

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 ingredi-

enti 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, giardinieri 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.”

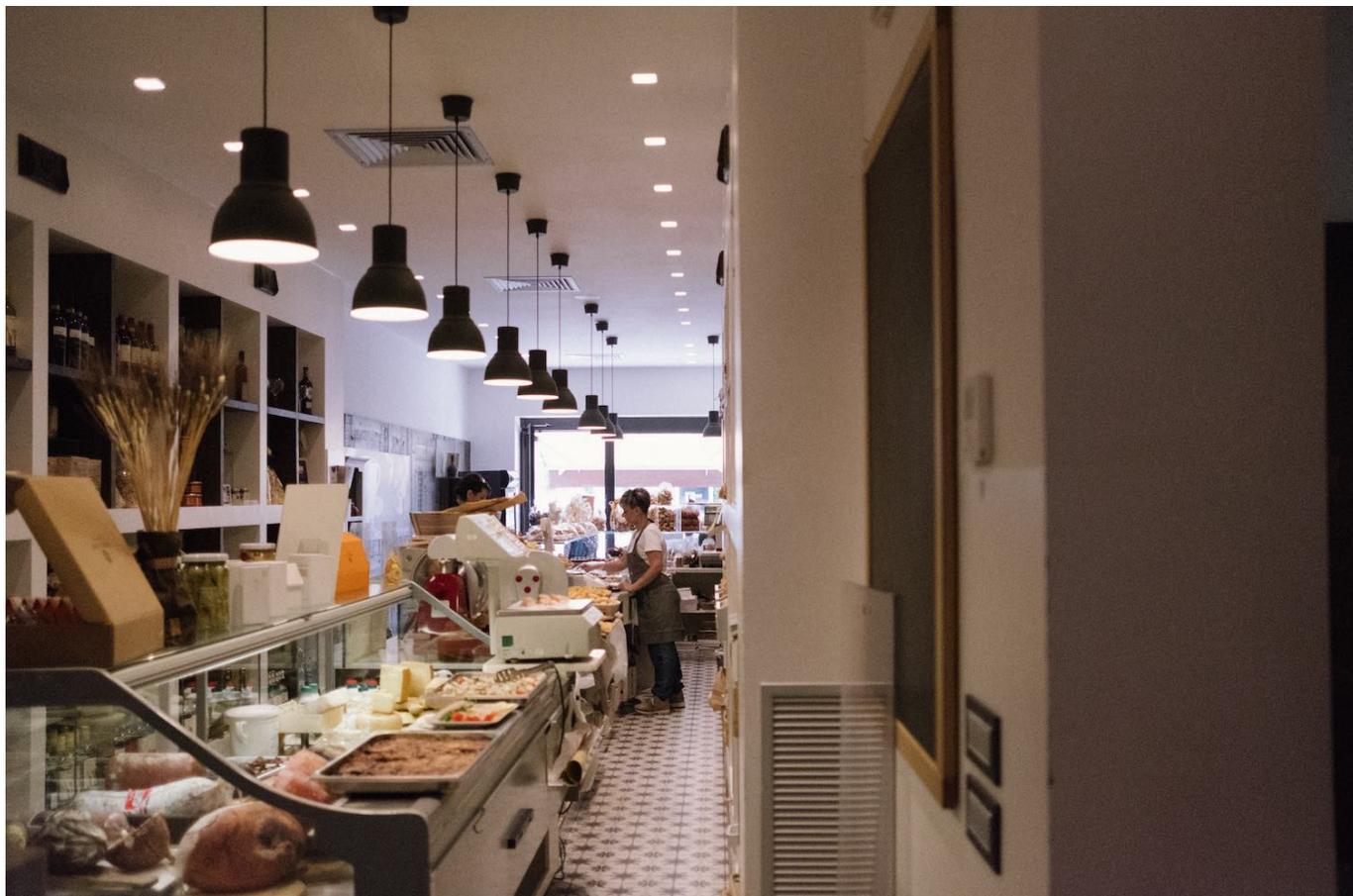
Tuttavia, la vera cartina tornasole, che misura la fiducia conquistata sul campo da Silvia e la sua squadra in questi anni, sono le polpette e il polpettone, *“piatti di solito associati a una cucina del riciclo, che da noi, invece, sono preparati con macinato di chianina di primissima qualità - specifica 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 cucchiaino, 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 Castro, 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 - sottolinea - 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, insaccati 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 di Ambra Colacione per TuscanyPeople.com © Copyright(foto di copertina, 1,2,3,4,5,6,7,8)
In collaborazione con Forno Garbo

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople