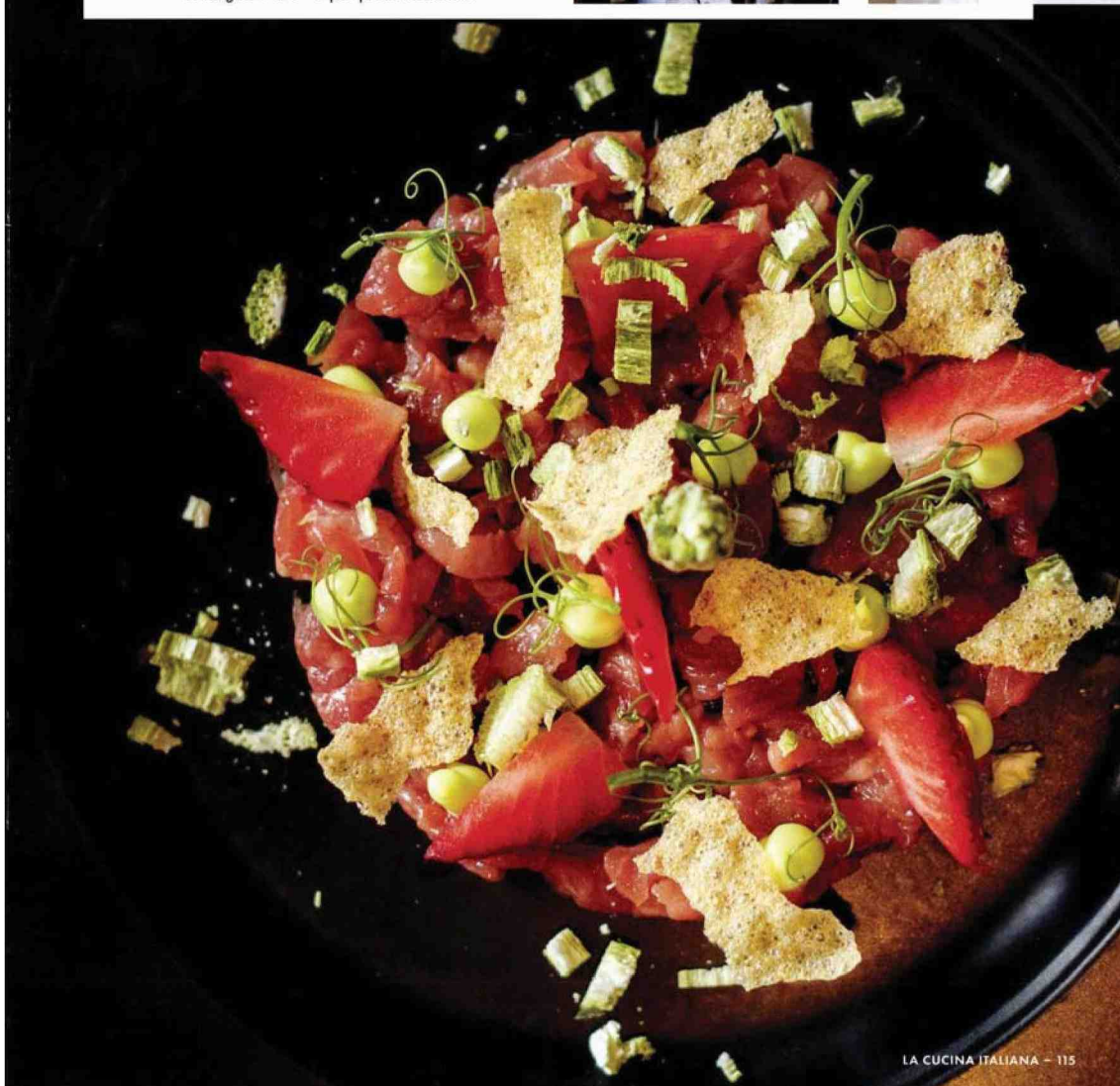


Battuta di chianina al coltello

È un piatto per apprezzare la sensibilità con cui Peter Brunel del ristorante Borgo San Jacopo (qui a destra) mette in risalto la materia prima e la modernizza senza stravaganze.

«Per una persona, batto con il coltello 80 grammi di scamone di chianina, condisco con un cucchiaino scarso di olio extravergine toscano, 2 grammi di sale di Maldon, un cucchiaino da caffè di miele di acacia, quattro gocce di Tabasco e sei di salsa Worcester, una macinata di pepe. Metto in forma nei piatti e guarnisco con cubetti di fragole fresche, germogli e fiori eduli. Il croccante lo do con la cialda di polenta soffiata: stendo una polenta gialla appena fatta tra due fogli di carta da forno e la secco in forno a 70 °C per 4-5 ore, poi la spezzo e friggo le scaglie a 190 °C per pochi secondi».





Dall'alto a sinistra, locale, ristorante e cocktail bar e di fianco il bartender Andrea Fiore all'opera; Valeria Piccini, curatrice della cucina di Garden by Caino al cinque stelle lusso St. Regis; drink 100% italiano da Manifattura Tabacchi; fiorentine alla Trattoria dall'Oste e il macellaio Pierfrancesco Chiodo; l'angolo dei panini da Sforno, Oltrarno; Antonello Sardi, cuoco di Bottega del Buon Caffè e a fianco il suo Radici e cuori spontanei, carote, cicoria, sesamo e melagrana.

