

## NELL'OLTRARNO FIORENTINO MADAME È IN CUCINA

Siamo in Oltrarno, nel cuore di Firenze, e andiamo a visitare "Madame è in cucina" un locale nuovo, a conduzione familiare, dove la tradizione toscana si intreccia alla contemporaneità e non solo in cucina. Dall'architettura, alle sedute ai menù ogni cosa richiama il passato con i piedi nel presente, strizzando l'occhio al futuro.

Incontro la signora Francesca (forse farei meglio a chiamarla Madame Francesca) e la figlia Margherita nel loro nuovo locale nel cuore dell'**Oltrarno fiorentino**. Un ambiente molto particolare, non eccentrico, accogliente in odor di nord-Europa, che porta con sé un soffio di contemporaneità e aprendo la porta verso nuovi orizzonti culinari che mai però dimenticano le loro profonde radici nella terra toscana.



**Madame Francesca, quando avete deciso con suo marito di aprire un ristorante, voi che prima avevate impieghi completamente differenti?**

**Francesca** – Io e mio marito abbiamo deciso di cambiare lavoro una decina di anni fa. La ristorazione ci ha sempre affascinato e abbiamo preso in gestione un casolare fuori città. Nessuno di noi ha mai fatto una scuola di cucina, ma abbiamo portato avanti la tradizione di famiglia di cuochi e buongustai.

**Margherita** – La mamma quando eravamo piccoli nei giorni di pioggia ci faceva cucinare...

**Rispetto al ristorante che avevate prima noto un cambio radicale, sia nell'ambiente che nei menu. A cosa si è ispirata per questo rinnovamento e quali sono i vostri cavalli di battaglia?**

La partenza è sempre la cucina casalinga toscana, che però viene attualizzata e arricchita. Diciamo che la curiosità mi ha spinto a sperimentare, senza però mai andare su piatti troppo sofisticati: quelli li lascio a chi ha studiato e ha altri tipi di esperienze. Per quanto riguarda i nuovi cavalli di battaglia del ristorante possiamo nominare tra i primi il Risotto con la scorza di limone e pinoli e i **Pici cacio e pepe**, mentre tra i secondi il Peposo e tra i dolci il **Cheese-Cake di Margherita** è eccezionale.



<http://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2015/05/madame-in-cucina-antipasto.jpg>

#### **Nota che avete inserito anche dei piatti vegetariani nel menu**

**Francesca** – Oggigiorno le esigenze delle persone sono cambiate: ognuno è libero di fare le proprie scelte e portarle avanti. Sinceramente per me era un vero dispiacere quando, nel vecchio ristorante si sedevano a tavola vegani o vegetariani, perché l'unica cosa che potevano mangiare erano i contorni. Così ho deciso che da Madame ci fossero piatti appositamente ideati per loro.

#### **Mentre gli amanti della cucina toscana, che di vegetariano ha solo l'insalata, troveranno un piatto della tradizione rivisitato: Lampredotto su frisella...**

**Francesca** – Mio figlio è un vero estimatore di trippa e lampredotto e li cucina in modo egregio. La frisella al posto del panino risulta più adatta ad un ristorante e il piatto si completa con un tortino di carciofi e patate. Altro piatto tradizionale molto gustoso è la guancia: cotta intera, lentamente per ore e ore e servita a fette, una vera delizia. Ah e infine nel nostro menù non poteva mancare il baccalà.



<http://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2015/05/madame-in-cucina-prosciutto.jpg>

**E dopo i secondi arrivano i dolci, che come accennavamo prima vengono preparati da Margherita. E mangiare il dessert da "Madame è in cucina" è davvero obbligatorio, perché esiste il buffet dei dolci! Come è nata questa golosissima idea?**

**Margherita** – Io sono molto golosa e non riesco mai a scegliere un dolce solo: di solito obbligavo sempre gli altri a prendere qualcosa di diverso da me per poter assaggiare tutto. E così ho pensato che anche i nostri clienti fossero come me e gli abbiamo lasciato la libertà di scegliere da soli tutti i dolci che desiderano.

Ogni giorno preparo dessert differenti che vanno dalla classica Torta della nonna, Cheese-cake passando per Panna cotta al lime e éclair Foresta Nera ripiene con crema chantilly e amarena sciroppata, intinte nel cioccolato bianco e ricoperte di trucioli di cioccolato. Amo molto i dolci, soprattutto quelli anglosassoni, che però non sono molto adatti ai pasti italiani.

Quindi quelli li ho riservati per il brunch e il tè della domenica.

**Se dovessimo definire il vostro locale, come lo potremmo chiamare: trattoria, ristorante, bistrot?**

**Francesca** – Trattoria per il fatto che è a gestione familiare e il servizio non è molto formale, ma la tipologia dei piatti e l'ambiente ne fanno un ristorante, fino a che non si trasforma in bistrot nel momento in cui serviamo il tè e le centrifughe di frutta durante il pomeriggio della domenica.



<http://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2015/05/madame-in-cucina-dolci.jpg>

**La domenica è un giorno particolare da Madame è in cucina, mi raccontate perché?**

**Francesca** – Sì, la domenica da Madame è in cucina è il giorno dedicato al relax: serviamo il brunch, stiamo aperti anche di pomeriggio per il tè con il buffet dei dolci a disposizione. Chiunque voglia potrà sedersi a leggere un libro o a fare un po' di chiacchiere con un amico.

**Nota che avete riproposto nella seconda stanza i vecchi tavoli da osteria, dove ci si sedeva tutti accanto senza conoscersi...**

**Margherita** – Oggi hanno un nome più raffinato, si chiamano **social-table**, però il concetto è proprio quello delle vecchie osterie. Li abbiamo riproposti, perché ci piaceva l'idea di convivialità e socialità che creano, aiutano gli incontri tra le persone

**Madame è in Cucina**  
(<http://www.madameristorante.it>)

**Madame Ristorante Bistrot** – [Via Pisana 82r](#) – Firenze

(<https://www.google.it/maps/place/Via+Pisana,+82,+Firenze/@43.7710924,11.2369895,17z/data=!3m1!4e3>)  
Tel. 055 2336167

**Orari:**

Aperto pranzo e cena  
Chiuso il lunedì

Reportage fotografico realizzato da [David Glaus](#)

(<http://www.davidglausphoto.it/portfolio-foto/>) per [TuscanyPeople.com](#) (<http://tuscanypeople.com>)

3046 Visite Totali    3 Visite

Giornaliere

**Comments**

0 comments

**0 commenti**    Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

[Brunch](#)  
(<http://www.tuscanypeople.com/tag/brunch/>)

[Madame è in cucina](#)  
(<http://www.tuscanypeople.com/tag/madame-e-in-cucina/>)

[Oltrarno](#)  
(<http://www.tuscanypeople.com/tag/oltrarno/>)

[Ristoranti a Firenze](#)  
(<http://www.tuscanypeople.com/tag/ristoranti-a-firenze/>)

**SHARE ON:**

Mi piace 274 0

Tweet

**ABOUT THE AUTHOR**

**Tommaso Baldassini**  
(<http://www.tuscanypeople.com/author/>)  
→ **Publisher, Blogger & Ambassador of Tuscany**

Sfido tutti i giorni me stesso e credo profondamente in quello che faccio. La mia squadra e' la famiglia che mi stimola e mi supporta in ogni mio progetto. Il Marketing è per me una scuola di vita e di pensiero: creare e sviluppare nuove idee sono le parole che mi appartengono.