

TRATTORIA DALL'OSTE - CHIANINERIA, DOVE LA CARNE SI FA ARTE



La Trattoria Dall'Oste - Chianineria è uno dei migliori ristoranti a Firenze dove mangiare bistecca & Co. in tutte le loro declinazioni. 12 tipi di carne diverse, prodotti di prima qualità, cucina toscana a cui è stata aggiunta una buona dose di modernità e innovazione e una grande cantina assortita, fanno della Chianineria uno dei locali da provare nel centro di Firenze.

Trattoria Dall'Oste - Chianineria, dove la carne si fa arte

La Trattoria Dall'Oste - Chianineria è incastonata al numero [40 di via De' Cerchi](#), nel centro di Firenze che più centro non si può, a metà percorso tra [Piazza della Signoria](#) e il [Duomo](#), a poche decine di metri da via dei Calzaiuoli, là dove un tempo l'omonima famiglia, guelfa di parte bianca, a cui è intitolata la strada, capitanata dal mio omonimo, Vieri, se le dava di santa ragione coi Donati, guelfi di parte nera, per ques-

tioni politiche, religiose, ma anche, e soprattutto di prestigio, di potere e d'influenza sulla città (Leggi anche: [Guelfi e Ghibellini: amore e vendetta tra le torri fiorentine](#)).



Please entry, sit down and enjoy Chianineria

L'impatto è forte. Una gigantesca mannaia da macellaio, ad altezza d'uomo, notevole pezzo artigianale, campeggia all'entrata e mette subito in chiaro le cose: qui alla "Trattoria Dall'Oste - Chianineria" si mangia carne. Ogni visitatore è avvertito: niente vegetariani, vegani o derivazioni varie, da noi la ciccia di qualità impera incontrastata.

Saluto Tommaso, Carmine Bellino, il nostro Cicerone per la serata, e il simpatico Alessandro Bezzi, che collabora con TuscanyPeople per la parte social.

Facciamo il nostro ingresso. Soffitto a larghe volte in mattoncini rossi. Bella sala già stracolma, alle 8:10, di clienti provenienti da tutto il mondo, italiani, russi, francesi, giapponesi, così a occhio, i primi che noto. Veniamo gentilmente sistemati in una saletta laterale più piccola e più raccolta. Alle spalle di Tommaso, un ampio pannello di legno costruito coi frontali delle casse del Nipozzano Riserva, insieme ai relativi tappi di sughero esposti sotto. Anche il nostro tavolo è costruito con lo stesso principio, nonostante mescoli aziende diverse, e ricorda analoghi tavolini che si trovano nella grande piazza di [Bolgheri](#).



Nuove e vecchie conoscenze

Per entrare subito nello spirito della Trattoria Dall'Oste - Chianineria, e concretamente, *in medias res* - idea sempre apprezzabile - ci viene quasi immediatamente servito, insieme a degli ottimi covaccini, un Bolgheri Superiore, il Bolgherese vendemmia 2014 della Tenuta Di Vaira, 65% cabernet sauvignon - 35% merlot, affinato 16 mesi in barrique. *Nomen omen*: davvero superiore, come iniziare a leggere un romanzo con



un incipit fulminante che ti spinge subito a proseguire. Ah, anche l'acqua è d'eccezione, l'[Acqua San Felice](#) di Pistoia, nostra vecchia e sempre gradita conoscenza.

Alla mia sinistra, Carmine, uno dei factotum di tutta l'azienda che conta un gran numero di collaboratori tra i vari esercizi. Carmine agisce sotto l'attenta e sapiente supervisione di Antonio Belperio, espertissimo chef, e titolare, insieme al fratello, della Trattoria Dall'Oste - Chianineria e dell'altro ristorante che si trova in [Piazza Stazione \(dove noi siamo stati a cena qualche tempo fa\)](#), e in pratica rappresenta una figura professionale ampia, tra un acquirente d'informazioni, un propositore di idee, uno sviluppatore di strategie, un educatore di clienti, in altre parole il responsabile del reparto ricerca e sviluppo di una multinazionale.



La carne della Chianineria

Qui selezionano personalmente le carni più pregiate al mondo facendole frollare e maturare per offrire ai clienti la migliore soluzione tra 12 diversi tipi di manzo in vari tagli: [Chianina](#), Romagnola, Marchigiana, Fassona, Podolica, Maremmana, razze tipicamente italiane; Pezzata Rossa, Frisona, Limousine, Kobe, Wagyu tipo Kobe, Black Angus, Galiziana, quelle originariamente allevate all'estero.

Particolarmente interessante è la razza Kobe, pregiata carne giapponese, diversa dalla Wagyu, per la quale La Trattoria Dall'Oste - Chianineria è l'unica, a Firenze, a potersi fregiare del certificato di provenien-

za.



Impossibile non incontrare, in almeno una delle proposte della Trattoria Dall'Oste - Chianineria, i gusti degli amanti della carne, più facile semmai imbarazzarsi nella scelta tuttavia, nel caso, ecco che ci viene in soccorso una figura molto curiosa e al tempo stesso innovativa, il Sommelier della Bistecca, o macellaio a vista, che ci può aiutare nell'ordinare il genere giusto di carne che fa per noi: dal sapore deciso, più grassa, più magra, più tenera, sempre però partendo dalle indicazioni del cliente.

Molto importante sottolineare che gli animali provengono tutti da allevamenti controllati e certificati in cui sono nutriti con alimenti di prima qualità che non prevedono l'utilizzo di ormoni e antibiotici. Gli allevamenti hanno caratteristiche etiche tali da consentire all'animale una crescita armonica, nel costante rispetto del suo benessere e delle abitudini della razza.



“La Maremmana” - ci spiega Carmine - “è molto diffusa nel centro italia. La Podolica soprattutto in Calabria, Puglia, Basilicata. La Chianina, come sappiamo bene, è diffusa in Toscana e Umbria, e insieme al-



la Marchigiana e alla Romagnola fanno parte del Consorzio di tutela del vitellone bianco dell'Appennino. La Limousine è allevata in tutto il mondo una razza molto resistente, anche se in Italia è stata importata secoli fa e nel Mugello, dov'è particolarmente diffusa, la chiamano: la Mugellana Rossa. La Black Angus è argentino-irlandese. Ottima. Noi la compriamo dall'Irlanda e in Italia, a Mantova."

Gli antipasti

Veniamo assai piacevolmente interrotti dai camerieri i quali, dopo aver servito l'entrée: *Crostini a base di ragù di chianina*, lavorano un piatto di *Uova strapazzate al sentore di tartufo* insieme a una spettacolare *Tartare al tartufo nero mista a salsa d'acciughe, capperi, cipolla e mostarda*. Quindi, al centro della tavola, viene posizionato un *Carpaccio di bresaola e tartufo*. Difficile scegliere tra tanta squisitezza, ma io adoro la tartare, soprattutto se esaltata da una spruzzatina di sale a cristalli grossi.



La conversazione scorre piacevole, interessante, e nel mentre, arriva una nuova *Tartare di chianina e tartufo nero mista a cognac, tabasco e salsa worcester* a cui io, non contento, aggiungo l'Olio EVO Luce della vite della tenuta dei Frescobaldi.

Il nuovo vino è uno splendido Montefalco DOCG vendemmia 2010, sagrantino 100%, Gran Selezione, del-

l'azienda *Benedetti&Grigi*.

I primi piatti

Carmine ci spiega che in genere alla Trattoria Dall'Oste - Chianineria carne già frollata, minimo 25 giorni, ma che dispongono anche di una cella a vista nel ristorante alla stazione. Ma ecco i primi. *Carbonara al tartufo bianco*, per Tommaso. *Pici senesi all'anatra*, per Alessandro. Io: *Tagliolini in salsa di guanciale di manzo toscano e funghi porcini*. Ci scambiamo i piatti: Tommaso ha scelto particolarmente bene, ma non c'era da dubitarne. Niente a che vedere col semplice sentore di tartufo, un sapore forte, quasi selvatico, che ti fa capire la differenza tra tre o quattro scagliettine buttate lì e un piatto vero che possiede la giusta quantità di tartufo bianco.



Arrivano le carni

Qui alla Trattoria Dall'Oste - Chianineria tutto è sperimentazione continua, alchimia d'ingredienti, brains-

torming d'idee, di fantasie. Mai sentito parlare della *bistecca marinata al whiskey*? Be', da queste parti la fanno, e pare che il risultato sia spettacolare.

Finalmente arrivano le costole di carne giacenti su scure superfici di pietra ollare, simili a tre piccoli monoliti di *2001 Odissea nello spazio*. La presentazione è di grande effetto. Iniziamo dal filetto. Prima la **Chianina**: carne magra con infiltrazioni di grasso importanti che partono dall'osso e cercano il centro. Saporita, leggera, piacevole. Quindi la Marchigiana: più grassa della Chianina, sapore più forte più deciso.

Infine, *dulcis in fundo*, la Wagyu tipo Kobe, giapponese anche se gli animali sono allevati in Italia perché si tratta di bovini importati di seconda o terza generazione: anch'essa grassa, più simile al Black Angus, ma un grasso buono, se così si può definire, non nocivo, equivalente all'olio EVO Toscano per il nostro metabolismo. La verità è che si scioglie in bocca, saporitissima e al contempo delicata. Ho già scelto: lei è la mia preferita. Semplicemente squisita.



I dessert

Tra una chiacchiera e l'altra, e il vino che scorre piacevole, copioso, nella gola, finiamo, questa volta davvero *dulcis in fundo*, con tre deliziosi dessert: *tortino al cioccolato con cuore caldo al sentore di tartufo nero*; una *pallina di gelato alla vaniglia con cioccolato caldo su cialda e frutti di bosco*; e una spettacolare *panna cotta con crema di pistacchio e sentore di tartufo nero*, creata a suo tempo dallo Chef Massimo Belperio nel giro d'un quarto d'ora su richiesta di una signora che aveva gustato tutte le portate a base di tartufo e che voleva armonizzare all'intera cena anche il dessert. Bella, no? questa loro capacità di accontentare anche i clienti più esigenti a tempo record.

A questo punto che si vuole di più dalla vita? Un amaro? Sì, e magari anche la possibilità di tornare qui alla Trattoria Dall'Oste - Chianineria sperimentare le nuove fantasie dello chef. Eh be', perché no?

CHIANINERIA A FIRENZE

Chianineria - Trattoria dall' Oste - Via dei Cerchi 40/r Firenze - Tel. +39 055 213142



In collaborazione con Trattoria Dall'Oste - Chianineria

Riproduzione Riservata © Copyright
TuscanyPeople

