

TOP FIVE CORRIERE FIORENTINO Grembiuli da cucina

Ratafià Come un abito da sera



con la variante in lamè e frange oro foderato in cotone tinto in tono. Lo propone questo laboratorio artigianale fiorentino. Via del Casone, 3

Firenze in divisa In mini ai fornelli



grembiuli hanno l'aspetto di miniabiti e sono disponibili in varianti di colori. Si possono anche personalizzare. Via Coluccio Salutati, 14

Alba Anche con



zazione di grembiuli di ultima novità di possibilità di far sul proprio capo

VIVI FIRENZE e la TOSCANA

Seduti in quel caffè

Una grandeur in puro stile anni Ottanta

di VANNI SANTONI

Se il palazzo esprime «grandeur», il bar deve essere adeguato. E se qualcuno dirà che in centro di palazzi come quello del Bar Francesconi, e anche più grandi, e più antichi, ce ne son mille, gli darò ragione, ma in Piazza Pier Vettori un palazzo d'angolo così fa un'altra impressione, tanto che il bar, consapevolmente, vi ha apposto enormi neon, che alla sera ne fanno un faro per tutta la piazza, con un vago sapore anni '80. Anche l'interno, per quanto non abbia tratti d'originalità, si difende, mostrando un sufficiente respiro, una



Bar Francesconi Piazza Pier Vettori (foto: Vincenzoni/Sestini)

certa eleganza, un buon ordine, una impeccabile cortesia da parte dei camerieri — non in livrea (sarebbe effettivamente troppo) ma in camicia coordinata —, e soprattutto si difende per mezzo del lungo bancone, ottimo alle ore di punta — giacché poche cose odia, il caffè in pausa di lavoro, più che l'attendere la tazzina in seconda fila, senza potersi appoggiare al banco — sul quale gli espressi arrivano rapidi, efficaci e, cosa che pure non guasta, corredati dal loro bravo bicchier d'acqua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sapori d'Oltrarno

Tre chef per una scuola di cucina coi prodotti di quartiere Da Riccardo Barthel un ristorante aperto anche agli eventi

Le domande: che sapore hanno via dei Serragli e dintorni; Santo Spirito, via della Chiesa, via Sant'Agostino e Porta Romana? Quali sono i rumori e gli odori d'Oltrarno? Le risposte: in prima battuta le troverete girellando nel quartiere più bello di Firenze bendisposti verso quanto è lì sic et simpliciter. Perdendovi tra vicoli dove i suoni sono quelli di chiodi e martelli, dove il ronzio dei vetrai e il vociio della gente sopravanza il caos cittadino e le botteghe che resistono, sono le stesse di cinquant'anni fa, senza falsi retrò. Tut-

to questo, però, adesso ha anche l'ambizione di trovare la sintesi al piano rialzato dello storico showroom di Riccardo Barthel. Tra ceramiche e studi di progettazione, fabbri e falegnami, accessori e oggetti d'uso domestico da ieri sopra la corte del negozio di via dei Serragli, c'è Desinare: una cucina dove apprendere la cultura del cibo accompagnati dalle lezioni di tre notevoli chef, dove imparare a fare la spesa puntando verso i negozi lì a fianco (solo roba di stagione e a km zero), dove trasformare in un rito

gentile anche i semplici gesti quotidiani di apparecchiare una tavola. Il programma della scuola di cucina di Desinare, che in fondo vuole essere a suo modo anche una scuola di vita, è rivolto a fiorentini e stranieri, russi, americani e inglesi in testa, visto che sono loro che apprezzano più d'altri lo stile di vita italiano. Ed è attivo, in verità, sin da ieri, anche se sarà presentato ufficialmente nel corso del prossimo Taste. Tutte le informazioni su costi orari e quant'altro le trovate sul sito http://www.desinare.it/. I registri

dell'operazione sono tre amici, Alessandro Grassi, responsabile comunicazione e Pr, Francesco Barthel, padrone di casa e responsabile scuola programmazione, attività e rapporti con i partners, Claudio Mariottini, responsabile digital marketing e social media. Sono loro che hanno scelto i tre chef, Arturo Dori, Luisa Messeri, Alberto Navari; che gli hanno affiancato Chiara Giovoni e Leonardo Romanelli per chi vuol frequentare dei corsi di degustazione e di abbinamento cibo-vino, Irene Berni esperta di design applicata

alla tavola, Sofie Delauw che sarà lì per insegnarvi a raccontare, nel modo migliore quel buon gusto appreso ai fornelli, con l'ausilio di foto. I corsi, come è chiaramente spiegato sul sito, possono essere frequentati in gruppo o singolarmente, si può scegliere se seguire uno chef o più d'uno, se frequentare un solo incontro o piuttosto un ciclo articolato su varie lezioni. Dipenderà da tempi, esigenze di budget, curiosità personali. Al piano di sotto troverete anche un'area shop per acquistare tutto l'occorrente per una vera cucina

Da provare Sopra Arturo Dori, ieri all'opera con la prima lezione di cucina. Nella pagina a fianco da sinistra: Francesco Barthel, Claudio Mariottini, Alessandro Grassi; la zona shop e le prime clienti (foto: Vincenzoni/Sestini)

italiana. Non solo. A richiesta la cucina e la zona pranzo del piano rialzato di Riccardo Barthel potranno anche accogliere eventi privati: presentazioni di progetti, di libri, di vini o prodotti. Un luogo dove accogliere amici o partner di lavoro. Come fossero ricevuti a casa, ma con la sapienza dell'accoglienza maturata in anni di cultura del cibo messi insieme dai tre amici del buon Desinare.

Chiara Dino chiara.dino@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Concorso

Villa Bardini per raccogliere A rispond

Si tratterà di sintetizzare tutto quello che off su Firenze, all'interno la Fondazione Robe che ospita (per ora, di Aldo Fallai: Da G premio ambientalis Società Toscana di Fondazione Parchi tempo fa aveva lan bando (premio 15, che si è chiuso poc e a cui hanno parte oltre 4.000 progetti a una prima screm: vizio di forma, ne s ammessi 2.992. Al che si chiamava Ur per la bellezza, han partecipato creativ italiani (2.650), an progetti che passer bavaglio dei giurat pure dall'India, dal Filippine, da Dubai Mauritius e dal Me «L'operazione», ric della Fondazione e complesso Bardini notorietà con cons circa 100 mila l'annu incassi che render tratta della prima t destinato a coinvo alta gamma».

Cinema

MONTEVARCHI

CINEB

Via Farnia - Monteverchi - Tel. 055.91.02.846 SB

MULTISALA LUX

Sotto una buona stella Monuments Men

Corso Gramsci, 5 - Tel. 0573.22312 SB

17.45-20.30-22.30 17.45-20.15-22.30

SPAZIUNO

Via del Sole, 10 - Tel. 055.28.46.42 AD

PROVINCIA

SCANDICCI

THE SPACE - MEDUSA MULTICINEMA

Via A. Bacchelli snc - Tel. 19.97.57.757 AD SB

AD Accesso disabili SB Servizio Bar