MA ANCHE NEL CHIANTI SI MANGIA UNA BUONA BISTECCA ALLA FIORENTINA? ECCOME



Siete alla ricerca di un buon ristorante vicino a Firenze per celebrare il vostro tempo libero? Ecco a voi i 4 migliori ristoranti dove mangiare la bistecca nel Chianti.

- Dove mangiare la bistecca nel Chianti Strada in Chianti
- Dove mangiare la bistecca nel Chianti Greve in Chianti
- Dove mangiare la bistecca nel Chianti Tavarnelle Val di Pesa
- La Cantinetta di Rignana
- Ristoranti nel Chianti dove mangiare una buona bistecca alla fiorentina

Dove mangiare la bistecca nel Chianti? 4 ristoranti, 1 sola passione

no dei grandi desideri del turismo enogastronomico in Toscana è la mitica bistecca alla fiorentina. A

chi non ha mai avuto il piacere di gustare questa prelibatezza tipica di Firenze consigliamo di leggere un paio di articoli di TuscanyPeople che ne parlano diffusamente (<u>Bistecca alla Fiorentina</u>: coma nasce, come si cucina, come si mangia e <u>I segreti rivelati della bistecca alla Fiorentina</u>), ma intanto, in pillole, ricordiamo che la <u>bistecca alla fiorentina</u> è un taglio alto di carne di vitellone o di scottona, comprensivo dell'osso, da cuocersi sulla brace o sulla griglia, con cottura "al sangue".



Questo tipo di bistecca proviene dal taglio della lombata del vitellone di <u>razza chianina</u>. Nel mezzo c'è l'osso a forma di "T", col filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Il taglio è di circa 1-1,5 kg, l'altezza varia dai 4 ai 7 cm. La carne, frollata per almeno due settimane, al momento della cottura deve essere a temperatura ambiente.

A <u>Firenze</u> non è troppo difficile trovare <u>ristoranti all'altezza</u> di questo tipo di piatto, ma se invece ci allontaniamo della città visitandone i dintorni, quali sono i ristoranti su cui possiamo contare per una buona bistecca alla fiorentina? Vi garantiamo che ce ne sono molti, ma andiamo con ordine: oggi scopriamo i migliori ristorati dove mangiare la bistecca nel Chianti.



Scopri la Trattoria dell'Oste - Chianineria a Firenze

Dove mangiare la bistecca nel Chianti - Strada in Chianti

Il Caminetto del Chianti

Be', il primo paese che s'incontra sulla "Chiantingiana" partendo da Firenze è Strada in Chianti. Qui, in via della Montagnola, 52, si trova Il caminetto del Chianti, il primo ristorante che risponde al nostro dilemma: "dove mangiare la bistecca nel Chianti".

Questo ristorante è adatto a chi cerca la classica qualità tradizionale della campagna toscana. Dietro alla filosofia del ristorante c'è la cucina delle mamme e delle nonne – quella che ci faceva felici da bambini-, le quali ci hanno mostrato come il cibo buono sia fondamentalmente amore e passione.

Ma non solo, perché il ristorante riesce ad abbinare alla tradizione anche l'eleganza e la qualità dei piatti.

Stesso concetto per l'ambiente, semplice, ma pervaso dell'innata raffinatezza della campagna che nel suo proporsi spontaneo, verace, evita ogni rischio d'eccesso, d'ostentazione. Il <u>pane è fatto in casa</u>, da <u>farina biologica</u>, macinato a pietra e lievitato almeno 30 ore. Ogni giorno un menù diverso, ma la bistecca alla fiorentina regna incontrastata.



Dove mangiare la bistecca nel Chianti - Greve in Chianti

Proseguendo sulla <u>Chiantigiana</u> incontriamo la celebre <u>Greve in Chianti</u>, la vera porta ideale di accesso a questo grande mondo del buon vino e della buona tavola e potete stare tranquilli che qui troverete molti ristoranti dove mangiare la bistecca nel Chianti, ma ce n'è uno in particolare che non potete perdere per niente al mondo. Andando ancora avanti arriviamo a <u>Panzano</u>, dove si trova una delle vere e proprie istituzioni del paese e di tutti gli appassionati della carne: <u>L'Officina della Bistecca di Dario Cecchini</u>.

L'Officina della Bistecca di Dario Cecchini

Direttamente sul sito leggiamo: "L'Officina della Bistecca è la nostra maniera di affrontare in convivio la terribile questione della perfetta cottura di Sua Maestà La Bistecca alla Fiorentina e delle Sue Sorelle La Costata e La Panzanese." Mi sembra di una chiarezza cristallina. Qui siamo nel paradiso della carne, ma soprattutto della bistecca alla fiorentina, chiamata addirittura Sua Maestà.



Vengono da tutto il mondo a mangiare dall'eccentrico, estroso, <u>Cecchini</u>, il quale, tra una declamazione d'una terzina dantesca e l'altra (è un grande appassionato della Divina Commedia), ha saputo trasformare una macelleria antica di due secoli in qualcosa di molto più ampio, di molto più conviviale.

Tavoli uniti in un lungo abbraccio enogastronomico, dal menu da 50€, "Officina della bistecca", al menù da 30€, "Solociccia" – 6 portate di carne, verdure di stagione, fagioli all'olio, pane, vino, torta, caffè e grappa –, al "Dario DOC", minimo 10€ a persona, una combinazione di primo giocato sul concetto del fast food buono, di secondo tradizionale su griglia, e di terzo sulle specialità della macelleria, nel ristorante del Cecchini ce n'è per tutti i gusti e per tutti i portafogli. Senza dubbio un'esperienza da non perdere.

Ah, P.S.: cosa più unica che rara, dal momento che non sono dei grandi esperti di vini, ognuno può portarsi da casa le bottiglie che preferisce.



Dove mangiare la bistecca nel Chianti - Tavarnelle Val di Pesa

La Cantinetta di Rignana

Andando in direzione Tavarnelle Val di Pesa, a <u>Rignana</u>, troviamo La Cantinetta di Rignana, un originario alimentari di <u>San Frediano</u>, a Firenze, che dagli Anni '80 si è evoluto in un ottimo ristorante, sinonimo di alta qualità e di tipicità enogastronomica, dove mangiare la bistecca nel Chianti.

I piatti raccontano con passione la storia del territorio, evocandone i colori, i profumi, i segreti della tradizione contadina, il suo gusto autentico, e sono fatti esclusivamente con ingredienti di stagione.

Salumi, formaggi dalla particolare stagionatura, carne alla brace, dolci casalinghi, una bella esperienza tra tocchi raffinati da chef e fragranze e sapori che mai sono andati perduti. Ma soprattutto qui si mangia una delle migliori bistecche alla fiorentina vicino a Firenze: ben frollata, cotta al punto giusto, a un prezzo sostanzialmente coretto.



Ristoro l'Antica Scuderia

Continuando verso Tavarnelle Val di Pesa, a <u>Passignano, in via Passignano, 17</u>, tra le celeberrime vigne della famiglia Antinori (<u>dove nascono il Tignanello e il Solaia</u>, per dire) si trova il Ristoro l'Antica Scuderia, laddove un tempo i cavalieri sostavano prima di riprendere il cammino lungo le strade che si dislocavano all'incrocio tra il capoluogo fiorentino e la <u>via Francigena</u> che collegava Roma con l'Oltralpe.

Il menù segue il ritmo delle stagioni. Ogni mese e mezzo viene variato. La ricerca degli ingredienti si concentra sulle eccellenze italiane/toscane: solo olio extravergine d'oliva, solo riso Carnaroli, solo uova firmate Paolo Parisi.

Menù armonico e preparazioni impeccabili anche nell'impiattamento, oltre a una carta dei vini che offre il meglio delle etichette italiane e francesi, fanno di questo ristorante uno dei migliori ristoranti del territorio e anche il luogo ideale dove mangiare la bistecca nel Chianti. Qui la carne alla brace domina, e la bistecca alla Fiorentina, così come la tagliata, ne sono simboli inconfondibili.



Ristoranti nel Chianti dove mangiare una buona bistecca alla fiorentina

Questi sono, a nostro parere, i migliori ristoranti dove mangiare la bistecca nel Chianti, ma se invece si è in cerca di qualcosa di più economico o di meno impegnativo, consigliamo: il Ristorante Da Padellina, a Strada in Chianti: il Ristorante Cantinetta Sassolini, a <u>Panzano</u>; La Botte di Bacco, a <u>Radda in Chianti</u>; la Taverna le cose buone, a <u>Gaiole in Chianti</u>; il Ristorante Nello, a <u>San Casciano in Val di Pesa</u>.

PER APPROFONDIRE:

- Val di Pesa: attraverso il Chianti un luogo ricco di fascino e storia
- Bistecca alla Fiorentina: come nasce, come si cucina, come si mangia!
- La Bistecca Osteria Fiorentina: in Piazza della Repubblica, look moderno, cuore antico
- Il segreto della ciccia del "mitico" Cecchini di Panzano

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!



${\bf Tuscany} people$

Clicca qui!!!

Foto n. 2: @CaminettoDelChianti - Foto n. 5: @ristoroanticascuderia

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople