalatura per le bottiglie ricavata dalla sezione Aurea della serie di Fibonacci, un nautilus, un’onda, un frattale dove il vino è il numero primo! COSÌ l’amore per la FILOSOFIA, la BIODINAMICA e l’estetica si fondono in un interessante mix tra campagna e avanguardia, tra caldi tavoli di legno e minimalismo di ritorno, tra millenaria saggezza e fantasia che mette subito a proprio agio.

La loro cucina, che si differenzia - giustamente, aggiungiamo noi - da quella tradizionale tipica del quartiere d’Oltrarno dove in Piazza Torquato Tasso si trova Culinary Bistrot, è il risultato di una lunga somma che mette insieme tanti diversi viaggi ed esperienze lavorative e che vuole promuovere e valorizzare i piccoli produttori di qualità, salvaguardando i territori e la cultura mediterranea.



## *Mangiare Locale, promuovere i piccoli produttori - Eat local, beats global*

Ecco qui, che inizia la nostra fase esperienziale con una bella varietà di antipasti ed eleganza di piatti, a cui i invitati - Tommaso Baldassini, il nostro glorioso editore, l'altro Tommaso socio del bistro, Reiko, una giovane californiana qua per uno stage, e il sottoscritto - rispondono con brio. Ci sono gli affettati della macelleria Conti - che seleziona i propri allevatori di fiducia e che macella da sé gli animali -, soprassata, mortadella di Prato, prosciutto del Pratomagno, salame.

C'è l'hummus con le verdure del Gattai. C'è un segato di carciofino con olio EVO sale, pepe, limone e olio della fattoria di San Casciano, la stessa del Chianti che stiamo bevendo, e parmigiano sardo. E infine uno sformatino di carciofino e topinambur, che dona il dolce in contrasto col carciofo, e vellutata di marzolino. Tutto delizioso.



### A cena al Culinaria Bistrot

*“Hummus è Medio Oriente, Libano, Palestina, Israele,” - dice Tommaso - “la tajine, Nord Africa, Marocco, in cui ho fatto tanti viaggi. All’inizio c’era un approccio forse più francese, ricordo la cocotte, ad esempio, ma siamo comunque in San Frediano, non facciamo nouvelle cuisine, neppure cucina toscana, però, è una nostra rielaborazione in chiave logistica, diciamo così, e con questo intendo la rete di produttori che abbiamo creato a km 0. La totalità dell’esperienza è un cerchio che si chiude: a tavola si gusta il prodotto finito, col tour si va a vedere la materia prima.”*

C’è anche un’idea di esporre, almeno una volta al mese, i prodotti di un’azienda, in modo da pubblicizzarla in loco. Un tempo la cena veniva fatta direttamente dal produttore, da adesso in poi invece la faranno al Culinaria Bistrot, esponendo i prodotti.



## I primi piatti

Arrivano i primi, una *carota spiralizzata saltata in padella con cipolla di Tropea, pomodorino giallo, olive taggiasche, su una crema di broccoli*. Le carote, delicatissime, sembrano una pasta, ma senza glutine, vegana, e leggera.

Per il nostro Tommaso, invece, una *tajine marocchina di verdure lessate col cous cous*. Interessantissimo è il recipiente di terracotta smaltata composto da due parti: una inferiore, piatta e circolare coi bordi bassi, e una superiore, conica, che viene appoggiata sul piatto durante la cottura, tipica derivazione della *lekanis* greca.

## Cucina mediterranea nel centro di Firenze

Dapprima il piatto forte erano le *tajine* di verdura, di pollo, di polpette, ma il locale stava assumendo la fama di ristorante marocchino a dispetto della sua vera connotazione che è, invece, mediterranea, così è stata potenziata la parte toscana insieme al pesce. Una forte attenzione è posta al *gluten-free*, al vegetariano e al vegano, anche perché l'estro e la duttilità dello chef possono rendere ogni piatto *double-face* a beneficio di chi invece desidera fare un pasto libero, senza limitazioni di nessun genere.



Tanto che allo stesso tavolo possono sedere tranquillamente un celiaco, un vegetariano, un vegano e un carnivoro (come un tempo nelle barzellette si trovavano insieme un inglese, un francese, un tedesco e l'immancabile italiano) ognuno appagato secondo quelle che sono le proprie esigenze.

*“Molte delle recensioni” - dice Tommaso - “apprezzano la rete dei produttori locali portati in tavola. Quelle che fanno più piacere sono le recensioni che provengono da un turismo colto, selezionato, abituato a viaggiare e ai grandi ristoranti, che magari ci stima come il miglior locale di tutto il viaggio. Devo dire che anche un paio d’importanti blogger specializzate, con due belle valutazioni sui loro siti, hanno fatto impennare il nostro numero di contatti e di clienti”.*



Culinaria Bistrot è molte cose, è genuinità, internazionalità locale, è amicizia, Mediterraneo, estro, arte, innovazione, cortesia. Culinaria Bistrot è *savoir-faire*, e prodotti sani, a km 0, per tutti i gusti e per tutte le esigenze, dal vegano al carnivoro. Cosa si può pretendere di più?

Noi ci siamo stati, e voi?

---

Culinaria Bistrot - Piazza Torquato Tasso, 13/r Firenze - Tel. +39 055 229494



De Gustibus Wine & Food Tours - Cell. +39 340 5796207









In collaborazione con de Gustibus Network

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

