

FÈ

firenzènazionestile



IL PERSONAGGIO

Cesara Buonamici

A CASA DI

*Incontro con
Carole Biagiotti*

BENESSERE

*Fitness & relax da
Tropos*

GIOIELLI

*Lo stile prezioso di
Vhernier*

FE WHERE



l'hamburger nobile di
Lungarno 23



L'hamburger si evolve.

È l'icona del fast food, ma al Lungarno 23, svela qualità inaspettate e un carattere molto più "slow". In effetti, i frequentatori del locale, per l'appunto sul Lungarno Torrigiani, al civico 23, non hanno nessuna voglia di fare in fretta e indugiano volentieri davanti al loro hamburger e ad un buon bicchiere di vino. Sì, perché anche gli abbinamenti fanno la differenza e i cliché gastronomici qui non trovano spazio. Nobilitato dall'eccellente qualità della materia prima (carne chianina proveniente dagli allevamenti di Enrico Lagorio, proprietario del locale, nel cuore della Valdichiana) e dalle "compagnie" (patatine fresche fritte al momento, salumi e formaggi del territorio, ottime tartare, carpacci e vini selezionati) l'hamburger "gigliato" non stona affatto con la location storica in cui viene servito e con la suggestiva vista su Ponte Vecchio. Il tutto senza "puzza sotto il naso": il prezzo è più che onesto, il concept del locale è moderno, piacevole, di gran gusto ma sobrio, con pochi vezzi, come si addice a chi bada alla sostanza, l'atmosfera è calda e informale. Insomma, un locale concepito per non essere modaiolo ma che - si rassegni la proprietà - è diventato di moda. "Piace alla gente che piace", prendendo a prestito un noto slogan pubblicitario, e dal 23 giugno scorso, data di inaugurazione, tutte le sere i tavoli sono al completo, pur non andando alla ricerca spasmodica di una clientela selezionata. Fedele alla sua vocazione democratica, l'hamburger di Lungarno 23 è per tutti coloro che sanno scegliere le cose buone e amano sapere da dove vengono, indipendentemente dall'età e dal grado di mondanità. Così, "rimbalzano" ogni tanto, per il tutto esaurito, anche i vip fiorentini, che all'hamburger genuino si sono convertiti volentieri.

L'idea: dal quarto anteriore, Chianina versione "easy".

Semplice come ogni buona idea, vincente perché basata su un prodotto di eccellente qualità, in un luogo che di per sé è un valore aggiunto: questo il segreto del successo di Lungarno 23, il "Chianina Cafe", come ama definirlo il patron Enrico Lagorio, da sempre allevatore e ora anche ristoratore, che ne ribadisce la formula delle "3 P" (Prodotto, Prezzo, Posizione). "Insieme ad altri soci, fra i quali Cipriani, ho ritenuto interessante scommettere su questo progetto che sposa pienamente il concetto di filiera corta, dato che le carni con cui i nostri hamburger sono fatti provengono direttamente dalla tenuta La Fratta di Sinalunga, di mia proprietà, una delle quattro aziende scelte nel 1938 con Regio Decreto per l'allevamento e la selezione della razza Chianina. Ci tengo a precisare che le nostre carni vengono da bovini di razza chianina allevati biologicamente in zona di origine, che cioè si alimentano di foraggi della Val di Chiana, offrendo una garanzia assoluta al consumatore in termini di qualità e sicurezza". Enrico non nasconde che Lungarno 23 non è figlio soltanto di una brillante intuizione e di una scelta virtuosa, ma è anche la risposta ad un'esigenza commerciale della tenuta. "La Chianina è conosciuta in tutto il mondo per la fiorentina, ma non è solo questo: il 57% dell'animale è composto dal cosiddetto "quarto anteriore", taglio di seconda categoria ma non certamente di seconda scelta. La qualità è altrettanto elevata, ma incontra una richiesta notevolmente inferiore. Per valorizzare questi tagli abbiamo pensato ad un locale dove la Chianina potesse essere proposta ed apprezzata nelle sue alternative alla bistecca e al roast-beef."

CONCEPT: toscano e contemporaneo, senza orpelli

All'ingresso del locale, in un austero palazzo storico, una terrazza esterna guarda l'Arno. Nel cuore della città, con un'anima "di campagna", Lungarno 23 rappresenta, anche nel concept, una piacevole sintesi di eleganza e semplicità, di contemporaneità e gusto per la tradizione. A "vestire" il locale sono stati Antonella, moglie di Enrico, e l'architetto Saverio Innocenti che, in piena sintonia, hanno optato per la sobrietà, per i materiali locali, per toni caldi e accoglienti, mixando, per esempio, il legno effetto "vissuto" del parquet al ferro battuto delle comode sedie, l'essenziale bellezza degli scaffali firmati Berthel alle lampade dal design industriale e i pratici tavolini in zinco e giocando molto sull'impatto dei colori.

Spiega Antonella: "Anche ciò che appare semplice e disinvolto, è frutto di un'attenta ricerca volta a richiamare Firenze anche negli interni: per questo abbiamo scelto i toni del giallo e dell'arancio tipici delle facciate dei palazzi fiorentini e il grigio della pietra serena. L'idea che ci ha ispirato è stata quella di un salotto di fattoria portato a Firenze. Nessuna concessione ad un lusso manifesto né a dettagli patinati: in un locale dov'è protagonista la qualità della materia prima sarebbero stati fuori luogo". All'hamburger di Chianina, presto, Lungarno 23 abbinerà un'ospitalità altrettanto "D.O.C.": i piani superiori della dimora storica accoglieranno un bed&breakfast di sei appartamenti con terrazze che si affacciano su Ponte Vecchio, per proporre in piena città lo stile autentico dell'agriturismo.



*Enrico Lagorio,
proprietario del locale*

~

*"L'hamburger,
icona del fast food,
si evolve e svela
qualità inaspettate
e un carattere
molto più slow"*



Menu: piatti "forti" ... come tori

Per suggellare il legame con il territorio della Valdichiana, gli hamburger proposti nel menù sono chiamati proprio come alcuni famosi tori allevati nella tenuta La Fratta: Drago (il capostipite, uno dei tori più antichi), Bando (che ha partecipato a varie fiere internazionali), Donetto (record mondiale di rapporto tra peso e mole, con i suoi 1780 chili), Giogo (il più riproduttivo, con 532 vitelli) e Tecnico (premiato più volte per la bellezza delle forme). Alle voci fisse del menù, che comprende anche qualche piatto della tradizione locale contadina, tartare, carpacci e roast beef di carne rigorosamente chianina, salsicce e salumi di cinta senese, vassoi scelti di formaggi e salumi toscani di produzione artigianale, fantasiose insalate, si aggiunge il piatto del giorno: l'hamburger condito dall'estro dello chef con ingredienti e varianti insolite. Una nota di merito all'olio di Pomino, che qui consacra i piatti della tradizione e quelli... dell'innovazione.

Hamburger ed etichetta

L'hamburger è, per sua natura, estraneo ad ogni etichetta. Ma anche su questo il Lungarno 23 ha qualcosa da dire: piccole produzioni del territorio accanto a vini più noti si sposano al sapore della Chianina e ai suoi "compagni di menu". Anche al bicchiere, con un ottimo rapporto qualità/prezzo, si possono gustare vini toscani di eccellenza prodotti dai "vinai" amici dello stesso Enrico Lagorio, spesso ospiti al Lungarno 23. Dai ripiani a parete del locale "scendono" Frescobaldi, Antinori, Selvapiana, Mazzei, Giannozzi, Vecchia Cantina di Montepulciano per nobilitare l'hamburger toscano D.O.C.