

MIX BISTRÒ: L'ESPERIENZA DI TUSCANYPEOPLE NEL SEGNO DEL VEGETARIANO



Il Mix Bistrò è un ottimo ristorante vegetariano a Firenze, ideale per una cena originale e ricercata in un ambiente dal look moderno e lontano dai fragori del centro storico.

Mix Bistrò: un'originale cena vegetariana a Sesto Fiorentino

Di cosa parliamo in questo articolo:

- Giulia Chemeri e Sarah Cicolini: due chef per una cena veg al Mix Bistrò
- L'entrée
- Vellutata di sedano rapa, mela e liquirizia

- Pallotta cacio e ovo
- Tartella di nocciola, caprino e zucca
- Pasta con roveja e cavolo nero
- Cannoli di porri e patate
- Maritocco al grano arso e pepe verde

Via degli Olmi, Sesto Fiorentino, in periferia, sì, ma si presenta bene. Parcheggiamo davanti, padiglione con tavoli esterni, e interno dal look moderno avvolto da una calda freschezza. La piccola libreria all'entrata, gli scaffali ricolmi di bottiglie di vino, le luci soft, le potos ricadenti, le lunghe lanterne pendenti dal soffitto, tutto contribuisce a strappare un sorriso di apprezzamento. Interessante il primo, variegato, impatto con Mix Bistrò. Il piano di sopra si affaccia a vista su quello inferiore. Saliamo su.



Giulia Chemeri e Sarah Cicolini: due chef per una cena veg al Mix Bistrò

Ci sediamo al tavolo con altri colleghi, curiosi di vedere cosa combineranno insieme Giulia Chemeri, resident chef del locale, e Sarah Cicolini, la chef ospite d'onore che giunge direttamente dal ristorante Santo-Palato di Roma. D'altronde, nella Città Santa, anche il palato è santo. *A maiore ad minus.*

Non è una sfida, a quanto ci pare di intendere, ma una compenetrazione, una complementarità di sapienze e visioni, Firenze e Roma che s'incontrano a metà strada in un verde abbraccio vegetale, dentro un racconto gastronomico senza inizio e senza fine. Sa d'intrigante, no?

Il primo vino: Rean, di Niccolò Lari

Il sommelier, che ha accettato anche lui la sfida di abbinare le complesse portate ai vini, ci propone, in accompagnamento all'entrée, un trebbiano frizzante di Niccolò Lari, viticoltore di Malmantile. Il vino si chiama Rean, e fermenta spontaneamente in tini d'acciaio, mentre la seconda fermentazione avviene in bottiglia. Nessun filtraggio, tutto avviene secondo il metodo ancestrale, come risulta subito chiaro alla vista, al naso, al palato. Un vino dai delicati profumi che ricordano il mosto d'uva, i fiori bianchi e gli agrumi. Fresco, semplice, leggero, dalla beva divertente.

L'entrée

L'interessante entrée giunge dentro a un piatto quadrato chiaro, dai bordi rialzati. Si tratta di un hummus di ceci e riso soffiato, condito con salsa teriyaki, a base di soia, prodotta dal ristorante, e di una barbabietola rossa fermentata con l'acqua di sedano.



Leggi anche: [Vegan e dintorni: ristoranti vegetariani a Firenze](#)





La prima portata: vellutata di sedano rapa, mela e liquirizia

La prima portata della nostra cena veg al Mix Bistrò giunge dentro un piatto bombato color avorio. Il sedano rapa viene fatto cuocere a bassa temperatura per lungo tempo; viene poi aggiunta della mela osmottizzata e successivamente una polvere di liquirizia.

Il contrasto è senza dubbio interessante: si va dal sapore delicato della vellutata di sedano all'esplosione in bocca della liquirizia, mentre la parte acida della mela ripulisce il palato. Il giudizio sul piatto è assolutamente positivo, e probabilmente il vino Rean è ancora più adatto a questa portata che all'entrée.

Il secondo vino: Il Sambuco, Malvasia Bianca di Candia

Il secondo vino, che dovrà abbinarsi con la seconda portata, è Il Sambuco, fatto con Malvasia Bianca di Candia. Fa 2-3 giorni sulle bucce ed è filtrato. Si percepisce un bel bouquet di fiori bianchi, di pesca, di frangipane, forse. Persistono anche i sentori e i profumi della malvasia. Nella vinificazione col vino rosso rimane una struttura più importante, un tannino lievemente accentuato, però morbido.



La seconda portata: pallotta cacio e ovo

Come ripieno, la pallotta ha un formaggio di mucca, un primo sale, non troppo saporito ma fresco, su cui viene aggiunto del pecorino. Successivamente viene fatta la panatura, e viene saltata sul pomodoro fresco. Si tratta di una ricetta abruzzese che però non è rigida, che varia di tradizione in tradizione, di famiglia in famiglia.

Nonostante la consistenza sia bella solida, quasi tosta, il sapore della pallotta è molto delicato, nemmeno il pecorino e il pomodoro, piuttosto dolce, riescono a caricarlo, cosicché la malvasia bianca de Il Sambuco lo sovrasta lievemente, conferendogli però al contempo un maggior carattere: abbinamento degno di nota.

Il pane

Quanto al pane è senz'altro interessante, con la crosta più scura e quella idratante dell'impasto dovuta al succo di kombucha la cui parte zuccherina permette una buona levitazione. Per il resto c'è una focaccia bianca e una, ottima, al cavolo nero.

Freak, il terzo vino... mostruoso

Il terzo vino da degustare è Freak - un nome impegnativo -, della Tenuta l'Armonia di Vicenza. I vitigni da cui deriva sono il Durello e lo Chardonnay, allevati in suolo vulcanico, con grafite e tufo. Fa 9 giorni di macerazione sulle bucce in anfora, e successivamente viene messo in botte grande.

Un orange wine fresco, scorrevole, con un piccolo accenno tannico, poco evidente, che ne esalta la sapidità.





Leggi anche: [Vini rosati: l'apostrofo rosa tra le parole vino e Toscana](#)





La terza portata: tartella di nocciola, caprino e zucca

La tartella giunge trionfale su uno scenografico piatto design marrone che ne esalta la forma e il colore. Scelta azzeccatissima, a nostro parere. Nell'impasto c'è, ovviamente, la nocciola, del parmigiano, del burro. La farcitura è di frutta leggermente affumicata. Sopra ci sono del caprino e dei piccoli germogli.

Al gusto è molto friabile, anche a causa del burro che senza dubbio si fa sentire a gran voce. L'affumicatura si avverte bene nella parte finale della deglutizione. A nostro parere il Freak si sposa bene col caprino, ma registro anche pareri non perfettamente in linea. Se ne può discutere.

Il quarto vino, Beatnik: torna in pista Niccolò Lari

Come quarto vino per questa cena vegetariana al Mix Bistrò ci viene proposto Beatnik, di Niccolò Lari, nostra vecchia (di qualche paragrafo) conoscenza. Trebbiano in purezza, fa 10 giorni di macerazione sulle bucce, niente seconda fermentazione, per poi venir messo in bottiglia.

Al naso si percepiscono profumi di frutta esotica e candita. Al palato ha un certa intensità, con leggere note minerali e fruttate. L'acidità e i tannini restano in buon equilibrio.



La quarta portata: pasta con roveja e cavolo nero

Un ampio piatto perlaceo supporta e contrasta l'oscurità della pasta con roveja - antico legume simile al pisello - e cavolo nero. Apprezziamo ancora una volta la scelta estetica azzeccata della chef del Mix Bistrò.

La ricetta, tipica della provincia di Rieti, crea una proposta simile, nell'aspetto, a una pasta e fagioli. La pasta è di grano duro, mentre il brodo, dopo che vi sono state inserite dentro alcune bucce di parmigiano, viene ristretto per la massima concentrazione di odori e sapori.

Il piatto è interessante e sostanzioso. L'abbinamento col Beatnik è una scelta forte, coraggiosa. Sarebbe stato più facile, ma anche più banale, abbinarci un rosso fresco, di pronta beva, come un ciliegiolo, ad esempio, ma apprezziamo l'azzardo, senz'altro originale, meno scontato.

Festina Lente, il quinto vino: di nuovo Niccolò Lari

Ancora Trebbiano al 100%, con l'enorme differenza, rispetto al Beatnik, che invece di 10 giorni, udite-udite, fa 10 mesi di macerazione sulle bucce, tanto che ne esce fuori qualcosa di assolutamente inconsueto, con un colore che somiglia a quello di un marsala.



La quinta portata: cannoli di porri e patate

Dentro un piatto bombato come quello del sedano rapa, i cannoli di porri e patate sono fatti, appunto, di porri, con una spuma di patate affumicate, con l'aggiunta di ceci croccanti per conferire un po' di brio.

Anche in questo caso la scelta del vino, veramente estremo, è coraggiosa in abbinamento con un piatto sostanzialmente delicato, ma senza dubbio interessante perché crea un contrasto che si fa apprezzare per la sua estrosità.



Il dessert: Maritozzo al grano arso e pepe verde

L'impasto del maritozzo è fatto col grano arso che si ottiene dai semi di grano tostati, un po' come avviene per i chicchi di caffè. Il risultato è una farina integrale, priva di glutine, dal sapore intenso, affumicato, con sfumature di mandorla, nocciola e caffè tostato. In questo impasto, che non è dolce - nota che lo rende particolarmente interessante -, la chef ha seminato del pepe verde vanigliato che fa esplodere in bocca il cuore di crema diplomatica. Davvero una delizia. Probabilmente il piatto top all'interno di proposte più o meno interessanti, ma tutte degne di nota.

Il dessert viene accompagnato dal succo analcolico della kombucha, che loro producono dalla fermentazione dell'earl grey.



Leggi anche: [Nel girone dei golosi: viaggio tra i dolci tipici toscani](#)

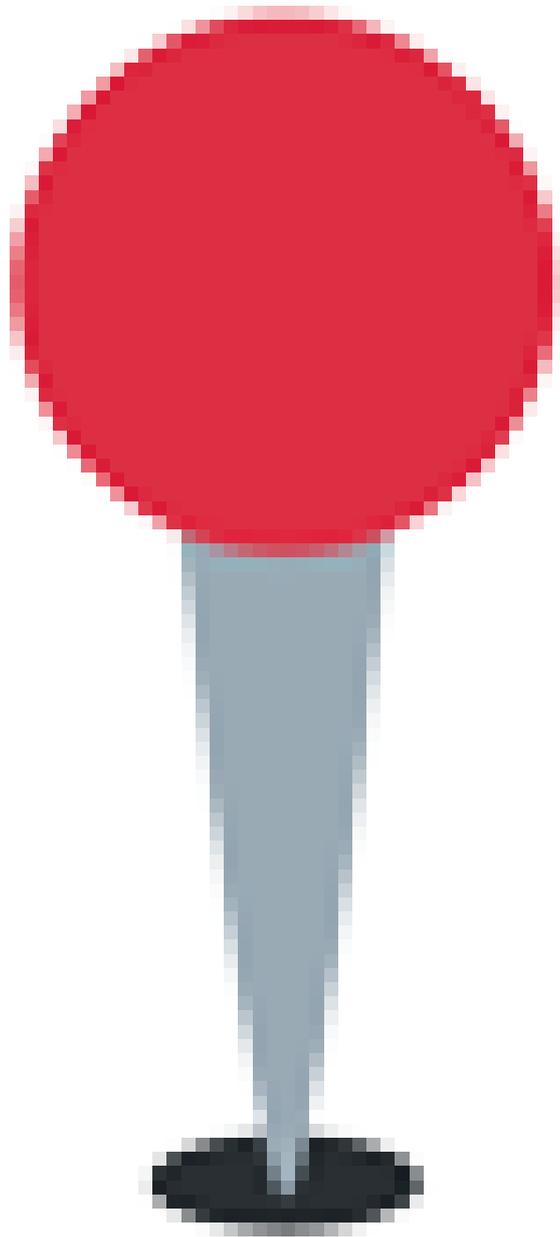




Ringraziamo Mix Bistrò per averci invitato a questa interessante degustazione che abbiamo senza dubbio apprezzato nelle sue linee generali e nelle sue più o meno velate intenzioni.

Caro amico TuscanyPeople-iano, cara amica TuscanyPeople-iana ci auguriamo che la nostra esperienza al ristorante vegetariano Mix Bistrò - che ti consigliamo sinceramente - ti abbia appassionato come ha appassionato noi. Scrivici, posta, qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), adesso aspettiamo la tua di esperienza.





PER APPROFONDIRE:

- [Spumanti toscani, il futuro è spumeggiante](#)
- [Vegan e dintorni: ristoranti vegetariani a Firenze](#)
- [Viticoltura convenzionale, integrata, biologica e biodinamica: le parole sono importanti](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

