NUOVE APERTURE DI LOCALI A FIRENZE: UN TREND IN CRESCITA SENZA FINE

Le nuove aperture di locali fiorentini questa primavera 2022: tante novità gourmet da scoprire sorso dopo sorso, morso dopo morso

1 / 4 – Nuove aperture di locali a Firenze: il progetto C-ucina

Di cosa parliamo in questo articolo:

- C-ucina, il progetto nato da due architetti e due librai
- Uno spazio dove tutto è possibile
- Il menù di C-ucina
- De Bardi: cocktail bar, wine bar e ristorante
- La struttura di De Bardi

- Una nota rosa dietro il bancone
- Ristorante e chef del De Bardi

Se c'è una notizia che non facendo notizia continua comunque a meravigliare sono le aperture di nuovi locali a Firenze. La città, per la sua bellezza, il suo blasone, la sua eleganza, la sua vocazione turistica, è un perfetto scrigno per i sogni di nuovi imprenditori rampanti, tanto che non a caso, solo nell'ultimo anno, ha visto nascere realtà come 25th Hours, Gucci Giardino 25, Sofia Loren, senza sottovalutare affatto il rinnovo de La Ménagére e l'attesa prossima apertura di Marco Manzi e di Vito Mollica.

È pertanto in quest'ottica che dedichiamo un articolo alle nuove aperture di locali a Firenze, già verificatesi o in prossimità di verificarsi, così da avere un'idea un po' più d'insieme e precisa di "*what's going on in Florence*" in questi primi mesi del 2022.

C-ucina, il progetto nato da due architetti e due librai
Lo spazio nato poco tempo fa in via Giano della Bella – in Oltrarno, alle spalle dei Giardini Torrigiani – è un ambiente intenzionalmente domestico in cui si rispecchiano i concetti fondamentali di Simonetta Fiamminghi e Giuseppe Bartolini, figlio d'arte di Lucia e Dario Bartolini, colonne di Archizoom. Coppia anche nella vita, i due architetti hanno unito le loro forze a quelle di Pietro Torrigiani e Maddalena Fossombroni, titolari dell'affascinante libreria indipendente Todomodo, molto attiva nella scena culturale fiorentina e nient'affatto nuova a recepire interessanti progetti gastronomici, tanto che negli spazi di Todomodo in passato è nata l'esperienza dell'UqBar, che ha visto la partecipazione proprio di Simonetta e Giuseppe.

C-ucina è innanzitutto un ristorante, ma il progetto non finisce qui. L'idea è un locale trasversale, incentrato su varie forme di valorizzazione del cibo, concepito come fatto culturale e familiare. Non si parla, quindi, di cucina autoriale, ma di una visione di cucina domestica. Un processo creativo atipico in cui viene apparecchiato un tavolo e azionata una cucina che trasforma ingredienti. La materia prima gioca infatti un ruolo primario a cominciare dal momento clou della spesa mattutina in cui s'instaura un dialogo con la città, le botteghe e i mercati.

Scopri l'internazionalità di C-ucina, vai a pagina 2