

I SALAIOLI: A PISTOIA LA CASA DELLE COSE BUONE



Oggi siamo molto curiosi di testare il ristorante “I Salaioli” che si trova nella bella Piazza della Sala a Pistoia. Ci accoglie la solare Rosanna dall’ammaliante sorriso, e lo Chef Marco, ed è subito un ottimo inizio.

ATTIVITA' CHIUSA

Bottega Ristorante I Salaioli: a Pistoia la casa delle cose buone

Tutto nasce nel 2012, dal felice incontro tra Simone Bovani e Federica. I Bovani sono bottegai da oltre 40 anni, e la loro esperienza nel mondo dei formaggi, prima, e nella ristorazione, poi, è fondamentale, ma c’è sempre stato il desiderio di offrire qualcosa di più, di nuovo.



Così ecco che viene proposta una vera e propria fusion tra bar, bottega (certificata BIO) e ristorante. Si lavora alacremente dalla mattina presto fino a mezzanotte, ed è subito un grande successo.

Interessantissimo il banco della gastronomia, uno dei loro cavalli di battaglia: vasta selezione di formaggi e latticini, la loro specializzazione storica, oltre a tanti salumi, con una predilezione per la tradizione toscana e molti presidi Slow Food, ma anche pane, focacce e dolci sfornati quotidianamente. Per non parlare delle eccellenze italiane come le paste provenienti da pastifici artigianali, gli oli extravergine d'oliva i famosi EVO, gli aceti, le birre e i vini, tutti biologici o biodinamici.



Bottega, osteria e caffetteria, I Salaioli vogliono essere la “casa delle cose buone”, ossia delle cose genuine del nostro territorio, a km corto, privilegiando una selezione di prodotti provenienti da aziende biologiche o biodinamiche.

Le bollicine della Tenuta Mariani

Cominciamo la nostra nuova avventura enogastronomica con delle bollicine: Segreto Brut 2015, metodo classico (80% pinot nero 20% chardonnay) della Tenuta Mariani, a Bozzano, Lucca.

L’azienda, anche agriturismo, si estende per circa 20 ettari sulle colline della Versilia, e lavora totalmente con metodo biologico (certificata dal 2015) e al naturale. Particolarità dell’azienda sono le spumantizzazioni sia metodo classico che charmat e gli spumanti metodo classico “segreto” e metodo charmat “stile segreto”, che vengono prodotti con parte del pinot nero e dello chardonnay.



Gli antipasti

Per antipasti abbiamo, in sequenza:

Terrina di fegatini: paté di fegatino toscano montato al burro in planetaria. Viene servito con una cialda fatta solo di acqua, farina e salvia, in modo che sia sottile e croccante, abbinata a una composta di cachi.

Capasanta marinata a sé con timo e aglio, cotta alla griglia, nel burro, accompagnata da crema di cavolfiore con l'aggiunta di miso (pasta di fagioli di soia fermentata). Intorno c'è il nero di seppia al naturale con carciofo fritto lievemente, croccante sopra.

Infine, *Triglia di scoglio con farcitura mediterranea* (capperi, olive pomodori secchi, un po' di ricotta per tenere il tutto insieme). Alla base ha una crema di cima di rapa. Molto delicata, quasi neutra. Per chi è amante dei fegatini toscani e gli piace l'innovazione è sicuramente un piatto da provare... e riprovare.



Il Trebianco del Castello di Rampolla

Accompagniamo gli assaggi con l'ottimo Trebianco 2016 (trebbiano, chardonnay, traminer, e pinot bianco) del Castello dei Rampolla, fermentano in anfore di terracotta insieme alle bucce per circa 10 giorni. Rigorosamente senza solfiti.

È un vino biodinamico, come tutti i prodotti di questa mitica azienda di Panzano, che riesce a proporre cose naturalissime e a ottenere altissimi punteggi internazionali a dimostrazione che la naturalità non va a discapito della elevata qualità. Il vino non è filtrato, non subisce chiarificazione ed è rigorosamente senza solfiti. Diciamo che non si rischia il mal di testa, che se ne può bere un bicchiere meno e meditare un po' di più.

Le parole chiave de I Salaioli

Alcune delle parole chiave, qui a I Salaioli, sono: la continua ricerca culinaria, la genuinità e la salubrità dei prodotti, come abbiamo detto; la stagionalità che li guida nella scelta del menù; ovviamente la qualità; e, *last but not least*, la sostenibilità. Un esempio concreto? Con i grembiuli che non usano più realizzano delle

shopper bag.



Leggi anche: [Vademecum per visitare Pistoia, capitale italiana della cultura 2017](#)





I primi piatti

Come primi ci vengono serviti: *Raviolo ripieno di coniglio alla cacciatore* (ma in bianco, cotto intero con l'osso), con salsa di pinoli, finito con polvere di capperi. Fino a ora è, a mio modesto parere, probabilmente il piatto più particolare. Interessante la farcia del coniglio, il retrogusto amaro, persistente, molto deciso. Piatto potente, bello esteticamente. Voto alto.

Quindi *Tagliatelle all'uovo* col timo fresco all'interno dell'impasto, ragout bianco di anatra con sopra un po' di polvere di olive taggiasche disidratate. Anche questo piatto ha un bel sapore deciso. Molto interessante.



Il rosso che stiamo sorseggiando adesso è Turca (dal vitigno omonimo) della [Fondazione Edmund Mach](#), in Alto Adige, che riscopre e reimpianta i vitigni storici autoctoni pre-fillossera. Un vino che senz'altro parla del suo territorio.

Interessante sapere che Simone, su circa 250 aziende che propone (400 etichette), di almeno 150 conosce i produttori: *“È bello fermarsi a parlare una mezzora con ognuno di loro, capire la loro filosofia che ti aiuta a interpretare il vino”*.

Elisabetta, ad esempio, che nel Monferrato produce il Turan, sia bianco sia rosso - uno un Gavi, l'altro un barbera - raccoglie le uve col cavallo, non fa nessun tipo di lavorazione, sono storie da raccontare queste.



Dal 1953 ad oggi...

Ma perché il nome I Salaioli? Simone ci spiega che le salaiole, in Piazza della Sala, erano le becere. Ah, ecco, tutto chiaro, adesso.

I Bovani, nel 1987, dettero vita allo Spaccio del Parmigiano - antica bottega esistente dal 1953 - che si trasformò in un importante riferimento per la città di Pistoia, uno tra i primi simboli di qualità alimentare. Gli spacci erano punti vendita che aprivano direttamente i produttori di parmigiano reggiano. I Salaioli è una derivazione ampliata di quell'esperienza. I prodotti in vendita nella bottega - formaggi, salumi, vini, specialità, oltre che salse, sughi, e contorni preparati da loro - sono gli stessi che vengono usati per i piatti dell'osteria.

I secondi e il dessert

Ecco il secondo: *Petto e coscia di quaglia*. Il petto preparato al burro e foie gras, ha alla base una salsa tipo bagna cauda fatta con aglio sbollentato diverse volte nel latte ed emulsionato con un po' di acciuga e olio. La coscia è farcita con foie gras, impanata in nocciole e fritta. Il tutto accompagnato dal suo fondo e da germogli di basilico rosso.

La carne è morbidissima, saporita, la cottura, appena rosata, è perfetta. Il foie gras si abbina magnifica-

mente. Piatto esteticamente bello e ben riuscito.



I Salaioli ha vinto il “Premio Innovazione Italia sezione Commercio” nel 2013. Sono stati addirittura premiati da Napolitano, con Simone che si trovava nientedimeno che tra Ennio Dori e il presidente di Enel. Per dire. Inoltre il ristorante nel 2019 ha ricevuto una menzione sulla Guida Michelin e su quella del Gambero Rosso, dopo che gli ispettori di entrambi erano venuti in incognito. Questo ha portato senz’altro nuovi interessanti clienti alla bottega.

Lo chef de I Salaioli, Marco Bogardo

Il giovane chef Marco Bogardo è qua da due anni. Ha portato creatività, innovazione. Anche lui ci fa notare come in cucina abbiano la fortuna di usare i prodotti in vendita al bancone. Esempi? L’olio bio, il parmigiano stagionato 36 mesi, l’ottimo burro delle Roncacce di San Marcello pistoiese o le uova prese da un piccolo allevamento della montagna pistoiese. L’ho sempre detto, la montagna pistoiese è una fucina di eccellenze.



"Ho iniziato a lavorare a 16 anni perché non avevo più voglia di andare a scuola" - ci spiega simpaticamente Marco -, "ho fatto molte esperienze e ho avuto la possibilità di fare pratica con lo chef Stefano Pinciaroli". Anche Valeria Piccini di "Da Caino", a Montemerano, è autodidatta, gli facciamo notare. Sì, è stato anche da lei, è un curioso. Una volta al mese, va a testare altri ristoranti, di recente è stato al Lunasia, a Viareggio.

Negli ultimi anni la cucina è cambiata molto, i tipi di cottura in particolar modo. Qui usano tantissimo la bas-

sa temperatura che rispetta di più la qualità della materia prima: il manzo, ad esempio, la faraona, li fanno in tre cotture diverse. Il petto, sottovuoto, la coscia in olio-cottura.

Devo dire che Marco mi è piaciuto, un ragazzo poco più che ventenne che ha sposato in pieno la cucina moderna ma legata al territorio e alle sue materie prime di eccellenza. Semplice, diretto, forse un po' timido, ma innamorato del suo lavoro. È un piacere incontrare persone così. Farà strada nel suo lavoro. Io me lo segno in agenda di andarlo a trovare.



I Salaioli: mangiare bene dall'alba al tramonto nel centro di Pistoia

Dulcis in fundo: Mousse di nocciola, crema inglese al caffè e cialdina alla nocciola, in abbinamento col moscadello "Pascena", vendemmia tardiva 2015, dell'ottima azienda Col d'Orcia, di Montalcino.

A metà dello scorso anno, qui a I Salaioli è partita una nuova interessantissima iniziativa: "Cose buone e casa tua". È una proposta fatta ai clienti che si recano al ristorante in Piazza della Sala dalle 15:00 alle 18:00. Parliamo dei prodotti della cucina che vengono messi sotto vuoto e pastorizzati con una capacità di conservazione di 60 giorni. Al cliente viene offerta la possibilità di acquistare una porzione mono o una doppia. In seguito, è sufficiente tenere il prodotto 5 minuti a bagnomaria, condirlo a dovere ed è pronto.

L'attenzione de I Salaioli si rivolge anche a chi soffre di celiachia, tanto che anche l'AIC - Associazione

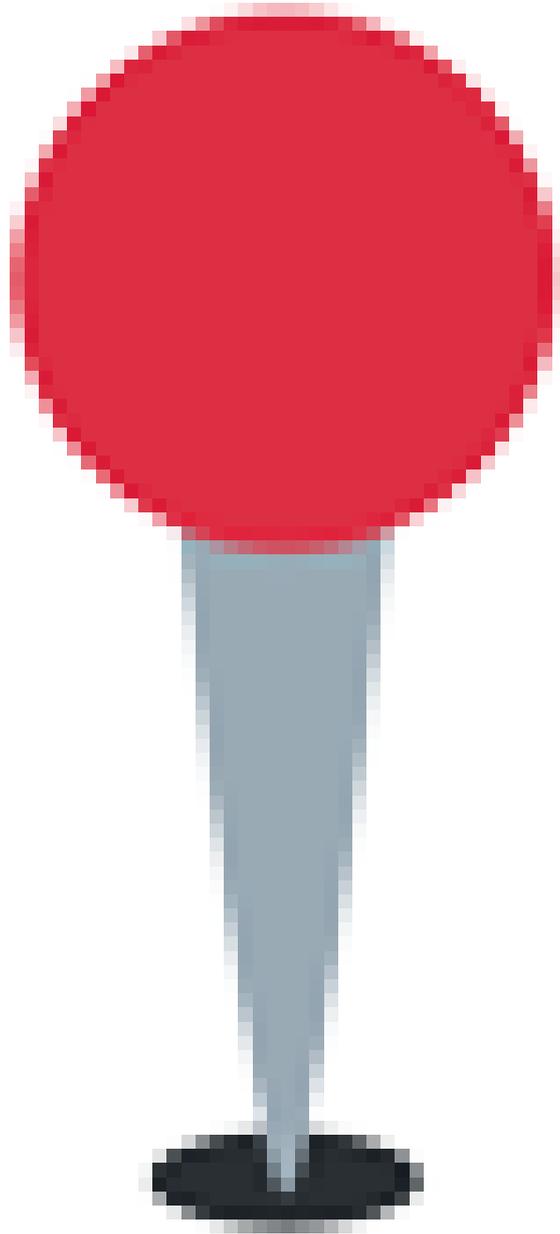
Italiana Celiachia, li ha inseriti nel suo prontuario.



Leggi anche: [Celiachia, avanguardia toscana nel mondo del gluten free](#)



Un'altra bella, interessante, esperienza di TuscanyPeople che vi raccomandiamo vivamente. E tu, hai mai provato il ristorante I Salaioli? Raccontaci la tua esperienza.



PER APPROFONDIRE:





[Visita il sito internet dell'attività](#)





Ristoranti a Pistoia: piacere a 360°





Pistoia, tanto bella e ricca di eventi quanto poco celebrata: ci pensiamo noi

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Foto: ©ClaudioMollo

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

