

TOP FIVE CORRIERE FIORENTINO Cheese cake di caffè e pasticcerie

di Elisia Menduni

Giorgio

Top frutti di bosco



Se siete puristi della pasticceria all'inglese (e all'americana), tranquilli, in città c'è un'ottima scelta di cheese cake. Buon burro nella base, crema soda ma cremosa, fresca frutta frullata sulla superficie. Prima tappa, l'ottimo cheese cake ai frutti di bosco di Giorgio. Via Duccio di Buoninsegna, 36

Mama's Bakery

Il più originale



Il più originale è quello fatto da Matt, un pasticciere e fornaio americano, ormai naturalizzato sanfredianino. Questo cheese cake che abbiamo assaggiato è super ricco e pannoso. Buoni i biscotti alla base, cremoso e intenso, vari i topping. Da provare. Via della Chiesa, 34r

Cibreo Caffè

Sapore casalingo



Un caffè con tante cuoche donne alle spalle che sforna una pasticceria ottima. Su tutti gli assaggi dolci vince indubbiamente il cheese cake. Casalingo, delicato e perfetto, con l'acidità dell'arancia che ben controlla la pastosità della crema. Via del Verrocchio, 5r

Alcedo

Ricette di famiglia



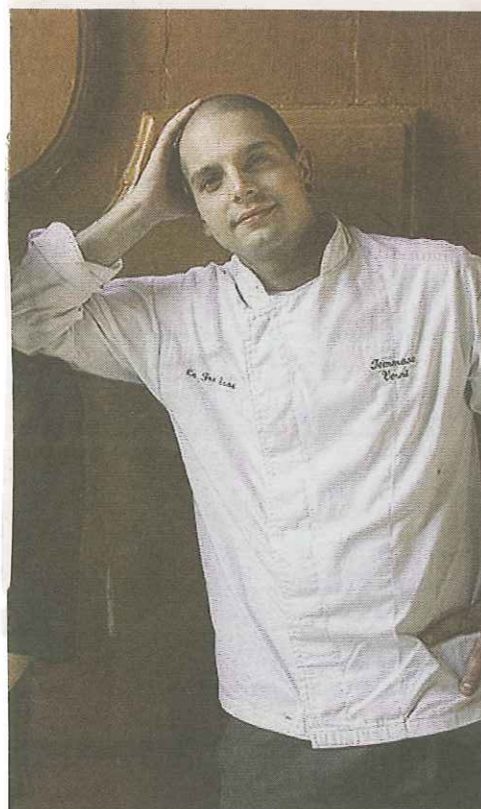
Una pasticceria intima e accogliente. Un servizio attento e tante ricette di famiglia riproposte serialmente per tutti. Il cheese cake è uno dei pezzi forti della casa, da anni. La crema al formaggio è sofficissima e delicata. Per la frutta le opzioni sono multiple. Via Antonio Gramsci, 25 (Fiesole)

Sugar & Spice

Alto livello



Alto livello e alta la forma dei cheese cake di questa pasticceria americana. Lo si può provare (e ordinare) con frutti di bosco, o cioccolato sopra e una crema spumosa equilibrata, acidula quanto basta e golosa, sotto. Da manuale, forse, un po' troppo dolce. Borgo La Croce, 15r



Ilaria Di Marzio e Tommaso Verni

— dice Lorenzini togliendosi metaforicamente qualche sassolino dalla scarpa — non trovavamo lavoro perché ci dicevano che avevamo dei curriculum troppo pesanti. Le risposte erano sempre le solite. «Siete troppo qualificati. Cosa ci faccio con voi?» E poi altre volte siamo stati boicottati: prima scelti e poi scartati ancora prima di prendere servizio, perché era arrivata una certa telefonata». Purtroppo è vero, se sei troppo bravo, paradossalmente trovi più difficilmente lavoro che non se sei uno dei tanti mediocri che abitano il mon-

do. «Abbiamo aperto questo ristorante con prepotenza, per la nostra voglia di fare, di emergere. E la nostra risposta alla crisi. Sai che pur di contenere i costi, abbiamo preso un'unica casa in affitto? Ci stiamo tutti insieme, personale e stagisti compresi. Per risparmiare. E sai che andiamo al mercato tutti insieme alle 3 di mattino a fare la spesa per accaparrarci le cose migliori al prezzo più concorrenziale? E ti dirò un'altra cosa. Ilaria, la mia compagna (stanno insieme dai tempi della scuola alberghiera Buontalenti di Firenze, che hanno finito nel 2004, ndr), che è pasticciere, prepara i dessert prima del servizio e poi si catapultava in sala a servire ai tavoli. Non abbiamo ancora i soldi necessari per pagare come si deve il servizio super professionale che vorremmo». Ilaria Di Marzio è una chef pasticciere straordinaria (ricordiamo ancora a distanza di un anno un suo dessert di pindarica bontà: arancia, miele, cannella, crema di panna. Con l'agrume che vola all'ennesima potenza). La Di Marzio è inoltre l'unica donna pasticciere ad aver lavorato nella cucina di Robuchon, l'unica italiana assunta da Ducasse... La cosa che conta di più per Lorenzini è però che venga sottolineato «lo spirito di squadra». «Noi non esisteremmo se non ci fosse Tommaso, un amico, un talento (era secondo di Filippo Saporito presso La Leggenda dei Frati di Castellina in Chianti, che è un gran bel posto, ndr). Per me la sua presenza conta quanto la mia esperienza straordinaria a fianco di Philippe Mille».

Helmut Failoni
helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa Dieci sezioni per celebrare Carlo Collodi

Un premio per Pinocchio (e anche per Mangiafoco)

«C'era una volta un pezzo di legno. Non era un legno di lusso, ma un semplice pezzo da catasta, di quelli che d'inverno si mettono nelle stufe e nei caminetti per riscaldare le stanze...». Naturalmente parliamo di Pinocchio e di Carlo Lorenzini, al secolo Carlo Collodi. Proprio all'eccentrico scrittore e giornalista fiorentino, nel 187° anniversario della sua nascita, è dedicata una speciale iniziativa organizzata per domani dall'associazione culturale Pinocchio di Carlo Lorenzini presieduta da Monica Baldi (nella foto) e patrocinata dalla Provincia.

Un evento per celebrare il padre del burattino più famoso del mondo. L'appuntamento è per le 10 in via Taddea 21, a Firenze, per deporre una corona davanti alla casa nata di Collodi, poi la manifestazione, alle 11, si sposterà a Palazzo Medici Riccardi — dove aveva sede il ministero dell'Interno per il quale lavorava Collodi con la qualifica di censore teatrale — per il conferimento del premio «Pinocchio di Carlo Lorenzini

2013». Dieci categorie, da Mangiafoco al Gatto e la Volpe, per «ricompensare» — con un'opera di Caterina Balletti — coloro che si sono distinti nei vari settori. Per l'Albero degli Zecchini, quest'anno, il premio verrà concesso a Cino Tortorella; al presidente della provincia Andrea Barducci toccherà la categoria il Gatto e la Volpe, mentre per Giorgio Morretti, presidente degli Angeli del Bello, il Colombo. Mastro Gepetto per l'imprenditore Paolo

Terenzi; Grillo Parlante, invece, a Maria Letizia Sebastiani, direttrice della Biblioteca Nazionale di Firenze. Maurizio Lombardi, attore, regista e autore verrà premiato per la categoria Mangiafoco; Daniela Marcheschi, italiana di fama internazionale, con la Fata Turchina; e Fulvio Pierangelini, definito il Cellini della cucina italiana, non poteva non rientrare nella tipologia Osteria Gambero Rosso; Paese dei Balocchi al grande illustratore Roberto Innocenti e, infine, premio Pesce Cane per Letizia Bagnoli e Ranieri Gabbanini, due giovani promesse del Golf italiano. Nel pomeriggio (ore 15) si terrà una conferenza-dibattito all'European School of Economics in Palazzo Rosselli del Turco (Borgo SS. Apostoli 19) su «Pinocchio alla scuola degli dei», mentre all'Hotel Savoy in piazza della Repubblica si potrà assaggiare il nuovo cocktail analcolico «Paese dei Balocchi» creato dal barman Roberto Prato.



Curiosità

E per la categoria Osteria Gambero Rosso il riconoscimento va a Fulvio Pierangelini

Antonio Passanese

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Carnet

La notte delle statue

Firenze, libreria Ibs.it, via de' Cerretani 16r
Oggi (ore 16) la piccola Marta Asso presenta «La notte delle statue», il primo libro per bambini di Marco Vichi (Salani Editore). Letture e narrazioni a cura dell'associazione Allibratori.

Il Coro del Maggio Musicale Fiorentino

Firenze, Auditorium di Santo Stefano al Ponte, piazza Santo Stefano

Oggi (ore 20.30) il Coro del Maggio Musicale Fiorentino diretto da Lorenzo Fratini nel capolavoro rossiniano «Stabat Mater».

Giannini in «Omaggio a Morricone»

Montecatini Terme, Nuovo Teatro Verdi
Stasera (ore 21.30) Giancarlo Giannini in «Omaggio a Morricone» da un'idea di Mauro Di Domenico e le musiche dal vivo eseguite dai solisti dell'Orchestra di Cinecittà. Coreografie di Daniela Rapisarda ed

Alessandro Vacca eseguite da Onin Dance Company

Tonino Carotone
San Giovanni Valdarno (AR), Teatro Bucci
Stasera (ore 21.30) concerto di Tonino Carotone.

Bruschetta di gelato all'olio d'oliva

San Gimignano, casa vacanze Pietra Antica (in località San Benedetto)
Oggi (ore 20.30) degustazione di bruschetta gelato all'olio d'oliva nella serata in collaborazione con la gelateria artigiana Dondoli.

Concerto benefico per gli alluvionati

Sarteano (SI), teatro degli Arrischiati
Oggi (ore 17) concerto speciale per raccogliere fondi dopo l'alluvione di Orvieto di un anno fa e

per quella recente in Sardegna: si esibisce il «Doctor» Concina Trio, guidato dal pianista che è anche sindaco di Orvieto.

Cristiano Arcelli

Firenze, Associazione vie Nuove, viale Giannotti
Stasera (ore 21.45) per la prima volta sul palco del Pinocchio Jazz, il sassofonista Cristiano Arcelli presenta in quartetto il suo ultimo disco «Brooks», dedicato a Mary Louise Brooks, ballerina e icona dark.

Fast Animals And Slow Kids

Firenze, Glue, viale Manfredo Fanti c/o Affrico
Stasera (ore 22.30) concerto della band punk di Perugia Fast Animals And Slow Kids con il nuovo disco «Hybrus».

Ministri

Firenze, Auditorium Flog (via Mercati 24)
Stasera (ore 22) concerto dei Ministri che dopo l'uscita del nuovo video «Una Palude» proseguono il tour de «Il Passato Promette Bene».

Tv private

Tg38
Ore 12.30
I fatti e i commenti

alle notizie più importanti in quattro appuntamenti.

7 giorni
Ore 13.15
Cosa è successo

in Toscana e in Italia negli ultimi sette giorni con Eleonora Barbieri.

Platinum Calcio
Ore 20.45
La vigilia

di Udine-Fiorentina commentata dagli ospiti di Giorgio Micheletti.