

STEFANI DAL 1888, DA TRATTORIA DI POSTA A RISTORANTE GOURMET: UN SALTO QUANTICO BEN RIUSCITO



Uno dei migliori luoghi dove mangiare a Lucca è aperto, pensate, dal 1888: stiamo parlando del ristorante Stefani che da trattoria di posta è oggi meta imperdibile per pranzi e cene gourmet

[Ristorante Stefani, dal 1888... a oggi](#)

Di cosa parliamo in questo articolo:

- Il nuovo ristorante Stefani
- L'esperienza di TuscanyPeople da Stefani
- Lo show degli antipasti
- I primi piatti
- Il "real" secondo piatto
- Parla mamma Caterina



- Dulcis in fundo

Un tempo al Ristorante Stefani si fermavano viandanti e pastori durante la transumanza, quando dall'Appennino, passando per la Garfagnana, giungevano al mare. Arrivavano a piedi, a cavallo, a dorso di mulo, in carrozza, a questa graditissima stazione di posta dove umani e animali potevano riposarsi lungo il cammino ristorandosi.

Il nuovo Ristorante Stefani

Oggi arriviamo in auto, consultando Google Map per non sbagliare strada, ma il senso recondito è sempre quello: ristorazione, riposo, stacco. Anche se nel mezzo - tra Pietro Stefani, che nel 1888 apre la locanda, e Gianmarco Stefani, l'attuale giovane chef - c'è stato molto altro. C'è stato un susseguirsi di generazioni fino a Benedetto e Caterina che subentrano nel 1960, dando forma al ristorante così come appare oggi.

A loro è spettata la fondamentale funzione di trasformare una ben nota osteria tradizionale in qualcosa di più *à la page* che rispecchiasse l'andamento dei tempi. E ci sono riusciti alla grande. Per una cinquantina d'anni o giù di lì, anche a botte di 300 coperti al giorno. Mica uno scherzo.



L'esperienza di TuscanyPeople al Ristorante Stefani

Dove si trova il Ristorante Stefani

Pochi chilometri dopo Lucca, andando verso Pisa, svoltiamo a sinistra e siamo subito arrivati. La serata è frizzante, l'esterno ampio come l'articolata struttura (che comprende anche 4 camere con 15 posti letto), parcheggiare non è affatto un problema. Entriamo dentro il Ristorante Stefani curiosi. Ci accolgono Benedetto e Gianmarco Stefani, due generazioni a confronto. I tavoli sono ampi, rotondi, comodissimi, la sala non è affollata, ci sediamo sentendoci subito a casa, rilassati.

Davvero un gran... Cuvée

Ci vengono immediatamente serviti dei deliziosi covaccini di produzione propria, insieme a un Gran Cuvée Particolate Brut Rosé (sangiovese, syrah) della Tenuta del Buonamico, che si trova a [Montecarlo](#), in via di Montecarlo (più Montecarlo di così...), spumantizzato secondo il [metodo Charmat](#), o Martinotti.



Lo show degli antipasti

E da adesso, signore e signori, inizia un vero e proprio show di antipasti.

La polpettina di tonno

Il primo antipasto è una polpettina di tonno su base di salsa di pomodoro umami, con gocce sparse intorno di maionese al nero di seppia e crema al prezzemolo. Assolutamente deliziosa, si scioglie in bocca. Quanto al gusto, si nota un interessantissimo contrasto di dolce (umami) e maggiormente salato (maionese al nero di seppia).

Nel mentre giunge il contenitore del pane - che annovera anche due tipi di schiacciate - rigorosamente fatto in casa con farina tipo 1 della Petra, dalla pronunciata masticabilità. Eccellente.

Pisano, livornese e... lucchese

Gianmarco mentre ci serve ci racconta che un tempo qui venivano solo il "pisano" e il "livornese". È bello questo singolare quasi a tipizzare un certo genere di cliente che seguiva un determinato *mainstream* di moda. Sì perché a Pisa e a Livorno, nella "mitologia locale", si considera Lucca come un punto di riferimento per imparare il "garbo", per comprare la "roba bona", insomma, venire qui al Ristorante Stefani era alla

moda, faceva tendenza. Mentre il “lucchese”, che notoriamente sta bello rintanato dentro le sue possenti mura che nemmeno i Medici seppero violare, faceva fatica ad arrivare fin qua, a pochi chilometri dalla città. Ma ora, per fortuna, grazie anche all’innovativa cucina gourmet di Gianmarco, le cose stanno cambiando rapidamente.



Continuano a piovere antipasti, uno più buono dell’altro

La capasanta...

Quindi è la volta della capasanta, bianca su un piatto nero, scottata leggermente da ambo i lati, appoggiata sopra una foglia di lardo, con della cipolla bruciata sbriciolata sopra, sulla base di una crema di zafferano che è davvero l’ira di Dio di bontà. Una proposta di estrema delicatezza.

...la tartare di manzo e pioppini...

Pochi minuti, e arriva un loro cavallo di battaglia (da me personalmente apprezzatissimo): la tartare di manzo e pioppini. La carne viene prima abbattuta, in modo che mantenga un colore rosso vivo, quindi ri-

portata a temperatura ambiente, battuta, condita con capperi, sale grosso, worcestershire e tabasco per conferirgli quel pizzico di piccante. Al lato, una goccia di splendida maionese fatta da loro, più grassa, saporitissima. Infine la strepitosa nota croccante del farro soffiato posto sopra come un cracker. Un piatto ottimo, originale, il cui sapore esplode nel palato piano piano.

...la quaglia...

Senza soluzione di continuità, è il turno della quaglia (i volatili hanno una tradizione qui, visto che un tempo c'era una voliera), riproposta da Gianmarco in una versione più contemporanea. Si tratta d'un piatto composito: al centro, una coscettina frita, completamente disossata, mentre ai lati, due petti di quaglia cotti a bassa temperatura e poi scottati in fondo per mantenerne la morbidezza. Il tutto su un letto di spinacino frullato per renderlo più setoso. Su una parte del piatto, poi, delle gocce di maionese fatta col fondo delle ossa tostate della quaglia, davvero notevole con quella sua nota acuta, squillante; mentre, sull'altro lato, frutti di bosco e vino che amalgamano la bocca di dolcezza.

...uovo e tartufo...

Mentre Benedetto, affabilmente, ci narra un po' la storia del Ristorante Stefani, ecco che, dentro un vassoietto sagomato, arriva qualcosa di veramente eccezionale: un uovo con scaglie di tartufo sopra una stratificazione di patate e parmigiano. Qualcuno, non diciamo chi, lo definisce "l'uovo più buono della mia vita". Se non lo è, poco ci manca. Menzione d'onore per questo antipasto davvero fuori dal comune.

Benedetto ci spiega come non sia facile per Gianmarco mutare la solida tradizione di questo ristorante trasformandolo in gourmet. È ovvio che sia piuttosto complesso cambiare la mentalità della clientela abituata a certi piatti, sostituendoli con ardite sperimentazioni sullo stile Cracco, Cannavacciuolo, o Bottura (tutti maestri di Gianmarco in varie epoche), ma se c'è riuscita [Valeria Piccini a Montemerano](#), ottenendo addirittura le due stelle Michelin, crediamo sia possibile farlo anche qui.



È il momento dei primi piatti

Il risotto alle castagne e marroni tostati...

Ecco un piatto esteticamente molto bello, il cui contenitore fisico riprende i colori verdi e marroni del piatto gastronomico. È una proposta "femminile", autunnale, così la definisce Gianmarco: riso al burro, semplicissimo, con castagne e marroni tostati, passati in padella con un filo di sale, su una base di crema di castagne cotta col Porto, filtrata e frullata per renderla più setosa. E a finire dei germogli di barbabietola. Che dire, anche questo un piatto assolutamente non banale nella sua concezione e nella sua composizione.

...e i ravioli di zucca e salsa al Branzino

Come non bastasse un solo primo, ecco un altro delizioso assaggio "femminile", dal gusto essenzialmente dolce. Il ripieno dei ravioli fatti in casa è di zucca cotta in forno in modo che gli zuccheri caramellizzino. La crema è di branzino cotto in padella, rosolato e frullato con una salsa di cipolla. Il sapore di pesce è avvolgente, morbido. Piatto di livello.



Il “real” secondo piatto

Guancia di vitello al vino e crema di patate

Il piatto che abbiamo davanti è la punta di diamante del ristorante da un’infinità di tempo, richiestissimo, impossibile da togliere dal menù anche in forza di normali rotazioni: lui c’è sempre.

Si tratta di una guancia di vitella cotta a bassa temperatura, su una base di salsa al vino, con al lato una crema di patate che somiglia a un purè, anche se non lo è. Il sapore della crema di patate è molto più dolce di quello di un normale purè, e contrasta ed equilibra splendidamente l’acidità del vino. La guancia si taglia col cucchiaino. Una proposta eccellente che tiene fede alla fama che ha.



Parla mamma Caterina

Un curioso aneddoto

Prima del dessert c'è il tempo di fare due chiacchiere con Caterina, la mamma di Gianmarco che sbuca orgogliosa dal backstage. Ci racconta che la nonna, quando il nipote iniziò a lavorare in cucina, notò subito che il ragazzo usava soprattutto l'olfatto per le sue alchimie culinarie, esattamente come la bisnonna, e non solo: avevano anche lo stesso modo di stendere la pasta. Quasi gli avesse trasmesso geneticamente le sue migliori doti. Curioso, no?

Dulcis in fundo

Semifreddo alla nocciola, base di cioccolato fondente morbido, e croccante salato

È il delizioso tempo del dessert, o meglio, dei dessert, visto che qui è tutto doppio, triplo, quadruplo. Per primo arriva un semifreddo alla nocciola fatto con la pasta di nocciola pura, con una base di pata bomb, e della panna montata per "dare un po' d'aria". Alla base, un biscotto morbido al cioccolato fondente. Sopra, un croccantino, fatto a cerchio, di nocciole tritate, con un goccio di sale a bilanciare. Equilibrato, originale, gustoso.

Torta di mele con meringa al limone e crema inglese



Quindi, a seguire, ecco una torta di mele con crema inglese molto semplice, alla vaniglia, con meringa al limone, leggermente flambata. Per un dolce così non c'è veramente da usare chissà quali parole. C'è da mangiarlo. E basta. Molto lentamente.

Infine, proviamo anche un assaggio del loro ottimo panettone fatto in casa.



Che dire? Ci vorrebbero due stomaci, e forse non basterebbero, per mangiare quello che abbiamo mangiato noi al Ristorante Stefani. Ma, ve lo assicuriamo, lo sforzo è valso davvero la pena. A nostro parere la nuova strada gourmet del ristorante è senz'altro quella giusta. In bocca al lupo, Stefani, dal 1888 ci auguriamo che tu approdi, come minimo, al nuovo secolo. Hai fatto 30, ormai fai 31, no?

Caro amico TuscanyPeople-iano, cara amica TuscanyPeople-iana, davvero ti consigliamo il ristorante Stefani per un'esperienza gastronomica fuori dal comune. Ma per qualsiasi domanda o commento: scrivici, qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), saremo lieti di risponderti.



PER APPROFONDIRE:

- [Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza](#)
- [I migliori vini per accompagnare un tipico pranzo di Natale toscano](#)
- [Il bianco Natale sulla montagna toscana: c'è l'imbarazzo della scelta](#)
- [Capodanno a tutta bolla, purché toscana!](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

