

OSTERIA DEL PROCONSOLO: L'INFINITA ORIGINALITÀ DELLA CUCINA TIPICA TOSCANA



L'Osteria del Proconsolo è un tipico ristorante toscano nel centro storico di Firenze, dove mangiare cucina fiorentina e assaporare eccellenti vini

- [Sulla strada per l'Osteria del Proconsolo](#)
- [Osteria del Proconsolo, ottimo ristorante a due passi dal Duomo di Firenze](#)
- [La tradizione toscana in tavola: dalla cantina alla cucina](#)
- [I primi piatti e la scelta dei vini](#)
- [I secondi piatti dell'Osteria del Proconsolo](#)

Osteria del Proconsolo, cucina toscana a due passi dalla Cupola del Brunelleschi

Della serie: TuscanyPeople non si ferma mai per consigliare ai suoi lettori e lettrici solo il meglio della Toscana. Oggi facciamo visita all'Osteria del Proconsolo a Firenze, nell'omonima via a due passi dal Duomo.



Sulla strada per l'Osteria del Proconsolo

Il Bargello

Un'afosa serata di fine luglio. Venendo da [Piazza della Signoria](#), sbuchiamo in Piazza San Firenze, dove s'impone alla nostra vista la possente mole del [Bargello](#). Il termine *bargello* deriva dal latino medievale *barigildus*, parola di origine longobarda che significa "torre fortificata" o "castello", uno dei più bei palazzi di questa città, mai sufficientemente celebrato rispetto ad altri monumenti più noti.

Il primo nucleo, già iniziato nel 1255, affacciato su via del Proconsolo, nostra meta di oggi, da sede del Capitano del Popolo divenne sede anche del podestà e del consiglio degli Anziani. Con l'instaurarsi dell'egemonia medicea, poi, nella seconda metà del Quattrocento, divenne prima la sede del Consiglio di Giustizia e dei Giudici di Ruota, quindi, dal 1574, sotto il duca Cosimo I de' Medici, sede del Bargello, ovvero il capo



delle Guardie o di Piazza, che provvedeva ad arresti, interrogatori e a eseguire le condanne capitali. Insomma, una prigione con tutti i crismi, che adesso è però un bellissimo museo dedicato alla scultura, che vanta una collezione di statue rinascimentali di artisti del calibro di Michelangelo, Donatello, Ghiberti, Cellini, Giambologna, Ammannati, solo per citarne alcuni, ed è considerata una delle più interessanti a livello mondiale.

Il Proconsolo

Lasciato il Bargello alle spalle, un paio di centinaia di metri dopo approdiamo dal lato opposto della strada, al 59 rosso di via del Proconsolo, che dona il nome anche alla nostra osteria. Sì, ma perché questo strano termine, Proconsolo, che a noi moderni dice poco? Chi era il Proconsolo? È presto detto, era il capo dell'Arte dei Giudici e Notai, che nella Repubblica Fiorentina divenne in seguito il capo di tutte le Arti maggiori e minori, secondo solo al Gonfaloniere di Giustizia. E siccome il palazzo dell'Arte dei Giudici e Notai si trova proprio su questa strada, al numero 6, come si legge in un'epigrafe datata al 1878, ecco spiegato l'arcano.



Leggi anche: [L'Arte maggiore dei giudici e notai: sapienza e prestigio al servizio di Firenze](#)





Osteria del Proconsolo, ottimo ristorante a due passi dal Duomo di Firenze

Ci fermiamo sulla soglia dell'Osteria del Proconsolo e veniamo subito accolti da Gaetano, il quale ci racconta che l'osteria è attiva dal lontano 1969.

Il caldo abbraccio dell'Osteria

Ci guardiamo intorno, l'interno è molto piacevole, caratteristico, con un ampio soppalco che crea, di fatto, un secondo piano, classica saletta adattissima a gruppi che vogliono festeggiare qualcosa rimanendo appartati. Tra sopra e sotto, una settantina di posti buoni. Tavolini con la tovaglietta a quadri rossi e bianchi, sedie di legno impagliate, bancone di legno con grosse bottiglie di vino in bella vista, prosciutti, agli, peperoncini, appesi sopra, una delizia.

Alzando gli occhi verso il soppalco, due ruote di carri, il gonfalone col giglio di Firenze, piante ricadenti, la bandiera italiana a sinistra e quella verde col certificato di eccellenza di TripAdvisor, a destra, che sventolano fiere al ricircolo d'aria condizionata a cui ci aggrappiamo con sollievo. Il tutto avvolto dall'azzeccatissimo arancione con cui sono imbiancate le mura. Lo ricevono ogni anno il certificato d'eccellenza di TripAdvisor, le persone qui stanno bene e conservano un buon ricordo. Posto romantico, molto gettonato dalle coppie.



La tradizione toscana in tavola: dalla cantina alla cucina

Tano ci spiega che qui la cucina è tipica toscana - non avevamo dubbi -, basata sulla qualità dei prodotti della nostra regione. Però non dobbiamo cadere in errore, si tratta di un'osteria fiorentina di tutto rispetto, non specificamente per turisti, infatti la clientela si divide più o meno a metà tra locali e "foresti".

I cavalli di battaglia dell'Osteria del Proconsolo sono le pappardelle al cinghiale, i picci alla norcina - con crema di tartufo e salsiccia -, gli strozzapreti locali - ossia una carrettiera con la ricotta salata sopra -, e poi, ovviamente, l'ossobuco, la bistecca, il filetto, *ça va sans dire*. Ma se uno preferisce evadere dalla regione, si possono avere vari primi di pesce, o magari la carbonara romana.

Della loro cantina di vini parliamo con Darko. Partiamo dal basso, il vino della casa, un Chianti imbottigliato per l'Osteria, prodotto a Tavernelle Val di Pesa. Ma poi si sale coi chianti classici di Ruffino, di Antinori, di Frescobaldi, come, per dirne uno, il Chianti Rufina DOCG Nipozzano Riserva. E ancora, Morellino, Bolgheri (tipo Baia al Vento della Tenuta Campo al Mare di Folonari), Nobile e molti Brunello (tra cui Terre Nere, Greppone Mazzi di Ruffino e Castel Giocondo di Frescobaldi). E di Tignanello, per dire, non si parla? Certo che se ne parla, non manca neppure lui. Insomma una cantina che si abbina perfettamente con i piatti che

propongono, niente da dire.

E chi invece, volesse optare, Dio ci guardi, su vini non toscani? c'è qualche possibilità? Sì Amarone, Barolo, Barbaresco, eccetera. Ma che c'importa? Noi siamo TuscanyPeople, no? E un po' di sano campanilismo ci vuole. Dài.

Mangiare all'aperto nel cuore di Firenze

Usciamo fuori e optiamo per un tavolino all'aperto. Sì perché oltre alla settantina di posti dentro, dall'altra parte della strada, davanti all'austero palazzo del Museo Antropologico, dietro un graticcio di legno, sotto ampi ombrelloni crema, si allungano altri 25 posti a sedere che in una serata di fine luglio appaiono irresistibilmente attraenti.



I primi piatti e la scelta dei vini

L'affabile cameriera dell'Osteria del Proconsolo, prende le nostre ordinazioni per le prime portate. Tommaso sceglie un carpaccio di chianina con grana e rucola, io un classico dei classici, la fiorentinissima pappa al pomodoro, piatto tanto povero quanto buono, fatto con pane casalingo toscano raffermo, pomodori, brodo vegetale, spicchi d'aglio, basilico, olio evo toscano, sale e pepe q.b..

Come vino ordiniamo un Nipozzano Riserva 2016 - 90% Sangiovese, mentre il restante 10% diviso tra malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot.

Attendiamo pochissimo che già arriva il pane insieme a un leccornioso covaccino a bloccarci temporanea-

mente la fame: ottima cottura, ottima consistenza, né troppo croccante (non è, né deve essere, pane carasau) né troppo molle.

Poco dopo, ecco i primi. Il carpaccio di chianina appare originalissimo: sopra un vassoio di legno ovale, tre involtini in cui la carne avvolge la rucola e il parmigiano. Ottimo, saporito, lievemente piccante, le fettine di chianina ben marinate.

Per quel che concerne la pappa al pomodoro, anche lei mostra un look interessante, così presentata sopra un largo piatto di ceramica bianca, all'interno di un "cestino di pane" che la circonda tutta come una cittadella fortificata a guardia di un contenuto prezioso. Una bella composizione. Quasi dispiace mangiarla. Ma la fame non fa sconti. Devo dire che non è troppo densa, né troppo liquida o, come ci esprimeremmo a Firenze, "squacquera". Giusta consistenza. Ottimo il sapore e il livello di cottura.

Intanto il Nipozzano Riserva 2016 si apre in tutta la sua potenza. Al naso, floreale, con chiare note di viola e frutta, seguite da frutti di bosco e amarena, un po' di liquirizia e note speziate di pepe e noce moscata. Al palato, un ingresso caldo, tannico, consistente, buon corpo, lunga persistenza.



I secondi piatti dell'Osteria del Proconsolo

È tempo di secondi all'Osteria del Proconsolo. Io scelgo l'ossobuco alla fiorentina, così, duro e puro, senza compromessi, mentre Tommaso opta per un filetto di chianina. Come contorno, patate al forno per entrambi. E vediamo come va.

Va bene. Il mio ossobuco arriva poco dopo con un look molto simile alla pappa al pomodoro: sopra un vassoio di legno tondo, dentro un cestino di pane, con l'aggiunta, però, al lato, di una coppetta di legno piena di sale, e di un festone di pomodorini allegorici.

Mentre il filetto di chianina di Tommaso viene su un vassoio di legno tondo come il mio, insieme a pomodorini sparsi e a un ciuffo di rosmarino.

Devo dire che il mio ossobuco è ottimo, sia nel sapore che nella consistenza che nel pomodoro che lo avvolge, per non parlare del midollo, leccornia che gli intenditori si lasciano in fondo come un dolce. Ma anche il filetto di chianina di Tommaso è ok, sia nella bontà della carne che nella cottura, nonostante le nostre opinioni divergano sulla consistenza.

Caffè finale, e abbiamo finito. E così se ne va anche questa bella esperienza all'Osteria del Proconsolo, tipico *storydoing* in atto, che rimane sempre il nostro modo preferito di raccontare.



Leggi anche: [La Bistecca - Osteria Fiorentina in Piazza della Repubblica: look moderno dal cuore antico](#)





E ora, caro amico TuscanyPeople-iano, cara amica TuscanyPeople-iana, non ti resta che andare a provare, poi però ci devi dire cosa ne pensi, ok? Condividi questo articolo coi tuoi amici, coinvolgili in esperienze positive, e scrivici i tuoi commenti qui sotto, sulla nostra pagina [Facebook](#), su [Instagram](#), ci contiamo davvero.



PER APPROFONDIRE:

- [Perché in Toscana il pane è senza sale?](#)
- [7 cose da sapere sulla carne chianina](#)
- [Cucina tipica fiorentina: 6 piatti da non perdere](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

