

LA BUONERIA, LA PIZZERIA NAPOLETANA FAMILY FRIENDLY DI FIRENZE



Il 2 marzo in via del Fosso Macinate a Firenze, nello spazio del Fosso Bandito ha aperto La Buoneria, la pizzeria napoletana family friendly con vista sul parco delle Cascine.

La Buoneria, la pizzeria family friendly a Firenze

“A me se una cosa la puoi cucinare fritta e la fai al forno già inizi a starmi un po’ sulle scatole”.

Mi è capitato di leggerlo qualche giorno fa su facebook, postato da una di quelle pagine nate per strapparti un sorriso. Io però mi sono anche sentita chiamare in causa, perché in effetti i cibi fritti si collocano sul mio personale podio culinario, assieme alla pizza. Inutile sottolineare che se mi portate in tavola una pizza fritta (quasi un miraggio, a Firenze), allora entrerete per sempre (insieme a lei) nel mio cuore. Ebbene, è quello che mi è successo con La Buoneria, la nuova pizzeria che ha aperto i battenti all’interno del Fosso Bandito.



Il locale

La location non è nuova. Si tratta di un locale “*family-friendly*” che si prepara a subire un *restyling*, a tre anni dalla sua prima apertura. Era l’estate 2014, infatti, quando dalle ceneri dell’ex discoteca Central Park risorse un luogo adatto a tutte le esigenze “di pancia”, dalla colazione alle cena (o perché no, anche dopo cena). Il tutto all’ingresso del parco delle Cascine, a Firenze, in via del Fosso Macinante.

Ma se i dettagli della sua evoluzione sono ancora *top secret*, il primo step in chiave innovativa è già stato svelato. Si tratta appunto dell’inaugurazione de La Buoneria, che ha aperto i battenti il 2 marzo con un evento riservato a pochi fortunati (noi di *TuscanyPeople* eravamo tra gli invitati, rappresentati dal caporedattore Tommaso Baldassini).



Un pezzo di Napoli a Firenze

Ma la novità non sta tanto (o meglio, non solo) nell'aspetto ma soprattutto nella sostanza. E a suggerircelo sono già gli arredi. Lo stile, infatti, è ispirato al mondo della smorfia e delle carte da gioco napoletane, che dominano sulle pareti interne così come sulle vetrate esterne. Ma è nei piatti, però, che si sente l'autentico gusto napoletano, tra pomodorini gialli del Piennolo, provola affumicata, friarielli, salumi di maialino nero casertano, mozzarella di bufala e latticini a marchio "Latteria Sorrentina".

Oltre agli ingredienti partenopei, sulle pizze in menu spuntano anche ingredienti extra-campani, come le acciughe del mar Cantabrico o altri prodotti *made in Italy*, come il pecorino romano, i capperi di Pantelleria o il crudo di Parma. Quanto all'impasto, invece, riposa a lungo, dalle 24 alle 36 ore, per garantire leggerezza oltre al gusto.



Il metodo Don Antonio Starita

Il risultato? Una pizza napoletana doc (quella dal cornicione soffice!) ottenuta seguendo la tradizione della famiglia Starita, che porta con sé un secolo di successi (e quattro generazioni di eccellenza). Dopo aver



conquistato la città natale, partendo dal quartiere Materdei, e poi Milano e New York, uno dei guru del settore si mette alla prova anche a Firenze, con un team che ne ha fatto suo il metodo.

Dove? Alla *Pizza Academy Starita*, palestra di alto livello che vanta come *coach* Ernesto Pacifico, Lino Tutino, "Don" Antonio Starita e Peppe Starita (ospiti d'eccezione nella serata del 2 marzo, dedicata al taglio del nastro).





Non solo pizza

Ma La Buoneria non è solo pizzeria. Accanto ai vari stuzzichini (molti dei quali fritti, come le montanare e le zeppole) della tradizione napoletana, adatti a iniziare il pasto, ci sono anche i dolci che, nelle occasioni importanti, saranno forniti da Marco Infante, dell'omonima pasticceria partenopea. In cucina, oltre ai pizzaioli, c'è poi anche lo chef pugliese Francesco Morra (che si trasferisce dalla pizzeria Tosca del Mercato Centrale), che insieme alla sua brigata è pronto a proporre piatti di terra e di mare.





PER APPROFONDIRE:





[Pizzeria La Buoneria, una piazzetta napoletana alle Cascine](#)





[Toni Servillo a Lucca, un viaggio nella cultura partenopea](#)





[Pizzeria Duje: dove la pizza di qualità incontra il Brunello. Ed è subito amore](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



