

## FIRENZE - RISTORANTE BOCCANEGRA: CARNE E PIETANZE TIPICHE NELLA CAPITALE DEL RINASCIMENTO

**Data:** 19/02/2022

**Fonte:** Vinodabere

**Link:** <https://vinodabere.it/firenze-ristorante-boccanegra-carne-e-pietanze-tipiche-nella-capitale-del-rinascimento/>

*“Viaggiare è proprio utile, fa lavorare l’immaginazione”* scriveva Celine nel romanzo crepuscolare *Viaggio al termine della notte*. Parafrasando la citazione potremmo dire che viaggiare può essere anche logorante, specialmente quando lo si fa per lavoro. Nella culla del rinascimento, proprio in quella Firenze mai stanca di essere osservata nella sua magnificenza dai comuni mortali, non è sempre facile individuare posti a misura d’uomo per ritemprarsi e mangiare piatti tipici della tradizione con l’immane bistecca alla fiorentina.

All’interno del trecentesco Palazzo Salviati-Quaratesi di via Ghibellina, in un ambiente confortevole e raffinato, **Andrea Angelini** gestisce da 20 anni il **Ristorante Boccanegra** con una formula originale, suddivisa in diversi ambienti dedicati a cene romantiche, pizzeria o semplice enoteca con degustazione vini. Il menu è da “toscanaccio Doc”, tra il tagliere di affettati tipici ed i crostini misti, tra la ribollita ed i picci magari con un sugo di cinghiale, tra anatra (che qui chiamano “nana”) al forno, guancia brasata a mo’ di peposo e la fiorentina, la Regina della carne.

Il segreto per renderla uno dei piatti conosciuti a livello mondiale sta nella scelta (e soprattutto nel taglio) della carne oltre una cottura perfetta, rigorosamente al sangue! Si dice che se non è spessa almeno 3 dita e non pesi un chilo è una normalissima tagliata..roba seria quindi, quasi da manuale esoterico per chi abita in questa regione senza tempo. Altrettanta cura richiede un abbinamento enologico che si rispetti: qui subentra nel gioco il direttore di sala **Alessio Saccardi**, presente praticamente dagli inizi, che mi conduce all’interno della cantina sotterranea. Un affresco non databile, probabilmente di epoca medievale, fa da cornice al riposo di tante etichette sublimi che Alessio mi descrive con assoluta padronanza e competenza.

Decidiamo per una idonea allo scopo, con qualche anno di vita sul groppone, vetustà adatta a trasformare la vena acida e tannica del Nebbiolo in essenze di bosco, fiori appassiti e ruggine. Macchè, il **Barbaresco Reyna 2006 di Michele Chiarlo** è in forma smagliante, totalmente declinato su more selvatiche e fragoline mature ed un richiamo di cannella mista a tamarindo nel finale. Impressiona la sapidità e la piacevolezza della trama antocianica: avrebbe potuto attendere il doppio della sua età e non avrebbe perso un colpo! Ce ne faremo una

ragione.

Il degno contorno di due simili mostri sacri non poteva che essere un piatto di fagioli al fiasco, ricetta che si perde nella notte dei tempi. La preparazione rende il legume (generalmente varietà cannellino) particolarmente tenero e digeribile.

Non potevamo chiudere i sipari in mancanza di un dolce, rappresentato da una crème brûlée realizzata senza aver utilizzato la fiamma viva del gas sopra il composto, per la crosta di caramello, ma fatta unicamente con alcool etilico in lenta combustione. La differenza è sostanziale venendo a mancare tutte le aromaticità amarostiche date dalla veloce (e tossica) bruciatura degli zuccheri. Altro che reazione di Maillard! Considerazione finale ed importante il prezzo davvero contenuto per un ristorante a due passi dalla Cattedrale di Santa Maria del Fiore e dal Campanile di Giotto.

*A buon viaggiator poche parole..*

**Ristorante Boccanegra**

**Via Ghibellina 124/R - 50122 Firenze FI.**

**Tel. [055 200 1098](tel:0552001098)**

**[info@boccanegra.com](mailto:info@boccanegra.com)**

In questo articolo [#cucina](#), [#eccellenza](#), [#eccellenze](#), [#toscanagram](#), [barbaresco](#), [bistecca](#), [bistecca alla fiorentina](#), [boccanegra](#), [brace](#), [Cantina](#), [carne](#), [fagioli](#), [Featured](#), [fiorentina](#), [Firenze](#), [michele chiaro](#), [ristorante](#), [toscana](#), [Toscana ristorante](#)

Scritto da [Luca Matarazzo](#)

Luca Matarazzo Giornalista- Sommelier AIS - Degustatore Ufficiale - Relatore corsi per la Campania.. Ha partecipato a numerosi concorsi enologici e seminari di approfondimento. Vincitore del Trofeo Montefalco Sagrantino edizione 2021 e del Master sull'Albana di Romagna 2022, Wine Consultant collabora attualmente con testate giornalistiche e blog importanti a livello nazionale.

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia

Di seguito:

**[Monsampietro Morico: da Casale Biancopecora, il custode del Gallioppo delle Marche](#)**

Non perderti:

**[DOMAINE MARCEL DEISS: LA VOCAZIONE DI RACCONTARE IL PAESAGGIO](#)**

[NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFÈ PIU' COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI](#)

## **News**

[La classifica dei migliori 10 Panettoni d'Italia del 2019 secondo Vinodabere](#)

## **News**

[La Classifica dei migliori Cannonau della Piccola Guida della Sardegna di Vinodabere - Seconda Edizione \(assaggi effettuati nel 2019\)](#)

## **News**

[La classifica dei migliori 20 Panettoni d'Italia del 2021 secondo Vinodabere](#)

## **News**

### **Articolo originale:**

<https://vinodabere.it/firenze-ristorante-boccanegra-carne-e-pietanze-tipiche-nella-capitale-del-rinascimento/>