

LA BISTECCA - OSTERIA FIORENTINA: IN PIAZZA DELLA REPUBBLICA, LOOK MODERNO, CUORE ANTICO



Siamo stati a cena a La Bistecca Osteria Fiorentina, il ristorante di cucina toscana in Piazza della Repubblica, a due passi dal Duomo di Firenze

- [Tavoli all'aperto e cucina toscana nel cuore di Firenze](#)
- [Cosa si mangia a La Bistecca Osteria Fiorentina](#)
- [Vino della casa: Baia al Vento, Bolgheri Superiore Folonari della Tenuta Campo al Mare, 2017](#)
- [3 tipologie di bistecca e tanti altri piatti toscani](#)
- [La cantina de La Bistecca Osteria Fiorentina](#)
- [Un aperitivo in Piazza della Repubblica](#)

La Bistecca Osteria Fiorentina: la vera cucina toscana in Piazza della Repubblica

Da qualche tempo, in Piazza della Repubblica a Firenze, sono apparsi 3 dehor, dal lato opposto di Gilli e Paszkowski, dalla parte delle Giubbe Rosse, per intendersi. Ci sono da anni, ma non avevamo mai avuto l'occasione di andarci fino all'altra sera che siamo stati invitati a cena a "La Bistecca Osteria Fiorentina" (dehor centrale).



Tavoli all'aperto e cucina toscana nel cuore di Firenze

La location è di grande impatto, glamour. Sulla serata di metà luglio spira una fresca brezza rilassante, tonificante per il corpo e lo spirito. Osserviamo la vetrina con la carne in bella vista che si apre sulla piazza, poi ci sediamo a uno dei tavoli esterni alla struttura: sono tutti rivestiti con delle gradevoli tovagliette a quadri che rimandano al gusto delle antiche osterie.

Albano, il direttore, un uomo imponente e molto cortese, ci racconta che è venuto qua dall'Albania una quindicina di anni fa per studiare. Per la gran quantità di lavoro che ha dovuto svolgere, ci spiega che non è riuscito a laurearsi; sente però un legame fortissimo con Firenze e gli piace tanto documentarsi riguardo

a tutti gli aspetti storico-artistici della città nei quali riecheggia la sua innata tendenza alla creatività.

L'apertura di questo ristorante in piazza della Repubblica la dobbiamo alla forte volontà dei due soci proprietari, Alessandro Bigi ed Eluert Kamami, che a loro volta hanno avuto proprio qua un'esperienza lavorativa intorno al 2006-2007. L'amore per il luogo, una delle piazze più rappresentative di Firenze, e per la regina della cucina toscana, la bistecca alla fiorentina, li ha indotti a fare il grande passo. Affidare poi la gestione del locale ad Albano è stata una questione di profonda conoscenza dell'uomo e di incondizionata fiducia verso di lui.



Cosa si mangia a La Bistecca Osteria Fiorentina

La Bistecca Osteria Fiorentina – anche se di osteria in senso estetico non si tratta, ma etimologicamente sì, dato che la parola deriva da oste che a sua volta deriva dal latino *hōspes*, ossia “ospite”, richiamando, logicamente, il concetto di ospitalità che qui vige sacro – ha aperto il 1° maggio del 2019, e ovviamente ha dovuto subito fare i conti con un percorso piuttosto accidentato, come tutta la ristorazione in questo periodo, anche se adesso le cose vanno molto meglio.

Per quanto riguarda gli antipasti, dispongono ovviamente di un bel campionario di salumi, dal crudo tos-

cano alla sbriciolona alla finocchiona, mentre per i formaggi propongono pecorini, sia freschi che stagionati, di cui uno, mezzo stagionato, al peperoncino. I loro fornitori principali sono Cecioni e Macelleria Saccardi, per cui tutti gli alimenti sono prodotti in Toscana.

I primi sono realizzati con la pasta del pratese Lucci Pastificio, pasta fresca artigianale, fatta a mano, filatura a bronzo.

A noi viene servito un tris composto da pappardelle al ragù di cinghiale (cotto per quattro ore); tagliatelle al ragù d'anatra; e ravioli ripieni di ricotta e spinaci col burro al tartufo scorzone e tartufo nero grattugiato sopra.



Baia al Vento, Bolgheri DOC Superiore vendemmia 2017 della Tenuta Campo al Mare

Ci godiamo l'inizio della cena sorseggiando un ottimo Baia al Vento, Bolgheri DOC Superiore della Tenuta Campo al Mare (15,5 vol.); ogni minuto che passa il vino si apre sempre di più dentro la rotonda sapidità e l'estrema piacevolezza della morbida tessitura tannica, marchio di fabbrica dei migliori bolgheresi.

Questa scelta in realtà ha alle spalle una storia molto interessante. Si perché qui lo chiamano il vino della casa, anche se ha poco a che vedere coi classici vini della casa delle osterie. In realtà i due proprietari han-

no selezionato, e acquistato, l'intera annata 2017, tanto che sull'etichetta in fondo appare la scritta: selezionato per Kamami e Bigi.

La Bistecca Osteria Fiorentina è aperta dalle 11:00 di mattina fino alle 23:00, la maggioranza della clientela è turistica, ma non solo, se è vero che il fatturato più alto lo hanno realizzato il 15 febbraio 2020, il giorno dopo San Valentino, quando a Firenze di turisti ce n'erano pochi e gli avventori erano quasi tutti locali.



3 tipologie di bistecca e tanti altri piatti toscani

Ecco giunto il grande momento della carne, il piatto forte, la bistecca, che da loro viene declinata in 3 diverse tipologie: la bistecca tradizionale che lui definisce "Francia-Italia"; la scottona femmina di chianina certificata IGP; e la chianina classica che proviene da un allevamento in Val di Chiana.

Altri cavalli di battaglia sono il peposo all'imprunetina, piatto nato durante la [costruzione della cupola di Santa Maria del Fiore](#), quando i fornacini usavano cuocere a lungo la carne (aggiungendo vino rosso e pepe in grani per migliorarne la qualità non sempre eccelsa) in contenitori di coccio posti all'imboccatura del forno, mentre preparavano i mattoni per la costruzione; e l'ossobuco alla fiorentina saltato in padella con

carota, sedano, cipolla e pomodorino ciliegino, ma soprattutto coi funghi porcini per distinguerlo dal piatto tradizionale milanese.

A noi viene servita una scenografica bistecca T-bone, filetto e controfiletto, con cottura rigorosamente al sangue, come da tradizione, presentata su un tagliere simil-ghisa (Albano è dell'avviso che la vera ghisa renda spurio il reale sapore della bistecca, quasi a voler nascondere qualcosa), insieme a un contorno di spinaci saltati.

Senz'altro cotta e condita alla perfezione, ha un sapore deciso che però non eccede. Piacevole, di tutto rispetto.

In cucina i tre chef, Mauro, Erlin e Taulant intrattengono tra loro un rapporto molto solido, condito di grande umiltà e collaborazione. Albano è convinto che le relazioni sala-cucina siano fondamentali per il buon andamento del ristorante, e noi siamo assolutamente d'accordo con lui.

Essendo la location in una piazza importante, l'osteria è indotta a proporre piatti ad ampio raggio, per cui hanno anche la pizza, bordi alti, lunga lievitazione, tutto l'impasto fatto da loro. Quella di punta? Be', la loro pizza "Fiorentina": pomodoro, mozzarella fior di latte, salame toscano, prosciutto cotto e funghi champignon.



La cantina de La Bistecca Osteria Fiorentina

Per quanto concerne la carta dei vini, oltre al già decantato Bolgheri Superiore che stiamo degustando, la parola d'ordine è: case vitivinicole toscane. Antinori, Frescobaldi, Ruffino, tanto per dire. Ornellaia, Masseto, Sassicaia, Solaia, Tignanello, Brunello Biondi Santi, non ne manca nemmeno una delle etichette



top. Inoltre sono anche disponibili etichette di Amarone, Barolo, Barbaresco, tutte degli Antinori.

Albano ci racconta che La Bistecca Osteria Fiorentina realizzerà presto una vetrina con tutti i migliori prodotti toscani, tra cui vini, olii, salumi e formaggi di eccellenza che il cliente potrà anche acquistare.

"Io sono davvero appassionato." – ci rivela con molto candore Albano – *"D'altronde non credo che senza esserlo profondamente si possa svolgere bene il proprio lavoro"*. E questo è un concetto che appartiene all'anima stessa di TuscanyPeople e che ci piace sempre sottolineare.



Un aperitivo in Piazza della Repubblica

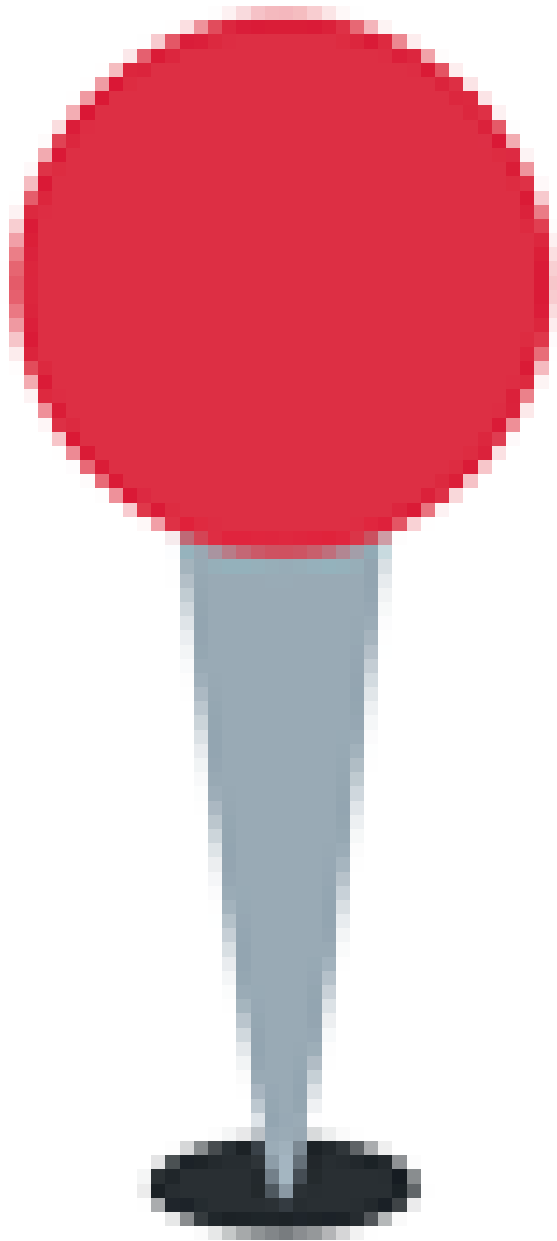
Oltre ai pasti principali, La Bistecca Osteria Fiorentina offre anche aperitivi, prima e dopo cena, da consumare al tavolo. Il classico dei classici? Ma il fiorentinissimo Negroni, ovvio.

Noi invece chiudiamo con l'interessante Bumbu Rum, liquore caraibico, aromatizzato, dolce, con un forte gusto di banana e un marcato retrogusto di caramello, estremamente piacevole da bere.

Finisce qui la nostra gustosa avventura a La Bistecca Osteria Fiorentina, di cui continueremo a seguire le future evoluzioni e a cui facciamo tutti i nostri più sentiti in bocca al lupo per il prosieguo dell'attività.



E ora tocca a te, caro amico, cara amica a rompere gli indugi e provare questo ristorante in Piazza della Repubblica a Firenze. Poi però non ti dimenticare di scrivere i tuoi commenti qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), siamo curiosissimi di sapere cosa ne pensi.



PER APPROFONDIRE:

- [Bistecca alla Fiorentina: come nasce, come si cucina, come si mangia!](#)
- [Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia](#)
- [Ma anche nel Chianti si mangia una buona bistecca alla fiorentina? Eccome](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

[La Bistecca - Osteria Fiorentina](#) - [Piazza della Repubblica, 12 Firenze](#) - Tel. +39 055 2776364

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

