

PIAZZA DEL VINO: CUCINA ITALIANA ATMOSFERA NEWYORKESE



Avete presente quei locali newyorkesi nati dentro vecchie fabbriche, strutture bellissime con architetture particolari a cui viene ridonata la vita e un nuovo splendore? Ecco Piazza del Vino a Firenze è proprio questo, un ristorante eccellente con una carta dei vini importante, sorto dentro una vecchia industria a Campo di Marte.

La degustazione di rum



Tutto è cominciato con un invito arrivato in redazione di Tuscany People a partecipare ad una degustazione di rum. Luogo: ristorante Piazza del Vino a Firenze, zona Campo di Marte. Così con una piccola parte dello staff abbiamo deciso di accettare l'invito e partecipare ad una lezione full immersion per scoprire i sapori del rum, saper riconoscere quelli buoni dai falsi miti e non spendere un occhio della testa nell'acquisto di bottiglie che di rum hanno solo il nome.

Il Sig. Michele di Carlo è riuscito con maestria e *sense of humor* a tenere attaccati alla sedia per circa 2 ore una classe di persone davvero eterogenea: da un piccolo gruppo di ventenni, passando dai trenta/quarantenni fino ad arrivare a due coppie sulla settantina, in tutto una quarantina di persone.

Di Carlo ha raccontato la storia del rum, ci ha fatto individuare le note olfattive del liquore con una benda sugli occhi, ce lo ha fatto degustare, rivelandoci solo alla fine che il vero rum non dovrebbe mai bruciare in bocca né nella gola e che, quelli che lo fanno, hanno parti acetiche troppo forti e non sono liquori consigliabili. Sono state 2 ore davvero emozionanti ed interessanti che consiglieri a tutti gli appassionati del buon bere e a chi ci tiene alla propria salute.

Si erano ormai fatte le 9 di sera, lo stomaco gorgogliava e dopo l'aperitivo a base di rum nessuno dello staff di TuscanyPeople aveva voglia di tornare a casa. Decidiamo quindi di fermarci a mangiare a La Piazza del Vino e, vi assicuro, che è stata una cena piena di sorprese....

Il Menu di Piazza del Vino



Il menu è una grande cartina dell'Italia e ad alcune regioni sono abbinati dei piatti tipici regionali. Dal Piemonte arrivano le "Uova all'Albese" con asparagi, tartufo e pancetta, dalla Sardegna i "Mallorreddus alla campidanese", dalla Campania "O'Pignatello di cozze e vongole", dalla Sicilia il "Polpo al Forno con patate a foglia" e dalla Toscana, ovviamente, il Peposo all'Imprunetina.

Questi sono solo alcuni esempi di quello che si può gustare a La Piazza del Vino e, vi confesso, che da quella grande cucina a vista sono uscite delle vere leccornie. Noi dello staff di TuscanyPeople abbiamo ordinato "Coccoli, stracchino e prosciutto", perché, da bravi toscani, è impossibile farne a meno e un'ottima "Capo-

natina" siciliana. A seguire: "Millefoglie di melanzane e bufala con tortino di verdure e ricotta al miele", Campania, "Maialino di latte al Forno con patate", Sardegna, e "Filetto al Barolo con sformatino di patate e Toma" del Piemonte.

La Carta dei Vini



Quando abbiamo chiesto al cameriere di portarci la Carta dei Vini si è presentato con un tomo finemente rilegato alto 10 cm. Ogni pagina è dedicata ad un produttore, provenienti da ogni parte di Italia, dove si trovano le schede dell'azienda e delle etichette prodotte presenti nella cantina del ristorante.

Io non sono una grande conoscitrice di vino e per scegliere, se non ci fosse stato Tommaso (il nostro editore e sommelier) che ha ordinato un ottimo Syrah delle Cantine Lupo di Campoverde - Aprilia (LT), dal nome molto suggestivo Perseide, mi sarei fatta sicuramente aiutare dal disponibilissimo cameriere.

Vi assicuro che a Tommaso si sono illuminati gli occhi quando ha visto arrivare la carta dei vini di Piazza del Vino e credo che tutti gli intenditori ed appassionati avranno la stessa reazione: potranno sbizzarrirsi nella scelta, girando in lungo e in largo la nostra penisola, scoprendo aziende vitivinicole particolari e degu-

stando etichette non comuni.

Le teche del vino



La passione e l'ingegno di Simone ed Artemio i proprietari di Piazza del Vino, nel voler creare un locale che andasse al di là dei soliti stereotipi di ristorazione si nota anche dalle teche del vino. Mi spiego meglio. Se durante una cena decidete di ordinare un vino di una certa importanza o desiderate acquistare un liquore che non riuscite a terminare, potete lasciare la vostra bottiglia al ristorante, dentro un'apposita tecca, di cui solo voi avete la chiave, dove verrà conservata alla temperatura ottimale, aspettando che voi torniate.

Sono convinta che la vostra bottiglia non dovrà attendervi a lungo, perché, una volta assaggiata la cucina di Piazza del Vino, goduto della sua atmosfera da grande metropoli e della gentilezza del personale non potrete più farne a meno.



Piazza del Vino - Via della Torretta, 8 - Firenze - Tel. 055 67.14.04



Reportage fotografico realizzato da David Glauso (foto di copertina, 3 - 4 - 6) per TuscanyPeople.com