

## MAMA'S BAKERY, ANIMA GASTRONOMICA AMERICANA NELL'OLTRARNO FIORENTINO



Avete presente via della Chiesa, nel quartiere dell'Oltrarno, la strada che taglia in due Via dei Serragli facendo *coast to coast* da Borgo Tegolaio a Piazza Tasso? Be', ci credereste mai che proprio in quella parte un po' artigianale e un po' bohémien di Firenze, un misto tra Montparnasse e Montmartre con una spruzzatina di quartiere latino, si trova una vera a propria *bakery americana*? Si chiama Mama's Bakery, ed è un vero pezzo di America in Santo Spirito.

Mama's Bakery, l'America in Oltrarno

**E**satto, avete capito bene. Mama's Bakery non si trova in Piazza Duomo, in via Cavour o in Piazza San-

ta Croce, luoghi turistici per elezione, ma in [Via della Chiesa](#) nell'Oltrarno fiorentino, una zona in cui si passeggia di rado, esterna alle rotte più battute, poco segnalata dalle guide e che in genere si scopre per caso - anche se con molta più soddisfazione -, vive e prolifera magnificamente questo frammento di *States* trapiantato a Firenze, un innesto riuscitissimo, tra l'altro, che ha portato ottimi frutti oltre ogni più rosea previsione.



La prima volta non si scorda mai

Cammino veloce per via della Chiesa, un po' sovrappensiero, e con la coda dell'occhio registro qualcosa. Torno indietro di due passi ed ecco l'entrata di Mama's Bakery. L'interno sembra molto invitante, ma è difficile notare un locale incassato tra 2 file di palazzi alti e vicini, situazione piuttosto tipica nella morfologia architettonica fiorentina.

Il primo pensiero è: se non strombazza la sua presenza saltando agli occhi, come fanno altri, e gode davvero di una nutrita clientela che va e viene, come sto personalmente constatando, significa che si tratta d'un ristorante di qualità, che ha qualcosa di diverso, e che il passaparola funziona splendidamente. Successivo pensiero corollario: parlando di pura pubblicità, c'è qualcosa di più veritiero, di più sincero, di un comportamento spontaneo e gratuito come il passaparola?



Entro curioso e subito mi s'impone un sorriso compiaciuto, sì perché non si tratta d'una falsa riproduzione americana in salsa nostrana, tutt'altro, è proprio un pezzo d'America incuneatosi a Firenze e armonicamente fusosi con essa che non solo non stona con una zona particolarmente antica e verace della città, ma addirittura la impreziosisce, rendendola più varia e cosmopolita.

## Mama's Bakery, welcome in the USA

A sinistra, tavolini; a qualche metro di fronte a me, il bancone dietro cui intravedo la cucina a vista; e subito al mio fianco, sulla destra, una chiarissima dichiarazione d'intenti: una locandina con su scritto: *"Bagels, Coffee, Cupcakes Brownies, Sandwiches, Salads, Muffins, Juices, Cookies"*.

Come a dire: per chi vuole una bistecca alla fiorentina, delle tagliatelle al cinghiale o un Chianti Classico, questo non è il posto giusto. Qui si mangiano piatti difficilissimi da trovare da queste parti, e perciò tanto più preziosi, aggiungo io.



Proseguendo oltre le scale, sempre sulla destra, una fantastica nicchia lilla che mi ricorda tanti bei soggiorni in B&B anglosassoni d'ogni genere: i thermos del tè e del caffè all'americana, i sacchetti coi cereali croccanti "granola" o i popcorn caramellati, i *bagel chips* - creati dai *bagel* non consumati e conditi con olio sale e origano -, i mitici *scones* da riempire preferibilmente con panna e marmellata di lamponi, ma anche con miele o marmellate d'ogni tipo, e poi zucchero, dolcificanti, insomma tutto l'occorrente per una «*great breakfast*» in stile newyorkese o californiano.

### *Come here and take your time*

Davanti alla nicchia, il bancone e la cucina a vista, centri nevralgici di tutto l'esercizio. Tra il bancone e la cucina, indaffaratissime, ma sempre estremamente sorridenti, affiatate, affabili - come se la gioia fosse una condizione intrinseca qua dentro e non si potesse non rimanerne contagiati, addetti ai lavori e non -, quattro giovani e avvenenti (tutt'e quattro, giuro) ragazze con grembiule grigio e fascettina rossa a tenere su i capelli stile "Mami" di *Via col Vento*. Osservo le lavagnette esposte sopra le loro teste che illustrano i piatti e le varie combinazioni, mi affaccio sulla simpatica veranda a vetri che guarda dentro un giardino interno, spazio fondamentale per dare respiro e profondità a tutto l'ambiente.



French Toast

Ci sono signore con bambini, studenti stranieri e italiani, famiglie, uomini e donne single, molti lap-top, libri, riviste, giornali, ricorda anche un po' un caffè letterario senza esserlo di nome. Tra l'altro qui c'è l'usanza di prendere un libro e depositarne un altro, in un continuo ricambio di letture che non guasta mai. Idea davvero molto carina.

La gente in genere viene per la colazione dalla mattina alle otto fino verso le dieci e mezza. Qualcuno si presenta alle undici per una veloce merendina, per due chiacchiere al volo, per lavorare. Da mezzogiorno e mezzo fino alle tre, il pranzo. E dalle tre alle cinque, tè o caffè all'americana con tutto il corredo di dolci. Mica male il programmino.

## Il pranzo da Mama's Bakery

Dopo poco arriva [Tommaso](#) e ci sediamo a un tavolo della sala principale di *Mama's Bakery*. Normalmente qui si servono tutti da soli, vanno al bancone, ordinano e poi vengono chiamati, nel giro d'una decina di minuti, quando il piatto è pronto. Stavolta invece, eccezionalmente in onore di *TuscanyPeople*, è la *beautiful, blond and blue eyes'* Lavinia - la quale, caso strano, appare più statunitense che italiana pur essendo

italianissima in un locale statunitense -, che lavora qui da cinque anni, ad aiutarci nelle portate e nella loro descrizione.



## Il Club Sandwich

Iniziamo con un "Club Sandwich", forse la loro proposta più rappresentativa. È composto da tre livelli. Sul primo, maionese, tacchino e pomodoro. Sul secondo, maionese, bacon e avocado, sapori in apparente contrasto tra loro che invece si sposano magnificamente insieme. Sull'ultimo, l'insalata. Il pane è *sourdough*, a lievitazione naturale, ma potrebbe anche essere integrale o bianco.

Un gusto avvolgente, pieno, complesso e semplice al contempo, gli ingredienti sono perfettamente integrati, se ne potrebbe mangiare a quintali senza stancarsi.

È Matt, marito e socio di Cristina, che tutte le mattine fa il pane, un giorno il bianco, un altro il *sourdough*, e così via, e la circostanza che si tratti di pani morbidi di lunga durata favorisce la rotazione. Mentre i *bagels* vengono sfornati quotidianamente.



## Egg Sandwich

La seconda proposta di Mama's Bakery si chiama "Egg Sandwich". Il panino è del tipo "English Muffin", creato con la farina di mais. Solitamente viene servito aperto, ma si può anche chiudere a piacimento. Su questo in particolare sono state messe due uova fritte con del *cheddar* (formaggio inglese) fuso e del bacon. Come contorno, insalata e pomodori, ma se capitate nel weekend vi toccano le patate arrosto. È quasi più un piatto da *brunch*, ma vi assicuro che funziona benissimo anche a pranzo. Nutriente, gustosissimo, superiore a tanti suoi parenti che ho mangiato in Gran Bretagna o negli Stati Uniti. Promosso a pieni voti.



## Bagel con Salmone e Cream Cheese

La terza portata è un altro cavallo di battaglia, tra i preferiti dagli americani (e dalle signore fiorentine), "Bagel con Salmone e Cream Cheese", completo di cipolla rossa, pomodori e capperi. Fresco, piacevolissimo, rilassante, una lenta, costante, acquolina in bocca che stimola l'appetito provocando il sorriso.



## I dolci

Infine arrivano due dolcetti da leccarsi i baffi.

Il primo è un *cupcake* alla carota, chiamato *Spicy Carrot*, fatto con lo stesso impasto che viene usato per la torta di carote, la torta americana per eccellenza. L'impasto è molto morbido. Dentro ci sono diverse spezie, cannella, noce moscata, ma quella che dà più sapore sono i chiodi di garofano.

Sopra è guarnito con la *cream cheese* (ma potrebbe esserlo anche con cioccolato o burro d'arachidi, ad es.) e granellini colorati ornamentali. Semplicemente delizioso, anche se talmente intenso che è consigliabile mangiarne pochi se si tiene alla linea.

Il secondo è un classico dei classici, l'intramontabile, la *brownie*, di cui loro propongono solo la versione al cioccolato. Letteralmente strepitoso e assolutamente da provare.

Buon appetito!



Mama's Bakery

Mama's Bakery - Via della Chiesa, 34/r Firenze

Reportage fotografico e Visual Storytelling realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com

