

## RISTORANTE ADAGIO: SLOW FOOD TRADIZIONALE DA TUTTA ITALIA



Il ristorante Adagio è un nuovo ristorante a Firenze in zona Sant'Ambrogio che propone "Cibi naturalmente italiani" e una cucina territoriale basata su tradizione, un pizzico di innovazione e prodotti di alta qualità.

Ristorante Adagio a Firenze: slow food tradizionale da tutta Italia

**V**ia de' Macci, 79r, Firenze, zona mercato di Sant'Ambrogio, vi dice niente? No? Difficile così, col solo nome di una via e il numero civico come indizi, mi rendo conto, ma pensateci bene. Mi rivolgo soprattutto a quelli che negli Anni '90 avevano almeno una ventina d'anni e non stavano fissi in casa a studiare o a guardare la televisione, ma avevano voglia di vivere la movida fiorentina.



Qualcosa ricordate, eh? Un barlume vi coglie. Dài, dài, che ci siete, dài. Ma sì, il Maramao! Il mitico Maramao! Tommaso ha già le lacrimucce agli occhi a rimembrar le mille avventure, i mille imbrotti che ci hanno visti goffamente, assurdamente, a volte tragicamente o comicamente, ma anche romanticamente, a onor del vero, protagonisti. Molto protagonisti.

## Ristorante Adagio : “Cibi naturalmente italiani”

Va be', le dolci memorie dei tempi che furono finiscono qui, adesso, nello stesso identico spazio, da un paio di mesi c'è il ristorante Adagio il cui sottotitolo è già una bella dichiarazione di intenti: “Cibi naturalmente italiani”. Quando si dice che tre parole scelte bene chiariscono più di mille discorsi. Perché in effetti i cibi, oltre a essere sanamente naturali, sono italiani nel vero senso del termine, da tutta l'Italia, dal momento che qui, oltre al menù alla carta stagionale, ne esiste uno aggiuntivo che cambia una volta al mese concentrandosi via via su aree territoriali o regioni diverse dello Stivale.



Ristorante Adagio è un locale che, come il vecchio Maramao, si sviluppa verticalmente, in profondità, e che nasconde più anime al suo interno: un bar per colazioni, merende, aperitivi, una bottega di prodotti tipici provenienti da varie aree, e logicamente un ristorante in cui si fanno anche degustazioni, presentazioni ed eventi utilissimi per un approccio con le diverse piccole realtà del nostro paese.

Io e Tommaso siamo comodamente seduti a un tavolino da quattro insieme a Giovanni Lucchesi e David Bianchi, i due titolari. Alla nostra destra, una selezione della mostra fotografica di Antonio Viscido, *"Ritratti senza posa"*, in cui sono raffigurati volti di artisti, per la maggioranza musicisti, colti nella loro viva spontaneità. Accanto a noi il volto di: il compositore Stefano Bollani, lo chef Massimo Bottura, la cantante Macy Gray, il cantautore Piero Pelù, la cantautrice PJ Harvey, l'attore Paolo Poli e altri volti noti e meno noti.

Di fronte, la cucina a vista, sopraelevata rispetto al piano della sala, dominante. A sinistra, in alto, scaffalature incassate con bottiglie di vino. Tutt'intorno musica piacevole, rilassante, volume perfetto per parlare in santa pace.



Giovanni e David, come vi siete incontrati e come è nato il progetto del ristorante Adagio? *“Veniamo da due aziende diverse,”* - risponde Giovanni - *“ma entrambi da un’esperienza enogastronomica improntata alla regalistica natalizia. Per un paio di anni abbiamo lavorato insieme a un progetto analogo abbinando la nostra esperienza di selezionatori di prodotti di alta qualità caratteristici di diversi territori, come vini, formaggi e salumi in primo luogo, ma anche prodotti di pasticceria o dolciari. Dopo poco ci è venuta naturale l’idea del ristorante di nostra proprietà, ma non solo, volevamo un luogo che fosse anche bar, anche piccola bottega di vendita, et voilà, ecco il ristorante Adagio, un locale che promuove la biodiversità e le specificità dei territori italiani.*

*Selezioniamo personalmente solo piccoli produttori locali e, a cena, proponiamo, al lato di un menù à la carte che varia stagionalmente, un menù di un territorio o di una specifica regione che invece varia mensilmente.”*



Interessante. Esempio?

*“Esempio, chi viene a cena qui da noi al ristorante Adagio a marzo troverà il menù alla carta oltre a un piccolo menù, mixabile col primo, che include un antipasto, un primo, un secondo e un dolce di cucina tipica piemontese, perché marzo è per noi il mese del Piemonte.”*

Conversando, assaggiamo uno spettacolare chardonnay in purezza dell’azienda Conterno Fantino, un vino piemontese elegante e allo stesso tempo molto intrigante. La prima entrée è un mini hamburger cotto a metà su crema di cavolfiore e popcorn di maiale. Molto apprezzabile.

Il nome Adagio da dove deriva?

*“Dal concetto di slow food.” - ci chiarisce Giovanni - “Dal fatto che, grazie alla musica, «adagio» è una parola conosciuta in ogni lingua, e la musica è la nostra passione, tant’è che all’entrata c’è un pianoforte a disposizione di chi lo vuole suonare. Inoltre, coincidenza, la parola contiene le iniziali di David e Giovanni.”*



Arrivano gli antipasti che abbiamo ordinato. Io ho scelto interamente il menù piemontese. Per me, quindi, acciughe al verde, preparate sottosale, in olio EVO, con battuto di prezzemolo e pan grattato. Deliziose. Tommaso, invece, una tartare di tonno con semi di canapa pestati. Giovanni, una tartare di manzo con tuorlo d'uovo croccante. David, un'insalatina di cavolo con arance e pinoli.

Come procedete per proporre i piatti di un territorio, che sia area o regione?

*“Cerchiamo ricette che mettano sempre in evidenza il prodotto e la tradizione,” - ci dice David - “per cui al ristorante Adagio non proponiamo mai piatti troppo elaborati o reinterpretati. Per il Piemonte abbiamo gli agnolotti burro e salvia e il brasato al barolo, e questo fa già capire tutto. Poi una selezione di formaggi, la raschera, la robiola di Roccaverano, la toma piemontese, la toma di capra, il Castelmagno e il blu di Langa. Come antipasto, l'acciuga al verde. Come dolce il bonet, amaretto e cioccolato.*



A febbraio l'area privilegiata era la Maremma in cui dominava la scottiglia, o cacciucco di terra, un piatto antico, povero per tradizione, composto con vari ritagli di carne. Gli antipasti erano il salame alla mora, la salsiccia di cinghiale e una selezione di pecorini del Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna. Il primo: ravioli maremmani alle bietole. Il dolce, un tipico castagnaccio.

Ad aprile, la regione che proporremo sarà la Campania, di cui possiamo già anticipare qualcosa in anteprima: mozzarella di bufala campana, polpo in umido e pastiera."

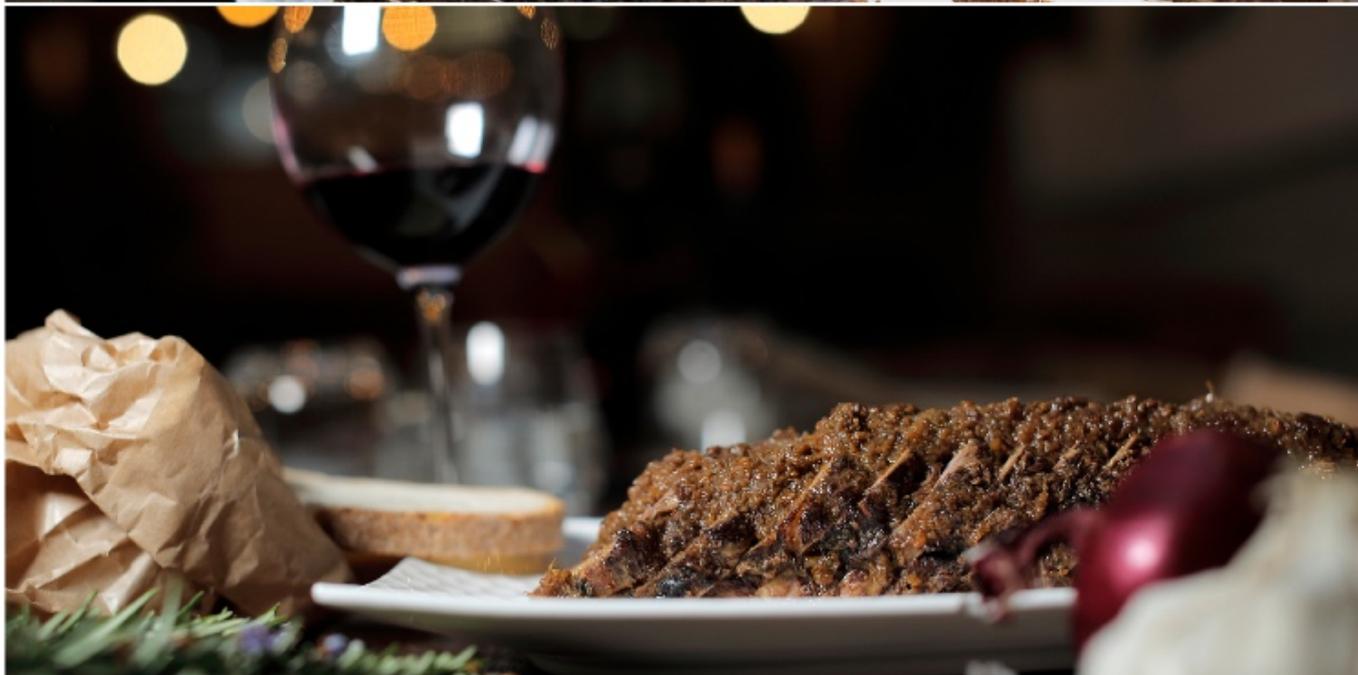
Ecco i primi. Per me, agnolotti ripieni di brasato con burro e salvia. Per Tommaso, tagliatelle al cacao - che compensa ed esalta, con una punta di amarezza, la dolcezza del parmigiano reggiano stagionato 30 mesi - e, sopra, del cavolo croccante, idea molto originale. Per David, dell'arista steccato al lardo.



David, c'è qualcosa che volete far sapere, giusto?

*“Sì, per noi è molto importante far sapere che all'interno di ogni mese dedicato a un'area o regione, ci sarà una serata-evento a numero chiuso, circa 50 persone, nella quale uno chef del territorio - ad aprile, in particolare, Fabio Gargiulo dalla Campania - presenterà i piatti tipici del suo ristorante e, in abbinamento a questo, una o più aziende che faranno degustare i loro vini.”*

Arrivano i secondi. Per me il tipico brasato piemontese, stufato con odori e verdure, servito con purè all'olio evo. Grandioso. Per Tommaso, lingua tipica toscana, reinterpretata esteticamente in modo molto interessante, cottura a bassa temperatura per 48 ore, mooolto lunga, leggermente grigliata e passata su delle erbe di macchia, con purè all'olio evo, spuma di cavolo viola, fondo bruno e olio EVO al prezzemolo.



Del menù alla carta, quali sono i piatti che vanno per la maggiore?

*“Il tagliere Adagio, per le selezioni di formaggi e salumi.” - ci spiega David - “Tra gli antipasti, la terrina di fegatino e la tartare di manzo. Come primi, gli gnocchi e i tortelli mugellani. Tra i secondi, il controfiletto e la lingua.”*



Lo chef, come l'avete selezionato?

*"Giacomo Brunini ha sposato perfettamente la nostra idea di tradizione, di tipicità dei prodotti, e di regionalità. Volevamo qualcuno che sapesse rispettare le ricette e non rielaborarle troppo a modo suo. Ci siamo trovati subito, è stato semplice."*



Infine il dolce. Io, bonet piemontese, ossia un budino di cioccolato e amaretto con salsa di guarnizione di caramella mou. Tommaso: tortino alla pera su crema di rosmarino con composta di pere. Giovanni: bavarese al caffè su crema al cardamomo.

Che tipo di clientela avete osservato finora?

*"Per la tipologia delle proposte del ristorante Adagio, soprattutto fiorentini, italiani. Ma entrano anche molti stranieri, magari chiedendo qualcosa come un calice di Chianti Classico. Non è comunque un locale da ragazzini, diciamo dai venticinque anni in su."*

Uscendo ci fermiamo nel piccolo spazio che viene chiamato "la bottega", una *show room* di prodotti in vendita - che vengono utilizzati anche in cucina - come i cantucci di Mattei, il cioccolato di Catinari, il tè di Le Vie del Tè, i [biscotti di Amari](#) di Carmignano, e poi confetture, mostarde, aceto balsamico, la pasta di grani antichi, e altri.

Siamo stati bene, abbiamo mangiato e bevuto molto bene, un'altra bella esperienza di TuscanyPeople. I nostri migliori in bocca al lupo per il proseguimento dell'attività del ristorante Adagio.

Adagio - Via dei Macci, 79r Firenze - Tel. +39 055 0517094



In collaborazione con Ristorante Adagio  
©Copyright TuscanyPeople

Riproduzione Riservata

Scopri come diventare “[Ambasciatore di TuscanyPeople](#)” ed essere premiato. [Vedi link](#)



