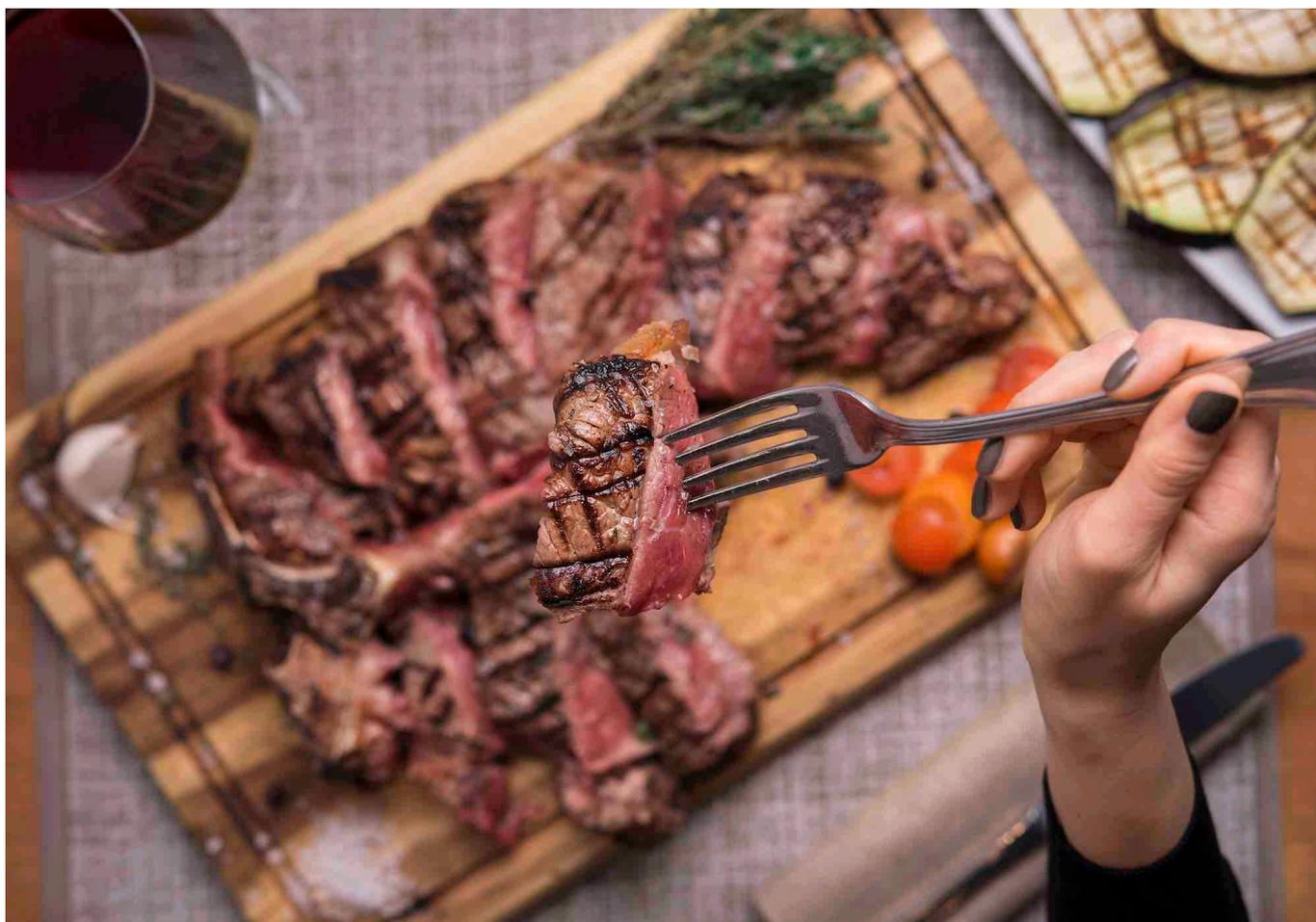


## GUSTAVINO PIAZZA SIGNORIA: UNA BISTECCA DA GRANDUCHI DI TOSCANA



Gustavino in via della Condotta, è uno dei ristoranti a Firenze dove mangiare l'autentica bistecca a due passi da Piazza Signoria

- [Gustavino Piazza della Signoria: mangiare la bistecca all'ombra della Torre di Arnolfo](#)
- [Ristorante di cucina toscana in via della Condotta a Firenze](#)
- [Cosa mangiare da Gustavino Piazza della Signoria: piatti toscani da non perdere](#)
- [Gli eccellenti primi piatti di Gustavino](#)
- [Il Rosso Villa Antinori: ottimo vino fresco e fruttato](#)
- [Ecco i secondi!](#)
- [Caffè e amaro al Ristorante Cavallino](#)

Ristorante Gustavino in Via della Condotta: autentica cucina toscana nel cuore di Firenze

Il nostro excursus estivo sulle osterie tipiche fiorentine continua con Gustavino in via della Condotta, a due passi da Piazza della Signoria.

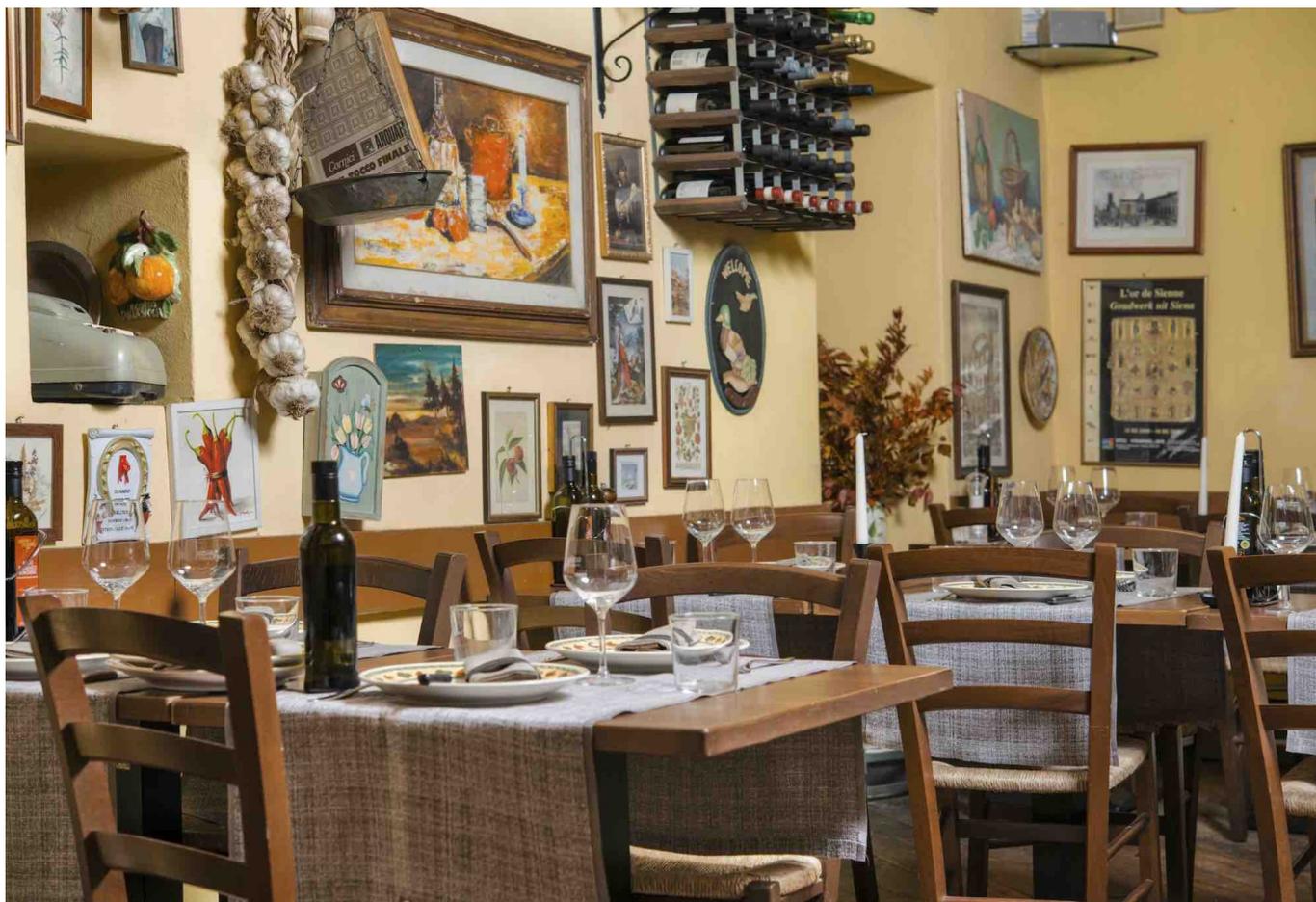


## Gustavino Piazza della Signoria: mangiare la bistecca all'ombra della Torre di Arnolfo

L'entrata di Gustavino in via della Condotta è quella di un'osteria variegata, molto viva. Vini tra incorniciature di pietra, vini nei frigo a temperatura controllata, vini sopra l'affaccio della cucina a vista da cui fa capolino lo chef. L'ambiente, avvolto da un piacevolissimo color ocra che lo rende caldo, accogliente, è mosso, vivace. Sale e salette si succedono volteggiando in una sorta di labirinto gastronomico, in un saliscendi di spazi molto bohemien, molto cool.

## La cantina del ristorante fiorentino

Parlando di cantina, rispetto ad altre osterie, notiamo subito la disponibilità in più di un grande nome come Guado al Tasso, dello chardonnay di Lanciola, del Chianti Classico Antinori Badia a Passignano; senza parlare dei super must, sempre presenti, come Tignanello, Solaia, Sassicaia e Masseto, un vino che a bottiglia può raggiungere i 1.000€ di costo.



## Ristorante di cucina toscana in via della Condotta a Firenze

Ci sediamo all'esterno, a un tavolino a ridosso del muro, fa caldo ma non caldissimo, una lieve brezza s'intrufola nel reticolo di strade della città. C'è un discreto passaggio in via della Condotta, tra fiorentini e turisti. È sempre una gran bella via, d'altronde, non solo perché si allunga nel cuore pulsante di Firenze, ma anche perché rappresenta una delle più autenticamente medievali, con torri, palazzi e palagi, spesso scevri da manomissioni più recenti.

Dopo ampia discussione sulle scelte dei piatti, io e Tommaso siamo finalmente giunti a delle decisioni definitive. Io prenderò come primo un soufflé di verdure di stagione e fonduta di pecorino, Tommaso gli strozzapreti di Gustavino: ricotta, pomodoro fresco, aglio e peperoncino.

Come secondi, invece, per me una tagliata di manzo con rucola e grana padano, 300 grammi, rigorosa-

mente al sangue, per Tommaso il mitico peposo all'imprunetina, la cui storia merita un minimo di approfondimento.

Il peposo

Forse non tutti sanno che il peposo nacque durante la [costruzione della cupola di Santa Maria del Fiore](#). Sembra, infatti, che i fornacini addetti alla cottura dei mattoni per la cupola usassero cuocere la carne in contenitori di coccio, posti all'imboccatura del forno, mentre preparavano i mattoni stessi. Per coprire l'odore di una materia prima non sempre freschissima, veniva aggiunta una generosa dose di vino rosso e di pepe in grani. L'idea era che la lunga cottura avrebbe ammorbidito anche la carne più coriacea, trasformandola in una sorta di crema, da gustare accompagnata con razioni abbondanti di pane.

Oggi il "peposo all'imprunetina" gode addirittura di un marchio registrato, tanto che per la preparazione del piatto si possono utilizzare esclusivamente i seguenti ingredienti: carne di manzo allevato in Toscana, con un taglio di muscolo o guancia; pepe in grani; aglio; vino Chianti; sale. E così, un piatto povero che più povero non si sarebbe potuto avere, tanto che era nato per coprire le magagne di una carne di pessima qualità, è diventato un fiore all'occhiello della cucina toscana.



## Cosa mangiare da Gustavino Piazza della Signoria: piatti toscani da non perdere

Come contorno, scegliamo delle patate al forno, mentre come vino ordiniamo una mezza bottiglia di Rosso Villa Antinori 2017, che coi suoi "soli" 13,5° si spera possa offrirci un minimo di respiro in mezzo all'afa canicolare.

Wilson, il nostro referente, ci spiega che gli attuali proprietari hanno iniziato col Ristorante Cavallino, in [Piazza della Signoria](#), mentre questo, acquistato nel 2016, è stato il secondo lancio. Rispetto al ristorante che esisteva precedentemente, e che faceva un tipo di cucina un po' fusion, è cambiato tutto.

Adesso la regina incontrastata è la "ciccìa" fiorentina declinata nei suoi molteplici aspetti e combinazioni: la tradizionale bistecca nella costola; la bistecca alla fiorentina con filetto; la bistecca nella costola "scottona femmina 22 mesi"; e la bistecca alla fiorentina con filetto "scottona femmina 22 mesi". Tutte tra i 600 grammi e 1 chilo, e in particolar modo tutte con una frollatura minima di 26 giorni, arco di tempo che garantisce la morbidezza necessaria della carne.

Oltre a queste proposte ci sono quelle che loro chiamano "carni italiane": la tagliata di manzo con rucola e grana (la mia scelta); l'entrecote al pepe verde; e la bistecca nella costola "chianina I.G.P.", sempre con una frollatura minima di 26 giorni.

Ma un punto forte, come nella altre osterie, è anche la pasta fresca del Pastificio Lucci di Prato. I piatti che vanno per la maggiore? I pici cacio e pepe e i pici alla carbonara, non esattamente appartenenti alla tradizione toscana, ma internazionalmente buoni.



## Gli eccellenti primi piatti di Gustavino

Ecco che giungono i primi fumanti. Ottimo l'impatto visivo. Il soufflé di verdure di stagione e fonduta di pecorino è raccolto dentro una crosta di pane a sua volta poggiante sopra un vassoio tondo di legno nero ebano che crea un forte contrasto col bianco del formaggio fuso. Completano l'opera, verdi foglie di rucola sparse intorno.

Quanto agli strozzapreti di Gustavino ordinati da Tommaso, vengono in un ampio piatto fondo chiaro con una decorazione di aceto balsamico da un lato. Anch'essi in crosta di pane, vedono come colori dominanti il bianco della ricotta sparsa sopra, il rosso dei pomodori e il verde delle foglie di rucola.

Entrambi i piatti, al gusto, sono ben fatti, equilibrati, molto gradevoli.



## Il Rosso Villa Antinori: ottimo vino fresco e fruttato

Nel frattempo, data la temperatura infernale, il Rosso Villa Antinori è stato inserito dentro una borsetta trasparente di ghiaccio perché nel calore non perda le sue qualità organolettiche.

Maturo ma senza eccessi, è un vino fruttato, gradevole. Al palato è fresco, succoso, croccante: abbina frutto e freschezza a una straordinaria persistenza.

In via della Condotta continuano a passare fiorentini e turisti, molti scrutano ingolositi i nostri piatti. Anticamente questa strada si chiamava via del Garbo, poi via degli Antellesi (i Garbo e gli Antellesi erano ricche famiglie di mercanti), mentre il nome attuale deriva da una magistratura che probabilmente vi si insediò, gli "Ufficiali della Condotta", incaricati di arruolare le milizie assoldate dalla Repubblica.



### Ecco i secondi!

Arrivano i miei 300 grammi di tagliata alla rucola e grana, oltre al profumato peposo di Tommaso. La tagliata ha un'ottima cottura, un'ottima consistenza e un ottimo sapore: ampiamente promossa. Ma anche il peposo è eccellente, morbido, molto saporito.

Non ordiniamo dessert né caffè perché siamo stati invitati da Wilson, pochi metri più in là, a prendere un digestivo al Ristorante Cavallino, in Piazza della Signoria, locale, come abbiamo già detto, appartenente alla stessa proprietà.



## Caffè e amaro al Ristorante Cavallino

Facciamo il nostro ingresso in quella che fu la Piazza dei Signori della città: di fronte [Palazzo Vecchio](#), al lato la splendida Loggia dei Lanzi. Nonostante siamo due fiorentini doc, non finiremo mai di stupirci di tutta questa meraviglia. Non prendiamo un amaro, ma optiamo per due limoncelli che arrivano, abbondanti, in due bicchieri da grappa. Nel mentre conversiamo amabilmente col simpatico Wilson che ci fa da anfitrione.

La serata volge al termine, ma è stata molto positiva, piacevole, gustosa. Un'altra delle belle avventure di TuscanyPeople.

Adesso tocca a te stupirci con le tue esperienze enogastronomiche, sappiamo benissimo che ti stai leccando i baffi alla fine di questo succulento racconto su Gustavino in via della Condotta. Scrivici qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), non perdere l'occasione di farti sentire, la tua voce è la nostra stessa forza.



PER APPROFONDIRE:

- [Ristorante-bisteccheria Gustavino: cuore toscano nel cuore di Firenze](#)
- [Macelleria Soderi: i piaceri della carne](#)
- [Bistecca alla Fiorentina: come nasce, come si cucina, come si mangia!](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

