



FLORENÇA:

SELECIONAMOS AS PARADAS GOURMETS OBRIGATÓRIAS NA CIDADE CONSIDERADA UM MUSEU A CÉU ABERTO



O HISTÓRICO HOTEL BRUNESLLESCHI

O Hotel Brunelleschi está incluído no registro especial de prédios históricos de Florença, Esercizi Storici Fiorentini, e está localizado no centro histórico, em um charmoso quarteirão, perto da Via Calzaiuoli, região uma vez pertencente a Filippo Brunelleschi, escultor e arquiteto renascentista responsável, entre outras inúmeras obras, pela cúpula do Duomo. Fica a poucos passos do Palazzo

della Signoria, Galleria Uffizi e Duomo. O restaurante gourmet Sant'Elisabetta, com o Chef Simone Bertaccini, é conhecido na cidade como uma das melhores experiências gastronômicas. Localizado no primeiro andar da Torre, com apenas sete mesas. No térreo, a Osteria della Pagliazza oferece um ambiente mais casual com cozinha local e a opção de mesas ao ar livre durante primavera e verão. E o novo Tower Bar é a opção para um drink e aperitivos. hotelbrunelleschi.it

CIBRÈO RISTORANTE

No Restaurante Cibrèo, um dos tops da lista da revista londrina, The Restaurant, não há cardápio. Alguém do staff senta-se à mesa e descreve os pratos do dia. Fabio Picchi decide o que servir diariamente após sua ida ao Mercado. Logo ao abrir a porta, sente-se um delicioso aroma de pimentas e temperos. A cozinha é aberta e o salão é aconchegante. Uma maneira deliciosa e inesquecível de conhecer as especialidades da Toscana. Todos os funcionários transmitem paixão pelo que fazem. Uma surpresa atrás da outra, sempre contado com entusiasmo a história dos pratos como a sopa cacciucco, típica da Toscana que eles fazem com um peixe que vem da Ilha de Elba. Ou um tipo de minestrone com linguiça caseira que, segundo eles, é uma receita do antigo mecânico do chef. Hoje o Cibrèo abriu outras casas, todas próximas: a Trattoria bem informal, para pratos rápidos, o Caffè para uma pausa durante a tarde e o Teatro del Sale, com cozinha toda envidraçada onde os clientes se servem de bebidas e aperitivos. Em frente ao restaurante, há ainda uma barraquinha que vende trippa e lampredoto, sanduíches feitos com tripa e cabeça de porco, dois exemplos que retratam bem as origens da culinária Toscana. Muito rústica e simples, mas de sabores marcantes. edizioniteatrodelsalecibreoofirenze.it



ENOTECHA PINCHIORRI

A Enoteca Pinchiorri tem uma linda e suntuosa entrada na Via Ghibellina, onde Michelangelo e Verazzano nasceram. Na rotina dessa cozinha três estrelas Michelin, todos trabalham extremamente concentrados, com uma rapidez e sincronia impressionantes. Os chefs Ricardo e Italo, ambos italianos, preparam os

pratos utilizando os melhores ingredientes de cada parte do mundo e os transformam com a própria assinatura. Entre as preciosidades do restaurante, está a adega com mais de 150 mil garrafas. O Antonio, o Toto, tem há 30 anos a “difícil” missão de cuidar dessa adega, uma das mais valiosas do mundo, e decifrar o desejo de cada um dos clientes. enotecapinchiorri.com



PARADA OBRIGATÓRIA:

MERCADO CENTRAL DE SAN LORENZO, A ARTE DEL CIOCCOLATO E A SORVETERIA PERCHÈ

O passeio no Mercado Central de San Lorenzo é estratégico para encontrar salames, pimentas de diversos tipos, azeites, tartufos e uma imensa diversidade de queijos, especialmente os pecorinos, típicos da região.

Para o cremoso sorvete italiano que enfeita a cidade, a Perchè oferece os mais famosos de pistachio e castanha, e em um cantinho, esta uma das melhores chocolaterias, a Arte del Cioccolato. Os chocolates são artesanais e deliciosos. artedelcioccolato.it e percheno.firenze.it, para o processo de fermentação e secagem.