

N. 45 SETTIMANALE - 6 NOVEMBRE 2024

VANITY FAIR

Keira Knightley, 39 anni, sarà nella serie spy *Black Doves*, dal 5 dicembre su Netflix.

DIALOGO

PAOLO SORRENTINO E I SUOI ATTORI

INTRIGHI

LA SCIENZIATA CHE SMASCHERA GLI IMPOSTORI

RISCATTI

ALEX WARREN, DA HOMELESS A POP STAR

MODA & BEAUTY

UOMO
STILE SOFT E NUOVE ABITUDINI

Il grande RITORNO *di*

KEIRA KNIGHTLEY

Da LOVE ACTUALLY a NETFLIX, l'attrice svela la sua personalissima FORMULA per la FELICITÀ

Vanity Living

FOOD

È il momento dei bistrot

Tre ristoranti a Firenze e dintorni, spin-off di celebri locali stellati: alta cucina, ricette della tradizione italiana, sale storiche (e il servizio è più rilassato)

di ANNA MAZZOTTI

Assaggiare piatti d'alta cucina in un'atmosfera prestigiosa ma più informale e a prezzi contenuti: questa è la formula vincente dei bistrot dei ristoranti stellati (sempre più numerosi) dove accanto a classici delle regioni italiane si possono provare anche creativi *signature dish* di grandi chef.

Gambero, panzanella, caviale, olive verdi, oppure Triglia, pesto, aglio e cipolla sono, per esempio, due piatti iconici creati dallo chef Rocco De Santis al ristorante bistellato Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi di Firenze, che vengono proposti anche all'**Osteria Pagliazza**, il bistrot ricavato nell'antica torre bizantina della Pagliazza. All'osteria si ritrova lo stile elegante di De Santis, sintesi di tradizione toscana e campana, e in un'atmosfera carica di storia si può scegliere alla carta o affidarsi ai menù degustazione di terra e di mare. Un piatto del momento? Risotto alla crema di castagne, baccalà, tartufo nero.

Sempre a Firenze, nella corte rinascimentale di Palazzo Portinari Salviati, dove vissero i Medici e anche la famiglia di Beatrice, musa di Dante, è la statua di Cosimo I ad accogliere gli ospiti che vogliono concedersi una pausa al **Salotto Portinari Bar & Bistrot** di Vito Mollica, chef stellato di Atto, ristorante gastronomico del palazzo. L'ambiente è raffinato e il menù attinge alla tradizione di tutta Italia: Zuppa di farro, fagioli, cavolo nero, Risotto allo zafferano, Cacio e pepe, Orecchiette alle cime di rapa. Da provare: i Ravioli del plin serviti nel tovagliolo.

Ricordare, esaltare, condividere è invece il motto di **Bis, Osteria Italiana Contemporanea**, progetto dello chef Gaetano Trovato e del suo team. Non siamo più a Firenze, ma a Colle di Val d'Elsa (Siena), nella storica sede del bistellato Arnolfo, dove sullo sfondo di un paesaggio straordinario si percorre un viaggio gastronomico ideale, con rivisitazioni di specialità regionali dal Trentino alla Sicilia. Tra i piatti d'autunno, Rigatoni, zucca gialla, erborinato e cime di rapa e Terrina di funghi. Ogni ricetta è un racconto di biodiversità, di tradizione e di rispetto per la terra. Perché la tavola non è solo un viaggio di sapori, ma anche di cultura, storia e condivisione.



NEL SALOTTO DI BEATRICE

1. Salotto Portinari Bar & Bistrot di Vito Mollica, a Firenze; cocktail di gamberi al vapore.
2. Un antipasto da condividere e un dessert da Bis, Osteria Italiana Contemporanea, a Colle di Val d'Elsa.
3. L'Osteria Pagliazza, a Firenze.

