

A pranzo da Dante e Beatrice

NELLA **CASA** DELLA MUSA DEL SOMMO, A FIRENZE, ORA C'È UN RISTORANTE. CHE UNISCE TRADIZIONE E CREATIVITÀ

di Micol Passariello

S E QUELLE PARETI potessero parlare, racconterebbero le trame delle famiglie fiorentine più in vista. Palazzo Portinari Salviati, in via del Corso a Firenze, tra le sue antiche mura custodisce storie e tradizioni, che s'intrecciano con la vita stessa della città. Questa era la casa di Beatrice Portinari, la musa di Dante Alighieri. Proprio tra quelle sale affrescate ci fu il primo incontro, in cui scoccò la scintilla per il Sommo Poeta. Sempre qui è cresciuto Cosimo I de' Medici, futuro Granduca di Toscana: la sua statua troneggia nella corte interna. Dopo più di dieci anni di abbandono e quattro di lavori per opera di LDC Group, ora è una residenza d'epoca in cui si può alloggiare. In questa cornice, piena di arte e storia, è nato il nuovo regno dello chef Vito Mollica, un ristorante che porta in un gustoso viaggio nella gastronomia fiorentina. Con un nome particolare: Chic Nonna. «La nonna è il pilastro della famiglia, l'omaggio non è casuale», spiega lo chef. «È da mia nonna che ho preso, fin da bambino, la passione per la gastronomia, vedendola cucinare insieme a mia madre, ogni giorno, ricette trasmesse da generazioni».

Il ristorante si trova nella parte più antica del palazzo, nella Corte degli Imperatori, una vera galleria d'arte, con il pavimento che svela un mosaico antico protetto da una



Lo chef **Vito Mollica** e la Corte Cosimo I. Accanto, maialino da latte, mandorle e cicorino all'aglio e risotto caprese con scampi marinati al basilico

copertura in vetro. Le volte sono decorate con i cicli di affreschi dedicati all'*Odissea* di Alessandro Allori, tra i protagonisti del Cinquecento fiorentino.

Il cuore dell'esperienza è la cucina di Vito Mollica, un viaggio gustoso nei sapori toscani, rivisitati con originalità: dal rombo con porcini alla brace e nepitella al piccione arrostito. «Ci lasciamo ispirare dalle ricette delle famiglie italiane, contadine e borghesi, ma riviste con creatività. Il tutto con la cura delle materie prime, attente alla stagionalità e un occhio all'ambiente». Oltre al ristorante gourmet, Vito Mollica dirige il Bistrot Salotto Portinari, nella Corte Cosimo I, dove il viaggio tra i sapori continua, all'ombra della statua del Granduca di Toscana. «Mentre che piena di stupore e lieta l'anima mia gustava di quel cibo che, saziando di sé, di sé asseta», scriveva Dante Alighieri (*Purgatorio XXXI*). □

