

## INSOLITA TRATTORIA TRE SOLDI: INGANNARE L'OCCHIO, STUPENDO IL PALATO



L'Insolita Trattoria Tre Soldi è un buonissimo ristorante a Firenze, in zona Coverciano, che da tradizionale trattoria toscana, si trasforma in un locale gourmet, in cui la bontà assume forme originali e inaspettate. Insolita Trattoria Tre Soldi, un ristorante a Firenze assolutamente da provare

**L'** insegna in via Gabriele D'Annunzio, a Firenze, su cui campeggia la definizione "trattoria", è tradizionale. L'ambiente dell'Insolita Trattoria Tre Soldi - che viene ristrutturato ogni due anni - ha infatti pochissimo della classica trattoria toscana: è contemporaneo. Pavimenti metallizzati, colori moderni alle pareti mixati con pietre a vista, arredamento semplice ma raffinato, una interessante location che, raccontando molto della sua storia, viaggia spedita verso il futuro.

Si perché qui l'artista, il giovane chef Lorenzo Romano, rappresenta la quarta generazione che sgorga dal passato attraverso il bisnonno Torello e il nonno Santo, che nel 1951 arrivarono dalla campagna e aprirono questa trattoria fuori porta, transitando poi per il babbo Massimo che trasformò il locale in Antica Trattoria Tre Soldi, infine divenuta, con la semplice sostituzione dell'aggettivo iniziale, Insolita Trattoria Tre Soldi.



Ceci n'est pas un tomate

Ma perché questa trattoria fiorentina è "insolita"?

Perché di vera trattoria non si tratta. O non sempre. La sera - come un supereroe dei fumetti - l'Insolita



Trattoria Tre Soldi si trasforma in non-trattoria e diventa difficile capire cos'è vero e cosa no. Si entra all'improvviso nel regno del camouflage, della deception gastronomica, di veri e propri piatti trompe-l'œil alla continua ricerca di preparazioni e accostamenti inusuali che, appunto, ingannino l'occhio.



## In cantina solo piccoli produttori selezionati... di più.... selezionatissimi

La carta dei vini segue la filosofia delle grandi bottiglie per etichette di piccoli produttori selezionati, provenienti da aziende prevalentemente del territorio, ospitati nella cantina sotterranea che si può visitare su richiesta.

Degustiamo quindi Vino Trebbiano (trebbiano in purezza) del Podere Pellicciano di San Miniato, vinificato in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 60 giorni sulle bucce e successivo affinamento in contenitori di cemento vetrificato: quasi un orange. Bella personalità, fuori dagli schemi. Al naso, note di albicocca e pepe bianco. Al palato, ottima struttura con tannino morbidamente piacevole, gustoso, lungo.



## Il menù dell'Insolita Trattoria Tre Soldi

Abbandonati i canoni della tradizione, pur rimanendo nel suo solco, la nuova sorprendente strada imboccata nel 2016 dallo chef Lorenzo Romano dell'Insolita Trattoria Tre Soldi è quella di un divertissement gourmet, come dimostra il piatto iconico *Ceci n'est pas un tomate*, - che ci è stato or ora servito - un finto pomodoro surrealista che cita Magritte (*Ceci n'est pas une pipe*) ripieno di burrata con gel di pomodoro, pane e olive: si spalma direttamente sul pane come fosse un crostino.

## Una carbonara....insolita!

Ecco un altro piatto divertissement: *l'Insolita carbonara*. Realizzata con crema pasticciera e tuorlo d'uovo grattato come bottarga - prima marinato nel sale e poi affumicato: il dolce della crema pasticciera viene sostituito da ingredienti sapidi -, con cubetti di guancia di cinta.

## La Guancia stufata della trattoria in via Gabriele d'Annunzio

Procediamo spediti, tra inganni e dolci illusioni, con *Guancia stufata 40 ore alla birra e carote*, piatto che ridona valore e significato alle lunghe cotture ormai quasi dimenticate nella velocità della ristorazione contemporanea. Non si usa il coltello: morbidissima la carne che s'immagina più dura, compatte e sode le verdure che ci s'attende più tenere. Godibilissima la bicromia e il gioco di consistenze.

Adesso degustiamo Malvasia Nera (malvasia nera al 100%), dello stesso Podere Pellicciano. Vinificazione in vasche di cemento, macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperatura controllata. Malolattica in barrique. Affinamento per circa 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Colore rosso rubino intenso, sentori di frutta matura, note balsamiche, di spezie e pepe nero, bella personalità, complesso ed elegante con tannini armoniosi.

La presentazione di Massimo dei vini del Podere Pellicciano è stata professionale e coinvolgente; grazie Massimo.

## Una tartare con il mango

Un nuovo inganno per gli occhi, anche se non per il palato, è poi la *Tartare* dell'Insolita Trattoria Tre Soldi, in cui il tuorlo d'uovo è in realtà una sferificazione di mango. Una dei piatti che mi ha colpito di più insieme a....

## Un finta mela come dessert

Il percorso "insolito" termina col dessert, una finta mela che richiede 8 ore di preparazione per garantire l'illusione. Si mangia tutta la mela comprensiva del picciolo, e solo e soltanto alla fine il cucchiaino bianco in un colpo solo.



A tu per tu con lo chef Lorenzo Romano

*“Sono estroso, mi piace stupire, sperimentare,” - ci spiega lo chef dell’Insolita Trattoria Tre Soldi- “ma già mio padre negli anni ‘80 aveva imboccato una strada originale proponendo ai clienti carne di struzzo, di asino, di cavallo. Ovviamente parliamo di ricette molto più semplici, tanta griglia, non grandi lavorazioni, ma comunque piatti molto particolari: petto d’oca o d’anatra, lo sfilaccio del cavallo.*



*C'era già allora tanta ricerca nel prodotto e nelle materie prime. Quando poi sono entrato a lavorare con mio padre ho fatto 10 anni di questa cucina. Avevo frequentato il liceo classico, non sapevo neppure rigovernare una pentola, però da piccino dicevo a tutti che volevo fare il cuoco o il ladro. Meno male mi sono limitato al primo mestiere! Ho imparato, ma via via sentivo l'esigenza di esprimere qualcosa di diverso. Ho cominciato a studiare da autodidatta, e quando il babbo mi ha dato campo libero non me lo sono fatto ripetere due volte."*

"Ma c'è qualcuno che ti ha ispirato?", gli chiediamo:

*"È più un mix di tante cose. Il mondo spagnolo ha avuto la sua influenza, certo, questa è una tipologia di cucina che arriva direttamente da lì."*

Stupiti nella sostanza, piacevolmente ingannati nell'apparenza, ci alziamo soddisfatti. Facciamo tutti i nostri migliori in bocca al lupo allo chef Lorenzo e alla sua Insolita Trattoria Tre Soldi: che possa continuare a stupirsi e a stupire, come ha stupito noi.



PER APPROFONDIRE:





Trattoria Giovanni: la tradizione toscana "la fa da padrone"





Tour enogastronomico in Toscana sul sentiero delle stelle Michelin 2020





[Chef Luca Landi, la stella del ristorante Lunasia](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



