

# TuscanyPeople

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



Siete in vacanza in Toscana, vi trovate tra quelle meravigliose colline che si chiamano Chianti e vi è venuta fame? Oppure siete toscani 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? 4 ristoranti, 1 sola passione**

**U**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 (**[Bistecca alla Fiorentina: come nasce, come si cucina, come si mangia](#)** e **[I segreti rivelati della bistecca alla Fiorentina](#)**), ma

# Tuscanypeople

intanto, in pillole, ricordiamo che la **bistecca alla fiorentina** 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 **razza chianina**. 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 **Firenze** non è troppo difficile trovare **ristoranti all'altezza** 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 ristoranti dove mangiare la bistecca nel Chianti**.

Dove mangiare la bistecca nel Chianti - Strada in Chianti

# Tuscanypeople

## 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 **pane è fatto in casa**, da **farina biologica**, macinato a pietra e lievitato almeno 30 ore. Ogni giorno un menù diverso, ma la **bistecca alla fiorentina** regna incontrastata.

# Tuscany *people*

# Tuscanypeople



Dove mangiare la bistecca nel Chianti – Greve in Chianti

Proseguendo sulla **Chiantigiana** incontriamo la celebre **Greve in Chianti**, 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 **Panzano**, dove si trova una delle vere e proprie istituzioni del paese e di tutti gli appassionati della carne: **L'Officina della Bistecca di Dario Cecchini**.

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**.

# Tuscanypeople



Vengono da tutto il mondo a mangiare dall'eccentrico, estroso, **Cecchini**, 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€, "**Solociccìa**" - 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.

# Tuscanypeople



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 **Rignana**, troviamo **La Cantinetta di Rignana**, un originario alimentari di **San Frediano**, 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.

# Tuscanypeople



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 **Passignano, in via Passignano, 17**, tra le celeberrime vigne della famiglia **Antinori** (**dove nascono il Tignanello e il Solaia**, 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 **via Francigena** che collegava Roma con l'Ultralpe.

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**.



# Tuscanypeople



**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 **Panzano**; **La Botte di Bacco**, a **Radda in Chianti**; la **Taverna le cose buone**, a **Gaiole in Chianti**; il **Ristorante Nello**, a **San Casciano in Val di Pesa**.

**Be', che altro aggiungere? Buona bistecca alla fiorentina in Chianti a tutti!**

Se sei **innamorato** del **territorio chiantigiano**, del **suo vino** e della **sua gastronomia** clicca qui sotto. Siamo curiosi di conoscere la **tua Storia** e di raccontarla.

**[Clicca qui!!!](#)**

# Tuscanypeople

---

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

Riproduzione Riservata ©Copyright