

PESCHERIA SAN PIETRO, PESCE FRESCO IN CITTÀ



Pescheria San Pietro è il locale in Via Alamanni che porta un po' di pesce fresco a Firenze di fronte alla stazione di Santa Maria Novella.

Pescheria San Pietro a Firenze

Ci sono dei locali che appena entri ti rendi subito conto che dietro c'è un qualcosa di serio, solido, pensato con professionalità e mestiere. Pescheria San Pietro dà questa sensazione appena ti ci approcci, da fuori, scendendo le scalinate della stazione, intravedendolo attraverso la fermata della tramvia che è proprio lì di fronte.

Da una via così trafficata, con tutta la caotica umanità di una zona adiacente una stazione ferroviaria come Santa Maria Novella, ti aspetteresti un fast food. Un qualcosa di turistico. E invece no, ecco che al contrario ti imbatti in un locale dalle grandi vetrate, che osa mettersi in mostra al continuo via-vai di viaggiatori e passanti che, giorno dopo giorno, iniziano a soffermarsi e dedicare qualche secondo ad osservare quello che succede lì dentro.

Il locale ad oggi 20 giugno 2016 ha chiuso



Pescheria San Pietro: pasta fresca tirata a mano

Già, perché di cose interessanti da osservare ce ne sono alla Pescheria San Pietro, anche senza essere un cliente. Iniziamo con la pasta fresca. È un Trademark italiano quello della pasta tirata a mano e alla Pescheria San Pietro hanno pensato bene di far vedere a tutti come lavora una vera ragazza italiana.

In vetrina ecco allora che si può assistere, per la gioia dei turisti coreani che ammirano estasiati tanta arte,

alla preparazione di strozzapreti e tagliatelle, tutto rigorosamente *hand made*, con ingredienti sani, verificabili perché te li vedi proprio lì di fronte a te, con un matterello vero che lavora una pasta che sarà poi servita con un buon sugo ai frutti di mare.

L'effetto scenico-turistico non deve far dimenticare che stiamo assistendo davvero alla preparazione in diretta della pasta che sarà servita ai tavoli. Questo mini laboratorio di pasta fresca, attrezzatissimo, di quel sapore italiano che a volte dimentichiamo, è uno dei pilastri del Pescheria San Pietro; l'altro, la grande cucina a vista, è al piano inferiore, tutta circondata da un bancone con alti sgabelli che fa molto locale "importante".



Pescheria San Pietro: locale europeo dal sapore italiano

La peculiarità del locale è lo spazio. Ci troviamo finalmente in un luogo che nulla ha di toscano. Lo dico senza polemica o malizia, è solo che apprezzo molto il fatto di osare, di tentare di proporre in centro a Firenze un luogo che dal punto di vista dell'*interior design* richiama più un locale europeo, inteso proprio come linea di arredamento, come *appeal* generale.

Molto legno, il bianco che la fa da padrone, mobili anni 50-60 non necessariamente sempre dal sapore marittimo, sale diverse con atmosfere differenti. Quattro sono infatti le sale, o se vogliamo essere più cool “gli ambienti” che compongono la Pescheria San Pietro.



I 4 ambienti della Pescheria San Pietro

La sala Alamanni: la principale all'ingresso, una sala da 40 persone con vista sull'affascinante via vai metropolitano di Santa Maria Novella.

La sala Bianca: da 20 posti leggermente sopraelevata rispetto alla Alamanni è più in disparte e garantisce una riservatezza ideale per una cena fra intimi o un pranzo di lavoro particolare.

La sala Lamelle: scendendo la grande scalinata in legno che ricorda quelle di untransatlantico, si arriva alla sala più grande, da 50 posti con due zone, *lounge/vintage* e una zona bar. Informale e allo stesso tempo molto accogliente. Un luogo d'altri tempi, molto anni '60.



La sala Scacchi: sicuramente originalissima, con un pavimento a scacchiera ed un arredamento che ricorda un film , si affaccia sulla enorme cucina a vista. La porta in fondo, quella che sembra l'ingresso di una cam-busa di una nave, in realtà immette nella toilette che merita una visita.



La cucina della Pescheria San Pietro

Antipasti

Veniamo alla proposta culinaria, parlavamo infatti della solidità di questo progetto e tale considerazione si poggia su un menù che non ricorre a effetti speciali, ma con tanta sostanza e onestà. Qui di seguito alcuni dei piatti che sicuramente meritano una menzione.

Partiamo dagli antipasti. Segnaliamo l'ottimo *Soutè di cozze e vongole* servito su una pentolaccia che conserva calore e sapore come si deve, il *Polpo croccante con salsa di soia e purè di patate*, l'ottimo *Carpaccio di tonno con capperi e acciughe*. La Pescheria San Pietro offre molti piatti a base di pesce crudo, una tendenza ormai di moda oggi, ma che qui trova un'attenzione particolare nel non strafare garantendo sempre qualità e rigorosa freschezza.

Primi piatti

Passiamo ai primi piatti, tutti a base di pasta fresca:

Intrigante la *Lasagnetta spigola e spinaci*, ossia sfoglie di pasta all'uovo fatta in casa con leggera besciamella, filetti di spigola spadellati e julienne di spinaci freschi. Ci ha convinto.

Un'ottima proposta sono gli *Strozzapreti ai frutti di mare* o il *Tagliolino verde al ragù di San Pietro*. Una vera favola...



Secondi piatti

E ora i secondi: anche qui la scelta è convincente: Il *Gran fritto di pesce* è praticamente in tempura, così come *Filetto di San Pietro accompagnato dalle chips*. Il *Tuna Steak* è una bella scelta per gli amanti dei sapori più decisi mentre la *Grigliata mista* sarà anche un grande classico, ma non si sbaglia mai e qui la sanno cucinare davvero bene.

Menù alternativi

Altra proposta che ci piace è il menù vegetariano perché in un ristorante come si deve non bisogna mai mettere in imbarazzo un commensale e occorre servire ogni cliente. Varia la scelta che verte sicuramente sui *Ravioli mediterranei* fatti in casa.

Interessante la proposta del menu degustazione ad un prezzo ragionevole come ragionevole è il prezzo del *business lunch* a pranzo che permette di staccare dall'ufficio godendo di un bel locale senza però affaticare lo stomaco e di conseguenza il pomeriggio lavorativo.

Altra bella trovata è la *colazione mattutina*. Non me ne vogliano i tanti bar della zona ma sedersi in bel tavolo in un locale curato con vista sulla città, regalandosi 5 minuti di pace con cappuccino e brioche calde bhè, ha davvero un suo senso.

Insomma, come diceva il buon Gigi Proietti: Pescheria San Pietro...a me "mi" piaci!

