

## PISTOIA, LA BOTTEGAIA, LA VINERIA 4 E LA MOVIDA PISTOIESE



Chi mi conosce bene ormai sa che tra me e La Sala di Pistoia c'è una passione sconfinata e probabilmente qualsiasi cosa scriva è dettata dagli occhi dell'amore. Ebbene sì, oggettività zero, ma ciò non mi rende inaffidabile, tutt'altro e oggi vi parlerò de La BotteGaia, della Vineria 4 e del negozio I Sapori della Bottegaia.

La BotteGaia e La Vineria 4 nel cuore de La Sala

**“E** *I Paràiso no es un lugar donde ir, sino una sensaciòn para vivir!*”, diceva Pieraccioni ne “Il Ci-

clone”, e allora vi racconterò dell'Osteria La BotteGaia e della Vineria 4, due punti strategici della Sala a Pistoia, questo piccolo fantastico mondo pistoiese. La Sala è la parte antica di Pistoia, tutta quella zona che si estende accanto a Piazza del Duomo e che prende il nome dall'omonima piazzetta.

Piccole strade in pietra millenaria con ristoranti, osterie e vecchi negozi di generi alimentari, oltre al mercato della frutta, fanno di questo antico quartiere un'imperdibile attrazione, frequentata ormai da un immenso popolo di avventori amanti della movida pistoiese. Negli ultimi anni, talmente bella la cornice e talmente bravi i pistoiesi che ci hanno investito, si è verificata un'incredibile inversione di tendenza che ha portato pratesi e fiorentini a frequentare la movida di Pistoia.





## La BotteGaia

Un breve excursus storico per raccontarvi che La BotteGaia, di Alessandro Olmi e Carlo Valentacchi, nasce nel 1997 come vineria al numero 4 di Via del Lastrone.

Negli anni diventa un punto di riferimento per tutti i pistoiesi più esigenti, amanti dei prodotti di eccellenza toscana e non. Nel 2011 si trasforma in osteria spostandosi di pochi metri e dietro l'angolo, in Via di Stracceria, apre un negozio dall'omonimo nome, con la vendita di prodotti enogastronomici di altissima qualità, gli stessi usati per creare le sue meravigliose ricette.

Nel 2009 per l'esigenza di differenziare una cucina più veloce da una più curata, nasce anche la Vineria4, con la regia di Stefano Olmi, figlio di Alessandro e due colleghi e amici, Samuele Gemignani ed Elena Bonfanti, un giovane trio in cui ognuno, dopo aver lavorato in altre realtà, compresa La BotteGaia, ha trovato il suo ruolo, in un'amichevole e ormai comprovata e armonica gestione.



Leggi anche: [Pistoia, un'antica città al gusto di pane](#)





## L'Osteria de La BotteGaia

Ma torniamo a me che arrivo alla BotteGaia in una bella serata di maggio con Silvia e Francesca. È tanto che non vengo a cena qui e sono contenta di poter mangiare all'aperto. Ci sono tavoli anche sul retro, non certo d'inferiore bellezza visto che si affacciano su Piazza del Duomo e il Battistero. Alessandro ci ha preparato un bell'angolino qui su via del Lastrone, affacciato sulla Sala, per farci godere la movida del sabato sera e noi siamo contente così!

All'interno del locale, una grande e singolare vetrina di vini rapisce l'attenzione del visitatore e se la contende con le prestigiose targhe delle migliori guide italiane, Le Osterie d'Italia, la Guida del Gambero Rosso



e le Osterie Slow Food ... che storia...

Talmente gustose le ricette che ci mettiamo un po', tra una chiacchiera e l'altra, a scegliere le portate e alla fine optiamo per la *Tartare di Salmone Marinato con Salsa alla Mela Verde*, le *Linguine alle Alici Fresche con Pomodorini e Briciole di Pane*, il *Baccalà al Forno alle Erbette Aromatiche con Vellutata di Legumi*, il *Petto d'anatra agli Agrumi con Indivia Gratinata* e accompagnamo il tutto con un meraviglioso Chardonnay di Toscana Bio 2012 della Tenuta San Gervasio. Chiudiamo con un delizioso *Fior di Latte con Cioccolato e Meringhe*. Che serata! Da Via del Lastrone ogni tanto passa qualche amico a salutarci, mentre la Sala, pian piano, si affolla sempre più di pistoiesi abitudinari di tutte le età e viandanti occasionali.



## La Vineria 4

Alla Vineria 4, che si trova a pochi metri dalla BotteGaia, sono stata diverse volte a pranzo. Per chi ne avesse bisogno c'è anche un servizio Wi-Fi gratuito. Loro sono aperti fino a tardi la sera. Preparano sfiziosi



piatti veloci e insalate amorevolmente rivisitate, a tempo di una soffusa musica d'atmosfera che cambia genere da Stefano a Samuele.

Nel menu c'è un assortimento di Hamburger di Chianina Toscana, di Fassona (manzo piemontese), di Angus (bovino americano), piatti completi accompagnati da verdure, patatine, Cipolle Caramellate *home made*, salse di Savini o Felafel Toscani (polpettine di ceci toscani) e per finire una cantina favolosa, diversa ma della stessa qualità della BotteGaia, con etichette toscane ed estere, provenienti inaspettatamente da Francia, Nuova Zelanda e Sud Africa.



Come se non bastasse alla Vineria 4 gli amanti della birra artigianale, all *Made in Italy*, ne troveranno diverse qualità alla spina e in bottiglia. Alla Vineria 4 ci sono tavoli esterni per chi ama godersi l'atmosfera della Sala e tavoli interni per chi preferisce l'aria condizionata e più privacy.

Alcuni piatti *gluten free* sono disponibili in entrambi i locali.



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

I Sapori della BotteGaia

Al negozio I Sapori della BotteGaia, invece, passo sempre sotto le feste natalizie o quando voglio regalarmi



o regalare qualcosa di particolarmente buono magari legato al Presidio Slow Food. Lì trovo il meglio tra formaggi, affettati, olio, cioccolato, pasta fatta in casa, marmellate e vino, (tanto vino), dolci, biscotti tipici, oltre a champagne e altre decine di irresistibili squisitezze che non resistereste a comprare anche voi, al solo varcarne la porta.



Mentre divago mentalmente per queste prelibatezze, Silvia e Francesca mi aspettano con il dessert! La Sala mi dà ispirazione e mi mette pace, mi fa sognare ad occhi aperti e al tempo stesso mi fa sentire viva! Indovinate un po' da dove ho scritto questo pezzo! Buona vita a tutti e arrivederci sulla Sala.



PER APPROFONDIRE:





I Salaioli: a Pistoia la casa delle cose buone





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





[Pescia, la piccola, laboriosa, Svizzera nel pistoiese](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



---

Photo Credit Author Michela Niccoli

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

