

RISTORANTE VIO, GLI STELLATI AFORISMI DEL GUSTO DI ALESSANDRO PANZANI



Il Ristorante Vio, il nuovo locale dove lo chef Alessandro Panzani illumina la cucina, ha l'essenza di una poesia moderna, aforismi di gusto, stile ed emozioni che rendono questo locale fiorentino un vero *place to be*.

Ristorante Vio Chef Alessandro Panzani: nuove stelle nel cielo fiorentino

*Vio è il cibo
Vio è il vino
Vio è la musica
Vio è l'incontro
Vio è l'accoglienza
Vio è il sorriso
Vio è l'attimo
Vio è*

E' così che lo chef Alessandro Panzani sintetizza l'essenza del ristorante Vio - il relativamente nuovo ristorante a Firenze Nord, in Via Pratese località Osmannoro - quasi in forma di poesia moderna o di aforisma stile "Amore è".



Ma al di là dell'aspetto concettuale, parte integrante e fondamentale della filosofia di Vio, qui stiamo sicuramente parlando di un locale di ottimo livello, situato in un ambiente elegante e confortevole, dall'arredamento ricercato, in cui si possono gustare decine di proposte culinarie, piatti tipici della tradizione toscana, abbinate a un'ampia selezione di vini di pregio.

In tutto una quarantina di proposte circa a cui si devono aggiungere ottimi contorni molto curati e splendidi dessert.

Artefice e architetto di tanta bontà è l'executive chef stellato Alessandro Panzani che vanta una vastissima esperienza in giro per il mondo.



Tuscany*people*





Maestro, una domanda a bruciapelo così da entrare subito in *medias res*. Le entrate del Ristorante Vio. Ci fa qualche esempio?

“Be’, si va dal “Carpaccio di chianina con mousse di parmigiano e rucola”, alle tartare, al baccalà mantecato, fino a piatti raffinati come “Meringa di basilico e patate, con polpo al southernes e carciofo allegro” o “Terrina di fegato grasso d’oca, burro al sale rosato e pan brioscato.”



Lei ha avuto una vita molto intensa sotto il profilo enogastronomico:

“Sì, ho sessantotto anni, e fin da giovane, nel periodo estivo, facevo stage inizialmente in tutta Europa e poi, durante l’università, nel mondo intero, per cercare di capire sempre più approfonditamente le tradizioni delle varie cucine che incontravo.”



Ho sempre avuto molta fantasia e voglia di propormi, e questo mi ha permesso di conoscere persone di grande valore come Roger Vergé a Le Moulin de Mougins, dove ho trascorso otto mesi fantastici più sei di stage, oppure il grande chef Robuchon.

Ho lavorato a La Tour d’Argent, ho fatto il sous chef in ristoranti di un certo livello. In Italia ho avuto contatti con Gualtiero Marchesi. Per un certo periodo di tempo sono stato all’Enoteca Pinchiorri.

Ho aperto locali di diverse tipologie. Ho viaggiato in quarantasette nazioni diverse, acquisendo vasta esperienza. Tanto per darvi un’idea di come sono fatto, ho sperimentato la pesca d’altura per capire molti perché, la pesca in barca per imparare il metodo di congelazione a bordo. Ho lavorato in macellerie importanti e dozzinali. Ho buttato giù intere mezzeni per studiare la carne, ho lavorato carni quasi assurde.



In Africa ho mangiato cose innominabili. Sono stato in Brasile, in Argentina, negli Stati Uniti, di cui ho apprezzato potenzialità forse ancora inesprese, tanto che tuttora alcuni piatti che preparo sono legati a quell'esperienza nord americana. Nel '71, quasi per gioco, ho aperto una spaghetteria a Denver, Colorado."

Davvero notevole. Quindi deduco che abbia sempre fatto lo chef o lo chef imprenditore:
"Ho sempre fatto lo chef executive, pertanto il manager. Parlo una lingua e tre quarti, inglese e francese, e durante i miei viaggi ho sempre prestato molta attenzione alle espressioni linguistiche che rappresentano al meglio i piatti. Una cosa molto più importante di quanto si possa credere."



Leggi anche: [Chef Luca Landi, la stella del ristorante Lunasia](#)







Qualche esempio di primo piatto del Ristorante Vio?

“Le dico: Risottino al pesto di noci e funghi mantecato con gocce di gorgonzola”, le penne Arlecchino, i “Tonarelli cacio e pepe con vellutata di cacio con gamberoni”, fino ad arrivare alle più classiche pappardelle al cinghiale o magari “La chitarra alla crema di zucchine, zafferano e scampi.”

Maestro ci sta sempre più stuzzicando, meno male che tra pochi minuti assaggeremo alcuni dei suoi splen-



didi piatti.

I suoi progetti più importanti prima di arrivare a quello attuale con il ristorante Vio?

“Senz’altro il più importante è stato quando abbiamo creato l’Antica Posta a San Casciano, e in quattro anni abbiamo ottenuto la stella Michelin. Un progetto che si è sviluppato dall’85 al ’92. Sette anni splendidi. L’Antica Posta era originariamente una vecchia fermata della ferrovia del paese che andava e veniva da Firenze passando per Scopeti. Insieme a mio padre e a un amico comune la rilevammo e fondammo il ristorante. Tutte le sere eravamo al completo. Cinquanta posti, un unico turno.”



Bene, arriviamo al progetto attuale:

“Sì, il ristorante Vio è nato un anno abbondante fa. Ha subito un breve stop, salvo poi riprendere con ancora più forza attraverso l’ingresso di una persona splendida, il titolare, con cui ho creato una perfetta sinergia. Il personale in parte è mio, in parte è stato formato qua.

Dopo mesi d’intenso lavoro siamo usciti col menù attuale che forse è un po’ più pretenzioso di quello antecedente ma che dal punto di vista qualitativo ci dà grandissime soddisfazioni.”

Per quanto abbiamo potuto riscontrare, una cucina ampia diretta a una gran varietà di palati, molto curata, una maniacale ricerca della materia prima:

“Alcuni piatti includono processi di preparazione anche di un giorno e mezzo, ad esempio il cheesecake. L’idea fondante del progetto prevede di distinguersi dalla maggioranza della ristorazione che esiste nei dintorni.





La nostra clientela è senz'altro di livello internazionale. La mia è una cucina di ricerca, su basi toscane, certo, ma il fatto di aver viaggiato tanto mi permette di ampliare la quantità e la qualità delle proposte."

Qualche esempio di secondi del Ristorante Vio?

"Cito la classicissima bistecca alla fiorentina con contorni di carni Limousine o Irlandesi, la "Catalana di aragosta" oppure lo "Scottadito di capretto con panatura di pistacchi e budino di patate". Abbiamo un'ottima "Buttera di maiale alle mele e crema di cipolla", senza dimenticare l'"Abbondanza di Vio alla griglia" (manzo, maiale, pollo e agnello).

Su che livello di prezzo siamo?

"È un ristorante da 50-70€ a persona, a seconda se si aggiunge o meno il vino. Si va dalla grande bistecca fino alla catalana cucinata con materie prime importantissime.



Qui vengono lavorati i gamberi di San Remo, gli scampi rossi siciliani, tanto per fare degli esempi. L'aragosta è solo di Bosa. Se non si trova non la faccio proprio. Curiamo molto le preparazioni usando i carapaci, la spina del pesce. Facciamo fumetti, salse demi-glace, tutto ciò che favorisce il gusto, la cremosità naturale.”

Il locale è molto accogliente. Spazio enorme, tutto legno, elegante, e una parete di trenta metri di vino da illuminare gli occhi. Doppie magnum di Masseto, Ornellaia, Sassicaia:

“La qualità è molto alta. I proprietari hanno fatto un investimento davvero importantissimo.”



Leggi anche: [10 ristoranti stellati in Toscana per un'intenso piacere gourmet](#)

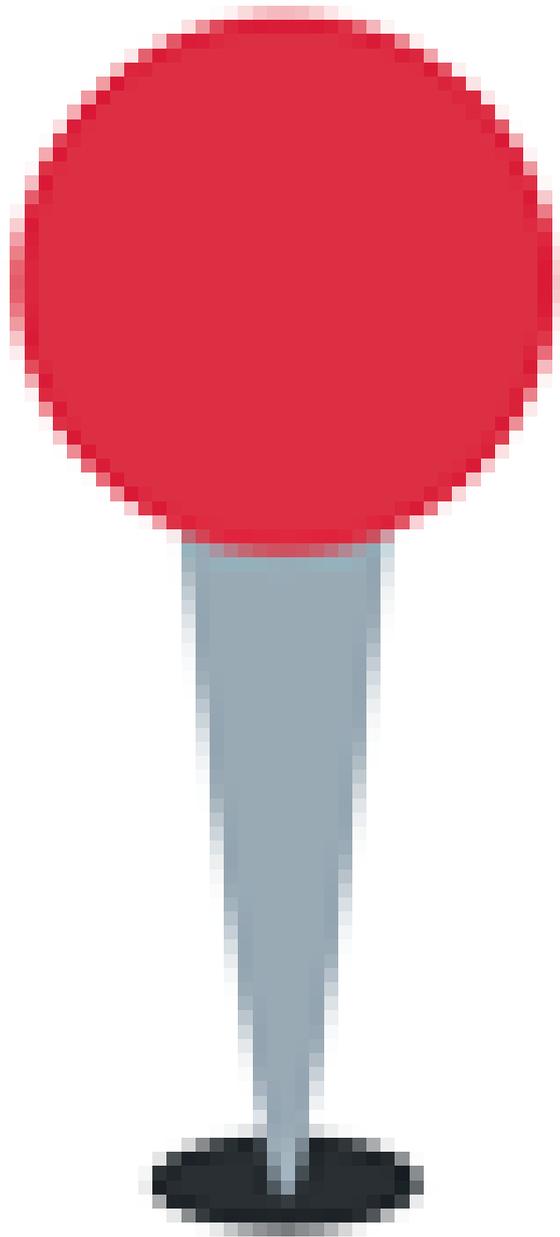




Con un ampio spazio per l'incontro tra le persone e un'atmosfera che ricorda un misto tra Giappone e Provenza:

"Be', per me la Francia ha rappresentato un'esperienza formativa di altissimo livello. Per quel che riguarda l'atmosfera e l'incontro con le persone, si tratta davvero di un'isola inconsueta in via Pratese, all'Osmanoro, qualcosa che non c'era e di cui forse si sentiva il bisogno. Un locale adattissimo al brunch o a un pranzo di lavoro coi clienti".

Tutti i nostri migliori in bocca al lupo a Alessandro Panzani e al suo ristorante Vio.



PER APPROFONDIRE:





Zeffirelli Tea Room Bar: un locale chic per una gestione tutta al femminile





[La Grotta Guelfa: una cena nel cuore segreto di Firenze](#)





[In cucina con Giulia...Scarpaleggia!](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



Ristorante VIO - Via Pratese, 100 Firenze - Tel. +39 055 39.88.990

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

