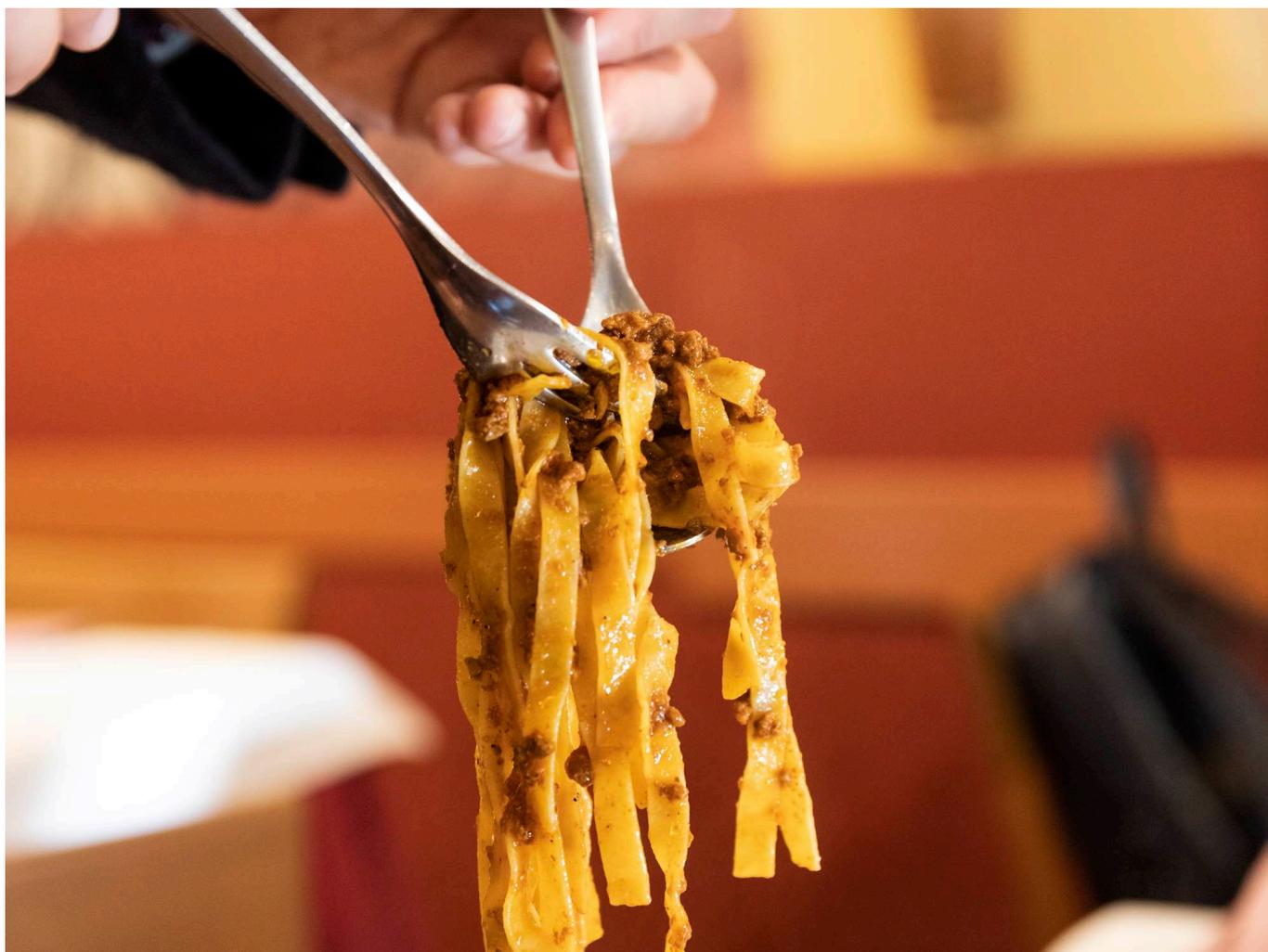


OSTERIA BONANNI: A MONTELUPO, LA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE TOSCANA



Siamo andati a provare l'Osteria Bonanni a Montelupo, conosciuta anche come Osteria di Capouno: senza dubbio uno dei migliori ristoranti di cucina toscana nei dintorni di Firenze.

Osteria Bonanni: uno dei migliori ristoranti di cucina toscana nei dintorni di Firenze

Ci sono ristoranti ben rappresentati da roboanti foto su Internet, in cui la forma supera la sostanza. E locali in cui invece bisogna andare di persona, in cui la sostanza supera di gran lunga la forma. È il caso

dell'Osteria Bonanni a Montelupo Fiorentino.

Quando si giunge in via Turbone, la targa all'esterno dell'osteria recita "Capounto", dal soprannome dell'attuale patriarca che all'epoca s'imbrillantava i capelli. È un po' disorientante, ma fa parte della centenaria storia dell'osteria in cui "non si butta via nulla", nemmeno la vecchia insegna sull'uscio.



A Montelupo, un ristorante centenario

Sì perché nel 2020 l'Osteria Bonanni ha compiuto 100 anni tondi tondi, e da nonno Tito e zio Pilade, passando per Carlino e Zia Fosca, fino a Mauro (Capounto) e Marisa, che ancora cucina divinamente, ne ha viste di tutti i colori.

Dal 1994 il locale è gestito da Maurilio e Marzia, i due figli di Capounto, che nel tempo lo hanno reso un baluardo inespugnabile della cucina tradizionale toscana, frequentato da nobili e VIP di ogni genere provenienti da tutto il mondo.

L'accoglienza è meravigliosa. Già mentre stiamo parcheggiando l'auto, ci fanno cenno che siamo i benvenuti. Ci sentiamo subito a nostro agio. Sono tutti estremamente cordiali, ma il vero mattatore, l'istrionico

front man, qui è Maurilio. Sprizza simpatia, energia, e passione da ogni poro. Non è solo un ristoratore, è molto di più, è un oste vecchia maniera, un intrattenitore che sa comunicare nel modo più genuino, verace, possibile, tutto il suo amore per il proprio lavoro. In una parola: coinvolgente.

Insieme a lui facciamo il giro dell'osteria. Subito l'impatto dei moderni affreschi che nel '93 l'artista montelupino Piergiovanni Staderini ha dipinto sui tre lati del fondo della sala. Entriamo in cucina, quindi sbuchiamo nella seconda saletta laterale. Tra interno ed esterno, circa 80 posti a sedere equamente divisi.



Un'autentica osteria vecchia maniera, dove la sostanza regna sovrana

La cucina dell'Osteria Bonanni è di sostanza, ci spiega Maurilio. Va forte soprattutto da settembre ad aprile, mentre d'estate lavorano in particolar modo con la brace. Niente secondo turno, le persone devono stare tranquille, serene, non avere lo stress di doversi alzare per far posto a qualcun altro.

Siamo d'accordo. *"Io sono "i'ciucco" - fa Maurilio - "con me un si mangia, vu' mangiate con loro," - indica parenti e collaboratori - "con me si chiacchiera".* Il locale è quello che è, ci fa capire, ma i piatti son

“boni”.



I prodotti dell'Osteria Bonanni

La “ciccia” Maurilio la prende a Fibianna dalla mitica macelleria di Maurizio Brendaglia. I formaggi vengono da Sirigu, a Barberino di Mugello. I salumi sono del Falaschi, a San Miniato Alto, altra storica macelleria-norcineria dal 1925. Tutti eccellenti fornitori.

“Un mi garba far aspettare il cliente più di un quarto d’ora, se siamo qualche minuto in ritardo gli porto un po’ di salame, di rigatino, lui mangia e così si gode tutti” – ci spiega Maurilio.

Mangiare a casa i piatti di Capouto

Se si ha voglia di portarsi a casa prodotti, direttamente dalla cucina dell'Osteria Bonanni, ecco i bussoli di Capouto di Nonna Argia. Barattoli di vetro contenenti ragù con le rigaglie, trippa alla fiorentina, braciole alla livornese, bone, lessò rifatto con le cipolle e capriolo in umido, i loro piatti tipici amatissimi da tutti i cli-

enti.

Il QR code sull'etichetta rimanda alle istruzioni per l'uso. Bontà allo stato puro garantita per due anni. Non ci vuole chissà quale sapienza culinaria, basta riscaldare un po' in padella: *"e tu mangi come qui"*, ci dice Maurilio.



Vuoi comprare i prodotti di giusto Nonna Argia: nonnaargia.osteriabonanni.com





Vino e piatti tipicamente toscani

In attesa dei primi, pilucchiamo dal tagliere un po' di salame tagliato *massicciotto*, sbriciolona e rigatino, sorseggiando un Chianti Colli Fiorentini Villa Marcialla del 2018.

Ci vengono servite le *Pappardelle al ragù bianco e funghi porcini*. Spettacolari. Cottura ed equilibrio, perfetti. Eccezionale la sapidità che esalta il sapore dei funghi senza sovrastarli. Piatto di altissimo livello.

Mentre degustiamo un nuovo, ottimo, rosso, il Carmignano 2018 "Le Farnete", Maurilio ci delizia con coloriti racconti che vedono protagonisti amici esponenti dell'alta nobiltà toscana, a tavola insieme all'osteria, in lotta per veder stappato il proprio vino ai danni di quello dell'avversario. Divertentissimo. Adesso ci mostra "*La mia Toscana*", libro scritto da Sibilla della Gherardesca, con prefazione di Sarah Ferguson, duchessa di York, in cui si cita "Capouno" frequentato dal noto fratello della contessa, Gaddo.

Ecco il secondo primo: *Taglierini col ragù alle rigaglie*, fatto col macinato di girello magro cotto un'intera mattina e misto a cuoricini, fegatini, bargelli e creste di pollo. Anche questa una squisitezza delicata, senza

un filo di grasso.



I secondi piatti dell'Osteria Bonanni

Mentre Maurilio ci narra di altri avventori VIP dell'osteria, come calciatori, industriali e signore dell'alta società fiorentina, ecco che arriva la prima portata dei secondi. Trippa alla fiorentina e Francesina, anche detta lessò rifatto, ossia il manzo bollito il giorno prima, senza grasso, "*sennò ti rimane sullo stomaco per quindici giorni*", rimesso in umido il giorno dopo con le mitiche cipolle rosse di Certaldo. Per contorno, i fagioli all'uccelletto di Sorana (IGP), senza buccia, "*da premio nobel*". In realtà è tutto da premio nobel, non solo i fagioli, anche la trippa e la morbidissima francesina.

Non abbiamo ancora finito, che arriva la seconda portata di secondo, la *Braciola alla livornese*. "*Un delirio al palato. Questa la un' va masticata, la va' stacciata con la lingua*". Il taglio della carne è incredibilmente fatto nel lucertolo, la parte più dura, il sottonoce del vitello. La braciola viene passata nel pan grattato, poi dorata, quindi le viene aggiunto del brodo di carne. Una volta ritirato il brodo, si mette un po' di concentrato di pomodoro, e a filo un po' di battutino, prezzemolo e aglio. È la cottura lenta che la fa diventare morbi-

da come il burro. *“Questa la un si taglia co’ la cortella ma co’ i’cucchiaio”*. Siamo all’apoteosi. E un’apoteosi è anche il piatto, esattamente come l’ha descritto lui.

Piatti vegetariani al gusto di Toscana

Un cartello sopra il bancone dice: *“Vegano, stammi lontano”*. E se i vegani potrebbero incontrare effettivamente qualche difficoltà nell’ordinare i piatti dell’Osteria Bonanni, i vegetariani, invece hanno un’ampia scelta di ortaggi eccellenti. Con le uova di Paolo Parisi, ci racconta Maurilio, il tartufo bianco di San Miniato e il burro di malga di Beppino Occei, *che non sfrigge*, lui ci fa una carbonara veg indimenticabile.



Leggi anche: [La Cipolla di Certaldo e la ricetta della Francesina](#)





I dolci delle migliori pasticcerie del fiorentino

Mentre terminiamo la nostra luculliana esperienza tra i cantuccini di Prato del Mattei intinti nel Vinsanto e gli affascinanti racconti della signora Marisa Cei, strepitosa cuoca, Maurilio c'informa che il suo millefoglie, così come la [schiacciata alla fiorentina](#) vengono dalla celebre pasticceria fiorentina Giorgio. Il bongo invece di Giusti e Lunghini, a Ginestra Fiorentina, è da brivido. I babà arrivano dal Vezzosi di Montelupo, e i panettoni dal grande Rigacci di Cerbaia.

Basta, bandiera bianca, ci arrendiamo, ci ha convinti, stupiti, divertiti, ammaliati. Un'osteria d'altri tempi, con piatti di sempre, per una qualità di rara eccellenza. Senza dubbio alcuno, possiamo affermare che l'Osteria Bonanni è uno dei migliori ristoranti di cucina toscana nei dintorni di Firenze.



Visita il sito dell'Osteria Bonanni: osteriabonanni.com

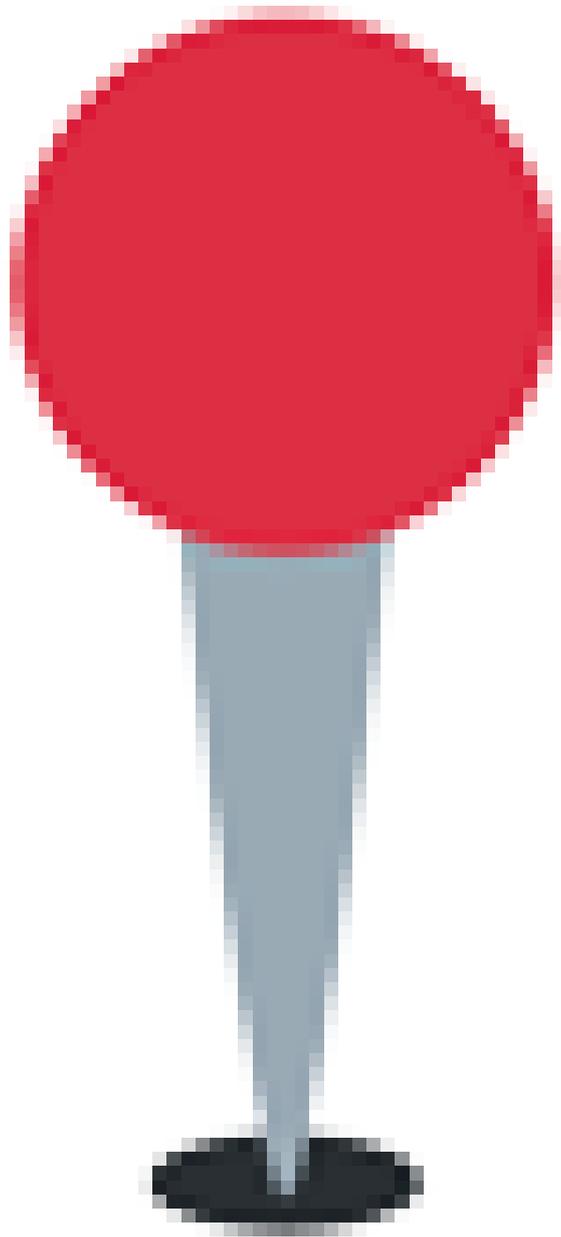




E tu, amico di TP che, lo sappiamo, hai letto tutto l'articolo con l'acquolina in bocca, sei mai stato all'Osteria Bonanni o in un locale che potrebbe ricordarla? Scrivici e ne scriveremo.

Osteria Bonanni Capouno - [Via Turbone, 9 - Montelupo Fiorentino \(Fi\)](#) - Tel. +39 0571 913477





PER APPROFONDIRE:





L'arte della maiolica di Montelupo Fiorentino





[Piatti toscani fantastici e dove trovarli](#)





[A Firenze cosa si mangia? Dagli albori della tradizione culinaria i piatti vegetariani](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



