

la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

TOSCANA

2019

LE ECCELLENZE

767 RISTORANTI DI FIRENZE, AREZZO, GROSSETO
LIVORNO, LUCCA, MASSA CARRARA, PISA
PISTOIA, PRATO, SIENA E DI TUTTE LE PROVINCE
276 BOTTEGHE DEL GUSTO - 84 DIMORE DI CHARME
192 PRODUTTORI DI VINO - OUTLET E SPACCI
ITINERARI D'AUTORE - GIARDINI STORICI
CASE DELLA MEMORIA - TOSCANA A CAVALLO
ALBERI MONUMENTALI - LE RICETTE DEGLI CHEF



OLIVIA

FRANTOIO CON VENDITA

PIAZZA PITTI 14R
www.oliviafirenze.com
☎ 055 2670359

Chiuso: lunedì

Un po' ristorante, un po' bottega: Olivia è il luogo giusto per chi cerca una ristorazione veloce e salutare e vuole conoscere e apprezzare la cultura dell'olio. Chi meglio della famiglia Gonnelli che dal 1585 si tramanda nel Frantoio di Santa Tea, a Reggello, tecniche e segreti di questa lavorazione artigianale. Due anni fa è stata proprio Serena Gonnelli ad avere l'idea di un oil restaurant con un menu tutto dedicato all'olio. Qui inoltre si possono acquistare una serie di prodotti che ruotano attorno all'olio e seguire anche dei corsi di degustazione. Ci si può sedere comodamente al tavolo, al ristorante, o altrimenti optare per lo street food da portare via. Da provare la bruschetta 3.0 servita su un tagliere in legno d'olivo: pane toscano tostato, sale nero delle Hawaii, pomodori e olio Evo con raccolta di olive verdi del Frantoio di Santa Teia in versione spalmabile, proposta in tubetto.

ORAZIO NENCIONI

STREET FOOD

LOGGIA DEL PORCELLINO
☎ 335 8070240

Chiuso: domenica a luglio e agosto

Il "Trippaio del Porcellino" è una storica attività che dalla fine dell'800 è arrivata ai giorni nostri. Oggi a proporre il panino con il lampredotto a turisti fiorentini e anche vip (ogni tanto passa anche qualche personaggio della tv) c'è Orazio Nencioni. Non si può passare da piazza del Mercato Nuovo senza fermarsi a questo chiosco, attirati dall'odore inconfondibile. Qui il panino al lampredotto insieme alla celebre salsa verde è un'istituzione. Non mancano la trippa alla fiorentina, la francesina, l'insalata di trippa, il lampredotto con riso e cavolo. Una degustazione da accompagnare con il classico bicchiere di vino rosso.

PALAGIACCIO

FATTORIA BIOLOGICA

VENDITA GASTRONOMICA
VIA SACCHETTI 24
www.palaggiaccio.com
☎ 055 573479

Chiuso: domenica

Storica fattoria dal XIII secolo, il Palaggiaccio porta le bontà del Mugello a Firenze. I prodotti sempre freschi e di alta qualità appartengono alla

filiera corta. Oltre allo spaccio in fattoria a Scarperia l'azienda ha quattro punti vendita a Firenze: in piazza Dalmazia, via Gioberti, via Giannotti e via Sacchetti. Tra le specialità latte, yogurt e formaggi come il fior di latte, la scamorza, la stracciatella, la treccia, il ravveggiolo, il cremino e la burratella. Tra gli erborinati ottenuti con l'uso di "muffe nobili": Galaverna, Mugello Noir, Blu Mugello. Con cereali e grano coltivati al Palaggiaccio vengono preparate le paste fresche, essiccate o ripiene. A negozio si può acquistare anche il miele del Mugello.

PASSERA

GELATERIA

VIA TOSCANELLA 15R
gelateriapassera.wordpress.com
☎ 055 291882

Chiuso: lunedì

La gelateria della Passera è da tempo ai vertici delle classifiche nazionali. L'attività guidata da Cinzia Otri ha ottenuto molti riconoscimenti, a dimostrazione che la promessa di un gelato artigianale di alta qualità è mantenuta. Il locale prende il nome da piazza della Passera, tra Ponte Vecchio e Piazza Pitti; zona molto turistica, forse anche per questo sono tanti gli stranieri in fila per un cono. Il servizio è alla mano e soprattutto veloce. Vengono usati ingredienti a km0 per un gelato leggero e digeribile, servito alla vecchia maniera, a palline. Da provare la cioccolata, il gusto Monna Lisa e non mancano le proposte senza latte.

PASTIFICIO FABBRI

PASTIFICIO

PIAZZA E. LANDI 18, STRADA IN CHIANTI
www.pastafabbri.it
☎ 055 858013

Chiuso: sabato e domenica

Da 125 anni la famiglia Fabbri, giunta alla quinta generazione, produce pasta secca da stampi in bronzo usando semole e semolati di qualità. Ampia la proposta di formati diversi, circa quaranta. A fare la differenza però è quello che viene chiamato il "Metodo Fabbri", l'essiccazione naturale lunga anche sei giorni, in cui durante le fasi di produzione le temperature non superano mai i 38° gradi. In questo modo non ci sono alterazioni del prodotto e di conseguenza non si creano problemi di intolleranze e la digeribilità è salva. In azienda è stato ricavato un piccolo museo: qui sono collezionati tutti i macchinari d'epoca per conoscere la vera storia della pasta e imparare a nutrirsi in modo sano.

PEGNA

ENOGASTRONOMIA

VIA DELLO STUDIO 24R
www.pegna.it
☎ 055 282701

Chiuso: mai

Storica bottega fiorentina con 150 anni di vita alle spalle. A 100 passi dal Duomo, dalla metà degli anni Ottanta questo negozio di enogastronomia si è aperto ai piatti della cucina toscana senza dimenticare di proporre le eccellenze gourmet da ogni parte del mondo. Così accanto alla pappa al pomodoro e alla ribollita, troviamo il salisciuoto Pata Negra Joselito, il salame selvaggio scozzese, la botta di muggine o di tonno e vari tipi di formaggi. Non c'è salsa, olio e fino tipo di sale che qui non è possibile trovare. Oltre 300 lechette di vini pregiati, senza dimenticare una varietà infinita di cioccolata, biscotti e dolci assortiti, soprattutto in occasione delle feste di tale e di Pasqua.

PERCHÈ NO!

GELATERIA ARTIGIANALE

VIA DEI TAVOLINI 19R
www.percheno.firenze.it
☎ 055 2398969

Chiuso: mai

Perché no! è una storica gelateria artigianale: è stata aperta nel 1993 dall'inizio degli anni Novanta è gestita dal maestro gelatiere Ciro Cilli con la moglie Paola e il figlio. Il gelato è preparato tutti i giorni in laboratorio usando solo latte, panna, uova fresche, frutta e materie prime dei presidi Slow Food: pistacchi di Bronte, zafferano biologico di Cavino. Niente conservanti e coloranti. Ricercati i gusti: curry con mango e pesche, lavanda, caffè d'orzo con muesli, tè nero e caramello salato. Non mancano le proposte di latte di soia biologico e fruttosio senza derivati animali. Perché no! è anche Gelato Academy per avvicinare il grande pubblico al mondo del dolce freddo.

PISTOCCHI

CIOCCOLATERIA

VIA PONTE DI MEZZO 20
www.tortapistocchi.it
☎ 055 364034

Chiuso: domenica, sabato

Si avvia a festeggiare trent'anni di torta Pistocchi. Una delizia morbida e cremosa, prodotta oggi come allora artigianalmente. Niente zucchero, ma burro e farina. Viene ottenuta scegliendo fino a sette tipi diversi