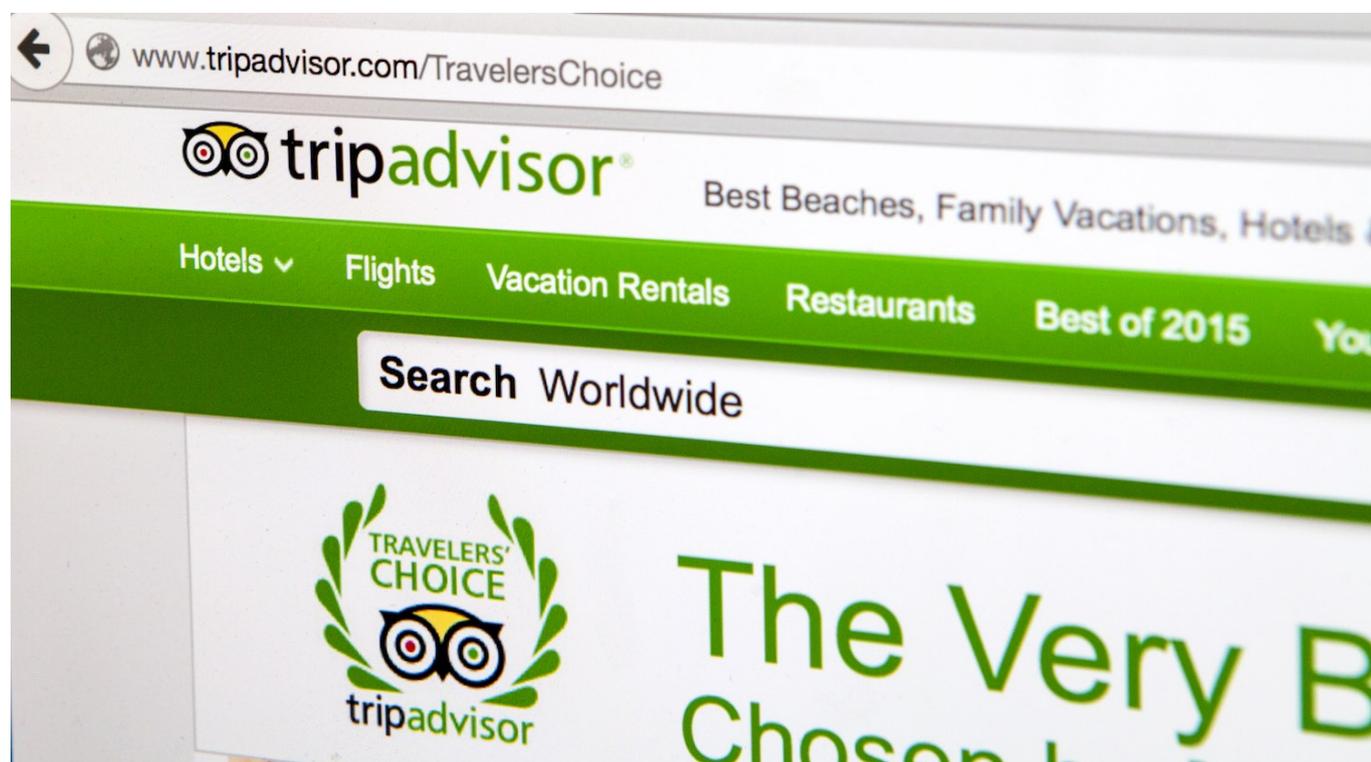


# Tuscanypeople

## LA TOSCANA AI TRIPADVISOR TRAVELLERS' CHOICE RESTAURANTS



### La Toscana ai TripAdvisor Travellers' Choice Restaurants

*"E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti  
e poi delle persone che li cucinano." - Alain Ducasse*

La cucina è una **democrazia**. Soprattutto nell'era del 2.0, del digitale. Ogni persona può annusare, ispirare, assaggiare un piatto e darne un giudizio. Senza saperne niente, con amore, con voglia di criticare. Con un po' di **sana polemica toscana**. E nell'era della **democrazia culinaria**, TripAdvisor rappresenta una "cabina elettorale" dove il voto non è segreto, ma da cui esce sempre un vincitore...o più vincitori.

# Tuscanypeople



La Toscana è nella **top 10 dei ristoranti di lusso e di fascia media** nei **TripAdvisor Travellers' Choice Restaurant 2018** (ammettiamolo: noi di TuscanyPeople non avevamo molti dubbi...si sa, l'amore è l'amore, che ci volete fare?).

La Bottega del Buon Caffè – Firenze

Fra i ristoranti di lusso spicca, sul **Lungarno Cellini** a Firenze, **La bottega del Buon Caffè**. Al settimo posto di una classifica guidata dall'inarrestabile **Villa Crespi** con il suo **chef Antonino Cannavacciuolo**, il ristorante toscano ha una media dell'**81% di recensioni eccellenti** sulla piattaforma.

Leggendo le recensioni si parla di esperienza inarrivabile, di clienti coccolati in ogni modo possibile, di **palati soddisfatti** e di un ottimo abbinamento di vini. E, come ben sapete, noi di TuscanyPeople abbiamo molto a cuore la **soddisfazione dei 5 sensi**.

Il **ristorante stellato Michelin**, guidato dallo **chef Antonello Sardi**, ha una filosofia ben precisa. *"Autenticità e onestà sono gli ingredienti alla base di ogni piatto"* e, se è vero che un buon piatto è composto soprattutto dall'**immaginazione**, basta leggere alcuni passi del menù per farci venire l'acquolina in bocca. *Cappelletti fatti in casa con piccione, burro e timo e la Ricciola servita in tre modi (tartare, ventresca, filetto), con cipolline, asparagi e cipolle caramellate* promettono di essere al centro di queste Festività del 2018.

E se avete a cuore il **biologico**, non temete: gli ingredienti derivano, per la maggior parte, dall'orto di **Borgo San Pietro**.



# Tuscanypeople

## La Taverna di San Giuseppe

Al quinto posto, in **Via Duprè** a Siena, troviamo **La taverna di San Giuseppe** che promette di farvi conoscere il territorio....mangiandolo! Matteo e Marco rappresentano le due anime del locale che mixa **tradizione** e **creatività** in **puro stile toscano**, mescolando ingredienti antichi e moderni in una location magica del 1100: un ritorno al passato con lo sguardo al futuro, una coccola che abbraccia tutti i sensi. La **cantina** si trova all'interno di una **casa etrusca scavata nel tufo** e picchiettata a mano e ospita più di 600 etichette, adatte a soddisfare ogni tipo di piatto e di sete.

## l' Tuscani 2

Per i ristoranti di **fascia media** la Toscana fa da padrona ai Tripadvisor Travellers' Choice Restaurants. Al secondo posto della classifica troviamo **l' Tuscani 2** in **Via de Federighi a Firenze** con i loro salumi, la carne limousine dell'alto Mugello e la loro **chianina**.



Una delizia per il palato, ma ricordate! **La bistecca va mangiata alta e al sangue**. Non fate arrabbiare i fiorentini, son teste dure (**leggete qui i segreti rivelati del Soderi, macellaio del Mercato Centrale da innumerevoli generazioni, su come si cucina una vera bistecca alla fiorentina**)

**Non siete amanti della ciccia?** L'entroterra della Toscana è così, lo sappiamo. Ma in una democrazia og-

# Tuscanypeople

ni gusto è rappresentato e, se siete **amanti del pesce**, non disperate. Abbiamo la soluzione.

Gianni il Pugliese

Al nono posto di questa classifica troviamo il ristorante **Da Gianni** (conosciuto come Gianni il Pugliese) a **Portoferraio**, nella bellissima **Isola d'Elba**.



Il viaggio in traghetto varrà le **squisitezze** che da 40 anni si preparano in questo ristorante a conduzione familiare. La bontà del **pesce fresco**, scelto ogni mattina, si mescola alla tradizione pugliese. **La Toscana incontra la Puglia**, le orecchiette incontrano il pesce e l'olio EVO toscano. Un **connubio unico** che è stato decisamente apprezzato. E, se amate qualcosa in modo particolare, potrete acquistarlo e portarvelo a casa. Non assicuriamo che il risultato sia lo stesso: **amore, tradizione ed esperienza** sono ingredienti non replicabili, ma con un poco di pazienza avrete delle ottime basi di partenza.

La Toscana ai TripAdvisor Travellers' Choice Restaurants

Questi **angoli di Toscana** sono stati premiati e, come in ogni democrazia, qualcuno non sarà d'accordo, ma...*ambasciator non porta pena*.

Ai prossimi **TripAdvisor Travellers' Choice Restaurants** vogliamo vedere la Toscana ancora più in alto, vogliamo vederla spodestare il grande (in tutti i sensi) Antonino e il suo meritatissimo primato.

Quindi: alle urne! Scrivete, raccontate le vostre **esperienze culinarie**. Su TripAdvisor e...perché no?

# TuscanyPeople



Anche su **TuscanyPeople**! In fondo, noi della Redazione, siamo non solo degli ultras della nostra regione, ma anche degli ottimi buongustai ( *"E' meglio regalarle un vestito che portarla a cena fuori"* diceva mia nonna).

Aspettiamo i vostri commenti e l'appuntamento è al prossimo anno per una nuova edizione dei Premi di TripAdvisor.... commentati e presentati da TuscanyPeople.

**Passo e chiudo!**

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Foto 2 ©LaBottegaDel BuonCaffè - Foto 3 ©I'Tuscani2