

RISTORANTE-BISTECCHERIA GUSTAVINO: CUORE TOSCANO NEL CUORE DI FIRENZE



A Firenze, in via della Condotta, 37, dietro Piazza della Signoria, a pochi metri da via dei Calzaiuoli, a due passi dal Duomo, nel cuore pulsante della città che più pulsante non si può, si trova il ristorante - bisteccheria Gustavino.

- [Un ristorante casual chic nel cuore di Firenze](#)
- [Due ristoranti Gustavino a Firenze](#)
- [Dove mangiare la bistecca a Firenze?](#)
- [Bistecca di chianina: la regina di Gustavino](#)
- [I primi piatti](#)
- [La carta dei vini](#)
- [Uscire col sorriso da un ristorante](#)

Ristorante - bisteccheria Gustavino: cuore toscano nel cuore di Firenze

Io e Tommaso Baldassini, il mitico editore di TuscanyPeople, entriamo curiosi dentro il ristorante bisteccheria Gustavino. Ci accoglie Ilir, simpaticissimo ragazzo albanese, da 17 anni in città. Si occupa più che altro di *human resources* e di rapporti coi clienti, cercando sempre di imparare da loro, sottolinea. Bene, ci piace. Chi ben comincia è già a metà dell'opera. Parla perfettamente inglese e italiano, Ilir, e un po' di spagnolo.

L'ambiente è caldo, variegato, diverse stanze di varie fogge, con differenti funzionalità. Sulla destra dell'entrata l'affaccio sulla cucina a vista incassato tra scaffalature di legno e svettanti bottiglie di vino. Subito a sinistra, in bella mostra sulla strada, un frigo contenente grossi pezzi di carne a frollare. Marchio di fabbrica della casa. Un'imponente sala col soffitto a volte di mattoncini rossi, lampade da regista e, in alto, ahimè, lo schermo d'una televisione perché i clienti vogliono vedere le partite e il moto GP. Se lo vogliono i clienti, per così poco, bisogna accontentarli.

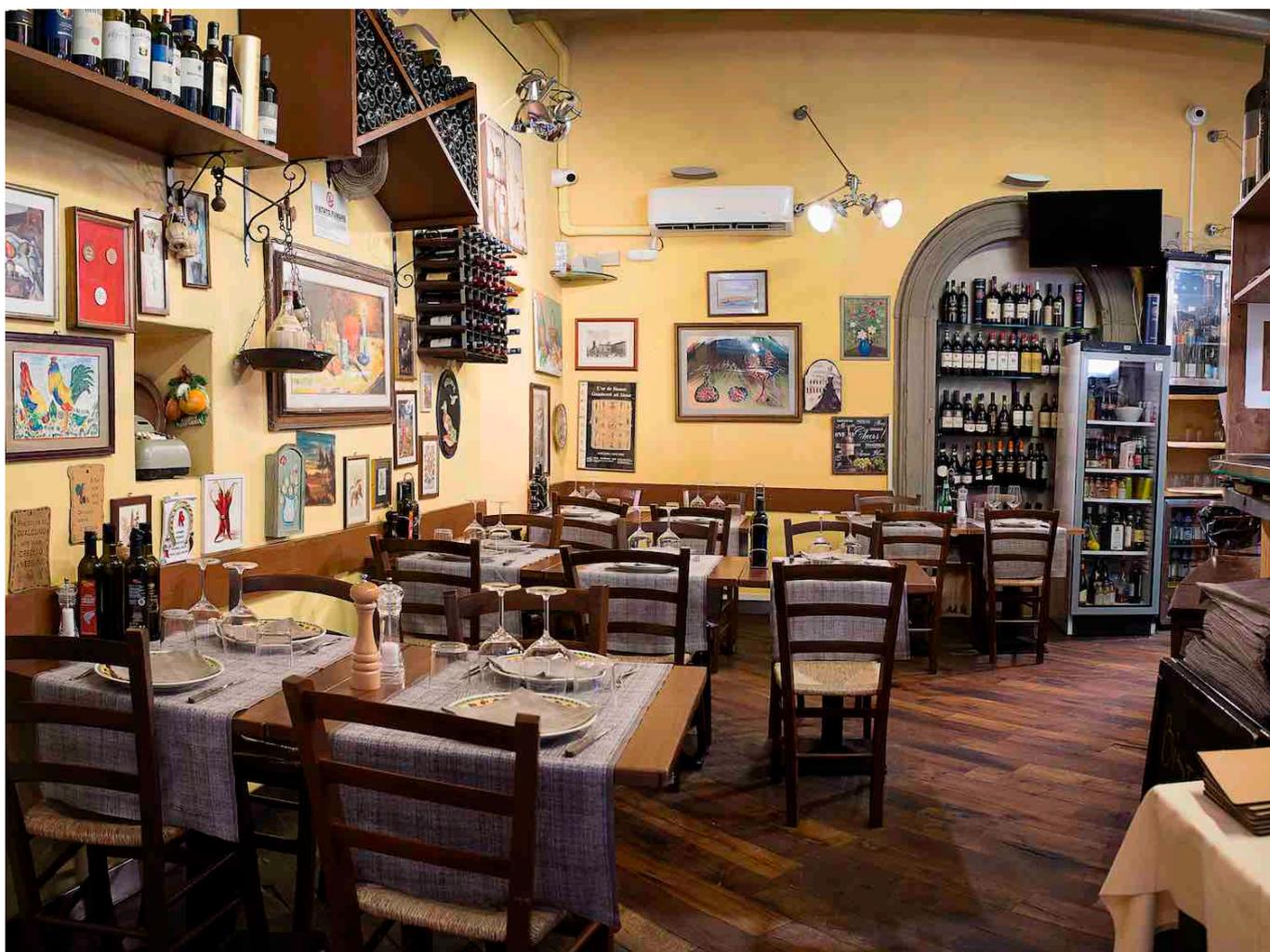


Un ristorante casual chic nel cuore di Firenze

A sinistra si aprono altre tre sale. Nella prima, lunga e stretta, che s'incunea verso l'interno, si trova il tavolo in legno riservato a noi, proprio a fianco a un acquario che fisicamente sta nella sala successiva, ma che è ammirabile da un'apertura nel muro. Le sedie, impagliate come quella d'una volta, così come tutto l'ambiente, fanno molto trattoria nostrana.

Il locale è assolutamente piacevole, un po' casereccio, un po' *casual chic*, a seconda della prospettiva da cui lo guardi, il lato che punti, come fosse stato costruito a strati successivi, senza molta omogeneità o programmazione, ma proprio per questo, per questa sua quasi casuale spontaneità, ancora più bizzarro e apprezzabile. In barba a tutti gli altisonanti concetti di super ricercati *interior designer*.

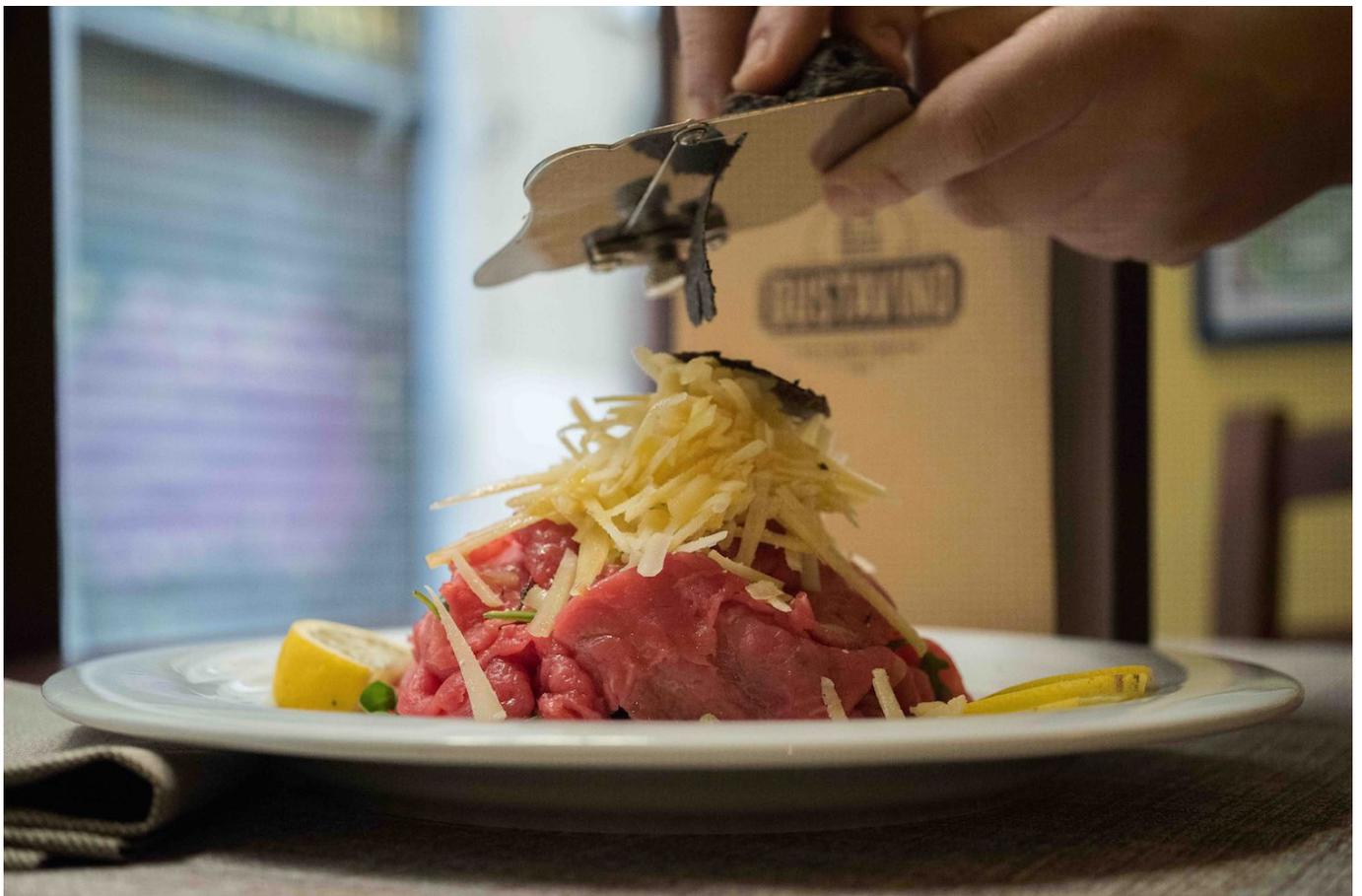
Incredibile dictu, ma siamo seduti proprio nel bel mezzo di una vecchia via. Gli edifici ai lati sono poi stati uniti da dei bellissimi contrafforti in pietra, che costituiscono un soffitto davvero inusuale, ed ecco una stradina divenuta una sala. Mi piace. Oh yes.



Due ristoranti Gustavino a Firenze

“Gli attuali gestori hanno preso questo ristorante da circa 7 anni.” - ci spiega Ilir - “Prima, dove adesso c’è la pizzeria, c’era l’enoteca Gustavino. Il ristorante esiste da più di 15 anni, dove prima si trovava la Trattoria Lanciola” (l’insegna è all’interno proprio sopra le nostre teste). Poi c’è un altro locale Gustavino dietro al Duomo, in via de’ Servi, aperto da 6-7 mesi.

Un altro valore aggiunto all’ospitalità del ristorante Gustavino è una ragazza, Jingjitg cinese madrelingua, ma vissuta ad Arezzo da quando aveva cinque anni, e quindi anche madrelingua italiana. Aretino-cinese, si potrà dire? O areto-cinese? Chi lo sa, potremmo essere i primi a coniare la parola. Perfetto accento toscano, molto lieve, splendido sorriso, gentilissima, educatissima. Applausi per lei.



Dove mangiare la bistecca a Firenze?

Fondamentalmente Gustavino è un ristorante a Firenze che va fortissimo per le bistecche e la pasta fresca, un po’ meno per le pizze, nonostante abbia la sala in fondo dedicata e il forno a vista sulla strada. Per quanto riguarda le bistecche, specialità della casa, per andare subito sul concreto, vi proponiamo, *sic et simpliciter*, la loro scelta:

Bistecca tradizionale nella costola - frollatura 26 gg/600gr

Bistecca alla fiorentina con filetto -frollatura 26 gg/1kg



Bistecca nella costola "scottona femmina 22 mesi" - frollatura 26gg/ 600gr
Bistecca alla fiorentina con filetto "scottona femmina 22 mesi" - frollatura 26gg /1kg
Bistecca alla fiorentina "kobe italiana"- 1kg
Bistecca nella costola "chianina I.G.P." - frollatura 26gg/600gr
Bistecca alla fiorentina con filetto "chianina i.G.P." - frollatura 26gg / 1kg



Bistecca di chianina: la regina di Gustavino

Gustavino è tra i pochi in città che vende la vera chianina. Fanno una frollatura di minimo 26gg. Se poi si aggiungono i 15gg fatti in macelleria, si arriva a 40-45gg che sono più che sufficienti per ottenere un'eccellente frollatura.

Vendono, al dì, più di 120-130 kg di carne. Oltre alla bistecca va molto bene anche il *peposo* e il *petto di pollo alla chiantigiana*. A ruota la pasta. *Pappardelle al cinghiale*. *Pici alla carbonara*. *Ravioli in salsa tartufata* (molte spesso è disponibile il tartufo fresco). Poi, ovviamente, essendo in centro a Firenze, specialità toscane come *ribollita*, *pappa al pomodoro*, ma anche la pizza.

Tommaso pone a Ilir una domanda trabocchetto: se uno ti chiede una bistecca ben cotta, gliela fai? "No, per carità, - risponde Ilir - mica vogliamo servire bistecche dure come pneumatici d'auto. - risate - A parte gli asiatici che in genere la vogliono ben cotta, ma con loro sappiamo come fare, a volte portiamo al

tavolo anche la ghisa se proprio vogliono che si prosegua la cottura”.



I primi piatti

Per me *pappardelle al cinghiale*, per Tommaso, *pici alla carbonara*. Le pappardelle sono servite in un bel piatto profondo, mentre la carbonara di Tommaso viene in una specie di basso e piatto taglierino di nera pietra lavica che contrasta col pallore e il giallo uovo della pasta, esaltandone l'aspetto prima ancora che il sapore.

Le pappardelle sono ottime, al dente, con grossi pezzi di cinghiale nel sugo (quasi uno spezzatino) che apprezzo molto. La carbonara di Tommaso è altrettanto, ottimamente, al dente, gusto salato ma non troppo, saporita, equilibrata. *Very good*.



La carta dei vini

Per quel che riguarda i vini, la carta è fornitissima. Va molto il Tignanello, *ça va sans dire*, ma anche il Modus, il Chianti Classico e l'Aziano di Ruffino, quindi i vini di Bolgheri, ovviamente.

Ordiniamo Campo al Mare di Bolgheri, 2016. Blend di merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e petit verdot. Ci viene servito in un decanter. All'inizio un po' chiuso, poi inizia a respirare e dischiude tutta la meravigliosa sapidità tipica della zona di produzione. Appare sempre più vellutato, e alla fine ecco il sentore di pepe nero che lo caratterizza. Ottimo.

Ilir ci racconta un aneddoto: una sera un "signorone russo" punta sulla carta dei vini il magnifico Masseto da quasi 1000€ (980 €) e, indicandolo, dice con voce grave: da. Ilir allora gli mostra il prezzo: "è sicuro? Non 98,00€, ma 980 €, è sicuro?". E il "signorone russo" ripete con voce grave: "Da".

Allora Ilir prende la bottiglia e gliela mostra: "È davvero questo quello che vuole?" "Davai", ribadisce con entusiasmo il "signorone russo", che è un rafforzativo di "da", come dire: sì, è proprio lui! Alla fine ha preso tre bottiglie e ha lasciato lo sconto ottenuto come mancia ai camerieri. Be' che dire, ottimo cliente.

Uscire col sorriso da un ristorante

Gustavino va molto forte su Tripadvisor, ci racconta Ilir, quasi 4000 commenti, tutti entusiastici (la maggior parte cinque stelle) o comunque positivi, pochissimi negativi.

Per secondo, io e Tommaso puntiamo dritto alla *Fenomenal*, una costola di scottona da 800 gr (72gg di frollatura) da dividere in due, ma vi assicuriamo che quando arriva non vorremmo dividerla. Tuttavia, *noblesse oblige*, siamo due gentleman, e tant'è.



Leggi anche: [Gustavino Piazza Signoria: una bistecca da granduchi di Toscana](#)





Finiamo con un tortino di mele, per me, e un semifreddo al cioccolato bianco col cuore di pistacchio, per Tommaso. Bella presentazione. Buoni.

Usciamo col sorriso. Non credo ci sia bisogno d'aggiungere altro.



PER APPROFONDIRE:





[Bistecca alla Fiorentina: come nasce, come si cucina, come si mangia!](#)





Misteri e segreti della carne: dal taglio alla cottura





Ma anche nel Chianti si mangia una buona bistecca alla fiorentina? Eccome

Gustavino Duomo - Via dei Servi, 9 Firenze - Tel. +39 055 9061372

Gustavino Piazza Della Signoria - Via della Condotta, 37 Firenze - Tel. +39 055 2399806



Gustavino

Il video “Gustavino Piazza della Signoria” è stato ideato e prodotto dall’agenzia di comunicazione Molaro Graphic & Communication. Guardatelo fino in fondo perché è veramente molto.... gustoso, divertente..

Articolo realizzato in collaborazione di Gustavino

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

