

FORNO GARBO GASTRONOMIA: IL MEGLIO CHE C'È



Il Forno Garbo è ormai diventato un punto di riferimento imprescindibile per chi è attento a ciò che porta in tavola e desidera consumare pane e schiacciate ad alta digeribilità, prodotti con lievito madre e farine non trattate, integrali e di grani antichi. Oggi vi parliamo di Forno Garbo Gastronomia, una selezione di alta qualità di tutto ciò che si può accompagnare col pane.

Forno Garbo Gastronomia: il meglio che c'è

La titolare, **Silvia**, ha un'attitudine innata per le **cose buone** e vizia e coccola i suoi clienti come una perfetta padrona di casa. Intraprendente e appassionata di **alimentazione consapevole**, fin dall'apertura, ha curato la selezione non solo delle **materie prime** necessarie per i classici prodotti da forno - lievitati, biscotti e dolci - ma anche degli ingredienti usati per i **piatti** che ogni giorno escono dalla **cucina** e degli ingredienti che arrivano puntuali ogni settimana ad arricchire una dispensa degna di una vera e propria **gastronomia gourmet**.



La gastronomia gourmet del Forno Garbo

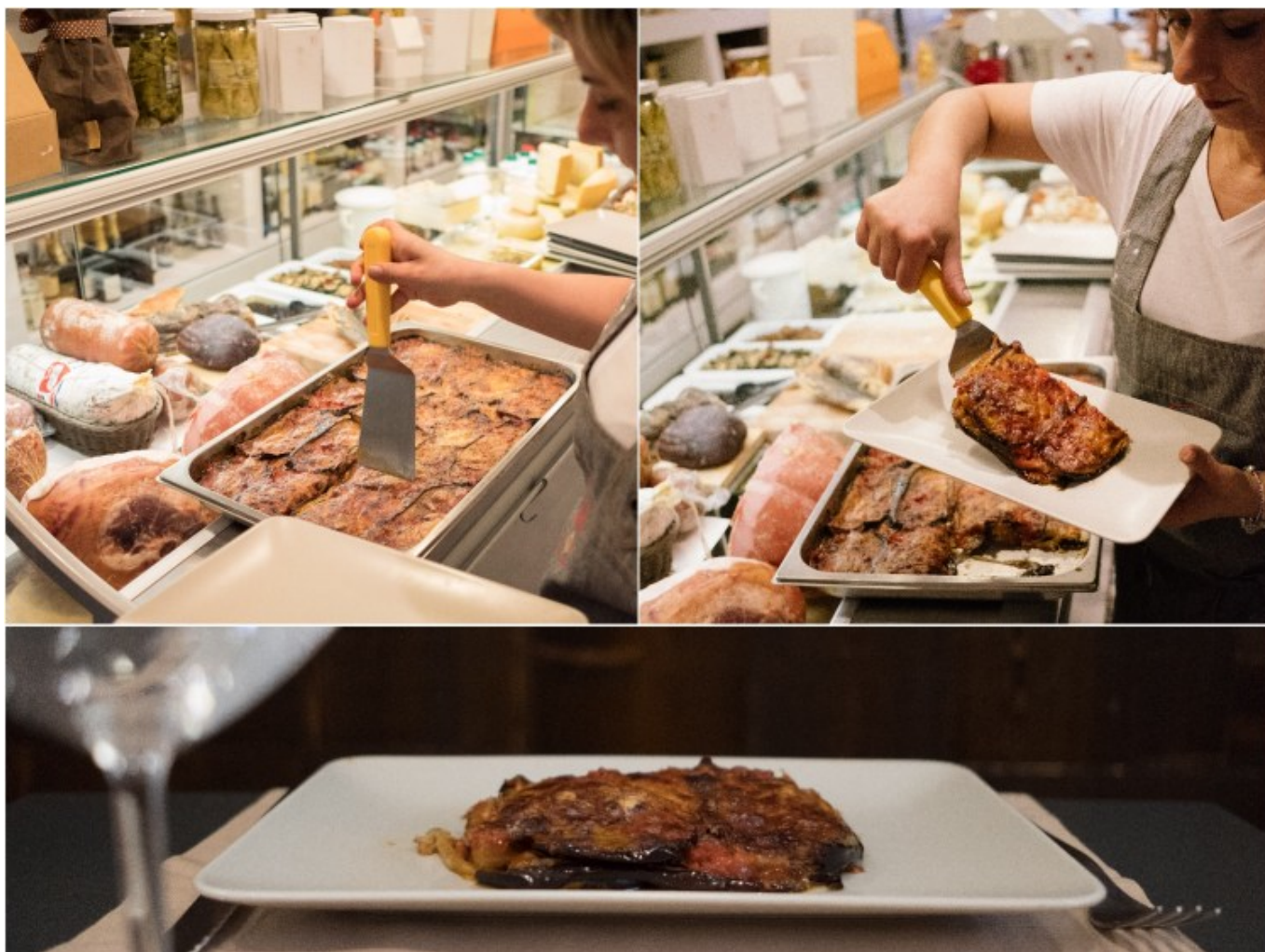
In effetti, **Forno Garbo Gastronomia**, per la sua **posizione strategica a pochissimi chilometri dal centro città**, vanta un assortimento di **salumi, formaggi, sottoli, giardiniera** e altre **piccole leccornie dolci e salate** capaci di soddisfare i palati più fini e andare incontro alle esigenze delle sempre più numerose persone che a **pranzo** restano fuori e cercano un luogo comodo, ma al tempo stesso familiare, in cui rilassarsi e nutrirsi in modo sano e gustoso, assaporando **pietanze genuine e ben preparate**.

Quella **cucina come a casa** che del Forno Garbo Gastronomia è il fiore all'occhiello e che i clienti dimostrano apprezzare molto, in particolare le **ricette della tradizione**, interpretate dalla signora Manuela, la cuoca che segue il ritmo dei giorni e delle stagioni nella scelta dei piatti da consumare nel **ristorantino** o da portare via.



*“La **parmigiana di melanzane** è uno dei nostri cavalli di battaglia – conferma Silvia – una preparazione lunga e impegnativa, che però, appena provo a togliere dal menù, subito viene richiesta e quindi, ormai, è diventata una **presenza fissa**.”*

Tuttavia, la vera cartina tornasole, che misura la fiducia conquistata sul campo da Silvia e la sua squadra in questi anni, sono le **polpette** e il **polpettone**, “*piatti di solito associati a una **cucina del riciclo**, che da noi, invece, sono preparati con **macinato di chianina** di primissima qualità – specifica con una punta di orgoglio la nostra interlocutrice – le **polpette al sugo** contengono tanto tanto tanto del **nostro pane** e latte della montagna pistoiese, che le rende morbidissime e delicatamente saporite alla prova assaggio, mentre i **polpettoncini** sono proposti in **due varianti**, una più classica con gli **spinaci**, l'altra più sfiziosa con dentro l'**uovo sodo**.”*



Ogni giorno un piatto diverso. Il martedì le....

Polpette e polpettoni sono disponibili **il martedì**, perché ogni giorno al Forno Garbo Gastronomia è dedicato a **pietanze e prodotti particolari**, secondo un calendario che varia in base alla **disponibilità del mercato** e alle ricerche - più propriamente - scoperte di **Silvia**, insaziabile quando si tratta di scovare un'azienda nuova, un fornitore che tratti le materie in maniera ancor più artigianale, con **professionalità ed etica**, senza ricorrere all'utilizzo di conservanti, bensì esaltando la **bontà** e le **proprietà nutrizionali** dei vari alimenti.

Così, dalla montagna pistoiese, sempre **il martedì**, arrivano i **prodotti caseari** di **Taufi**, azienda agricola certificata biologica, che rifornisce la dispensa di **Silvia** con **burro fatto a mano**, **mozzarella** (a nodini e a treccia) fatta con il latte delle loro mucche, **ricottine** e **yogurt**. Su ordinazione, inoltre, è possibile acquistare **latte fresco** dell' Azienda Agricola le Roncacce di Cutigliano.



Il giovedì al Forno Garbo Gastronomia tocca al **baccalà**. Norvegese, a stecca intera, arriva fresco in pezzatura grande e diviene protagonista di alcune **ricette tipiche dell'Italia** che con poco sa creare tanto: il **cuore centrale**, tenerissimo, viene cucinato alla livornese, il resto finisce in **insalata**, solitamente con i ceci – piccole perle di salute e fonte di proteine vegetali preziose – oppure **al forno con patate e cipolle**.

Il venerdì grande festa per tutti gli amanti dei **formaggi**, che costituiscono un capitolo a sé nella ragionata e originale selezione curata da **Silvia**, con la consulenza della ditta Castagna, che da oltre quarant'anni si è specializzata nel settore, unendo **tradizione e spirito moderno**, con risultati che abbiamo sotto i nostri occhi.



Gli Aperitivi Gourmet di Silvia

Aspettando il nostro arrivo e sapendo che **resistiamo a tutto tranne alle tentazioni**, **Silvia** ha infatti preparato una **piccola degustazione** con i formaggi che i clienti del Forno Garbo Gastronomia trovano durante l'aperitivo o in occasione degli **eventi speciali**, organizzati a cadenza regolare per approfondire la conoscenza dei **prodotti** e sperimentare accostamenti inediti con vini o in pietanze rigorosamente preparate nella cucina del Forno Garbo Gastronomia.

Tra quelli che ci hanno incuriosito di più **la Casatica**, una sorta di **brie con latte di bufala**, un conturbante **gorgonzola al cucchiaio**, le **tome della Val Sesia** e il **Bettelmatt**, un formaggio a pasta morbida di colore giallo chiaro, che si produce in soli **sette alpeggi dell'Ossola**, dove l'aria rarefatta e un grande pascolo conferiscono al latte profumi unici, eccezionali



Non mancano poi i classici, tra cui degni di nota il **Pecorino di Pienza** e il **Pecorino di Grotta** di provenienza umbra, i **Canestrati** sardi e il **Parmigiano Reggiano** con stagionature che vanno dai 24 ai 36 mesi.

Grande assente, ma solo perché fuori stagione, un particolarissimo **caprino sotto carbone**, che tra poco sarà nuovamente disponibile e non vediamo l'ora di assaggiare.

Gli insaccati e i salumi del Forno Garbo Gastronomia

Passando al **tagliere dei salumi**, la vista e i profumi preannunciano un viaggio altrettanto intrigante e raffinato, che **Silvia** ha costruito personalmente, spingendosi fino a Viterbo, esattamente a **Grotte di Cas-**

tro, dove l'azienda agricola **Villa Caviciana**, impegnata nel rispetto dell'ambiente e per la conservazione di **razze antiche**, alleva allo stato semibrado **maiali di razza mangalica** e **pecore di razza Zackel**, offrendo così carni, prosciutti, salsicce e salami, frutto di una **produzione naturale** garantita.



Prosciutto e...prosciutto

Forno Garbo e **Forno Garbo Gastronomia**: stessa mente, stesso cuore, ci viene da pensare, conoscendo il **percorso compiuto da Silvia** in questi anni e il suo motto: *"tornare indietro per andare avanti"*. Non ci stupisce, dunque, questa sua predilezione per un **prosciutto crudo** che ha ottenuto l'**Eccellenza** nella guida **Grandi Salumi del Gambero Rosso** e che colpisce ad occhio per la qualità e pulizia del grasso, *"un **grasso oleoso** con un altissimo valore di **omega 3**, superiore a quello contenuto nel pesce - sottolin-
ea - molto **aromatico** al palato, con sentori di nocciola, note balsamiche e agrumi persistenti in bocca"*.

*"I **cosciotti** - continua, mentre noi ascoltiamo attenti e un po' incantati - sono piccoli, a zampa lunga, in-saccati a mano, con una **stagionatura di minimo 24 mesi**. Da loro prendo anche la **coppa**, brutta a vedersi, di colore rosso scuro, ma dal sapore..."* Davvero indescrivibile, completiamo la frase noi.



Risalendo la Penisola, nella **zona di Grosseto** si trovano due piccole e interessanti realtà, da cui provengono, rispettivamente, un altro **prosciutto**, la **salsiccia di suino rosa**, la **spalla disossata** e il **salame** del Salumificio Franchi e il **lonzino al vino e pepe rosso** di Paterna.

Il **prosciutto cotto** arriva dall'**azienda Santini** di Parma: si tratta di un **coscio intero**, siringato, speziato e legato a mano, senza conservanti e con una superficie irregolare perché non viene cotto negli stampi. Un dettaglio a cui **Silvia** tiene molto, garanzia di quell'**artigianalità schietta e antica** che è cifra distintiva di ogni sua scelta.

Pesto e dintorni

Così, il **pesto** usato per condire la pasta del Forno Garbo Gastronomia è realizzato con quasi il **70% di basilico fresco** da un'azienda di Genova, da cui **Silvia** acquista anche il **Blu di bufala**, un erborinato a pasta cremosa e friabile affine a un gorgonzola, mentre le **verdure sottolio e sottaceto** raccontano una tradizione di cura e passione *made in Puglia* che ha del magico.



Zucchine, melanzane, olive e pomodori secchi sono tutti lavorati manualmente; i **carciofi**, in particolare, vengono messi sottolio a crudo e, nel caso dei **carciofi candini**, è stata addirittura progettata una selezione di pezzi raccolti e numerati uno ad uno.

Una rarità che ben riassume l'essenza del Forno Garbo Gastronomia: **proporre il meglio di ciò che il territorio toscano e nazionale offre** a coloro che hanno fame non solo di cibo, ma di **storie buone**.

Forno Garbo - Via Dino del Garbo, 2/r Firenze - Tel: +39.055 43.78.740

Reportage fotografico (foto di copertina, 1,2,3,4,5,6,7,8) realizzato da Ambra Colacione per TuscanyPeople.com © Copyright



In collaborazione con Forno Garbo

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Scopri come diventare "**Ambasciatore di TuscanyPeople**" ed essere premiato. [Vedi link](#)