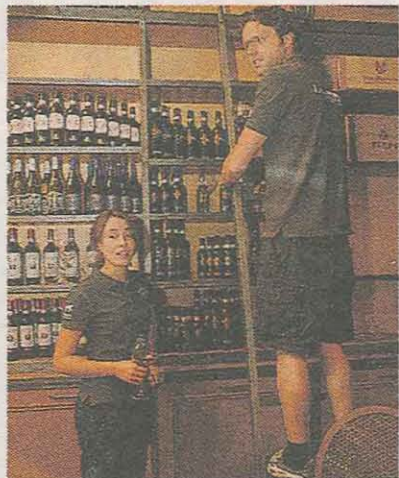


Ultimi ritocchi

Tutto pronto per l'inaugurazione nel caffè-ristorante «Lungarno 23», sul Lungarno Torrigiani. L'idea è di Enrico Lagorio

(foto: Sestini)



Inaugurazioni Sul Lungarno un bistrot con carne e vino locali. Giovedì apre

L'hamburger toscano? Di chianina (e non caro)



Piatti «fast food» ma toscani e di qualità. Un locale in cui mangiare velocemente (con vista su Ponte Vecchio), un hamburger con patatine, ma dove la carne servita in tavola è di pura razza Chianina.

È questa l'idea che ha spinto il fiorentino Enrico Lagorio con altri tre amici a creare «Lungarno23», un caffè ristorante affacciato su Firenze che offre un menù tipicamente turistico ma con prodotti toscani doc, quasi a «chilometro zero». I vini hanno etichette Frescobaldi, Antinori, Selvapiana, Mazzei, Giannozzi e Vecchia Cantina di Montepulciano. La carne proviene direttamente dalla tenuta «La Fratta» di Sinalunga, dello stesso Lagorio, una delle tre aziende scelte nel 1938 con Regio Decreto per l'allevamento e la selezione della pregiata razza Chianina. Gli hamburger proposti nel menù sono chiamati proprio come alcuni famosi tori allevati nella fattoria: Drago (il capostipite), Bando (che ha partecipato a varie fiere internazionali), Donetto (record mondiale di rapporto tra peso e mole), Giogo (il più riproduttivo, con 532 vitelli) e Tecnico (premiato più volte per la bellezza).

«È conosciuta in tutto il mondo per la "fiorentina", ma la Chianina non è solo bistecca. Noi vogliamo valorizzare gli altri tagli che sono di seconda categoria, ma non di seconda scelta, perché sono altrettanto buoni, anche se meno famosi e meno costosi. Vogliamo offrire anche ai turisti in visita per poche ore a Firenze un piatto veloce ed economico ma senza rinunciare alla qualità», afferma Enrico Lagorio. Da «Lungarno23» non verranno servite le classiche bistecche, ma roast-beef, tartare al coltello, carpacci e hamburger. Rigorosamente di Chianina toscana.

«Una carne pregiata perché ha caratteristiche organolettiche e dietetiche superiori» spiega ancora il patron del locale, indicando le tabelle nutrizionali che ha voluto far pubblicare su ogni menù. «I clienti devono sape-

re cosa stanno mangiando e da dove proviene». L'idea di aprire questo locale è nata circa un anno fa. «Stavo pranzando nel ristorante della Fratta e vedevo i turisti stranieri divorare con gusto gli hamburger fatti con la carne dei bovini allevati nella fattoria. Così ho pensato di portare la genuinità della campagna anche in città», spiega Lagorio, allevatore da sempre ed ora anche ristoratore.

E nel cuore della città, in lungarno Torrigiani, in un palazzo storico a pochi passi da Ponte Vecchio, giovedì aprirà «Lungarno 23». Piatti «fast food» ma ambiente molto «slow food»: arredamento sobrio ma elegante, colori caldi, atmosfera familiare e genuina come i cibi, terrazza esterna che guarda l'Arno. Una finestra su Firenze. «Volevo che Firenze fosse riprodotta anche all'interno del ristorante, per questo ho scelto il giallo delle facciate dei palazzi fiorentini e il grigio della pietra serena» racconta Antonella, moglie di Enrico, che ha trovato la location e curato l'arredamento assieme a Riccardo e Francesco Barthel e Saverio Innocenti.

Skyline mozzafiato

«Ha vetrate che si affacciano su Ponte Vecchio il nuovo ristorante di Enrico Lagorio. Arredamento sobrio, colori caldi»

Curiosità

Un hamburger all'italiana con la ciccia buona lo prepara **Dario Cecchini** nel suo Mc Dario a Panzano. Quello più costoso del mondo è opera dello chef, molto famoso negli Usa, **Daniel Boulond**. È servito su una fetta di parmigiano grigliato, semi di papavero e verdure varie. Costo: **120 dollari**

Ivana Zuliani