



Il Caffè Italiano a Firenze cambia faccia e si fa in quattro!

29 Giugno 2019 / Marco Bechi / Consigli



Il Caffè Italiano fu aperto nel 1998 in via dell'Isola delle Stinche, a pochi passi da piazza Santa Croce e dal vivacissimo Teatro Verdi. Localizzato nello storico Palazzo Salviati, costruito nel 1300 dalla famiglia da Cintoia, passò nel 1434 alla famiglia di Roberto di Marco Salviati e successivamente alla famiglia Bentivoglio, è stato dichiarato "Patrimonio Artistico Nazionale". Oggi Il Caffè italiano diventa un modello che supera il concetto di Caffetteria o Ristorante, Bar o Pizzeria e si propone più semplicemente come luogo di incontro e del gusto a tutto tondo.



Una delle sale de Il Caffè Italiano

LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

La nuova immagine del Caffè Italiano riflette i valori del locale: la cura, la manualità, la ricerca creativa e soprattutto la semplicità e l'accessibilità. L'anima di questo "piccolo mondo" è Umberto Montano, ormai noto a molti come l'ideatore e fondatore del Mercato Centrale.



Federico Menetto e Guglielmo Vuolo

Per affrontare questo nuovo corso, Caffè Italiano ha generato un esclusivo progetto di condivisione con 4 grandi Maestri Artigiani del gusto o della ristorazione:

Dichiara Montano: *"Non è da soli ma insieme, attraverso nuovi modi di costruire sinergie che oggi, nella ristorazione italiana, si possono generare grandi progetti. Sono onorato di presentare 4 dei miei amici, le mie star, i quattro autorevoli professionisti che mossi da una comune passione e dal mutuo rispetto saranno i protagonisti del nuovo corso di Caffè Italiano."*



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

IL CAFFÈ ITALIANO SI FA IN QUATTRO

Gionata d'Alessi che da Bolgheri porta in città i sapori della costa toscana ed insieme ad una articolatissima attività rivolta alla carne, uno dei perni della cucina del nuovo Caffè Italiano; Sandro Soltani, da due anni a fianco di Umberto nella grande esperienza di Mercato Centrale Firenze, ma da sempre, esperto selezionatore di vini ed enotecaro; grazie a lui la carta dei vini di Caffè Italiano, potrà contare su 106 etichette disponibili al calice includendo anche i grandi vini d'Italia e d'oltralpe

Guglielmo Vuolo che, da Napoli, raccogliendo il testimone del suo indimenticabile conterraneo 'Enzino La Pizza' sbarca per la prima volta a Firenze per raccontare i molti volti della pizza napoletana contemporanea.



Guglielmo Vuolo

Carmelo Pannocchietti, Cuoco siciliano che già dal 2016 ha dato vita a Arà è SUD, ristorante di specialità siciliane che completa 'col botto' come si suol dire a Firenze la nuova e gustosa famiglia del Caffè Italiano.



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>



Carmelo Pannocchietti

LA CUCINA – La griglia, le carni – Gionata d’Alessi interpreta la cucina di Caffè Italiano con piatti della tradizione toscana insieme a creazioni più personali, senza mai perdere di vista la concretezza: ingredienti freschi e di prima qualità a comporre piatti che richiamano le sue origini.



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

La griglieria de Il Caffè Italiano

"Sono entusiasta di intraprendere questo nuovo progetto: l'idea di unire quattro artigiani del gusto con un unico obiettivo, la qualità, sotto un grande nome come quello di Caffè Italiano è una sfida stimolante e molto interessante. L'idea è quella di portare la mia personale idea di cucina, semplice e radicata al territorio Toscano e Bibbonese, da cui provengo, all'interno di un contesto poliedrico come quello di Firenze. Sono curioso di vedere come i clienti reagiranno alla nostra proposta" afferma Gionata.



I tortelli ripieni di pappa al pomodoro in due versioni, fresca e fritta

I VINI – Al Caffè Italiano, l'enoteca è affidata a chi del vino ha fatto la propria passione: Sandro Soltani del caffè Sant'Ambrogio. Mescita o bottiglia, per Sandro il vino ha tanto da raccontare. Nasce così una carta variegata, ricca di vini toscani, italiani e internazionali, magari da abbinare a piatti tipici, a pizza o pesce, che ne esaltano gusti e profumi.

Soltani racconta la sua visione affermando: *"Lavorare nel vino è un impegno serio!! Non è solo vendere una bottiglia.. un bicchiere... ma è trasmettere emozioni, condivisione, la gioia di stare insieme. Per noi è quasi diventa una missione, un vero matrimonio d'amore costruito di passione, un impegno bello, che si coltiva ogni giorno, una vocazione per trasmettere la nostra idea del vino e creare convivialità. E poi l'allegria".*



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>



La bistecca a scelta tra quelle anche invecchiate

LA PIZZA – La pizzeria di Caffè Italiano, è stata affidata ad uno straordinario portavoce della pizza tipica napoletana, Guglielmo Vuolo. Magistrale interprete dei classici della tradizione e padrone di ogni tecnica di impasto, porta in città un pezzo di cultura napoletana interpretato al meglio.



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

Queste le sue riflessioni: *"Caffè italiano rappresenta per me l'opportunità di presentare la nostra pizza all'universo multiforme e qualificato del capoluogo toscano, splendida città alla quale sono affezionato anche perché è da sempre nei racconti della mia famiglia, attraverso l'esperienza del lavoro di un giovanissimo, all'epoca, Enrico Vuolo (mio padre), decano della pizza verace e a sua volta mio maestro".* A Firenze Vuolo presenta un "best of" della sua produzione più classica e più creativa: non mancano le pizze con le varietà di pomodoro campano, più e meno rare, della sua carta dei pomodori ed alcuni cavalli di battaglia che gli valgono i Tre spicchi del Gambero Rosso insieme al gradimento della stampa nazionale e internazionale.



La classica Margherita

ARA' è SUD – l'anima siciliana di Caffè Italiano. Già presente da più di un anno all'interno del progetto, vede il Maestro di Cucina Carmelo Pannocchietti protagonista di preparazioni profumatissime e gentili: *"questo nuovo progetto parte da un trascorso già consolidato come quello del mercato centrale.*



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>



Gli arancini con il pesto siciliano

Dentro le mura dello storico palazzo Salviati, Arà è felice di accogliere gli altri artigiani del nuovo progetto di Caffè Italiano, e propone ciò che da sempre lo contraddistingue: pesce fresco, pane preparato giornalmente con una selezione di oli extra vergine d'oliva che va dal Sud al Nord Italia, senza tralasciare la ricca cantina di vini rigorosamente siciliana* afferma Carmelo.



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

Tortelli di Pappa al pomodoro

Cantina a Carne dalla quale scegliere

La tradizione Toscana

Le carni a lunga maturazione (dry aged)



Le carni in bella mostra

Le carni senza alcuna frollatura di Marco Martini di Boves
(protagonista assoluto della grande tradizione Piemontese)

LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

Le carni senza alcuna frollatura di Marco Martini di Boves
(protagonista assoluto della grande tradizione Piemontese)



Le carni senza alcuna frollatura di Marco Martini di Boves

Pizza Napoletana della tradizione con preziose concessioni alla ricerca sui prodotti



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

La marinara con un'accurata selezione di pomodori

Cucina siciliana soprattutto di pesce



Crostini di pane fatto in casa con alici e mozzarella



LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>

Crostini con verdure e pesto di pistacchi

Sul bere:

Vasta cantina con molta attenzione a Toscana Piemonte, 106 etichette al bicchiere e una forte ricerca su champagne e francesi.



un particolare della sala de Il Caffè Italiano

Caffè Italiano

Via Isola delle Stinche, 11R, Firenze

Tel. 055 289080 info@caffelitaliano.it

Scritto da Marco Bechi +393394977937 marcobechi.it@gmail.com

© Tutte le foto dell'articolo hanno copyright By Marco Bechi marcobechi.it



CREATE AMAZING WEB APPS WITHOUT WRITING CODE

famous

LINK ARTICOLO

<http://bit.ly/articolo-marcobechi-caffe-italiano>