

TRATTORIA GIOVANNI: LA TRADIZIONE TOSCANA “LA FA DA PADRONE”



La Trattoria Giovanni è la nuova trattoria in Santo Spirito che propone la vera cucina toscana della tradizione, con materie prime di alta qualità, vini eccellenti e proprietario, chef, sous chef e cuoco toscani DOC.

Trattoria Giovanni: la tradizione toscana che la fa da padrone nella nuova trattoria in Santo Spirito

E' una serata tranquilla. Tommaso Baldassini, il nostro editore, e Ambra Colacione, una fotografa professionista che collabora con TuscanyPeople ed io ci sediamo sorridenti, rilassati, al tavolino di questo nuovo ristorante in Santo Spirito. La “Trattoria Giovanni”, dell’omonimo proprietario, è il classico locale accogliente dell’Oltrarno (via Sant’Agostino, 38r), ormai ufficialmente il quartiere più bohémien e più Cool del mondo (Lonely Planet docet), dove la sera, dopo una giornata faticosa, ti siedi volentieri e dici: *ovvìa*, ora me la godo un po’ come Dio comanda.

Cucina toscanesima, atmosfera conviviale, colori caldi, profumi invitanti. Anche Giovanni si siede vicino a noi, come fossimo amici da sempre.



Quando hai aperto? – gli chiedo curioso:
“Il 14 ottobre 2013.”

Da dove vieni, Giovanni?

“Sono nato e vissuto all’[isola d’Elba](#), ma sto a Firenze da più di 20 anni. Prima di ora ho gestito solo bar. La Trattoria Giovanni, la mia trattoria in Santo Spirito, è la mia prima attività ristorativa. Anche una delle mie tre sorelle ha aperto un ristorante in città, in [Via delle Terme](#).”

Tommaso centellina, come fanno i veri sommelier, quello che è considerato il “vino della casa”, il Chianti Colli Senesi DOCG, un biologico della “Casa Vinicola Salcheto”, prodotto da un’interessantissima azienda di

Montepulciano quasi interamente eco-compatibile. Benissimo, dice con fare disinvolto, e così possiamo assaggiarlo anche noi.



Giovanni - gli chiedo - la tua è un'attività che si fonda sulla solida tradizione culinaria toscana, giusto?

“Sì, un doveroso omaggio alla mia terra. I piatti sono rigorosamente toscani. Utilizzo prodotti di buona qualità, solo freschi, non tengo congelatore né scatolame. L'olio EVO, ad esempio, è un DOP Chianti Classico del Frantoio Talente di San Casciano ([scopri le DOP e le IGP toscane](#)) che adopro anche in cucina. I pelati sono San Marzano. Gli affettati, prosciutto, salame e sbriciolona, sono di [Scarpaccia](#), nella zona di Pratovecchio, mentre la mortadella di cinghiale viene dalle parti di [Pisa](#).

Il lardo, solo di Colonnata. I formaggi li seleziona da Giovanni de Magi, dell'Azienda De' Magi, un interessante selezionatore ed affinatore di Castiglion Fiorentino. Il tartufo della ditta [Savini](#) di Palaia in provincia di Pisa. Anche i vini sono solo ed esclusivamente toscani. I rossi, più numerosi, si dividono per zone vinicole: dal Carmignano al [Chianti Classico](#), da [Montalcino](#) a [Montepulciano](#) a [Bolgheri](#), alla [Maremma](#).

Di bianchi, invece, abbiamo alcuni interessanti vermentini, qualche chardonnay, sempre tutti prodotti in Toscana. Anche i vini da dessert sono toscani. Adesso sto inserendo nella carta delle Bollicine toscane e

toglierò il prosecco. Ho anche un vino medioevale aromatizzato realizzato da un'azienda vicina a Firenze. Ho il passito toscano, l'aleatico dell'[Elba](#). Le stesse grappe sono tutte toscane.



Si va dalla Fior di Selva della Tenuta San Vito, a Villa Montepaldi, a quella del Castello di Fonterutoli, alla Testamatta di Bibi Graetz, fino alla grappa di Brunello di Montalcino dell'Azienda San Felice. Per quanto riguarda i dolci, li facciamo tutti in casa ad eccezione dei biscottini di Prato che compriamo dal rinomatissimo Mattei di Prato.”

Gli antipasti

L'atmosfera è decisamente conviviale in questa nuova trattoria in Santo Spirito, ispira sorrisi e appetito. Arrivano gli antipasti. C'è l'aringa marinata. Squisita. Ci sono i crostini caldi, la classica bruschetta al pomodoro. E, sempre nella perfetta tradizione, gli affettati: la sbriciolona, il prosciutto invecchiato 18 mesi, il salame e la strepitosa mortadella di cinghiale. Mentre nella selezione formaggi di De Magi compaiono 3 pecorini: il Croccolo stagionato, il Crosta Rossa semi-stagionato, e il Correggiolo affinato. Io provo lo stagionato: ottimo.

Giovanni ci spiega che tutta la pasta che vediamo in carta è artigianale. La comprano al [Mercato Centrale di San Lorenzo](#), così come il poco pesce che cucinano, l'aringa in carta, il salmone. Il 90% è pasta fresca.

Oggi, ad esempio, a pranzo avevano i tortellini, gli gnocchi, tutti freschissimi.



I primi piatti

Ecco i primi. Per Tommaso, pici all'acciugata, per Ambra, gnudi ricotta e spinaci e per me, invece, un super-classico toscano: pappardelle al cinghiale. La scelta era rischiosa, ma si rivela felicissima: sono letteralmente spettacolari. Se non le migliori, tra le migliori pappardelle che abbia mai mangiato. Delicate e saporite al contempo, un binomio difficilissimo da realizzarsi nella gastronomia di questo piatto, quasi un ossimoro culinario. La pasta è freschissima, il cinghiale cuoce nel vino circa due ore e mezza, e se questo è il risultato, suggerisco a chiunque di fare come consiglia Giovanni. Anche se tutti tutti i segreti non ce li svelerà mai.

Che tipo di clientela hai, Giovanni? – Gli chiedo mentre mangio con molta calma per prolungare il piacere.

“A pranzo, la Trattoria Giovanni accoglie principalmente impiegati d’ufficio, lavoratori, persone di passaggio, turisti, residenti che non hanno voglia di cucinare, anche perché con 6 € mangi un primo, mi spiego? Se poi vuoi anche secondo e contorno, il menù completo costa 12 €, acqua, pane e coperto compresi. In

più, in promozione, offriamo un bicchiere di vino a 3€, mentre il caffè, a 1 € come al bar, senza però la scomodità di doverti alzare per andarlo a prendere. Alla fine, se ci pensi, un pranzo completo costa 16€ e siamo in una trattoria in Santo Spirito, nel cuore pulsante di Firenze. Comunque non è tanto importante la quantità, quanto la qualità.”



Ma è la cena il momento clou...

“Certo. La sera qui alla Trattoria Giovanni proponiamo anche piatti fuori menù, come le tagliatelle alla lepre, ad esempio, il controfiletto al Chianti, l’ossobuco alla fiorentina e altri.”

Arrivano i secondi

Ecco i secondi. Un altro classicissimo: trippa alla fiorentina. È di esclusiva proprietà di Tommaso. Lo chef Antonio ci spiega che la comprano al Mercato Centrale. Viene cucinata con un fondo di carote, sedano e cipolla in olio extra-vergine di oliva, il solito DOP Chianti Classico di San Casciano Val di Pesa. Aggiungono pomodoro fresco a metà cottura (in tutto circa due ore). Quindi sale e pepe bianco. Infine viene mantecata col parmigiano e scaldata in un ciotolino di terracotta.

Per me: costata dell'arista con osso. Viene drogata con aromi classici, come sale aromatico, rosmarino, aglio. Cotta tre ore in forno. A metà cottura si bagna con vino rosso.

Per Ambra, il peposo. Classico spezzatino dell'Impruneta, cotto con odori e vino rosso, ma soprattutto tanto pepe. Cottura molto lenta col tappo in forno, come da antica tradizione.



Chiedo a Giovanni se lavora con un macellaio in particolare

“Lavoriamo con quattro macellai. Vogliamo il meglio per la nostra trattoria in Santo Spirito e non tutti hanno il meglio in tutto. I polli li prendo da un pollaio di Montespertoli, allevamento assolutamente a terra. Il filetto, il controfiletto e la lombata da un altro macellaio di San Frediano. Le interiora, come trippa, lampredotto, lingua, da un terzo fornitore. La selvaggina, invece, come lepre, capriolo, cinghiale, da un altro ancora, in Maremma.”

E dell'arredamento così caldo, tipico, cosa mi dici?

"L'ho realizzato tutto io. A iniziare dalla parte strutturale. Le pareti, il tetto, i disegni sul muro. Il pavimento è un cotto dell'Impruneta. I marmi sono un giallo-Siena di Rapolano. Ho usato solo materiale toscano per decorare il mio locale, la Trattoria Giovanni. Anche gli operai stessi, il falegname, il fabbro, sono toscani."



Dalla "tua" Isola d'Elba cosa arriva?

"L'aleatico, l'aringa marinata, i pici all'acciugata. La seconda risale a una vecchia tradizione dei tempi di mio nonno: per merenda mangiavano, coi colleghi e gli amici seduti in circolo, pane, aringa sotto sale, e vino rosso, rigorosamente nel fiasco di paglia. Era un momento clou, di quelli che t'imprimi nella memoria da bambino e non ti scordi più. Mentre i pici all'acciugata derivano dal fatto che mia madre, per variare un po' dai soliti spaghetti al pomodoro, ce li cucinava in modo molto semplice: acciughe tritate col burro. Noi adesso usiamo le acciughe del Mar Cantabrico, anche se farle coi pici, che vi si abbinano meglio, non è però così semplice come per mia madre."

Breve presentazione dell'allegria brigata di cucina:

"La cucina della Trattoria Giovanni: Antonio, lo chef, nato e cresciuto a Cecina. I sous chef Lorenzo e il cuo-

co Matteo, entrambi fiorentini. Poi Yoko responsabile di sala ed io, in sala, l'unica non toscana.”



Dulcis in fundo, nel vero senso della parola: tre assaggi di cheesecake con cioccolato sopra. Tommaso continuerebbe all'infinito, noi però ci dobbiamo fermare qui. Purtroppo. Se tuttavia vi pungesse vaghezza di provare la nostra stessa esperienza in questa accogliente trattoria in Santo Spirito, ricordate: Trattoria Giovanni, quartiere via [Sant'Agostino al numero 38 rosso](#) a Firenze. Facilissimo trovarla, non potete sbagliare.

[Trattoria Giovanni](#) - [Via Sant'Agostino, 38/r Firenze](#) - Per prenotazioni +39 371 1940715 - Per info +39 055 0880671

Orari: dal lunedì al sabato 13:00 - 14:30 · 19:00 - 22.30 (Domenica chiuso)

Reportage fotografico realizzato da Ambra Colacione per [TuscanyPeople.com](#) © Copyright

Tuscany*people*





Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople