

TRATTORIA DALL'OSTE, DOVE LA BISTECCA È L'ÉTOILE DELLA CUCINA



La Trattoria dall'Oste rappresenta una delle più alte espressioni culinarie di Firenze. La bistecca è la *étoile* indiscussa della cucina e lo chef Antonio Belperio la dirige come solo un grande maestro sa fare.

Trattoria dall'Oste, dove la bistecca è la regina della casa

Fino a non troppi anni fa, nelle vecchie osterie toscane, i proprietari erano soliti trattenersi anche un po' oltre l'orario della chiusura per discorrere al tavolo con i clienti e all'evenienza raccontare storie. Ebbene ciò può succedere ancora, in Toscana ed a Firenze, mischiando antico e moderno. Infatti se l'arredamento della Trattoria dall'Oste ([via Alamanni 3/5r, Firenze](#)) ricorda ancora quello delle tavole semplici,

lontano dallo stile *nouvelle cuisine*, gli avventori provengono da tutte le parti del mondo, come il gruppo di coreani che abbiamo visto attendere il tavolo in fila ordinata.



Ci troviamo quindi in un ristorante per fiorentini o per viaggiatori? In una vecchia trattoria o in una cucina internazionale? I nostri dubbi in proposito sono durati poco, giusto fino al primo piatto, ma solo perché non abbiamo ordinato l'antipasto. Lasciemo che a raccontare la storia, sia proprio Antonio Belperio, chef esperto che assieme al fratello, è titolare della Trattoria dall'Oste.

La specialità dell'oste

La storia che ci ha raccontato Antonio ha avuto un filo conduttore chiaro o forse sarebbe meglio dire un filetto: la carne. La prima domanda che abbiamo posto allo chef riguardava infatti le sue origini ma la risposta ci ha portati subito sul piano professionale: "*nasco cuoco*"; fiduciosi gli abbiamo domandato "*da quando?*" e lo chef ha risposto ancora lapidario: "*da sempre. Scuola alberghiera e a casa i miei genitori avevano un bar ristorante, a Buon Albergo in provincia di Benevento. Poi sono arrivato a Firenze per fare il militare in San Marco, dove c'era anche una mensa di ottimo livello*".



L'apertura della Trattoria dall'Oste risale al 2009: *"L'idea era molto semplice: piatti tipici toscani, la ribollita, crostini, trippa, osso buco e la bistecca che all'epoca era un piatto tra gli altri"*. Poi pian piano la bistecca è diventata specialità della casa, il piatto più richiesto, ben rappresentato dalla splendida vetrina del ristorante e soprattutto dalla bianca razza Chianina. Bianca come quei bovini che gli Antichi Romani portavano nei cortei trionfali ed offrivano in dono agli dei e bianca come il toro che nel mito greco, trasfigurò le sembianze di Zeus per permettergli di rapire la bella Europa, eponima del nostro continente e che noi da toscani, non possiamo fare a meno di immaginare affascinata dalla bellezza candida del toro chianino.

Ravioli al ragù di chianina

Così non ci ha sorpreso incontrare la chianina fin dal primo piatto. La bistecca innanzi la bistecca, reinterpretando le specifiche di Antonio perché *"il sugo di chianina si fa con la scoperchiatura, ovvero la prima fetta della lombata, l'ultimo taglio prima che si inizino ad ottenere le bistecche"*; da marinare a fuoco lento con cipolla, sedano e carote in modo che divenga morbida.



Un sugo perfetto per i ravioli, tanto più che la carne saporosa della chianina si stempera perfettamente con la dolcezza del ripieno di ricotta e spinaci, classico della tradizione fiorentina, racchiuso nel raviolo di Sfoglia d'Oro, quasi fornitore unico per i migliori ristoranti di Firenze e: *"che da Scandicci ci prepara i ravioli freschi tutti i giorni e ce li manda"*.

Pici al guanciale e funghi porcini

I ravioli ci sono piaciuti moltissimo e appena finiti ci siamo trovati impazienti di assaggiare la bistecca, ma lo chef ha saputo frenare la nostra ansia per mostrarci davvero bene come il suo menù sia stato studiato per presentare la cucina toscana nella sua interezza. Così abbiamo potuto gustare anche un altro primo: pici sensi al guanciale e funghi porcini. E neanche a dirlo, il più tipico taglio di pasta toscano (i pici) ci ha catturati con il guanciale di maiale cotto in forno e l'aroma avvolgente dei funghi porcini.







Sua maestà la Bistecca Chianina

A questo punto, per assicurarsi che potessimo incontrare la chianina con una consapevolezza tale da ravvivare le nostre emozioni più profonde, lo chef ha deciso di raccontarci prima la bistecca: *“ci si immagina che la carne sia soltanto carne, ma in realtà è un mondo del quale anche uno chef non specializzato può sapere il giusto”*. Esistono innumerevoli specie di bovini, di sessi diversi, tagli diversi, alimentazioni diverse. Tra i tagli la bistecca è il più pregiato e si ottiene dalla zona lombare, alla fiorentina se il sapiente macellaio decide di raggiungere anche una parte del sottostante filetto. In questo modo, se siamo fortunati, dobbiamo la nostra Bistecca alla Fiorentina ad una scottona o manza, ovvero ad una mucca giovane, mai stata incinta e macellata tra i 14 e 18 mesi, la cui carne è molto tenera e striata di infiltrazioni adipose che le donano morbidezza e sapore.



La scottona è però soltanto una delle moltissime tipologie di bovini da carne tra le quali Antonio rinnova il suo menù; ad esempio, a chi ama una carne più consistente e più magra siamo certi che lo chef consiglierebbe il vitellone, un maschio svezzato e cresciuto sempre fino ai 14 o 18 mesi. Ad ognuna di queste carni corrispondono poi tempi di frollatura (il periodo in cui la bistecca deve riposare alle basse temperature) ed accorgimenti in cucina diversi; così capiamo bene come occorra una grande conoscenza professionale per presentarle tutte in tavola al meglio, tenendo presente anche la specie bovina dalla quale provengono.



Le scelte della Trattoria dell'Oste

Nella Trattoria dall'Oste naturalmente la chianina è sempre presente, ma non da sola; Antonio ritiene che ogni suo taglio acquisisca maggior valore all'interno di una scelta ampia: *"la chianina sempre, e anche la marchigiana; poi, ogni tanto, metto nel menù qualcosa di sfizioso, l'irlandese, la spagnola"* per permettere di assaggiare più varietà.

A noi tuttavia stasera interessa la chianina, il più grande bovino esistente, dalle lunghe zampe, il manto bianco, il muso elegante, bene adatto ad un allevamento allo stato brado; qui selezionata esclusivamente all'interno della zona Igp: *"abbiamo le nostre macellerie di fiducia a Chiusi, Siena e Arezzo, le chiamiamo spesso, <chi ce l'ha ?>"* e i macellai sanno già di cosa si parla.

La Wagyu

Un capitolo a parte merita la Wagyu, rarissima sulle tavole europee. Antonio si è però impegnato ad accordarsi con un appassionatissimo allevatore bolognese che è riuscito ad importare in Italia la mitica mucca giapponese, tanto esaltata a Kobe. Così, ogni sera nella Trattoria dall'Oste, al bianco della Chianina fa da contrasto il nero della Wagyu, nutrita se non con *"birra e semi di lino"*, come vorrebbe la tradizione popo-

lare giapponese, certo secondo una dieta completamente naturale e di altissima qualità, studiata in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna.



Tutto questo per ottenere una carne marmorizzata, ovvero profondamente infiltrata da sottili venature di grasso fin dentro lo strato muscolare, *“quando la prendi cruda vedi tutta la mazzatura, il grassettino che si infila dentro la carne e poi si scioglie in cottura, dando sapore e morbidezza”*. Una carne che non potremmo definire altrimenti che esperienziale e che consigliamo vivamente di provare per conoscere un diverso inaspettato.

Bistecca di chianina e Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi

E finalmente possiamo addentarle. Il sapore intenso della chianina e la morbidezza della wagyū, servite su vassoi di pietra calda in modo da mantenere la temperatura giusta ed accompagnate da un Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi del 2003, ci sprofondano in un'esperienza che altrimenti non potremmo descrivere se non come passionale e fiorentina, almeno per quanto riguarda la carne del bovino bianco.

Eppure a sentire lo chef ottenere questo effetto sembra quasi semplice: *“il segreto è la qualità della carne,*

cotta cinque minuti da una parte e cinque dall'altra per mantenerla al sangue".



Salvo poi specificare subito come intanto non vada affatto bene cuocere la bistecca appena uscita dal frigorifero: *“la togliamo dal frigorifero prima, in modo che al momento di metterla sulla griglia sia già a temperatura ambiente”* e molti altri trucchi di cottura, di temperature, di tagli, del sale inglese Marlow, scelto per accompagnare la bistecca in tavola perché si scioglie istantaneamente in bocca ed è ottenuto per ebollizione dalle acque dell’oceano.

I vini della carta della Trattoria dall’Oste provengono invece quasi tutti dalla nostra amata regione toscana; decorano infatti le pareti del nostro angolo le tavole delle loro cassette lignee, riportando marchi classici di un’eccellenza: toscana tanto quanto la Bistecca alla Fiorentina, Sassicaia, Antinori, Ornellaia, Masseto, Soiaia, Avignonesi, Luce della Vite e molti altri.

Progetti futuri

Salutiamo infine chef Antonio Belperio, grati per la nostra esperienza fiorentinissima, tanto fiorentina da potere essere apprezzata da noi che siamo cresciuti in riva all'Arno quanto da persone provenienti da ogni parte del mondo, disposte ad attendere in fila alla Trattoria dall'Oste pur di scoprire l'espressione culinaria autentica della città che hanno scelto di visitare. Soltanto così si può ottenere: *"con circa ottanta posti a tavola, una media di 350 coperti al giorno, ma a volte anche 500; rimanendo aperti da mattina a sera, tutti i giorni tranne il 31 dicembre"* e lasciando spazio alle prenotazioni soltanto per le 7 e per le 9.



Varrebbe quasi la pena di aprire un'altra trattoria aggiungiamo scherzando e divertendo lo chef, il quale può così sorprenderci trasformando la nostra fantasia in realtà: *"ho in progetto di aprire altri due ristoranti, uno all'estero e uno in Italia, forse a Roma"*. Destinazione incerta ma con un punto fermo, sarà cucina toscana e sarà bistecca, proprio come qui a Firenze, dove guardandoci ci domandiamo se avremmo potuto scoprire un incentivo migliore per continuare ad essere fieri di ciò che la Toscana sa esportare nel mondo, vi pare ?

Trattoria Dall' Oste

Trattoria Dall' Oste - Via Luigi Alamanni, 3 /5r Firenze - Tel. +39 055 212048



