

LA GROTTA GUELFA: UNA CENA NEL CUORE SEGRETO DI FIRENZE



La Grotta Guelfa è un ristorante a Firenze nel cuore del centro storico che mescola antico e moderno, storia e novità, ricercatezza e semplicità: il risultato è un locale bello e buono aperto 7 giorni su 7 con orario continuato.

Una cena ne La Grotta Guelfa

“Una buona cena è molto importante per una buona conversazione. Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha cenato bene.” Virginia Wolf

E'

una serata caldissima, l'afa attanaglia la **Cupola del Brunelleschi** e tutta **Firenze**. Eppure siamo qui, nel bellissimo **Palagio di Parte Guelfa** e vi attendiamo per una **cena gustosa e nutriente**. Una cena che unirà il passato e il presente, una cena in quella che Dante definirebbe una tana di lupi (almeno per

lui): **La Grotta Guelfa**.



Locale storico e antico, tutti si ricorderanno di averlo visto sempre lì, qualcosa di stabile e sicuro presente nel cuore e nello stomaco dei fiorentini fino dall'**Anno 1907**. Niente cambia, **tutto si trasforma**. E, sotto la gestione degli attuali proprietari, questo luogo è diventato ancora più interessante. Ma per costruire un futuro splendente occorrono delle buone fondamenta.

Il racconto di Roberto Carlo Caprarella

"Angiolino, il vecchio proprietario, un giorno propose a mio padre e ai suoi due fratelli di prendere in gestione il locale. Lui era stanco, voleva andare in pensione e loro, lavoravano nel locale. Erano giovanissimi e decisero di buttarsi in quest'esperienza coinvolgendo anche un altro fratello", ci racconta Roberto Carlo Caprarella, socio, figlio e nipote di questo magico quartetto che con piatti semplici e gustosi, con coraggio e tenacia, conquistò il cuore di Firenze. La bellezza di Melfi, la gioventù, la spigliatezza, la voglia di fare e **la Toscana** come cornice. Ecco gli ingredienti di questo successo. Un successo che continua ancora oggi.

Una nuova gestione per La Grotta Guelfa

Veniamo accolti da **sorrisi** e **gentilezza**, ma quello che lascia abbagliati è la **bellezza del locale**. Gli arredi sono antichi, sembra di entrare in un prestigioso caffè ristorante degli Anni '30, tanto che ci si aspetta di vedere **Coco Chanel** uscire da una stanza. Eppure...è **tutto perfettamente toscano**, come ci ricordano le casse di legno di vini tagliati e usate come mattonelle nelle pareti. Una celebrazione della **maestrosità della Toscana**. Classico e moderno assieme.



Ci sediamo all'esterno, occupando 2 dei **150 posti** che La Grotta Guelfa offre. Johnny, il **direttore**, subito ci accoglie con un sorriso e il menù. Ci spiega che ha iniziato in sala e che gli è stato riconosciuto un nuovo ruolo per il suo impegno e la sua passione. Lui ha il compito di **coordinare la sala**, di far in modo che il cliente si senta coccolato a 360°, esattamente come noi.

La pizza è femmina... By **Antonella Romano**

Ordiniamo una bottiglia d'acqua gassata per il caldo e decidiamo di affidarci alla **pizzaiola**. Una delle poche a Firenze e in Italia, dato che questo patriottico mestiere è quasi esclusivamente maschile. **Romano Antonella** è quasi un'eccezione nel suo settore. Una **succulenta eccezione** che ci viene presentata con una pizza mediterranea con pomodorini gialli, mozzarella di bufala, olive taggiasche, cipolle di Tropea, acciughe, Sanfelice e basilico fresco.



Una pizza che assomiglia ad un **quadro di Kandiskij**, talmente bella che quasi dispiace mangiarla...ma anche no. Ne tagliamo un pezzetto e la assaggiamo rimanendo...incantati. Un **equilibrio perfetto** fra il salato delle olive e delle acciughe, il dolce dei pomodorini gialli e delle cipolle e per finire la freschezza del-

la bufala. **Deliziosa**. Ma non è finita. Dobbiamo immolarci per voi e assaggiamo l'impasto. Morbido...delicato, soffice. **"L'impasto viene lievitato per 36 ore"** ci spiega fiera Antonella.

*"L'impasto viene preparato 2 giorni prima e lasciato in un frigo positivo che elimina eventuali contaminazioni e favorisce la **lievitazione** che dura, appunto, 36 ore. Poi il prodotto viene porzionato e lavorato secondo i **gusti del cliente**"* ci spiega in modo professionale, ma dalle sue parole è chiara la passione e l'amore che mette nel suo mestiere. E, questo, sicuramente, è il suo **ingrediente segreto**.



La pizza è gourmet

"La Grotta Guelfa è diventata anche una **pizzeria dal 2014**" aggiunge. Beh, sicuramente un luogo dove mangiare una buona pizza a Firenze, scrivetelo nelle agende. Ma quali scegliere? "Oltre alla **Mediterranea**, che avete assaggiato, molto particolare è la **Pizza del Capo**: si tratta di una pizza bianca con pomodorini gialli del Vesuvio, mozzarella di bufala affumicata a freddo e peperoni di Melfi che vengono prima fritti, salati e macinati." E, in quel momento, sentiamo l'acquolina in bocca.

"Molto gustosa e richiesta è anche la **pizza Guelfa**. Anche questa è una pizza bianca con pecorino semistagionato, porcini e tartufo". Okay, possiamo avere uno stomaco di riserva? Vorremmo mangiarle tutte, ma non si può.



Ci viene servito un **ottimo rosè**, una scelta vincente che ci rinfresca e che ci lascia leggeri, pronti ad immergerci nella prossima esperienza.

Passiamo ai primi piatti...

Qui a La Grotta Guelfa è giunto il tempo dei primi piatti, giusto un assaggio. Ma, ovviamente, un **assaggio**

toscano e gustoso. *Picio all'anatra* nella ricetta originale senza uovo.

"Picio all'anatra. Il picio è senza uovo, produciamo noi la pasta. L'anatra viene bollita da sola, fin quando non si separa in piccoli pezzi e viene amalgamato con il concentrato di pomodoro." ci spiega Johnny, raccontandoci il loro **modo naturale di lavorare gli ingredienti**, senza l'uso di troppe materie aggiunte. *"E tagliolini all'uovo con funghi porcini e tartufo scorzone"*. Il profumo è spettacolare, si sente la **freschezza degli ingredienti** che sono usati durante la loro stagionalità.



Il tutto servito con un corposo vino rosso **Aska** un **Bolgheri Rosso DOC**, che riesce a amplificare i sapori. Il **picio** è perfetto, al dente, il sapore dell'**anatra** è delicato e pieno, senza essere selvaggio. I **tagliolini** sono come una passeggiata nel bosco e piano piano iniziamo a sentire anche meno caldo.

Ma...adesso vorremmo davvero uno stomaco aggiuntivo. Arrivano i secondi e, all'occhio, sono meravigliosi. Complementari eppure diversi.

...e poi ai secondi piatti

“Ossobuco alla fiorentina. *La ricetta de La Grotta Guelfa prevede che la carne venga condita con **spezie** e **olio EVO** e lasciata macerare, poi viene cotta da sola **in forno**. A parte si fa una **base di cipolla e pomodoro**. La salsa viene aggiunta alla carne e cotta in forno tutto insieme. Riscaldato appena in padella prima di servirlo.”* ci spiega il direttore. Un **piatto casereccio e tipico toscano**, che sa di casa. E che è buonissimo: la carne sembra burro e conserva il suo sapore delicato e avvolgente. Le cipolle non coprono il sapore, ma lo innalzano.



Beviamo **un altro magnifico sorso di Vino**, questo Bolgheri DOC è l'abbinamento giusto.

E poi passiamo al **Filetto alla Rossini**, che sembra un quadro. *“Viene servito sopra una fetta di **pane** soffritta nell’olio. Il filetto viene soffritto dopo il pane, da solo, per pochi minuti da entrambe le parti. A*



*parte si prepara una base di marsala con l'olio della cottura. Alla fine viene aggiunto il **foie gras**. Il sugo viene aggiunto al pane e sopra viene adagiata la carne e qualche scaglia di **tartufo nero**." ci illustra Johnny.*

Bellissimo. E sorprendente. Non solo per il sapore assolutamente celestiale, ma per la **consistenza del pane** che è diventato morbido e che accompagna in bocca quello della carne. E sì, abbiamo rovinato la prova costume, dato che lo mangiamo tutto. O quasi.



Chianina IGP

A La Grotta Guelfa il fiore all'occhiello è la carne. Viene servita la **Chianina IGP certificata** e solo se raggiunge gli **alti standard** della cucina che vuole che la carne sia frollata alla perfezione. *“Altrimenti non lo serviamo”* ci dice Johnny. Una **cura** verso la materia prima e il **rispetto** della Toscana che quasi ci commuove.

Dolci e leccornie

Ma le vere lacrime scendono per il **dolce**: *semifreddo a base meringa e mandorle caramellate, accompagnato da una salsa di cioccolato fondente*. Addio bikini, addio forma fisica. Siamo in paradiso e con un boccone riusciamo a eliminare ogni senso di colpa.



Coccolati, sazi e felici facciamo un giro del locale, scoprendo il meraviglioso **privé** usato per le degustazioni: una perla dal **fascino medievale e antico**, un luogo per 12 persone che vogliono esplorare la **parte guelfa di Firenze** e gustarla davvero.

Ultimo ma non ultimo conosciamo lo Chef Stefano Maestro

E, infine, conosciamo lo chef Stefano Maestro della cucina, stasera ci ha fatto sognare con i suoi piatti. "La cucina è toscana. " *E il fiore all'occhiello, nonostante una cucina molto varia e adatta a tutti, dal vegetariano al celiaco è la carne. "Ossobuco alla fiorentina (amato soprattutto dai francesi e dagli americani), la bistecca da uno sulla costola T bone, la chianina, la lombatina di vitella con il fungo porcino o con gli asparagi, filetto alla griglia con funghi trifolati e rucola, al pepe verde, alla Rossini, all'alpina. Menzione d'onore anche al cinghiale in salmì"* ci racconta Stefano.

Anche lui è cresciuto qui, da addetto ai primi a chef in pochi mesi, seguendo il suo talento. "Abbiamo un menù molto vario con scelte anche vegetariane e gluten free" ci dice Roberto e, nuovamente, ci pentiamo di non poter assaggiare tutto.

Antico e moderno

La Grotta Guelfa è come un meraviglioso cocktail che mescola **antico e moderno, storia e novità, ricercatezza e semplicità**: il risultato è un locale bello e buono **aperto 7 giorni su 7** con orario continuato.

Qui potrete gustarvi la partenza dei cortei del **calcio storico**, dell'ottimo cibo e rilassarvi nel cuore di Firenze. Un cuore guelfo, con buona pace di Dante.

Ristorante La Grotta Guelfa - Via Pellicceria, 5r - Firenze - Tel. +39 055 210042

📌 **PER APPROFONDIRE:**

- 👉 **Mangiare verde a Firenze: 7 ristoranti vegetariani e vegani da provare**
- 👉 **Food Truck, il migliore street food su ruote tra Firenze e dintorni**
- 👉 **Piatti toscani fantastici e dove trovarli**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Un ringraziamento speciale al fotografo **Giorgio Magini** per il suo Reportage fotografico

In collaborazione con La Grotta Guelfa

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

