

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 maestosità 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 della bu-

fala. 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, scrivetevelo 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.

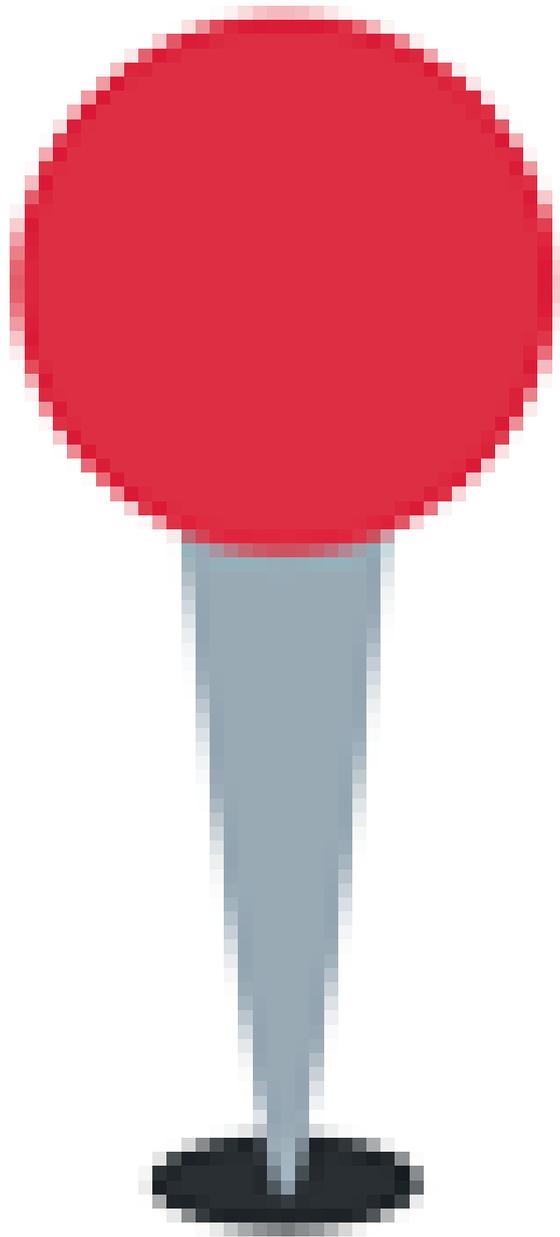
Anche lui è cresciuto qui, da addetto ai primi a chef in pochi mesi, seguendo il suo talento. "Abbiamo un menù molto vario con scelte anche vegetariane e gluten free" ci dice Roberto e, nuovamente, ci pentiamo di non poter assaggiare tutto.

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 Grotta Guelfa

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

