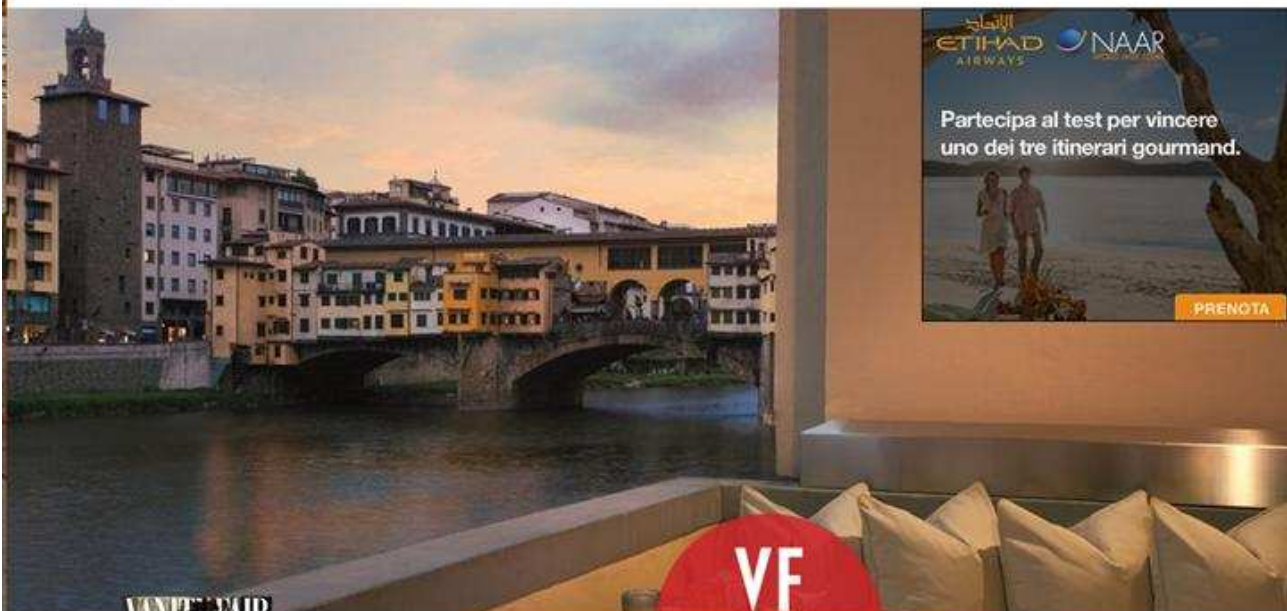


VANTYFAIR.it

[VANITYFOOD / RISTORANTI] Dove mangiare a Firenze: 6 ristoranti da provare Una città da scoprire, non solo artisticamente, ma anche a cena: tavole romantiche sull'Arno, nuovi locali stellati, un giapponese che strizza l'occhio alla toscania e un risto-libreria con cucina vegetariana. Ecco la miglior scelta del momento (secondo noi)



9 -37 minuto fa | di Anna Mazzotti



f

In principio era la **Fiorentina** -non la squadra di calcio, ma la bistecca sacra ai concittadini della città del giglio- la prima risposta alla domanda «**Che c'è di inimitabile a Firenze?**» A seguire, ovviamente, i crostini con fegato, la pappa al pomodoro, la ribollita e la fettunta, fetta di pane insaporita con sale e olio toscano, o il lampredotto, piatto povero che spopola anche come street food (in pratica, un tipo di trippa). Ma da anni, a Firenze, la ristorazione in realtà è molto varia e ha aperto le porte a diverse influenze straniere: non solo alle altre regioni, ma al mondo intero.

2

g+



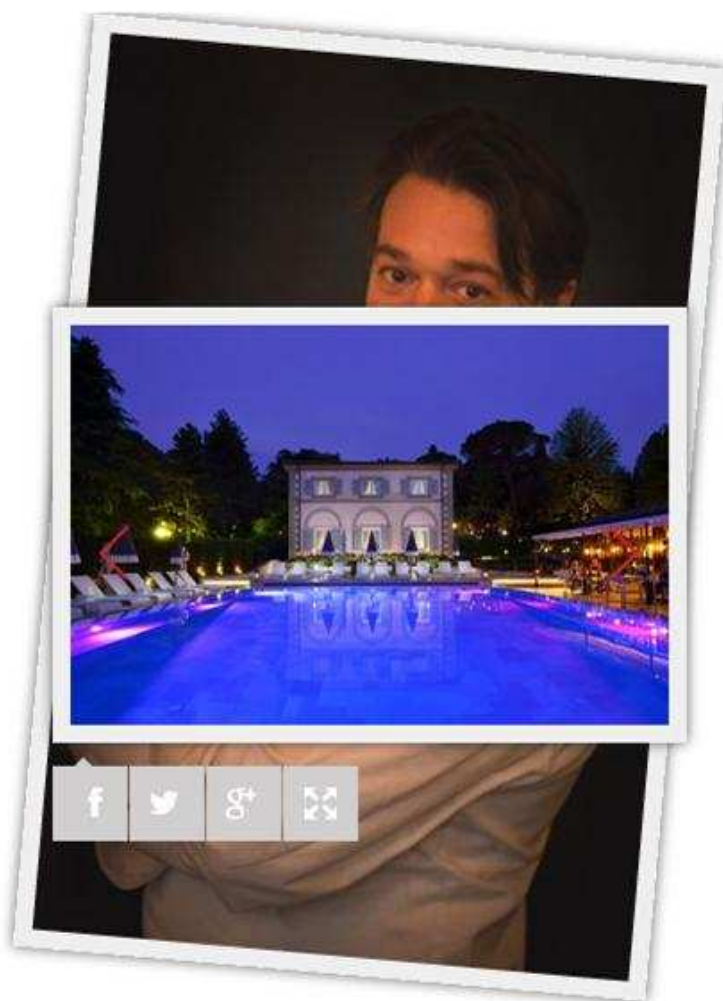


2



Sull'Arno, per esempio, nella romantica atmosfera del **Ristorante Borgo San Jacopo**, l'executive chef stellato e trentino **Peter Brunel** crea riletture moderne della cucina locale, come la panzanella e la pappa al pomodoro, privilegiando però piatti a base di pesce e le molteplici interpretazioni della patata, ingrediente povero da lui prediletto per la sua versatilità. Nelle sontuose stanze **di Villa Cora, ottocentesca dimora patrizia** convertita in resort 5 stelle, lo chef **Alessandro Liberatore** propone una **cucina classica rivisitata**, prevalentemente toscana soprattutto per la scelta degli ingredienti, ma influenzata da tocchi di diverse regioni: basta provare i suoi Agnolotti farciti con ricotta di capra e gamberi rossi di Sicilia...

Toscano doc è invece Marco Stabile dell'Ora d'aria, accogliente locale vicino alla galleria Uffizi. È uno chef stellato saldamente ancorato alla sua terra, Stabile, ma continuamente sollecitato dal suo spirito curioso e creativo che fa scaturire, accanto al suo menu dedicato alla Toscana, un percorso di mare e di bosco e una proposta prettamente vegetariana. Tradizione, purezza e sapori decisi anche per **Antonello Sardi, nuovissima stella Michelin**, autodidatta che solo dieci anni fa aveva iniziato a lavorare come lavapiatti, a dimostrazione che per quanto si possa studiare, il talento è fondamentale. **Da provare? I suoi cappelletti di piccione**. E serviti abbondanti,



5/25

2) VILLA CORA

Ambiente: Impagabile il fascino di cenare nelle splendide sale o a bordo piscina a Villa Cora, situata sulle colline alle porte del centro storico di Firenze. La residenza aristocratica, costruita a fine '800 e trasformata in un esclusivo Grand Hotel alla fine degli anni '60, ha riaperto alla fine del 2010 dopo un'accurata ristrutturazione. Il Relais & Chateaux ospita in totale 46 camere e suite, suddivise nella villa Principale e in due strutture attigue, caratterizzate da un grande eclettismo decorativo. **Per prenotare:** viale Machiavelli 18, tel. 055 228790, www.villacora.it



6/25

2) VILLA CORA/ LO CHEF

Alessandro Liberatore, nuovo chef del ristorante Le Bistrot di Villa Cora, propone una cucina classica rivisitata, di continua ricerca, basata su sapori tradizionali e all'avanguardia. Ha alle spalle significative esperienze in ristoranti stellati come Al Gallopapa di Castellina in Chianti e Il Pellicano di Porto Ercole.



7/25

2) VILLA CORA

Il menu: tra le proposte del ristorante, Capasanta scottata con crema di carota alla birra, Quaglia giardino di aromi, Linguine Cavalieri con acqua di cavolo rosso, alici san Filippo bottarga e crema di burrata, Risotto mantecato alla ricotta di bufala, dolce di basilico, e pomodoro, Agnello marinato alla soya, spuma di patate, scalogno in agrodolce. Nella foto, Agnolotti farciti con ricotta di capra, gamberi rossi di Sicilia, pecorino e salsa di lattuga.





8/25

2) VILLA CORA

*Il menu: Baccalà Cotto confit,
maionese, pesto di pomodoro,
capperi.*