JOHNNY BRUSCHETTA®

RASSEGNA STAMPA

Luglio 2015 - Febbraio 2016

Ufficio Stampa
Francesca Puliti
francesca.puliti@gmail.com

PROMOZIONE GRAN MUTUO
GRUPPO CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE
È PIÙ FACILE FAR CRESCERE UNA FAMIGLIA SE IL MUTUO NON CRESCE PIÙ.

IL LOCALE

Il bistrot della bruschetta

A Firenze, in via de' Macci, apre Johnny Bruschetta, il bistrot che fa della tradizionale merenda dei nonni il piatto forte

di Ivana Zuliani

La bruschetta qui è in trenta versioni diverse e viene servita a metro. A Firenze, in via de' Macci, apre Johnny Bruschetta, il bistrot che fa della tradizionale merenda dei nonni il piatto forte, preparato con pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti freschi e di stagione e offerto in più varianti.

Le bruschette vengono servite su lunghi taglieri da 40, 80, 120 centimetri fino a due metri, tagliate già a strisce, per essere condivise con comodità con gli amici o i colleghi e dare a modo a tutti di assaggiare più gusti.

«Volevamo proporre un piatto della nostra tradizione, ma fare qualcosa di diverso dal solito pane olio aglio e pomodoro» spiega Daniele Martini, in arte "Johnny Bruschetta". Ogni variante porta il nome di una cittadina toscana ed è caratterizzata da un prodotto locale: così la San Miniato profuma di tartufo, la San Gimignano è lastricata di crudo e pomodorini. Ma nel menu ci sono anche i primi, con pasta fresca fatta a mano, taglieri di salumi toscani e formaggi, coccoli e i dolci casalinghi.

Il locale, a due passi da mercato di Sant'Ambrogio, è arredato come una casa e le sue stanze: la cucina, il salotto e persino la camera, con antiche testiere del letto usate come sedute. Johnny Bruschetta nasce a Firenze ma ha ambizioni internazionali: l'idea è quella di aprire l'anno prossimo una bruschetteria a Londra.

22 luglio 2015 | 17:56
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTRE NOTIZIE
Raccomandato da outbrain

Il tour di Ezio Bosso si ferma a Firenze

Scooterista si schianta contro auto in sosta e muore

Daniel, una vita a ritmo di tango

Ashley, lo sfogo della famiglia «Quante falsità su di lei»

Perfetti sconosciuti

Pier Silvio Berlusconi beccato con lei, la figlia segreta
(DONNA GLAMOUR)

TOYOTA
CLIMA

CORRIERE DELLA SERA

DATABLOG

Furti, ingiurie e altri reati Ecco l'Italia delle denunce

di Daniele Manacorda

Una cartina interattiva con i reati delle città principali (su dati Istat): entrate e scoprite quelli relativi alla vostra

LA BATTUTA DI RENZI

«Unioni civili, serve un'intesa Il Pd non ha vinto elezioni»

di Alessandro Sale

Il capo del governo: «C'era un accordo con il M5S ma si sono sfilati. Ora basta rinvii». Sull'Europa: «Ho cambiato». E loda Hillary

PREZZI

Inflazione ferma al più 0,3% Ma sale in Abruzzo e Marche

di Rita Querzè

Bollettino Istat sui prezzi. Capitolo «trasporti» in caduta. Rincari per cultura e ricreazione. Rallentano gli alimentari

GIOCO D'AZZARDO

Slot machine ridotte del 30% Sono quelle già in magazzino

di Sergio Rizzo

Nel periodo che va dal 2000 al 2014, mentre il Pil pro capite scendeva del 7,5%, il fatturato delle macchinette saliva del 350%

VERSO LE AMMINISTRATIVE

Salvini: centrodestra non va «Bertolaso? Troppi errori»

di Marco Cremonesi

Il leader leghista: «Come posso accettare un candidato che elogia Rutelli, Giachetti e la sinistra?». E il problema non è solo Roma

MERCATI E PORTAFOGLIO

Risparmi, le donne sanno rischiare e vincono

di Consetta Manetti e Zorani

Ricerca di Vanguard sulle diverse scelte di fronte alla volatilità dei mercati. D'Onofrio (Unicredit): «Le signore? Più disciplinate»

smart fortwo limited edition.
» Scopri l'offerta
smart

SERIE A SERIE B LIGUE 1 LEGA PRO

LUN 22/02, ORE 21:00	DOM 21/02, ORE 20:45	DOM 21/02, ORE 18:00	DOM 21/02, ORE 18:00	DOM 21/02, ORE 18:00	DOM 21/02, ORE 18:00	DOM 21
NAP -	ROM 5	FIO 0	ATA 2	GEN 2	SAS 3	
MIL -	PAL 0	LAZ 0	FIG 3	UDI 1	EMP 2	
DA DISPUTARE	PARTITA FINITA	PARTITA FINITA	PARTITA FINITA	PARTITA FINITA	PARTITA FINITA	PA

CAMBIO VITA / L'imprenditore lascia l'azienda e segue il suo sogno: diventare Johnny Bruschetta

Commenti

CONDIVIDI CONDIVIDI CONDIVIDI CONDIVIDI

Daniele Martini, un passato in Confindustria, ha tolto la giacca e indossato il grembiule del ristoratore. E dopo l'apertura del locale a Firenze, ora progetta di portare i sapori toscani a Londra

Daniele Martini di fronte a Johnny Bruschetta

DIVENTA FAN DI FIRENZE

Firenze - La Nazione
Mi piace questa Pagina 10 mila

Francesco Marinari

Twitter: @framar1977

Firenze, 28 luglio 2015 - Cambiare vita e fare un salto nel buio. Seguire le proprie passioni abbandonando quelle che fino a quel momento erano le sicurezze. Lo ha fatto un imprenditore, che ha lasciato la fiorente azienda di cui era massimo dirigente per dedicarsi anima e corpo al suo sogno: la ristorazione, aprire locali, far star bene le persone con piatti semplici ma di qualità. E la storia del fiorentino **Daniele Martini**.

La cui professione nel ramo logistica sembra ormai acqua passata. Ha aperto da poco **Johnny Bruschetta**, un locale in via de' Macci in cui si servono bruschette e altri piatti della tradizione toscana. Con un occhio, manco a dirlo, alla praticità e alla... logistica. Visto che grazie alle nuove tecnologie sarà possibile ritirare in maniera velocissima il proprio take away. "La mia passione era questa. I freddi numeri aziendali, un certo tipo di vita non mi andava più.

Avevo questo sogno e sto cercando di realizzarlo, anche con la prossima apertura di un locale all'estero", dice Martini, con un passato in **Confindustria**. Un tempo, appunto, passato. La giacca e la cravatta ha fatto spazio a grembiule. Non c'è più soltanto il computer, ci sono piatti, una cucina e le pareti colorate del locale. E il pizzetto adesso si è trasformato in una barba molto hipster, ma che si intona perfettamente con il tipo di locale che l'ex industriale aveva in mente. La tipica ospitalità toscana che adesso sbarca all'estero, a **Londra**.

Ma anche la tipica puntualità londinese che sbarca a Firenze. Si perché in qualche modo Martini ha portato la sua esperienza di logistica nella ristorazione. "A Londra non si ha tempo da perdere. Presto **Jhonny Bruschetta** avrà un suo take away. Sarà possibile ordinare via internet e in pochi minuti venire a ritirare semplicemente presentando il Qr Code (un codice già molto usato dalle compagnie aeree per i check in istantanei. "Per il locale di Londra siamo già a un buon punto, faccio la spola con l'Inghilterra", dice il neo-ristoratore.

Si occupava di numeri e persone (con centinaia di dipendenti sotto di lui). Ma mentre lo faceva, pur con grande competenza, pensava alle sue vere passioni. Un sogno che ha trasformato in realtà, fiducioso che le sue nuove aziende andranno bene. E che una volta di più **la sapienza toscana** nel servire piatti di qualità conquisterà l'estero, come già ha fatto in tante occasioni.

Un locale, Johnny Bruschetta, proiettato nel futuro: il progetto del ristorante è andato di pari passo con lo sviluppo dei social. **Twitter, Facebook e Instagram** sono un preziosissimo supporto pubblicitario. Daniele Martini ha realizzato il suo sogno. Lasciare la giacca, indossare il grembiule. Uno stimolo per chi vuole dare una svolta alla sua vita.

RIPRODUZIONE RISERVATA

CONDIVIDI SU FACEBOOK

SMART
NASCE NUOVA IBIZA CONNECT
TECHNOLOGY TO ENJOY

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Studente guadagna più di 120 € al giorno con questo trucco (rischio di mercato)

I genitori della 25enne caduta dalla scogliera: 'Nessuno deve più morire come Cecilia'

Omicidio-suicidio, nel diario le ultime volontà di Laura

Abusi sui bambini, foto choc nel computer del dirigente sportivo

Dario la 'Roccia' racconta il suo Masterchef

Auto razziate di targhe e gomme

Seduzione dell'antico, ecco la grande mostra del Mar. Foto e video

Single e amore, ecco come funziona lo Speed Date

Sponsorizzato da

DICHIARAZIONE D'INDIPENDENZA DEI GIGLI!

CGIL SPI FIRENZE controlla da noi la tua pensione
NESSUNO CAMBIA PIÙ DI NOI
Spi Cgil. Il tuo nuovo inizio.

FIAT GRANDE PUNTO dal 2005

Cronaca / Centro Storico / Via de' Marci

Apre il bistrot che vive di bruschette: tutte toscane e lunghe fino a 2 metri | FOTO

Un bistrot alla fiorentina, tra tradizione e innovazione: a due passi da piazza Sant'Ambrogio il ristorante che fa della merenda dei nostri nonni il piatto forte. Rivista in 30 varianti e servita su taglieri da oltre un metro

FT Redazione

3547

Pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti freschi e di stagione: in via de' Marci 77/r nasce *Johnny Bruschetta*, bistrot dall'aria familiare che serve quasi esclusivamente bruschette, facendo della merenda dei nostri nonni il piatto forte, rivisto, corretto e servito in oltre trenta varianti.

Il locale, a due passi da piazza Sant'Ambrogio, è stato **totalmente rinnovato e ricorda** un colorato appartamento, suddiviso in camera, cucina e sala da pranzo. Per sentirsi a casa, anche in pieno centro storico. Il format abbina la semplicità della cucina tradizionale fiorentina a **gusto e ritmi tipicamente contemporanei**. Le bruschette vengono servite su lunghi taglieri da 40, 80, 120 cm, fino a due metri, formato ideale da condividere con gli amici o i colleghi e sfizioso alternativa alla più classica pizza.

Ogni variante porta il nome di uno cittadino toscano, così ad esempio la Bruschetta San Miniato profuma di tartufo e la San Gimignano è barricata di crudo e pomodorini. Immancabili i taglieri di salumi toscani, percorsi con confetture, verdure di stagione o il più classico cecioli, stracchino e prosciutto.

In alternativa si può scegliere un primo piatto di pasta fresca fatta in casa o una zuppa, da accompagnare a vini al calice o in bottiglia, birra o cocktail. Nessun secondo piatto sul menu, almeno per il momento. Per concludere in bellezza, invece, una ricca selezione di dolci, tutti rigorosamente artigianali, a riprova di una cucina che premia la manualità e la tradizione toscana, privilegiando ingredienti genuini e preferendo il crudo al cotto e la semplicità sopra ogni cosa.

Una scelta che rende Johnny Bruschetta la meta ideale per pranzi veloci, cene in compagnia o spuntini tardivi. Ma si presta anche ad essere esportata all'estero: i proprietari del locale, infatti, hanno già avviato le trattative per aprire un'altra bruschetteria a Londra entro la fine dell'anno. Certi di conquistare il palato dei londinesi, nativi e d'adozione, con un gusto tutto italiano. Info e prenotazioni tel. 055 247 8226.

Apertura ristorante Johnny Bruschetta

Argomenti: spettacolo, enogastronomia

Condividi Tweet

I più letti di oggi

1. Bimbo di due mesi abbandonato a Campi
2. Magno a Rifredi, notte shock: sei furti in appartamento
3. Droga nella casa dello studente arrestati in quattro
4. Addio eterni: sindaco di barache in piazza dei Ciompi FOTO

CASE A FIRENZE

Pisana
Appartamento 4 locali
225.000 €
90 m²

Isolotto/Legnaia
Appartamento 4 locali
115.000 €
Appartamento 4 locali
110.000 €
97 m²

Immobiliare.it

Appartamento 4 locali
110.000 €
97 m²

Immobiliare.it

Potrebbe interessarti

Meteorologia: ecco le piste impercorribili per lo sci di fondo

Calcio e medici: quei limiti «lontani dagli schemi» dei calciatori in Marco

Confermato il lavoro della G2 nel 2016

Pelle liscia come seta ogni giorno ecco alcuni suggerimenti

Commenti

Aggiunta discussione

Francesco

Invia Commento Più opzioni

Più letti della settimana

CRONACA
Meningite, nuovo caso a Pistoia: colpito ragazzo di 24 anni

INCIDENTI STRADALI
Incidente stradale a Rifredi: muore uomo di 44 anni

CRONACA
Re del porno pestato da un marito geloso

CRONACA
Nuovo giallo in centro: 33enne trovata morta in casa

CON CHEBANCA! PUOI AVERE

Un bistrot alla fiorentina. Dove? In via de Macci da "Johnny Bruschetta"

GIUGNO 10TH, 2015 | STARBENE / GUSTO | 0 COMMENTS

Nuovi Bandi di Gara 2016
Prova gratis la banca dati completa su tutti i bandi di gara d'appalto

di Francesca Pulti

C'è bruschetta e bruschetta. Ma a Firenze la vera bruschetta si può gustare da questa sera in via de' Macci 77/r da Johnny Bruschetta, bistrot dall'aria familiare che serve quasi esclusivamente pane dorato in oltre 30 varianti tra salato e dolce. Una riscoperta di quello che è stato a lungo lo spuntino dei nostri nonni. Rivisto e corretto alle esigenze dei tempi nostri.

A due passi da piazza Sant'Ambrogio, il locale dove prende il via Johnny Bruschetta è stato totalmente rinnovato e riaperto in meno di un mese (a dimostrazione che anche in Italia se le cose si vogliono fare si fanno) e oggi non è altro che un colorato appartamento, suddiviso in camera, cucina e sala da pranzo. Le bruschette, però, vengono servite in ogni stanza, su lunghi tagliери da 40, 80 e 120 cm.

Ogni specialità porta il nome di una cittadina toscana, così ad esempio la Bruschetta San Miniato profuma di tartufo e la San Gimignano è un tappeto di crudo e pomodorini. In alternativa si può scegliere un tagliere di salumi toscani, pecorini con confetture, verdure di stagione o il più classico trittico coccoò, stracchino e crudo. O ancora, pasta o zuppe, da accompagnare a vini al calice o in bottiglia, birra o cocktail. Un format che si presta a pranzi veloci, aperitivi, cene in compagnia o spuntini tardivi.

Nessun secondo piatto sul menu, almeno per il momento. In futuro chissà: questo, infatti, è solo il primo step. I proprietari del locale hanno intenzione di aprire un altro Johnny Bruschetta a Londra, entro la fine dell'anno. Sicuri che un pane così i londinesi non lo abbiano mai assaggiato.

Prezzi: *bruschette da 7 a 10 euro, taglieri da 7 a 12 euro, primi sulla stessa linea. I dolci sono tutti artigianali.*
Info e prenotazioni: 055 247 8326.

Condividi su
Facebook 0 | Twitter | Google | LinkedIn | E-mail | Stampa

No related posts.

Facebook | Twitter | Google+ | LinkedIn | Pinterest

ARTICOLI SULLO STESSO ARGOMENTO

Palio dello Stufato nel segno del ricambio generazionale: vince una montevarchina

Vino Nobile di Montepulciano: sostantivo "femminile" per la Docg toscana

Johnny Bruschetta lancia il pranzo per lavoratori: low cost con gusto

SPORT/NEWS

FEB 22ND, 2016
Pallan Cookies Policy
Mediostar Waterpolo Prato supera il Rapallo 6-4 e

FEB 20TH, 2016
Pattinaggio artistico, al Mandela Forum il campionato italiano gruppi spettacolo e

FEB 17TH, 2016
Giocagin, atleti di ogni età in campo per aiutare i bimbi siriani

FEB 13TH, 2016
Pallanuoto Serie A1 F/ occasione persa per la Mediostar Wp Prato sconfitta a

Cookies Policy

FEB 13TH, 2016
S. Valentino, Half Marathon Vivicittà lancia la Mezzaperuno

COSÌ È, SE VI PARE... E SE 'UN VI PARE...

" E' facile intuire che il Gran Gabinetto dei Cervelli dei Della Valle sia più propenso a cedere per riparare gli errori fatti..."

— Massimo Sandrelli (il Brutto Sportivo)

VIAGGI & TURISMO

Cookies Policy

FEB 20TH, 2016
Carnevale di Foiano, dopo cento anni ritorna il viale Umberto I

FEB 19TH, 2016
In giro per il mondo alla scoperta delle più belle piscine naturali

FEB 12TH, 2016
Vegetariano e Vegano: Le cinque migliori città in Europa

Io amo Firenze

Food & Wine, Lifestyle and Events in Florence

CineSolidale di Febbraio: Scetta d'Amore con AIL

mangiare fuori | bere | cosa fare in città | vivere bene | visitare firenze

Johnny Bruschetta in via de' Macci

Firenze. Apre Johnny Bruschetta, tuscan bistrot che vi fa mangiare a 18 €

TANNICO.IT
LA PIÙ GRANDE ENOTECA ONLINE D'ITALIA
POST COLLEGATI
Vinix Social Commerce
€ 78,73
€ 75,56
€ 19,90

Food # Quartiere 1

IN CENTRO APRE JOHNNY BRUSCHETTA: PIÙ DI 30 VARIANTI E TAGLIERI DI 2 METRI

Il bistrot nato in via de' Macci serve quasi esclusivamente bruschette. E ogni variante porterà il nome di una cittadina toscana

Redazione

Più di 30 varianti e taglieri lunghi fino a 2 metri **in via de' Macci 77/r nasce "Johnny Bruschetta"**, bistrot che – come suggerisce il nome – serve quasi esclusivamente bruschette, facendo della merenda dei nostri nonni il piatto forte, rivisto, corretto e servito in oltre trenta varianti.

I TAGLIERI

Pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti freschi e di stagione: questi i protagonisti nel nuovo locale, a due passi da piazza Sant'Ambrogio, che ricorda un colorato appartamento, suddiviso in camera, cucina e sala da pranzo.

Il format vuol abbinare la semplicità della cucina tradizionale fiorentina a gusto e ritmi tipicamente contemporanei. Le bruschette vengono servite su **lunghi taglieri da 40, 80 o 120 cm, fino a 2 metri**, formato da condividere con gli amici o i colleghi e sfiziosa alternativa alla più classica pizza.

NEL NOME DELLA TOSCANA

Ogni variante **porta il nome di una cittadina toscana**, così ad esempio la Bruschetta San Miniato profuma di tartufo e la San Gimignano è lastricata di crudo e pomodorini. Immancabili i taglieri di salumi toscani, piccoli con confetture, verdure di stagione oltre a cocculi, stracchino e prosciutto.

IL MENU

In alternativa si potrà anche scegliere un primo piatto di pasta fresca fatta in casa o una zuppa, da accompagnare a vini al calice o in bottiglia, birra o cocktail. Nessun secondo piatto sul menu, almeno per il momento. Per concludere in bellezza, invece, una ricca selezione di dolci, tutti rigorosamente artigianali.

DA FIRENZE A LONDRA

Una scelta che rende Johnny Bruschetta una meta per pranzi veloci, cene in compagnia o spuntini tardivi. Con un occhio rivolto anche all'estero: i proprietari del locale hanno già avviato le trattative per aprire **un'altra bruschetteria a Londra entro la fine dell'anno**.

Mi piace | 0 | Tweet

23 luglio 2015

Info e prenotazioni
tel. 055 2478226

0 commenti

Ordina per Meno recenti

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

ARTICOLI CORRELATI

LA FRITTURA VIAGGIA A BORDO DI UN'APE MOBILE
La nuova frontiera dello street food: la friggitoria toscana itinerante. Per seguirne gli spostamenti basterà collegarsi ai social

NASCE ITFORITALY, PER TUTELARE IL MADE IN ITALY
Si tratta della prima piattaforma web, social e app che con un click vanta i prodotti di casa nostra

FIRENZE TORNA "CAPITALE" DEL GELATO
Sbarca in città la sesta edizione del Gelato Festival, l'appuntamento rivolto a tutti i golosi

QUARTIERI DI FIRENZE

PRIMO PIANO

DECISIVA VITTORIA A BERGAMO. LA FIORENTINA BLINDA IL TERZO POSTO
Tre punti importantissimi per la Fiorentina a Bergamo. I viola battono (3-2) l'Atalanta con i gol di Mati Fernandez, Tello e Kalinic. A segno per i nerazzurri Conti e Panilla. Gara noiosa nel primo tempo. Vibrante nella ripresa con tante emozioni nel finale

NEWS

VACCINO CONTRO LA MENINGITE. 5 COSE DA SAPERE

BENETTON COMPRA IL PALAZZO DELLA BORSA MERCI

FOOD

LA FRITTURA VIAGGIA A BORDO DI UN'APE MOBILE

TRASPORTI

BYPASS GALLUZZO, ULTIMA GALLERIA FOTO

LAVORO

IL BANDO PER GIOVANI AGRICOLTORI FA BOOM

CANTIERI

5 DOMANDE SUI LAVORI IN PIAZZA DEI CIOMPI VIDEO

↑ INIZIO
↑ INIZIO PAGINA
↑ INIZIO PAGINA
↑ INIZIO PAGINA
↑ INIZIO PAGINA

LIVE WINE 2016
SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO ARTIGIANALE
MILANO 5-6-7 MARZO

Johnny Bruschetta, apre a Firenze il bistrot dove la bruschetta è regina

callmewine
Il modo inglese per comprare vino

LATEST GALLERY

TANNICO.IT LA PIÙ GRANDE ENOTECA

FF

JOHNNY BRUSCHETTA: IL BISTROT DI SOLE BRUSCHETTE, TOSCANE E LUNGHE FINO 2 METRI

LUGLIO 22, 2015 | 0 COMMENTS | IN: CITY, FOOD | 0

Quante volte vi è capitato di aver voglia di una pizza al piatto ma dovevate fare i conti con la pesantezza dell'impasto?! E poi eravate costretti ad un unico gusto! Per non parlare poi dei prezzi che negli ultimi anni sono lievitati! Ma non vi preoccupate, ora c'è una gustosa alternativa alla classica pizza, e si trova a due passi da Piazza Sant'Ambrogio: **Jhonny Bruschetta!**

In questo grazioso ristorante, arredato come una vecchia stazione di posta, è possibile mangiare delle gustosissime bruschette che vengono servite su lunghi taglieri da 40, 80, 120 cm, fino ad arrivare ai 2 metri. Un modo pratico e simpatico per gustare un pasto condividendo con gli amici tutte le possibili alternative di condimento che offre Jhonny Bruschetta. Tutte le 30 varianti di condimenti vengono serviti su di un pane accuratamente scelto per rimanere croccante ma leggerissimo. A finire di condire il tutto uno splendente strato di olio extra vergine d'oliva che completa definitivamente un quadro culinario incentrato su leggerezza, gusto e fantasia. Se l'acquolina in bocca tarda ad arrivare dopo aver letto tutto questo, vi consigliamo di "gustarvi" il video che abbiamo girato in occasione del pranzo di presentazione del ristorante. Di sicuro però, sarà il vostro portafoglio che convincerà il vostro palato. Infatti da Jhonny Bruschetta i prezzi sono decisamente contenuti.

Item review

VOTA IL VIDEO!

SUMMARY

FIRENZE
MUSEI E MOSTRE
Prendi l'arte e mettila da parte

Facebook

PANE & CO: IN SANT'AMBROGIO ARRIVA JOHNNY BRUSCHETTA

Johnny Bruschetta
Pubblicità gratuita

In Sant'Ambrogio arriva Johnny Bruschetta, un locale dedicato - ça va sans dire - alla fettuna di pane condito, quella che usavano le nostre nonne per preparare la merenda. Ma visto che i tempi sono cambiati, la bruschetta viene declinata in 30 varianti e arriva in porzioni lunghe fino a due metri

È un po' lo spirito della trattoria in cui si entra oggi la trattoria Fiorentina, nella sede del Dazio (alzate mentalmente sopracciglia cinquanta) – vi ho detto un voglio in fine anni – e vuole di quindi si può andare nuovamente per una specializzazione particolare. Dall'hamburger alla pizzetta, dal vegano alla monopolia in carnivoro tolteranza. In genere tutto, anche non le cucinate di pane tutto e pane e vuoi. Il pane come l'italiano diventa sempre più internazionale per appassionare delle papille più o meno "educate".

È il caso di **Johnny Bruschetta**, il nuovo locale che ha aperto i battenti in **Sant'Ambrogio**, per la precisione in via dei Mazzi 77r. Come è facile immaginare dal nome, il cuore bruschetta del locale sono proprio le bruschette, la merenda contadina di nonni ormai non più disdegnata in una trattoria di contado. Alcuni punti fermi. Il pane toscano. Olio extravergine d'oliva a gli ingredienti di stagione. Ciò che cambia sono proprio gli ingredienti, che spaziano dunque secondo i canoni e fantasie una serie di bruschette sparse in nove delle tredici cucina da bar. Mirando a fare Gastronomia, e ingrandire la **clientela**. Da cuoco-chiesta quel tale "le alternative scontate". Ma Johnny Bruschetta ce n'è per tutti gli ugeldi. Le bruschette vengono infatti servite in lunghi vaglieri da **40, 60, 120 cm, fino a due metri**. Avvicini vicino da consentire con gli amici e colleghi e ritorna alternativa alla pizza classica.

A corredo non mancano vaglieri di salumi toscani, pecorino con confitture, verdure di stagione e il più classico e tradizionale: **merenda e prosciutto**. Anche la Fettuna di Johnny Bruschetta conserva quella **pasta fresca fatta in casa** e **sfoglia** che usavano **nonnette gaiette**, alcune con il prosciutto e dolci antipasti, non c'è dubbio che la merenda sia subito un pregio. Dalle tettuce in pane. La ha fatta conoscere il chiosco "Dopolavoro" Barcelo, che ha già avviato le trattative per aprire un altro locale/ristorante a **Londra** con la Tina dell'amico.

Immobiliare.it
Affitti, vendita e "Valle Dalle Bergine Zona a prezzi da non credere"

SEGUI IL BLOG VIA E-MAIL

LINKS

Tuscanypeople

Alta fedeltà

QUINTOGIUNTO

VINODASURDE

Wine

DA NON PERDERE

ABBONAMENTO 6 NUMERI 90 EURO

FOOD & WINE

SUA MAESTÀ LA BRUSCHETTA

Data pubblicazione

Prendi un bel pezzo di pane croccante e profumato, spezzaci sopra due pomodori maturi, un filo d'olio, un pizzico di sale e due foglie di basilico. Ecco, la storia di **Jhonny Bruschetta** parte da qui, insomma dall'abc della cucina di casa nostra.

Le bruschette al metro

Di cosa si tratta, è presto detto. Jhonny Bruschetta è il bistrot fiorentino che ha di recente aperto i battenti in **via dei Macci** (il civico è il 77 rosso) e serve quasi esclusivamente bruschette, preparate con cura e servite con prodotti di stagione in tante varianti. La particolarità? Che a seconda della fame si sceglie **la lunghezza della bruschetta** – già, proprio così – che va da **un minimo di 40 centimetri ad un massimo di 2 metri di lunghezza**, ideale per stomaci capienti e per tavolate di amici.

Un appartamento? No, un bistrot

Degno di nota anche il locale all'interno del quale il bistrot è stato ricavato, ovvero un classico fondo del centro fiorentino, suddiviso dal titolare in un **dedalo di stanze che strizzano l'occhio alla disposizione di un appartamento**. E allora ci si potrà ritrovare in camera, in salotto o in cucina, sempre e comunque con una bella tavola rustica apparecchiata di tutto punto.

Il menù

Nel menù - che vede tra le specialità la **Bruschetta San Miniato al profumo di tartufo** o **San Gimignano, lastricata di crudo e pomodorini** – ci sono anche gli immancabili i taglieri di **salumi** toscani, **pecorini** con confetture, verdure di stagione o il più classico **coccoli**, stracchino e prosciutto. In alternativa si può scegliere un primo piatto di **pasta fresca fatta in casa** o una **zuppa**, da accompagnare a vini al calice o in bottiglia, birra o cocktail.

Ingredienti selezionati

Nessun secondo piatto sul menu, almeno per il momento. Per concludere in bellezza, invece, una **ricca selezione di dolci**, tutti rigorosamente artigianali, a riprova di una cucina che premia **la manualità e la tradizione toscana**, privilegiando ingredienti genuini e preferendo il crudo al cotto e la semplicità sopra ogni cosa.

Jhonny goes to London

Dulcis in fundo, chi fosse fuori dai confini del belpaese e sentisse un po' di nostalgia dei veri sapori di casa, deve aspettare solo un po'. Entro l'anno, il simpatico **Jhonny aprirà una bruschetteria anche a Londra**. A quel punto i sudditi di sua maestà non potranno che rassegnarsi alla bontà dei piatti tricolore.

Info: www.jhonnybruschetta.com

Mi piace | Condividi | 0 | Twoof | G+1 | 1

IN QUESTO NUMERO

- Un Palio al profumo di vino
- Un "gusto per mangiare bene"
- Il giro del mondo... in foto

OTHER ARTICLES IN FOOD & WINE

Sapori di Toscana
Mattei, l'eroe della tavola
Quando il buon pane è un'arte
Una nuova stella in cucina
L'appetito vien imparando

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

CALENDARIO EVENTI

1 OTTOBRE — FESTIVAL ECONOMIE
La prima edizione dell'appuntamento che vuole offrire strategie per affrontare la crisi.

31 OTTOBRE — MAGNIFICENT
Fino alla fine del mese, va avanti la mostra interattiva dedicata al Rinascimento fiorentino da Felice Limosani.

SHOPPING

OSPITALITA'

DOVE MANGIARE

Copyright © 2011 - Toscana & Chianti News
KOPY's SRL
Via dell'Artigianato, 1
Sant'Albano Stura (Cuneo)
Tel. +39 0172/750489
Fax: +39 0172/750488
P.IVA 02289370041
capitale sociale € 10.000,00 i.v.
Privacy Policy

Powered by: dalmedia

The Style Avenger

Home | Blog | Personal Shopper | Organization events | Consulente d'immagine | Contatti

Johnny Bruschetta, the new Bistrò in Town

Johnny Bruschetta

[ENG]

Visual short: Bruschetta. Mix of two this tasteful Italian dish, that is perfect for summer. We talked about this topic one week ago, here. It seems to be quite a popular food spread from Italy. **But bruschetta is now a stylish food in Florence too, because you can taste it in a very opened way in 'da Ale' Bistrò, near Sant'Ambrogio market.**
Here we all discover **Johnny Bruschetta**, a **Bistrò** where you will find both the tradition of a so Tuscany food, and innovative lifestyle. It's been opened since three weeks in Florence, and in December they are going to open with the same concept in London.

The location is split in two main areas: green and turquoise, are representing the olive oil and the other one for the grapes and wine, two symbols of Tuscany cooking. That were bruschetta 11 months a year, while in autumn there will be a visible choice for the soups, because the most famous ones from the Tuscan tradition are going to be added to the menu: ribollita and zuppa di cavolo nero. In the moment I can say that this three that I tasted yesterday, with the colleagues from Lonely and Shopping world are incredibly good.

Bruschetta is served **in nice, 10 versions over beautiful wooden cutting boards** from one up to extra long: 40, 50, 100 cm up to 2 meters.

There's a beautiful garden but they are still working on it. It will be transformed into a regulatory garden, with many **aromatic herbs**, where the clients will be allowed and encouraged to pick the right ones for their own **cocktail** at the restaurant's bar. It is going to be ready in September.

As an Italian, I think that it could be possible being even better than this by serving the served 'kinds of food' depending on the main ingredients on any bruschetta. In particular I would have liked to find them in a roll called in Italian bread.
Apart from this, **Johnny Bruschetta has a very cool concept** and it's a beautiful and very good Bistrò!

Johnny Bruschetta

Name: da Ale(Ale's Place in Italy)

A very extra large "tagliere" at Johnny Bruschetta

A beauty, a very extra large "tagliere"

This is how the soups are served

Johnny Bruschetta: the interiors

[ITA]

Visual short: le bruschette. Tutti sappiamo quanto siano amate dalla tradizione italiana, che è sorretta per l'estate. Ne parlammo anche l'anno scorso, in questo articolo. Ed effettivamente ancora un food molto dal nord a anche sud l'APPEAL. **Ma adesso la bruschetta può essere considerata un piatto alla moda anche a Firenze, perché è possibile assaporarla in una maniera molto particolare in 'da Ale' Bistrò, vicino al mercato di Sant'Ambrogio.**
Lì, troviamo **Johnny Bruschetta**, un bistrò dove brevemente ne le ambiziose del tipo dato mangiare da a dove sia nuovi tempi, ma quella squadra che sottolineiamo, e a conversione è Italiana ha intenzione di aprire anche a Londra.

La location è articolata in due valori principali: verde e verdeoliva. Il primo che rappresenta l'olio d'oliva, il secondo il vino, entrambi due dei simboli della tradizione culinaria toscana.

Qui il servizio bruschette tutto l'anno, ma in autunno arriveranno una maggiore varietà di zuppe, perché perché quelle più famose della tradizione toscana: ribollita e zuppa di cavolo nero, di solito sono offerte con quelle che ho assaggiato ieri con i colleghi blogger e della stampa e della Tv cioè ribollita.

La media bruschetta è venuta servita **in più di 10 versioni** su **un tagliere legno in legno** (alla dimensione da normale a extralunga: 40, 50, 100 cm fino al tagliere da 2 metri).

Da Johnny Bruschetta è anche un ottimo giardino, che sarà prolungarsi lì, un progetto molto speciale: alcuni varie aromatiche in un vero e proprio orto, dedicato esclusivamente **alle aromatiche**. Sono i clienti saranno incoraggiati a recarsi per raccogliere una delle le erbe da usare nel loro **cocktail** verde di bar del ristorante. Le erbe sono presto in arrivo.

Ma a parte tutto di questo spazio, sarei sinceramente in grado di suggerire l'eventualità di servire i tipi di pane, con solo quello salato, ma anche quello dolce. Sicuramente trovare a quello scuro, perché forse sarebbe molto più piacevole e saporito degli altri ingredienti. A parte questo, posso affermare che **Johnny Bruschetta sia un bistrò molto bello, creativo e innovativo!**

Johnny Bruschetta

LA VIDEO-RICETTA

Se la bruschetta non è più la solita

Da Johnny Bruschetta, la merenda della nonna è proposta in trenta versioni diverse, e a metro. Per noi il cuoco cucina quella con funghi porcini, speck e squacquerone

di Ivana Zuliani

La bruschetta con funghi porcini, speck e squacquerone

19 OTTOBRE 2015 | LINK | http://video.corriere.it/bruschetta-squacquerone/b7b | EMBED | TWEET

Chi pensa a "la solita bruschetta" qui avrà da ricredersi. Da Johnny Bruschetta, la merenda della nonna è proposta in trenta versioni diverse, e a metro. Il bistrot di via de' Macci, serve le bruschette preparate con pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti freschi e di stagione, su lunghi taglieri da 40, 80, 120 centimetri fino a due metri, tagliate già a strisce, pronte per essere condivise con gli amici o i colleghi e dare a modo a tutti di assaggiare più gusti.

«Volevamo proporre un piatto della nostra tradizione, ma fare qualcosa di diverso dal solito pane olio aglio e pomodoro» spiega Daniele Martini, titolare di "Johnny Bruschetta". Ogni variante porta il nome di una cittadina toscana ed è caratterizzata da un prodotto locale: così la San Miniato profuma di tartufo, la San Gimignano è lastricata di crudo e pomodorini. Oltre alla bruschetta, il piatto forte del locale, vengono serviti anche primi con pasta fresca fatta a mano, taglieri di salumi toscani e formaggi, coccoli e i dolci casalinghi.

Quella proposta è con funghi porcini, speck e squacquerone.

Johnny Bruschetta, via Macci 77r - Firenze, tel. 055 247 8326

19 ottobre 2015 | 11:48
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTRE NOTIZIE

Raccomandato da outbrain

Scooterista si schianta contro auto in sosta e muore

Butta la sigaretta per salire in tram I vigili lo fanno scendere:...

Ashley, lo sfogo della famiglia «Quante falsità su di lei»

Maltempo, nuova allerta per pioggia e vento

Street food su tre ruote, il fritto viaggia sull'Ape

Dieselgate Volkswagen - Usa, la metà dei clienti accetta i mille...
EQUATTRORUOTE

CORRIERE DELLA SERA

DATABLOG

Furti, ingiurie altri reati Ecco l'Italia de denunce

di Davide Mancino

Una cartina interattiva con i reati delle città principal dati Istat): entrate e scopri le quelli relativi alla vostra

LA BATUTA DI BENDI

«Unioni civili, serve un'Intesa Il Pd non ha vinto elezioni»

di Alessandro Sala

Il capo del governo. «C'era un accordo con il M5S ma sono sfilati. Ora basta rinvii». Sull'Europa: «Va cambiata». E loda Hillary

PREZZI

Inflazione ferma al più 0,3% Ma sale in Abruzzo e Marche

di Rita Querzè

Bollettino Istat sui prezzi. Capitolo «trasporti» in cad Rincari per cultura e ricreazione. Rallentano gli alime

GIOCO D'AZZARDO

Slot machine ridotte del 30% Sono quelle già in magazzino

di Sergio Rizzo

Nel periodo che va dal 2000 al 2014, mentre il Pil pr capite scendeva del 7,5%, il fatturato delle macchine saliva del 350%

VERSO LE AMMINISTRATIVE

Salvini: centrodestra non va «Bertolaso? Troppi errori»

di Marco Cremonesi

Il leader leghista: «Come posso accettare un candida che elogia Rutelli. Giachetti e la sinistra?». E il proble non è solo Roma

MERCATI E PSICOLOGIA

Risparmi, le donne sanno rischiare e vincono

di Cometto, Marzetti e Zanier

Ricerca di Vanguard sulle diverse scelte di fronte alla volatilità dei mercati. D'Onofrio (Unicredit): «Le sign Più disciplinate»

lunedì 27 luglio 2015

Festina da Johnny Bruschetta

A tutti voi, che una J e una B hanno sempre fatto pensare al whisky, sappiate che da qualche settimana a Firenze c'è una novità.
J come Johnny, B come Bruschetta, è il nome del nuovo locale aperto in Sant'Ambrogio a Firenze, via de Macci 77R. Sono andata a provarlo venerdì con Diana e Robi.

Arredamento curato, look del personale camicia a quadri e bretelle, scelta di prodotti del Casentino. Le bruschette vanno a centimetri, selezione di birre artigianali e bella proposta di primi e taglieri.
Costo medio per una tipologia di bruschetta + un primo + bicchiere di vino, 18 euro a testa.

Un plus: il tavolone da 12 proprio davanti alla finestra della cucina da cui escono le pietanze. Ti siedi in un corner e piano piano arrivano altri commensali.

Una curiosità che mi è rimasta: il pane. È fatto industrialmente o in casa? Con quali farine?
Se proponessero diverse varietà potrebbero andare a nozze certe con gli ottimi condimenti.

Argomenti locali

Nessun commento:

Posta un commento

Post più recente - - - - - - - - - Home page - - - - - - - - - Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

segui via mail
Submit

Top 5 news

Festina ad Orvieto

Festina compra carillon

Festina al Mercato Centrale

Festina per chi suona il paesaggio

Festina guarda il Reale

Johnny Bruschetta

Firenze Fuori

Iscriviti 135

132 visualizzazioni

Firenze. Apre Johnny Bruschetta, tuscan bistrot che vi fa mangiare a 18 €

dal 24 July 2013 su www.scattidigusto.it

Pane, olio e fantasia: apre a Firenze Johnny Bruschetta, primo (e unico) ristorante d'Italia che serve quasi esclusivamente bruschette. Oltre trenta le varianti, ma sulla carta se ne trovano poco meno >>

The post Firenze. Apre Johnny Bruschetta, tuscan bistrot che vi fa mangiare a 18 € appeared first on Scatti di Gusto

[...leggi]

tags : pane bistrot bruschetta ristorante

Condividi: G+1 | Mi piace | SHARE

Articoli correlati:

Bologna vince su Modena: il tortellino più buono è alla Taverna del Cacciatore

Il tortellino è bolognese. Non solo: il tortellino è donna. A vincere la sfida del tortellino è stata Lucia Antonelli, chef de La Taverna del Cacciatore di Castiglione dei Pepoli. La [...]

tags : lonza cantina muscolo faraona gallina maiale burro bue brodo manzo
dal 28 January 2014 su: www.scattidigusto.it

Ricco spaghetti alla carbonara di pesce spada e piselli

Che dire degli spaghetti alla carbonara di pesce spada e piselli? Ricordo ancora quando, integerrima e ortodossa, dicevo "L'uovo con il pesce? Giammai!" Ma dopo aver assaggiato [...]

dal 27 July 2014 su: www.idericette.it

Ricetta Pane senza impasto – No knead bread

Il pane senza impasto o No Knead Bread (all'inglese) è un pane che si prepara senza impastare ma solo mescolando gli ingredienti previsti per il pane (farina, acqua, sale e lievito). [...]

tags : farina pane ricetta inglese mescolando lievito ingredienti
dal 13 February 2014 su: www.idericette.it

La vita è intorno

Sono passati sei mesi esatti da quando hai smesso di respirare ed io sono stata l'ultima notte con te. Ma smettere di respirare non vuol dire smettere di vivere. Da quel giorno avevo [...]

dal 14 April 2014 su: www.paolanca...

La dieta Scarsdale

La dieta Scarsdale, che non può essere effettuata per più di due settimane, consente di perdere peso in modo consistente. Come tutte le diete necessita di essere fatta sotto il [...]

dal 16 October 2011 su: cucinare-mobi...

La bufala della dieta alcalina

Era da tempo che volevo scrivere qualche cosa sulla cosiddetta "dieta alcalina", e di come sia completamente priva di supporto scientifico. Come tante altre diete altrettanto prive di [...]

dal 6 March 2014 su: bressanini-le...

La Liguria e la Lunigiana si incontrano nei Testaroli al Pesto

dal 16 January 2014 su: www.lecinquer...

BLOG

scattidigusto.it
www.scattidigusto.it

gastronomia, piacere della tavola

BLOG TAGS

aglio bianco birra brodo burro cioccolato classico cottura degustazione di dolci farina formaggio forno frutta fuoco grano ingredienti italiana latt lievito menu mescolare naturale olive padella pane panino panna peperoli pizza pollo pomodori prosciutto ricetta ricette ricotta riso ristorante sala salsa servirlo sicco tagliare temperatura torta verdure vini zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina Badges dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

Johnny Bruschetta
Prenota gratis
quandoo.it

LA MIA FIRENZE

HOME / CHI SONO / GUIDOR / VOLUT / STORIE

PER NOI UNA BRUSCHETTA DI 2 METRI GRAZIE!

[illegible] 2015 IN FOOD
TAGS: CIBO, DOMANI BRUSCHETTA, LOGGIA

BY MATTIA MARASCO
0 COMMENTI

La Mia Firenze è il racconto fotografico dei luoghi, dei volti e delle storie di una città straordinaria. Cimentarsi nella sua scrittura fotografica. Continua

VUOI RICEVERE LE STORIE PER EMAIL?

NOME *

COGNOME *

EMAIL *

ISCRIVITI

PRODUZIONE DELL'ECCELLENZA ITALIANA

MADE in ITALY

Hi mate! Che bellezza essere qui buona giornata. Vuoto tanti [illegible] [illegible] Perché la vita è dura e lunga e sapete sempre l'emozione di dover anche [illegible] [illegible] delle più grande vicissitudine. Tutto ciò è più bello [illegible] per raggiungere [illegible] di comunque spettacolarmente e simpatici spettacoli. Qui [illegible] [illegible] [illegible]

JOHNNY BRUSCHETTA: APRE A FIRENZE LA BRUSCHETTERIA… AL METRO!

iN firenzeweb.it
Informazione indipendente

EDIMEDIA
all per il tuo brand.

NON SOLO PIZZA, NOVITÀ NELLA RISTORAZIONE CON JOHNNY BRUSCHETTA

Nel nuovo locale fiorentino Johnny Bruschetta la bruschetta si prende la sua rivincita sulla pizza. Il bistrot aperto poche settimane fa nel quartiere di Sant'Ambrogio, a Firenze, è un bistrot toscano dove il pubblico fiorentino ritrova i sapori di casa, mentre i turisti apprezzano la cucina made in Italy. Johnny Bruschetta è un locale formato esportazione: dopo l'esordio in Toscana, è pronto ad aprire in autunno inoltrato a Londra e a conquistare l'Inghilterra con i suoi taglieri.

Il locale ricorda le vecchie stazioni di posta, alle pareti spiccano tanti taglieri in legno. Da Johnny Bruschetta si respira l'aria delle locande di campagna dove ci si fermava per rifocillarsi e recuperare forze prima di ripartire. Pane bruscato, salse e affettati, qualche primo piatto tradizionale, insalate, dolci: essenziale il menu per un locale che ha aperto da pochissimo tempo e promette di far parlare di sé nel mondo.

Il protagonista è il tagliere e in particolare le bruschette, proposte in vari formati: si va dai 40 centimetri, proseguendo con 80 e 120 centimetri fino ai due metri di lunghezza. Ampia la selezione di salse e farciture: sono ben 30, preparate al momento. Ognuna ha il nome di un paese toscano. Insomma chi ama le bruschette qui trova pane per i suoi denti, è il caso di dire. Top secret la ricetta dell'impasto e il forno dove viene preparato questo pane speciale, studiato appositi per esaltare il condimento e dare la giusta croccante consistenza alla bruschetta. Un impasto all'insegna della leggerezza e della digeribilità. Molte delle materie prime per condimenti e primi piatti vengono dal vicino mercato, a cominciare dal pane utilizzato in tavola. Buona la selezione di birre artigianali del Casentino e della Garfagnana, mentre i vini sono di un'azienda di Malmantile, a Barberino Val d'Elsa. Insomma ingredienti a km0, quasi tutti dalla Toscana. Da provare anche le deliziose vellutate....

Dietro il concept Johnny Bruschetta troviamo l'estro e la creatività di Daniele Martini, da sempre attivo nel mondo della comunicazione. "Ho messo in menu tutte le cose che mi sarebbe piaciuto mangiare -racconta- e per il nome mi sono ispirato a questo personaggio di cui stiamo realizzando anche un cartone animato". Nel video viene raccontata la gavetta di Johnny Bruschetta, un eroe dei nostri giorni, un hipster da piccolo visto che ha la barba fin da bambino. Il cartone ripercorre la sua ascesa da semplice lavapiatti a proprietario di un ristorante a Firenze. Una volta che ha fatto fortuna Johnny torna a casa, in Inghilterra, compra una Topolino e comincia a girare il mondo. La storia nasconde un fondo di verità perché l'assistenza di Martini in effetti è ormai tra Londra e Firenze e anche lui ha comprato una Topolino da collezione.

Il restyling del locale è stato affidato all'architetto Marcela Schneider Ferreira che, in perfetta sintonia con Daniele Martini e l'artista fiorentino Carlo Tarani, ha ricostruito la casa di Johnny. Un ambiente familiare, con tanti oggetti in legno a cominciare dai taglieri appesi come quadri alle pareti, passando per i mobili, le testiere dei letti usate come spalliere per sedersi, il bancone da bar decorato con le cassette dei vini, il logo Johnny Bruschetta e il simpatico profilo del protagonista con tanto di barba che spiccano su mobili e vetrate.

Il locale ha oltre 50 coperti, più una corte esterna che, nei progetti, potrebbe essere utilizzata per l'estate. Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 24, la domenica dalle 18 alle 24, si candida a diventare uno dei locali preferiti per chi cerca una buona alternativa alla pizza.

Johnny Bruschetta, via dei Macci, 77/r, Firenze. Tel. 055 247 8326

Nicoletta Curradi

Fabrizio Del Bimbo

22 Luglio 2015 09:54

Mi piace 0 Tweet

COMMENTA LA NOTIZIA

Nome: Scrivi il tuo nome

Commento: Scrivi il tuo commento

LDz79F
Cambia
Copia il codice di verifica:

Invia

iN pdf
Leggi INfirenze di Novembre 2013
Archivio su Adobe Reader

©2014 INfirenze.it

Firenze

Oggi
Mattino Nubi sparse
Pomeriggio Nubi sparse
Sera Pioggia debole

Domani - 23/02
Mattino Coperto
Pomeriggio Pioggia e schiarite
Sera Nubi sparse

Dopo domani - 24/02
Mattino Coperto
Pomeriggio Nubi sparse

Segui @INFirenzeweb
Mi piace Piace a Gianni Carpini, Stefania Guerrieri e altre 619 persone.

Febbraio, 2016

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	13
15	16	17	18	19	20
22	23	24	25	26	27
29	1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12

In corso »
MOSTRE
DAL CUORE DEL LEGNO L'ANIMA DI KEVO
Museo di Storia Naturale "La Specola" via Romana 17, Firenze

INassociazioni sociali »
Gli anziani, le emozioni e le difficoltà

INcircoli ricreativi »
L'orario estivo delle Carrozze a Fiesole

INannunci »
MERCATO DEL LIBERO SCAMBIO

INanimali »
BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI ALL'IMPRUNETA

INevidenza »

PRESENTAZIONE

INsalute »

È USCITO IL LIBRO

INterritorio »

LAVORI SULLE STRADE DAL 7

INsport »

LEONARDO PINCHI, LA MIA

olio oliva
Riempi il carrello in pochi click. La spesa te la consegna Coop!

Apre a Firenze Johnny Bruschetta: pane, olio e fantasia

Stile Firenze | 13 luglio 2016

olio oliva
Riempi il carrello in pochi click. La spesa te la consegna Coop!

Un bistrot alla Fiorentina, ma tradizione e innovazione: a due passi da piazza Sant'Ambrogio il ristorante che fa della merenda dei nostri nonni il piatto forte. **Rivista in 30 varianti e servita su tagliieri da oltre un metro**. Per pranzo, cena e quattro sfiziosi in compagnia.

Pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti freschi e di stagione: in via de Macci 77/r nasce **Johnny Bruschetta**. Bistrot dall'aria familiare che serve quasi esclusivamente bruschette. Ispirate alla merenda dei nostri nonni il piatto forte, rivista, corretta e servita in altre trenta varianti.

Il locale, a due passi da piazza Sant'Ambrogio, è stato totalmente rinnovato e ricorda un caloroso appartamento, suddiviso in camera, cucina e sala da pranzo. Per sentirsi a casa, anche in pieno centro storico. Il format abbina la semplicità della cucina tradizionale fiorentina a gusto e stili tipicamente contemporanei. Le bruschette vengono servite su lunghi tagliieri da **40, 80, 120 cm, fino a due metri**, formato ideale da condividere con gli amici o i colleghi e sfiziosa alternativa alla più classica pizza.

Ogni variante porta il nome di una cittadina toscana, così, ad esempio la **Bruschetta San Miniato** profuma di tartufo e la **San Gimignano** è bruschetta di crudo e pomodorini.
Immancabili i tagliieri di salumi toscani, pecorini con confetture, verdure di stagione e il più classico crostini, stracchino e prosciutto.

In alternativa si può scegliere un primo piatto di **pasta fresca fatta in casa** o una **zuppa**, da accompagnare a vini al calice o in bottiglia, birra o cocktail.
Nessun secondo piatto sul menu, almeno per il momento. Per concludere in bellezza, invece, una ricca selezione di dolci, tutti rigorosamente artigianali, a riprova di una cucina che premia la manualità e la tradizione toscana, privilegiando ingredienti genuini e preferendo il crudo al cotto e la semplicità sopra ogni cosa.

Una scelta che rende Johnny Bruschetta la meta ideale per pranzi veloci, cene in compagnia o aperitivi tardivi. Ma si pensa anche ad essere aperitivo all'esterno, i proprietari del locale, infatti, hanno già avviato le trattative per aprire un altro bruschetteria a Londra entro la fine dell'anno. Corti di conquistare il palato dei londinesi: salvi e d'eccezione, con un gusto tutto italiano.

Info e prenotazioni: tel. 055 247 6326

13 luglio 2016 in Gastronomia | Tags: bruschetta, caraguale, pane toscano

Articoli correlati

Scuola di bar a Firenze: ecco come gestire un bar in tempo di crisi

Cucina sostenibile senza glutine: Chiara Brandi a Gaia Musarelli a Firenze con Gluten

Gara di Zaccole Ripieni in Toscana: vince Massimo

← Al via il concorso "InFiLad", sfila tra indumenti a favore di Ad Firenze

Buon compleanno Antoni vino! Festa in Santo Spirito →

Cerca hotel
Destinazione
Firenze
Check-in
22 febbraio '16
Check-out
23 febbraio '16
Cerca le date più vicine
CERCA

Iscriviti alla newsletter
La tua email
Iscrivimi

Articoli recenti

Una moda pop ma di qualità è possibile?! I suggerimenti della Vintage Selection

La Moda del passato conquista vengono più giovani: a Firenze è tempo di Vintage Selection

Artigianato 2015 Collezione a Firenze: Artigianato, Modernariato e Vintage

Model Rooms a Firenze: destinata stanza di una feather lover

Firenze, una notte con il David, al Museo Egizio, Vasarano e Palazzo Vecchio con gli archeologi

Commenti recenti

Stile Firenze su Vintage Chiesa, il laboratorio on line per il restauro di borse

Stile Firenze su Vintage Chiesa, il laboratorio on line per il restauro di borse

Carmen su Vintage Chiesa, il laboratorio on line per il restauro di borse

Mare d'Arnaro backstage – Filippo Tonzini Photographer su Mare d'Arnaro 2015 ed il colore 2016, ecco le più belle dell'evento

Francesca Deidda su Fiori del Tempo, gioielli artigianali fiorentini low cost

Stile Firenze su White Radio
Ascolta il Podcast
Puntata del 29 gennaio 2014

www.bobdelarid.com

Archivi

febbraio 2016
gennaio 2016
novembre 2015
ottobre 2015
settembre 2015
agosto 2015
luglio 2015
giugno 2015
maggio 2015
aprile 2015
marzo 2015

Johnny Bruschetta novità culinaria a Firenze

4 novembre 2015 | 0 | Firenze, ristoranti | by: Ilaria Vangi

Qualche settimana fa, grazie ad una serata speciale per blogger con Yelp Firenze, abbiamo scoperto **Johnny Bruschetta, un delizioso ristorante hipster che si trova nel cuore di Firenze**, tra **Sant'Ambrogio** e la **Basilica di Santa Croce**. La musica in stile American graffiti rende gradevole l'ambiente senza però dare fastidio e mentre le note di **Elvis Presley** fanno da colonna sonora alla vostra cena i membri dello staff, tutti vestiti con lunghi grembiuli stile old west, camice a quadretti e bretelle, accompagnano i clienti alla scoperta dei tanti gusti che questa moderna e innovativa bruschetteria offre.

Il cibo è davvero squisito, dalle **insalate**, le **vellutate**, i crostini, gli abbondanti **taglieri di affettati e formaggi** ma soprattutto le maxi **bruschette** (da 40 cm a 2 metri) che sono servite su fette di ottimo pane fatto in casa tagliato "per lungo" e farcite con prodotti come formaggio, insaccati e verdure esclusivamente di stagione a kilometro zero.

Tagliere salumi e formaggio © Ilaria Gori

Bruschetta © Ilaria Gori

Gustose anche le **birre artigianali** ed i **vini**, rigorosamente selezionati e provenienti da piccole aziende a produzione limitata come il **Chianti** Cosmus. Assolutamente da provare, a fine cena, il **cheese cake** accompagnato da marmellata di more, fichi rigorosamente fatte in casa e con frutta di stagione oppure cioccolato. Un dolce talmente buono che spesso i clienti, dopo aver cenato a casa, si recano da Johnny Bruschetta per mangiare solo quello!

Locale da provare, però **non dimenticate di prenotare il vostro tavolo con largo anticipo**, ma soprattutto, vi invitiamo a seguire le **10 buone regole a tavola** di Johnny Bruschetta:

1 mangiare tutti insieme
2 spegnere la TV
3 gustarsi il pasto
4 tutto il cibo è buono
5 dire per favore e grazie
6 niente cellulare a tavola
7 non parlare con la bocca piena
8 finire quello che c'è nel piatto
9 non alzarsi prima di aver finito
10 dare un bacio al cuoco

Cheese Cake © Ilaria Gori

TuscanyBuzz
Follow the Bee

Buzz Team
Business Buzz
Blog buzz
Gallery Buzz
Buzz Friends
Contact us

Cerca il tuo buzz...

TuscanyBuzz
Follow the Bee

Buzz Team
Business Buzz
Blog buzz
Gallery Buzz
Buzz Friends
Contact us

Cerca il tuo buzz...

TuscanyBuzz
Follow the Bee

Buzz Team
Business Buzz
Blog buzz
Gallery Buzz
Buzz Friends
Contact us

Cerca il tuo buzz...

TuscanyBuzz
Follow the Bee

Buzz Team
Business Buzz
Blog buzz
Gallery Buzz
Buzz Friends

Instagram

Cerca

Scarica l'applicazione Accedi

girlinflorence
Johnny Bruschetta

SEGUI

Piace a 697 persone

28 set.

girlinflorence There's a new man in town, and his name is @johnnybruschetta. Brand-new spot offering a variety of ridiculously long bruschetta and tagliere (cured meat & cheese) platters. Though I'm bummed it's in the old spot of my beloved Brasserie, at least the food was on point and quite affordable (18€ a person, with wine). Worth a try! #newandnoteworthy

girlinflorence #guardiantravelsnaps #TLPicks #HowlSummer #BeautifulDestinations #cntraveler #bbctravel #lovetheworld #browsingitaly #thetuscantimes #tttchallenge #tasteintravel #travelwithfathom #Florence #johnnybruschetta #igersfirenze #tuscanybuzz #mytinyatlas #liveauthentic #strangersinmyfeed #huntgramitaly #Summer4igers #lifewelltraveled #neverstopexploring

Accedi per mettere "Mi piace" o commentare.

INFORMAZIONI ASSISTENZA BLOG STAMPA API LAVORA CON NOI PRIVACY CONDIZIONI LINGUA

© 2016 INSTAGRAM

Dining at Johnny Bruschetta

Diced tomatoes piled high onto toasted bread, rubbed with garlic and drizzled with olive oil—bruschetta is the quintessentially iconic Tuscan appetizer. But as the times change, so do the traditions. New restaurant Johnny Bruschetta focuses on serving up hearty lunches based on the tradibonal appetizer.

Located close to Sant'Ambrogio, guests are first greeted by the bar, backed by shelves of wine bottles, glasses, a cappuccino machine and a chalkboard. Just about every dish is assembled with zero mile ingredients, all chopped and served straight from Tuscan farms. Each bruschetta can be served in 40, 80, 120, 200 (and up – just ask) centimeter increments, and similar to gelato, the number of flavors they can hold increases accordingly. One can eat a full meal, complete with beer and table service, for under €13.

The walls are deep purple and light green, representing the wine they serve and the Chianti olive oil that soaks into the bread. There is of a secret recipe, blending three grains, including durum wheat, results in a lighter loaf, toasted to just the right shade of gold that remains sturdy enough to hold the endless variety of toppings.

Owner Daniele Martini chose to focus solely on bruschetta for the versatility that it offers boasting over 30 varieties, the menu he created contains seemingly endless combinations for those looking for an alternative to pizza. All are named for towns in Tuscany: building on the toast, olive oil, and garlic base, Bolgheri is a tasty combo of porcini mushrooms and prosciutto under a blanket of melted cheese, while Gaiole stacks speck, squacquerone cheese and mushrooms.

Montalcino is a colorful and savory combination of squacquerone cheese, sun-dried tomatoes, capers, fresh basil and red chicory. Pietrasanta is as photogenic as the elegant seaside resort for which it is named: select smoked salmon drizzled with balsamic vinegar sits on a bed of lettuce and a hint of creamy cheese. Besides the wine from Barberino Val d'Elsa, a special Tuscan feature to the drink menu is a selection of artisanal beers from the Garfagnana and Casentino mountain regions. Johnny's is open for lunch starting at 12 noon, Monday through Saturday at via dei Macci 77r, Florence, tel. 055/247 83 328. *(bianca cockerell & kate magowan)*

Like 1 Tweet G+1 0

TOP NEWS STORIES

Atalanta-Fiorentina 3-0, Feb. 21
A heartbreaking away game on Feb. 21 saw Fiorentina pull out a win over Atalanta 3-0, with goals [...]

5,000 New Tuscan Teachers Hired
As a result of the new law commonly known as "Buona Scuola," nearly 5,000 elementary, middle and high [...]

Pulcino di Bosco Truffle Revealed
Road closures will change in and around Florence's Fortezza da Basso beginning at Borderline 2016. To facilitate the [...]

Feb. 17 'Calcio Storico' in Florence
In honor of the major player on February 17, 1530 in defense of Charles V's imperial army, which [...]

TEATRO DELLA PERGOLA FIRENZE

NEW IN TOWN

New Roman Restaurant
Florence is a city known for its excellent food, from pizza drenched with basil, to fresh handmade pasta [...]

LATEST TWEETS

Vista & Magenta @VistaMagenta
1986-2016: 50th anniversary @fondazione #Florence program & #Mudegal celebration 2/16 @comune_fi... Show Summary

Vista & Magenta @VistaMagenta
#Fiorentina on a roll, defeating #Atalanta Feb. 21. See details Show Summary

Vista & Magenta @VistaMagenta
Finally more teachers on a permanent basis for schools in #Florence & #Tuscany

FACEBOOK

1 friend like this

Contenti © all presso © 2016 Magenta Editrice all rights reserved - P. IVA 09942580487
Direttore Responsabile: Rosanna Cogliano | co direz © Andrea Pistolesi - www.magentaflorence.com

← Tutti gli eventi

CIBO E VINO

"No Valentine's dinner", single il 14 febbraio? Festeggia da Johnny Bruschetta

★★★★☆

Johnny Bruschetta
Dal 14/02/2016 Al 14/02/2016 Ore 20:0
€ 25 euro
johnnybruschetta.com
Tema: San valentino

Francesca
04 FEBBRAIO 2016 00:00

357 Condivisioni

Ti siedi dove vuoi, mangi e bevi ciò che puoi, esci con chi preferisci: **domenica 14 febbraio**, da **Johnny Bruschetta** in via de' Macci 77/r (Firenze, zona Sant'Ambrogio) va in scena la *No Valentine's Dinner*, serata aperta solo a single convinti o in cerca dell'anima gemella.

A partire **dalle ore 20** bruschette al metro nella patria del pane abbrustolito, servite su taglieri lunghi fino a **due metri**. **Gli avventori - rigorosamente single** - potranno sedersi dove vorranno e **cambiare posto a piacimento**: non uno *speed date*, dunque, ma uno **slow date a base di cibo genuino, buon vino e tanta autoironia**, in cui l'unica regola da rispettare sarà quella di divertirsi e non prendersi troppo sul serio.

A fare da contorno l'atmosfera familiare del tuscan bistrot recentemente aperto a due passi dal Mercato di Sant'Ambrogio, i cui interni sono stati ripensati come le stanze di un appartamento.

Bruschette, acqua, vino e ricerca della dolce metà saranno proposte in unico menu *all inclusive* a **25 euro a testa**. Compresa nel pacchetto l'opportunità di passare un San Valentino fuori dai soliti cliché.

Condividi Tweet

ABSOLUTE
Prova il Trading sul Forex
Con soli 100€ puoi investire fino a 40.000€
Inizia con la nostra guida gratuita

Commenti

Aggiorna discussione

Sei connesso come Francesca

Cosa ne pensi?

Invia Commento Più opzioni

Eventi Popolari

EVENTI
Anniversario dell'Elettrice: ingresso gratuito alle Cappelle Medicee e corteo storico fiorentino

EVENTI
Ezio Bosso in concerto al Teatro Puccini

EVENTI
Gli MTV Awards tornano a Firenze

EVENTI
Mostra fotografica "L'alluvione di Firenze del 1966"

Centro Benessere Beauty Farm Hotel...
29,90 € ~~80,00 €~~ Spa con scrub, massaggio e cena
Groupon

San Valentino da single a Firenze: c'è lo slow date da Johnny Bruschetta

FEBBRAIO 4TH, 2016 | STARBENE / GUSTO | 0 COMMENTS

O CRISPY McBACON® CHICKEN?

Cena all inclusive per single impenitenti o in cerca della dolce metà, domenica 14 febbraio in via de' Macci, zona Sant'Ambrogio

Ti siedi dove vuoi e con chi vuoi, mangi e bevi per quel che puoi e magari te ne vai con l'anima gemella: **domenica 14 febbraio**, da **Johnny Bruschetta** in via de' Macci 77/r (Firenze, zona Sant'Ambrogio) va in scena la *No Valentine's Dinner*, serata aperta solo ai single.

A partire dalle ore 20 bruschette al metro nella patria del pane abbrustolito, servite su taglieri lunghi fino a due metri. Gli avventori – rigorosamente single – potranno sedersi dove vorranno e cambiare posto a piacimento: non uno *speed date*, dunque, ma uno ***slow date*** a base di cibo genuino, buon vino e tanta autoironia, in cui l'unica regola da rispettare sarà quella di divertirsi e non prendersi troppo sul serio.

A fare da contorno l'atmosfera familiare del *tuscan bistrot* inaugurato la scorsa estate a due passi dal Mercato di Sant'Ambrogio, i cui interni sono stati ripensati come le stanze di un appartamento. Costo per la cena – compresi pane, companatico, acqua, vino e ricerca dell'anima gemella – 25 euro a testa.

Info e prenotazioni: tel. 055 247 8326

Condividi su

Facebook 40 | Twitter | Google | Linkedin | E-mail | Stampa

No related posts.

TAGS: JOHNNY BRUSCHETTA FIRENZE | JOHNNY BRUSCHETTA SAN VALENTINO | SAN VALENTINO FIRENZE 2016 | SAN VALENTINO SINGLE FIRENZE

Facebook | Twitter | Google+ | Linkedin | Pinterest

ARTICOLI SULLO STESSO ARGOMENTO

Palio dello Stufato nel segno del ricambio generazionale: vince una montevarchina

Vino Nobile di Montepulciano: sostantivo "femminile" per la Docg toscana

Johnny Bruschetta lancia il pranzo per lavoratori: low cost con gusto

SPORT/NEWS

FEB 22ND, 2016
Pallanuoto serie A1F/ La Mediostar Waterpolo Prato supera il Rapallo 6-4 e

FEB 20TH, 2016
Pattinaggio artistico, al Mandela Forum il campionato italiano gruppi spettacolo e

FEB 17TH, 2016
Giocagin, atleti di ogni età in campo Cookies Policy **siriani**

FEB 13TH, 2016
Pallanuoto Serie A1 F/ occasione persa per la Mediostar Wp Prato sconfitta a

FEB 13TH, 2016
S. Valentino, Half Marathon Vivicittà lancia la Mezzaperuno

COSÌ È, SE VI PARE... E SE 'UN VI PARE...

Cookies Policy

"E' facile in[illegible] an Gabinetto dei Cervelli dei Della Valle sia più propenso a cedere per riparare gli errori fatti.."

— Massimo Sandrelli (Il Brivido Sportivo)

VIAGGI & TURISMO

FEB 20TH, 2016
Carnevale di Foiano, dopo cento anni ritorna il viale Umberto I

FEB 19TH, 2016 Cookies Policy
In giro per il mondo alla

San Valentino da Johnny Bruschetta, astenersi coppie ;)

Sunday, 14 February, 20:00 | Johnny Bruschetta, Florence | Like event

Lufthansa
Scopri le offerte. Fantasiose destinazioni a prezzi imbattibili

San Valentino da Johnny Bruschetta, astenersi coppie ;)

Cena all inclusive per single impenitenti o in cerca della dolce metà!

Ti siedi dove vuoi, mangi e bevi ciò che puoi, esci con chi preferisci: domenica 14 febbraio, da Johnny Bruschetta va in scena la No Valentine's Dinner, serata aperta solo a single convinti o in cerca dell'anima gemella.

A partire dalle ore 20 bruschette al metro nella patria del pane abbrustolito, servite su taglieri lunghi fino a due metri. Gli avventori – rigorosamente single – potranno sedersi dove vorranno e cambiare posto a piacimento: non uno speed date, dunque, ma uno slow date a base di cibo genuino, buon vino e tanta autoironia, in cui l'unica regola da rispettare sarà quella di divertirsi e non prendersi troppo sul serio.

Bruschette, acqua, vino e ricerca della dolce metà saranno proposte in unico menu all inclusive a 25 euro a testa. Compresa nel pacchetto l'opportunità di passare un San Valentino fuori dai soliti cliché.

Info e prenotazioni: tel. 055 247 8326

12 attendees (1021 invited)

I'm going | I might go

Venue

Johnny Bruschetta
Via de' Macci 77 R

Share

Facebook page

Johnny Bruschetta
Prenota gratis
quandoo.it

Similar events

Visita Guidata: Giardino di Boboli.
Boboli
Saturday, 19 March

WE LOVE 2000S PARTY FIRENZE - Sabato 19 MARZO @VIPER CLUB (Via Lombardia ang. via Pistoiese) LA PRIMA FESTA ANNI 2000 D'ITALIA!
VIPER CLUB
Saturday, 19 March

EVENTO SPECIALE Un amore esemplare. Con Daniel Pennac e Florence Cestac
Il Fontani
Friday, 18 March

Vinitaly 2016 10, 11, 12, 13 e 14 Aprile
Verona, Italy
Sunday, 10 April

Il Giardino Rachel e Firenze. tra libri, arte e amore 06/03 al museo ope
Il Giardino di Rachel - Jewish Tour
Sunday, 6 March

The Goosepumps live at Hard Rock Cafe Firenze
Hard Rock Cafe Firenze
Friday, 26 February

CineSolidale di Febbraio: Scelta d'Amore con Alì.

San Valentino a Firenze: regali, cene, idee

Cena romantica in una torre medievale

Cena di pesce, con chauffeur

San Valentino in campagna

San Valentino per i single

Chianti Lovers

Bacio al piazzale

LE BANDIE
RISTORANTE
CONTEMPORANEO

danzainfiera — 25/28 FIRENZE FEB 2016

Rubrica — In cucina

San Valentino, domenica 14 febbraio, a tavola

Domenica 07 febbraio 2016 ore 18:27 | In cucina

Carnevale Viareggio 2016
1-14-21-28 Febbraio e 6 Marzo. Sfilati Eventi e Acquisti Biglietti!

Per coppie innamorate, o single impenitenti romantiche atmosfere, dettagli personalizzati e cene a lume di candela con menù speciali a Firenze. Nella Fortezza di Montepulciano l'anteprima dei Wine Lovers. San Valentino in piscina a Monsummano

San Valentino è l'occasione perfetta per concedersi un romantico break o per programmare una fuga a due. Le idee, anche last minute, non mancano e sono ricche per soddisfare tutte le esigenze. **Firenze** è uno dei luoghi più romantici del mondo: in poche centinaia di metri la Cattedrale di Santa Maria del Fiore, la cupola e il campanile, edifici storici, di classe ed eleganza. Sono tanto le passeggiate da fare mano nella mano nella città del giglio, fra scorci suggestivi, rigogliosi giardini, angoli intimi, monumenti ricchi di fascino e ambientazioni poetiche.

Domenica 14 febbraio "Enjoy Firenze" **dedica a tutti gli innamorati** uno speciale percorso alla **Villa Medicea di Poggio a Caiano**, che per lungo tempo fu teatro degli **amori della famiglia Medici**. Fatta edificare da Lorenzo il Magnifico, la villa era paesaggio obbligato per tutte le nuove spose granducali. Qui si svolsero i festeggiamenti per numerosi matrimoni, ma soprattutto terminò tragicamente la relazione tra Francesco I e Bianca Cappello, sua storica amante e poi sposa, l'una a un giorno di distanza dall'altro, per febbre terzana, anche se la tradizione orale vuole che fossero entrambi morti per avvelenamento. Ingresso a pagamento alle visite, prenotazione obbligatoria allo 055-4520407 e a turismo@artebusiness.it

Soggiornare all'Hotel Brunelleschi e concedersi una cena gourmet a scelta fra sabato 13, vigilia di San Valentino, o domenica 14 febbraio negli antichi saloni situati al primo piano dell'hotel. Uno o più pernottamenti in una lussuosa camera doppia: colazione a buffet; un dolce benvenuto in suite con pregiato cioccolato; un romantico set-up personalizzato con fragranza d'ambiente e fiori freschi preferiti; cena romantica a lume di candela (bevande inclusa) la sera di domenica 14 febbraio 2016 servita negli antichi saloni dell'hotel; due accappatoi in morbida spugna per l'utilizzo durante il soggiorno. **La proposta San Valentino è valida dal 12 al 15 febbraio 2016. Tariffe a partire da 241,00 Euro per persona. Per chi desiderasse soggiornare sabato 13 febbraio 2016, il pacchetto è disponibile con un menù alternativo per quella sera.** Entrambi i menù sono ideati dall'Esecutivo **Chef Giuseppe Bonadonna in collaborazione con il maître Alessandro Recupero**.

Domenica 14 febbraio il brunch della domenica di Villa Cora è dedicato alla romantica ricorrenza con accompagnamento musicale dal vivo di settefrenda. E per le coppie con bambini area baby sitting dedicata con animatori e giochi. 75 euro a persona (vini inclusi)
Bambini da 0 a 11 anni ospiti. Sconto dedicato alla visione delle portate al componente
Area bambini con baby-sitting service. Accompagnamento musicale dal vivo
Parcheggio privato gratuito. Per per info e prenotazioni tel. 055 228795, ristorante@villacora.it

Domenica 14 febbraio porta il tuo innamorato a **pranzo al Bigallo**. Per festeggiare in **un luogo veramente romantico e pieno di fascino**. Prenotazione obbligatoria 055-631538
oppure eventi@artisopustaldigallo.it. Inoltre alle ore 11 **visita guidata gratuita** dell'intera struttura.

Il 13 Febbraio, presso il Club di Firenze uomini e donne single parteciperanno al gioco del Lock Party. Tutte le donne riceveranno un lucchetto, ogni uomo una combinazione. Finalità della serata sarà aprire il lucchetto con la combinazione giusta! Quanti lucchetti si apriranno? Non importa molto in fondo, quanto il fatto che, durante i tentativi di trovare la giusta combinazione, i partecipanti arriveranno a rompere il ghiaccio tra loro divertendosi e giocando assieme! Per finire poi un esplosivo Dj Set farà sì che la serata si concluda ballando tutti insieme. "Quest'anno offriamo una valida e fortunata alternativa alla canonica festa, un modo divertente e fuori dalle rigide per "fare conoscenza" dice Giuseppe Gambardella fondatore di Speed Date "e chissà se cupido tra un incontro e un altro non vorrà una fortunata freccia!".

Ti vedi dove vuoi, mangi e bevi ciò che puoi, esci con chi preferisci: **domenica 14 febbraio**, da **Johnny Bruschetta** in via de' Macci 77r (zona Sant'Ambrogio, Firenze) va in scena la No Valentine's Dinner, serata aperta solo a single convinti o in cerca dell'anima gemella. A partire dalle ore 20 bruschetta al metro nella patria del pane abbrustolito, servite su tagliere lungo fino a due metri. Gli avventori – rigorosamente single – potranno sedersi dove vorranno e cambiare posto a piacimento: non uno speed date, dunque, ma uno **slow date** a base di cibo genuino, buon vino e tanta autoironia, in cui l'unica regola da rispettare sarà quella di divertirsi e non prendersi troppo sul serio. A fare da contorno l'atmosfera familiare del tutto nuovo recentemente aperto a due passi dal Mercato di Sant'Ambrogio. I cui interni sono stati ripensati come le stanze di un appartamento. Bruschette, acqua, vino e mirtilla dalle mela saranno proposte in unico menu all inclusive a 25 euro a testa. Completa nel pacchetto l'opportunità di passare un San Valentino fuori dai soliti schemi. Info e prenotazioni: tel. 055 247 8626.

Si svolgerà domenica **14 Febbraio** a **Palazzo Borghese** - in via Ghibellina 110a Firenze - l'evento **Valentine's Day for ANT** organizzato da **Fondazione ANT Italia Onlus** per raccogliere fondi da destinare al servizio di assistenza socio-sanitaria domiciliare gratuita ai malati di tumore e ai progetti di prevenzione oncologica. La serata verrà presentata dalle coppie **Veronica Maffei**, Miss Simpatia 2012 e **Stefano Baragli**, presentatore e showman. Si tratta di un'occasione davvero unica per festeggiare il giorno dedicato all'amore all'insegna della solidarietà. Gli ospiti saranno accolti **nella splendida Sala degli Specchi**, a partire **dalle 19.30, con un aperitivo di benvenuto** a cui farà seguito una gustosa cena nella sala **Galleria Monumentale** con accompagnamento musicale di **Barbara Vignali**. Alla serata saranno presenti anche alcuni dei protagonisti del famoso programma televisivo di Maria De Filippi "Uomini e Donne", tra cui Stefania de Pincher dell'edizione 2014-15. A tutte le signore presenti verranno offerti omaggi generosamente donati dalla Profumeria Le Vanità. L'evento ha ottenuto il sostegno di importanti partner come **Fani Gioielli, Dr. Vranjes, Floreart, Scuola orafa Il Perseo, Bottega Orafa Paola Ferko, Giulia Carla Cecchi, ISIV occhiali inVista, Profumeria Le Vanità, Sonia Fortuna, Uga Poggi, Ippodromo del Visarno, Ottica Del Lungo, Villa Donatello, Desie Pellicceria, Lanciola, Studio Fotografico GR, David Glauso e Alessandro Bornaghi fotografi.** Si potrà partecipare alla serata con un'offerta minima di **45 euro**. Tutti i fondi raccolti saranno devoluti a sostegno delle attività che ANT svolge a Firenze, Prato e Pistoia 055-5000216. La struttura sanitaria di ANT nella regione Toscana è composta da 8 medici, 5 infermieri e 3 psicologi.

Da ventitre anni è il grande evento del territorio dedicato al Vino Nobile di Montepulciano. **L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano** torna così 13 al 15 febbraio per il 2016 con il record di partecipazioni da parte delle aziende: 144 quest'anno quelle che si potranno incontrare per far conoscere le nuove annate di vini in commercio da quest'anno, il Vino Nobile 2013 (annata a 4 stelle) e la Riserva 2012 (cinque stelle, il massimo). Una passerella internazionale per il pregiato rosso Docg, e il Consorzio del Vino Nobile ha voluto, per il secondo anno consecutivo, aprire le porte anche al pubblico. **L'Anteprima** avrà luogo come al solito all'interno della Fortezza di Montepulciano, a pochi passi da Piazza Grande, a rappresentare il pretesto ideale per scoprire **un borgo incantevole e ricco di sorprese** per chi ancora non ha avuto l'occasione di conoscere questa parte della Toscana e una ragionevole scusa per chi conosce questi luoghi e si ritorna sempre con lo stesso entusiasmo. Per l'occasione, infatti, tutta la città partecipera alla Festa: con un concorso, "Le Belle Vetrine", riservato ai commercianti per la vetrina a tema più bella e originale e un aperitivo imperdibile da gustare nelle rinomate enoteche di Montepulciano. Il programma parte sabato 13 febbraio, dalle 14 alle 19.30, prosegue domenica 14 febbraio, dalle 11 alle 18.30, infine la giornata di lunedì 15 febbraio comincerà alle 9 e terminerà alle 17. I banchi d'assaggio in Fortezza cominceranno come detto 44 aziende produttrici, tutte pronte a far conoscere le proprie produzioni. Nobile e Rosso di Montepulciano in testa. Dopo il successo dell'esperimento dello scorso anno, quando per la prima volta si era deciso di aprire al pubblico, il 2016 sarà l'anno degli appassionati. Sono attesi a migliaia nei tre giorni di Anteprima.

Domenica 14 febbraio, dalle 20 a mezzanotte, **festeggiate l'amore** nel giorno più romantico dell'anno alla Grotta Giusti, villa ottocentesca a Monsummano Terme. Bagno sotto le stelle nella **grande piscina con acqua termale a 34°C** e idromassaggi; bagno nel percorso termale (bagnarole a 34°C con idromassaggi subacquei, bagno di vapore termale a 34°C nella **grotta naturale**; ampie zone relax riscaldate con accesso diretto in piscina; utilizzo dell'esclusivo kit con telo bagno, accappatoio **in omaggio** (ciabattine e cuffia Grotta Giusti). **Cena a buffet** con le romantiche delizie dei nostri chef. **Musica dal vivo** e cocktail per tutti. Il costo della serata è di **Euro 65,00 a persona** (è richiesta la prenotazione con caparra confirmatoria). 10% di sconto per chi prenota online.

Cerca in archivio | Cerca

Ultimi articoli

Caccia: approvata la legge per il trasferimento delle funzioni

Fortezza: ad aprile il processo d'appello

Cinema: arriva "Lupo Ulf", il film sul lupo gentiluomo dal 22 al 24 febbraio

Concessioni demaniali: a breve un incontro tra balneari e i tecnici regionali

Calendario 2016

Ti potrebbe interessare

Ad appena 35 anni, parla già 11 lingue: i suoi 11 trucchi per imparare qualsiasi dialetto (video)

Sarah-o perso 38kg in soli 2 mesi,leggi il mio BLOG e vedi le FOTO Scopri come... (video)

Sponsor

Angelina ha appena compiuto 40 anni e perso 16kg e racconta come ha fatto (Sponsor video info)

LWL

Articoli più letti

Ultima Settimana | Ultimo Mese

Meningite: nuovo caso stavolta a Pistoia

Firenze violenta: cittadini pronti alle ronde, virtuali e reali

Meningite in Toscana, ecco le nuove misure straordinarie

Meningite, nuovo altro paziente: Toscana invita a vaccinarsi

Firenze violenta: a Santa Maria Novella tra rapine ed accoltellamenti

Lavoro a Prato: migranti Italia cerca migranti qualificati

Poste Italiane: Adiu denuncia all'Antitrust il Raccoglierà 3

wine2wine €10

San Valentino per single a Firenze, come last minute per trovare l'amore

LIVE WINE 2016
SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO ARTIGIANALE
MILANO 5-6-7 MARZO

Dove Bere

Johnny Bruschetta

Dove Bere

Enoteca Faloni

Dove Colazione

Le Vespe caffè

LIVE WINE 2016
SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO ARTIGIANALE
MILANO 5-6-7 MARZO

AUTORE

callmewine

AMAZON.IT
Vista selezione pizza base
+ Scopri

TURISMO IN TOSCANA

Concessioni demaniali: a Firenze un incontro tra i balneari e i tecnici regionali

Rossi: "Fare di Viareggio un grande porto turistico del Mediterraneo"

Balneari, rinnovi fino a venti anni a chi opererà investimenti consistenti negli stabilimenti

Carnevale di Viareggio, Rossi: "Evento ludico, identitario, economico. Da sostenere"

Vino, Renzuchi visita Buy Wine: oltre 83% di aziende e buyers soddisfatto

Chat Gratuita
Per Amicizia o Amore, Iscriviti! Registrazione Rapida e Gratuita

Johnny Bruschetta

Hotel? trivago

Lenti a Contatto Online

immobiliare.it

B&B con piscina Toscana

ULTIME NOTIZIE

Carnevale Viareggio: buona affluenza

Biglio due reni lasciato in rete a Firenze

Empoli perde contro Sassuolo per 2-3

FIERE E CONGRESSI

XV EDIZIONE "I COLLOQUI FIORENTINI 2016"

DANZA IN FIERA 2016

17TH WORLD CONGRESS OF GYNECOLOGICAL ENDOCRINOLOGY

ENOGASTRONOMIA, FIRENZE

FIRENZE, SAN VALENTINO PER SINGLE CON BRUSCHETTA

4 FEBBRAIO 2016 · TOSCANADAY · LASCIA UN COMMENTO

San Valentino, per single convinti? A Firenze è all'insegna del gusto.
Ti siedi dove vuoi, mangi e bevi ciò che puoi, esci con chi preferisci: **domenica 14 febbraio**, da **Johnny Bruschetta** in via de' Macci 77/r (Firenze, zona Sant'Ambrogio) va in scena la **No Valentine's Dinner**, serata aperta solo a single convinti o in cerca dell'anima gemella.

Chat Gratuita
Per Amicizia o Amore, Iscriviti! Registrazione Rapida e Gratuita

A partire dalle ore 20 bruschette al metro nella patria del pane abbrustolito, servite su tagliери lunghi fino a due metri. Gli avventori – rigorosamente single – potranno sedersi dove vorranno e cambiare posto a piacimento: non uno speed date, dunque, ma uno **slow date** a base di cibo genuino, buon vino e tanta autoironia, in cui l'unica regola da rispettare sarà quella di divertirsi e non prendersi troppo sul serio.
A fare da contorno l'atmosfera familiare del *tuscan bistrot* recentemente aperto a due passi dal Mercato di Sant'Ambrogio, i cui interni sono stati ripensati come le stanze di un appartamento.

Bruschette, acqua, vino e ricerca della dolce metà saranno proposte in unico menu *all inclusive* a 25 euro a testa. Compresa nel pacchetto l'opportunità di passare un San Valentino fuori dai soliti cliché.

BRUSCHETTA · SAN VALENTINO · SINGLE

ARTICOLO PRECEDENTE
Museo dell'Opera del Duomo: Instagramers per #emptyDuomoFi

ARTICOLO SUCCESSIVO
Bacio al Piazzale, San Valentino 2016: il video di Lorenzo Baglioni

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

COMMENTO ALL'ARTICOLO

ToscanaDay
Mi piace questa Pagina 6.798 piaci
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici
ToscanaDay
L'Arcidiavolo Sì ama fa le riprese di #EttoreScola e #VittorioGassman in #Toscana tra #Firenze, #Pescia, #Pistoia e #Montepulciano
Mediateca Toscana Toscana Film Commission Ettore Scola Ettore Scola Vittorio Gassman Alessandro Gassman Warner Bros. Entertainment Vittorio Cecchi Gori
Città di Firenze Comune Di Pistoia Comune di Montepulciano Comune di Pescia

Tweet
ToscanaDay
@toscanaday
Ronaldo a Palazzo Vecchio @comunefi @Comune_PFCC pic.twitter.com/Tqgg33QYC
Tweet a @toscanaday

noicompriamoauto.it
QUANTO VALE LA TUA AUTO?
VALUTA LA TUA AUTO

SADDIDANDÀ?

San Valentino a Firenze, non solo per coppie

di Francesca Puliti / 12 febbraio 2016

Romantici impenitenti o single convinti? Qualunque sia la vostra categoria, per San Valentino Firenze vi offre un'ampia gamma di alternative. Eccone un paio per uscire dal grande ie fin troppo classico della cena a lume di candela, con tanto di tortino al cioccolato a forma di cuore.

In vasca, sintonizzati sulle frequenze dell'amore (e del miracolo)

San Valentino di coppia a Firenze, relax mood on: unirsi in una maxi vasca a forma di guscio, avvolti da una soluzione al magnesio (che fa bene un po' a tutto, dai capelli al cervello e calati da una particolare colonna sonora, sulla frequenza di 528 Hz, meglio nota come "frequenza dell'amore" o del "miracolo". Studi trasversali, infatti, attribuiscono a questa vibrazione un particolare potere curativo. E non è un caso che la stessa frequenza venga utilizzata dai genetisti per fissare il DNA. Il percorso benessere di coppia prosegue nella sala relax per un calice di champagne e un'altra buona dose di endorfine. **Dove:** al centro **Floating Flo** di viale Fratelli Rosselli 51/r. **Quando**: primo ingresso ore 11, ingressi successivi ogni due ore fino alle 21. **Chi**: divieto di accesso ai single, offerta limitata per sei coppie. **Quanto**: 90 euro a testa, comprensivi di kit con accappatoio, telo bagno, infradito e due ore di trattamento.

Slow date per single, tra una bruschetta e l'altra

San Valentino da single a Firenze. Iipster mood: ti sieni dove vuoi, mangi quel che puoi, esci con chi preferisci. Domenica 14 febbraio dalle 20 in poi da **Johnny Bruschetta** va in onda la *No Valentine's Dinner*, serata aperta solo ai single, per scelta o per caso. Non uno *speed date*, ma uno *slow date* che durerà tutta la sera: ci si potrà sedere ovunque e cambiare posto a piacimento, facendo nuove conoscenze, tra una bruschetta e l'altra. A fare da contorno l'atmosfera familiare e vagamente hipster del locale, tra bretelle, barbe e camicie a quadri. **Dove:** via de' Marci 77/r, zona Sant'Ambrogio. **Quando:** dalle 20 in poi. **Chi:** divieto di accesso per i piccioncini. **Quanto:** 25 euro a testa, comprensive di bruschette, acqua, vino e ricerca della dolce metà.

Monticello Spa&Fit
Centro Benessere Provincia Lecco: Spa Massaggi Fitness Visite il Sito
0 commenti
Ordina per
Aggiungi un commento...
Facebook Comments Plugin

FIRENZE | FLOATING FLO FIRENZE | JOHNNY BRUSCHETTA FIRENZE | SAN VALENTINO | SINGLE | VASCHE GALLEGGIAMENTO

TI PIACE?
CONDIVIDILO SUI SOCIAL NETWORK

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE:
ALTRI ARTICOLI DA SADDIDANDÀ?

Perché quest'anno devi assolutamente andare a teatro a Firenze

Bruce Sterling e Paul Di Filippo a Pisa in onore di Ada Lovelace

Famolo strano, 5 aperitivi alternativi a Firenze

Mostre, cosa vedere questa settimana a Firenze e in Toscana

NEWSLETTER
Iscriviti alla newsletter di TuttaFirenze
e-mail
Invia

FRANCESCA PULITI

Giornalista blogger, social media addicted

Tutti i miei articoli

GLI ULTIMI ARTICOLI DI TF

Inamovibili della Fiorentina

Il Tordone gusto e semplicità dimenticata

Non solo bruschetta, pausa pranzo low cost da Johnny

I PIÙ LETTI

Il Tordone gusto e semplicità dimenticata

Quanto delizioso un quel "tortortino"?

Fate soldi al gioco

NUOVA FORD **MONDEO** BUSINESS

Qui trovi gli orari della coop APERTA più vicina a te

Top 100 dei ristoranti italiani su Yelp, dominano i locali di Firenze

CURIOSITÀ | 16/02/2016

Visualizzato 7836 volte

Nella top ten sette ristoranti li porta a casa Firenze

NUOVA BMW X1 DA 299€ AL MESE
TAN FISSO 5,29% TAEG 6,50%.
Concessionaria BMW Autoeal
Osmannoro (FI) - Firenze
Clicca qui.

Se la cucina italiana è ammirata in tutto il mondo, dov'è che si mangia meglio tra le città della penisola? E' la domanda che si è posto **Yelp**, il portale di **recensioni** di locali, che ha analizzato commenti e punteggi degli utenti su ristoranti, e non solo, in giro per il Paese, stilando la **Top 100 dei locali più amati nelle principali città italiane.**

E chi c'è sul podio? Napoli e Firenze, che domina la top ten con ben **sette ristoranti su dieci**, per un totale di **35 locali piazzati nella classifica**. La pizza napoletana si aggiudica i primi due gradini del podio, occupati da L'antica pizzeria da Michele e Sorbillo. **Terzo posto invece a Firenze, con il Mercato centrale.**

Non soltanto ristoranti di specialità toscane, ma anche lo street food del Mercato Centrale, locali di cucine straniere, pasticcerie e pizzerie, hanno conquistato gli avventori di **Firenze**.

Quinto posto per la schiacciata all'olio, con **L'Antico Vinaio di via de' Neri**, mentre al sesto il locale **Le Vespe di via Ghibellina**. Bruschette per tutti i gusti con **Johnny Bruschetta in via de' Macci** al settimo posto, e spazio ai dolci per le posizioni otto e nove, con la storica pasticceria **Giorgio** di Soffiano e il **Dolce Lab di via de' Macci**. Chiude la top ten i **Fratellini di via dei Cimatori**, ma nella classifica totale si trovano anche altri ristoranti, come Il Pizzaiuolo, il Santo Bevitore, la Ditta Artigianale, l'asiatico Dimsum.

La top ten

1. L'Antica Pizzeria – Da Michele
2. Sorbillo
3. Mercato Centrale
4. Open Baladin
5. All'Antico Vinaio
6. Le Vespe Cafè
7. Johnny Bruschetta
8. Pasticceria Giorgio
9. Dolce Lab
10. I Fratellini

Foto dalla pagina Facebook dell'Antico Vinaio

CELEBRAZIONI, FANFARE E LIBERO SHOPPING. LA CITTADINANZA È CHIAMATA.

Non è una promozione
ma un impegno quotidiano

Ultime Notizie

11:24 Tramvia, in arrivo restringimenti di...
10:55 Musica, incontro con Patty Pravo
10:01 Signa, aperte le iscrizioni al servizio di...
09:35 Scandicci, infarto durante la maratona
09:13 Prato, il Comune assume dieci ausiliari...
21/02 18:15 Firenze, bimbo di 2 mesi lasciato...
21/02 17:53 Tentativo di violenza sessuale e...
21/02 16:28 Si fa male sullo snowboard...
Vedi tutte le notizie

PIÙ LETTE IN SETTIMANA

Nuovo caso di meningite, colpito giovane di Pistoia
17 FEBBRAIO 2016

La pioggia non si ferma, allerta su Firenze prolungata di nuovo
16 FEBBRAIO 2016

Scandicci, caso di leptospirosi
18 FEBBRAIO 2016

Meteo, arriva la neve in Mugello
17 FEBBRAIO 2016

Top 100 dei ristoranti italiani su Yelp, dominano i locali di Firenze
16 FEBBRAIO 2016

Firenze, bimbo di 2 mesi lasciato nella culla termica fuori da Careggi
21 FEBBRAIO 2016

Incidente in via Benedetto Dei, muore cadendo dallo scooter
17 FEBBRAIO 2016

RENAULT | DACIA

I 100 ristoranti migliori d'Italia? Napoli e Firenze in vetta, parola di Yelp

CRONACA

(Fotogramma)

Pubblicato il: 17/02/2016 09:43

Cercate un ristorante dove mangiare bene e che sia alla portata di tutti ma ogni volta prenotare il locale giusto diventa un rompicapo? Niente panico, basta seguire i consigli di **Yelp**, il portale che raccoglie le recensioni degli utenti su ristoranti, shopping e vita notturna, che ha appena stilato la classifica dei **100 locali più amati dagli italiani**. E se al primo posto si piazza la famosissima pizza napoletana di 'L'Antico Pizzeria – Da Michele', un posto d'eccezione lo guadagna **Firenze**, che tra le bruschette XL di 'Johnny Bruschetta' e i cap cakes di 'Dolce Lab' occupa ben 7 posizioni della top 10. Grande assente Milano, esclusa quest'anno dalle prime dieci posizioni.

Ecco, di seguito, i 100 ristoranti più amati dagli italiani:

1 - L'Antica Pizzeria – Da Michele, Napoli

2 - Sorbillo, Napoli

3 - Mercato Centrale, Firenze

4 - Open Baladin, Roma

5 - All'Antico Vinaio, Firenze

6 - Le Vespe Café, Firenze

7 - Johnny Bruschetta, Firenze

8 - Pasticceria Giorgio, Firenze

9 - Dolce Lab, Firenze

10 - I Due Fratellini, Firenze

11 - Poporoya, Milano

12 - The Diner, Firenze

13 - Dim Sum, Firenze

14 - Burger Wave, Milano

15 - Di Matteo, Napoli

16 - Birdy's Bakery, Napoli

17 - Oasi Giapponese, Milano

18 - 50 Kalò, Napoli

19 - Porto Fluviale, Roma

20 - Mizrica, Roma

21 - Spontini, Milano

22 - Da Oliva Concettina ai Tre Santi, Napoli

23 - Starita, Napoli

24 - Bonci, Roma

25 - Studioburger, Napoli

26 - That's Bakery, Milano

27 - Toasteria Mi Casa, Milano

28 - Gelateria Dei Neri, Firenze

29 - Eby's Latin, Firenze

30 - Ditta Artigianale, Firenze

31 - Iyo Iyo, Firenze

32 - Arà, Firenze

33 - Bir & Fud, Roma

34 - La Prosciutteria, Firenze

35 - Hang Zhou, Roma

36 - Madame, Firenze

37 - Bistrot Mediterraneo, Napoli

Cerca nel sito

Rachel Mackley BBC So...

"Scusate, sto per svenire", presentatrice meteo Bbc collassa in diretta

INFOSTRADA ADSL VERA 19,95 € IL MESE PREZZO 19,95€ ESCLUSIVA WEB ATTIVAZIONE INCLUSA

Notizie Più Cliccate

1. Auto contro semaforo, morti tre ventenni a Torino

2. Germania, va in fiamme ricovero per i rifugiati: passanti applaudono

3. Totti non è tra i convocati, Spalletti lo allontana dal ritiro giallorosso

4. Unioni civili, Renzi: "Con M5s e accordo di governo. Pronti alla fiducia"

5. Usa, spara 'a caso' e uccide sei persone: arrestato. Escluso terrorismo

IW Conto ti offre Sky per 12 mesi con tutti i grandi show, le serie TV e il meglio della tecnologia. Apri il conto entro il 21 febbraio!

Apri il conto

sky IWBank

Video

I cani liberati dalle loro catene

Assemblato lo specchio del telescopio spaziale James Webb

I robot 'morbidi' che studiano i fondali marini

In Evidenza

Roma 2024: il progetto per la candidatura

Caronte&Tourist lancia una onlus, 500mila euro l'anno per il territorio

Cronaca

I migliori ristoranti di Firenze secondo Yelp

La guida locale per la ricerca delle migliori attività commerciali incorona i locali meglio recensiti e più apprezzati della città. Dalle gelaterie ai ristoranti, ecco la top 10 dei locali fiorentini secondo Yelp

Deborah Mastrolorenzi, Collaboratore Firenze

351

Mercato centrale, in vetta alla classifica di Yelp

I fiorentini sostengono le eccellenze locali, ma hanno un debole per le bakery, mentre i pasti veloci, di qualità e per tutte le tasche, battono le lunghe mangiate al ristorante. Questo è ciò che emerge dalla **classifica redatta da Yelp**, la guida locale per la ricerca delle migliori attività commerciali, sia da desktop che tramite app.

Yelp ha analizzato le recensioni realizzate dalla propria community e i punteggi assegnati, per stilare la **Top 10 dei locali più amati nel capoluogo toscano.** La classifica incorona i luoghi più "appetitosi" di Firenze, svelando la predilezione degli utenti locali sia per i sapori "di casa" che per le ricette d'oltreoceano.

Nello specifico, la classifica è stata stilata **basandosi sull'analisi dei locali più popolari e meglio recensiti** di sempre su Yelp. Le attività di tutta Italia sono state messe a confronto sulla base di una valutazione che prende in considerazione sia i punteggi che il numero di recensioni ricevuti, tenendo conto della **qualità, popolarità e delle oscillazioni statistiche.** Per geolocalizzare l'elenco, sono state considerate solo recensioni scritte da utenti dal cui profilo è possibile evincere essere residenti nello stesso Paese in cui si trova il business recensito.

La Top 10 di Yelp parla chiaro: per i fiorentini viene è meglio delle specialità del territorio. **In vetta alla classifica** spicca, infatti, **Mercato Centrale** (4.5/5), un paradiso su due piani per gli amanti delle eccellenze toscane, dove è possibile acquistare prodotti locali di alta qualità - spaziando dalla frutta al pesce, fino a carne e vini - ma anche degustarli presso uno degli stand che preparano al momento prelibatezze a chilometro zero. La predilezione dei fiorentini per i piatti della tradizione, da concedersi magari per un veloce e gustoso spuntino in perfetto stile street food, è confermata dalla presenza **al secondo posto della Top 10 di All'Antico Vinaio** (4.5/5), apprezzato per i suoi appetitosi tagliieri di affettati toscani e per la sua infinitibile schiacciata ripiena. Il gradino più basso del podio, occupato da **Le Vespe Café (4.5/5),** testimonia invece la crescente passione dei fiorentini per la cucina americana e, in particolare, per il brunch, occasione ideale per concedersi un abbondante piatto di bagel, bacon e uova strapazzate, seguite da pancake ricoperti di sciroppo d'acero.

Continuando a scorrere la Top 10 di Yelp si ha ulteriore conferma del debole dei fiorentini per i sapori caratteristici della cucina americana da un lato e per pasti veloci ma golosi dall'altro. **Al quarto posto dei locali migliori** dove mangiare a Firenze, infatti, si trova **Johnny Bruschetta (4.5/5),** dove la specialità della casa - la bruschetta, appunto - è sinonimo di ingredienti di alta qualità, mentre alla settima posizione compare **I Due Fratellini (4.5/5),** bottega di ottimi panini dalle dimensioni ridotte, ma generosi di grande soddisfazione. Il sesto e l'ottavo posto sono invece presidiati dai sapori della tradizione anglosassone, rappresentata da **Dolce Lab (4.5/5)** - che propone i classici cupcake, brownie, muffin e cheesecake rivisitati secondo il gusto italiano - e **The Diner (4/5),** dove hamburger, uova e milkshake sono i protagonisti indiscussi del ricco menù.

Seppur si lascino tentare spesso dalle pietanze golose d'oltreoceano, con le loro recensioni i fiorentini dimostrano di apprezzare moltissimo anche i dolci più tradizionali della gastronomia italiana: **Pasticceria Giorgio (4.5/5) si è infatti guadagnata la quinta posizione** grazie invitanti pasticcini con cui accompagnare il tè e alla schiacciata fiorentina, mentre **Gelateria dei Neri (4.5/5) chiude la Top 10,** tentando gli utenti con gusti di gelato classici e altri decisamente originali: ricotta e fichi o gorgonzola sono ottimi esempi.

Dal momento che la cucina asiatica autentica rientra tra i trend gastronomici che promettono di spopolare a Firenze nel 2016, non sorprende trovare **Dim Sum (4/5) in nona posizione**, conquistata grazie ai celebri ravioli dello chef Cia Hu, rigorosamente fatti a mano e preparati nella cucina a vista davanti ai clienti affascinati. **Ecco la top 10 completa:**

1. Mercato Centrale (4.5/5)
2. All'Antico Vinaio (4.5/5)
3. Le Vespe Café (4.5/5)
4. Johnny Bruschetta (4.5/5)
5. Pasticceria Giorgio (4.5/5)
6. Dolce Lab (4.5/5)
7. I Due Fratellini (4.5/5)
8. The Diner (4/5)
9. Dim Sum (4/5)
10. Gelateria dei Neri (4.5/5)

Argomenti: cibo classifiche ristoranti

Condividi Tweet

I più letti di oggi

1. Brebo di due mesi abbandonato a Campi
2. Bagno a Ripoli, sotto shock: sei furti appartamento
3. Droga nella casa dello studente: arrestati in quattro
4. Addio alberi: cittadini di Bassanina e piazza dei Ciompi FOTO

CASE A FIRENZE

Appartamento 4 locali 250.000 €

Appartamento 4 locali 310.000 €

Appartamento 4 locali 310.000 €

Appartamento 4 locali 310.000 €

Appartamento 4 locali 310.000 €

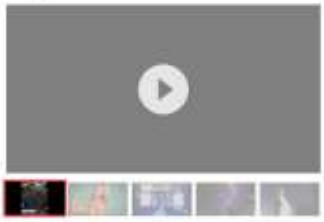
Immobiliare

07/10 *Johnny Bruschetta, Firenze*

FULLSCREEN
SCONTO 60% Abbonati e Regala GQ! edizione digitale inclusa ESPANDI

Cibo, la top 10 dei locali italiani parla fiorentino

Milano grande esclusa dalle prime dieci posizioni: domina Firenze ma in vetta c'è Napoli con L'antica pizzeria-Da Michele e Sorbillo. Dietro la romana



SCONTO 60% Abbonati e Regala GQ! edizione digitale inclusa ESPANDI

ALL INCLUSIVE UNLIMITED
MINUTI ILLIMITATI 500 SMS, 2 GIGA | 12€ / OGNI 4 SETTIMANE
SCOPRI DI PIÙ
WIND Più vicini.

LA NAZIONE

Yelp svela i 10 locali preferiti dai fiorentini: ecco dove mangiare in città

12 FEBBRAIO 2016 La classifica di Yelp incorona i locali meglio recensiti e più apprezzati di tutta la città, dove gustare pasti deliziosi e appetitosi snack dolci e salati

CONDIVIDI CONDIVIDI CONDIVIDI CONDIVIDI

Johnny bruschetta

Al quarto posto posto dei locali migliori dove mangiare a Firenze si trova Johnny Bruschetta, dove la specialità della casa – la bruschetta, appunto – è sinonimo di ingredienti di alta qualità

CONDIVIDI SU FACEBOOK

Scopri le migliori strategie per guadagnare con le opzioni binarie

Addio problemi di vista! Me ne sono liberato a casa. Leggi la mia storia.

Vodafone e.box per partita IVA. A partire da euro 29,90. Scopri di più

Yelp, i 100 locali e ristoranti migliori d'Italia: Napoli e Firenze al top

Johnny Bruschetta, Firenze

Foto 94 di 100

Dove mangiano gli italiani? A questa domanda hanno provato a rispondere in tanti e oggi ci prova anche Yelp. Il portale di raccolta di recensioni, simile a Tripadvisor, che però invita gli utenti a valutare qualsiasi attività commerciale, non soltanto alberghi e ristoranti: dal parco in cui andare a correre all'idraulico, dal pub al wedding planner. Analizzando recensioni e punteggi, è nata la classifica dei 100 locali più amati dagli utenti. Alcuni dati confermano i gusti degli italiani (l'amore per la pizza, per esempio), altri sono vere e proprie sorprese (come l'esclusione di Milano dalla Top10). "Le recensioni dei nostri utenti che ogni giorno si diversiamo a scoprire nuovi locali e attività sono lo strumento migliore per scoprire delle chiche più o meno note della zona; ha dichiarato Kristina Grancarić, responsabile di Yelp in Italia la nostra Top 100 confermano, infatti, che la ristorazione di qualità non è prerogativa esclusiva dei locali di lusso ma che, se si sa dove andare, può davvero essere alla portata di tutti".

Divisione Stampa Nazionale — Gruppo editoriale L'Espresso Sas - P.Iva 00406501006 — Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA

Scaricala adesso
e prova il gusto
del risparmio!

RE|TASTE

App Store | Google Play

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Dal 20% al 50% di sconto nei

055 Firenze

NUOVA FORD MONDEO BUSINESS
2.0TDCI 150CV Euro6 Start&Stop

TUTTO A 8.950 €
CON FINANZIAMENTO IVA PER DITTE

Che cosa preferiscono a tavola i fiorentini? Il parere di Johnny Bruschetta

Johnny è attualmente settimo nella classifica di Yelp dei ristoranti italiani

Scopri il gusto del risparmio!

Nel secolo degli **street food**, letteralmente cibo da strada, mondi diversi si sono incontrati all'ombra dell'ultimo **panino**.

Cibi thai, rimini, giapponesi, australiani, **porchette**, **lampredotti**, **pizza**, fritto e chi più ne ha più ne metta! Non sempre è facile aprire la mente ed approcciarsi a gusti diversi. E ci siamo chiesti se i fiorentini abbiano la mentalità sufficientemente aperta per esplorare il vasto mondo della ristorazione post-moderna.

Recentemente è uscita la classifica di **Yelp**, noto sito di recensioni scritte dal pubblico, con i **migliori 100 "ristoranti"** di Italia. Nelle prime dieci posizioni, **7 sono occupate da attività fiorentine** (leggi **qui**). Abbiamo colto l'occasione per chiedere a **Johnny Bruschetta**, che occupa la settima posizione, un parere sui gusti dei fiorentini.

Johnny è proprietario dell'omonimo locale in **Sant'Ambrogio**, e offre i clienti con tagliieri di **bruschette** lunghi anche 2 metri. Ci è sembrato un buon compromesso tra **ristorazione classica e street food**.

Abbiamo fatto delle **domande a Johnny** che vedono bene sia per il suo ristorante che, più in generale, per la **ristorazione 2.0**.

Johnny, noi fiorentini a volte siamo un po' chiusi... Come si approcciano i clienti ad un modo 'diverso' di fare ristorazione?
Certamente, che ha rotto ogni chiusura mentale. La mia clientela è specificatamente fiorentina. All'inizio c'era un po' di scetticismo.

In particolare cos'è che lascia perplessi dello street food?
Nel mio caso (ed) *Johnny porta in tavola i tagliieri con le bruschette da cui tutti si servono*. Il fatto che si sia costretti a servirsi tutti dallo stesso tagliere, ovviamente all'inizio un fiorentino è abituato a mangiare dal 'proprio' piatto. Così come per un panino o un altro forma di street food.

Cosa preferiscono a tavola i fiorentini?
Sicuramente tra le tante cose, preferiscono i salumi. I classici affettati senza forte, i fiorentini ne sono ghiotti. Prosciutto, salame, ricordiamo la tradizione degli affettati toscana. Anche il tartufo e il lampredotto sicuramente.

Come è per te rappresentare Firenze al settimo posto nella classifica di Yelp?
È un onore, non me l'aspettavo. Viene ripagato il lavoro e lo sforzo di tutto il team con me. Spero che i fiorentini non si arrenino dello street food e delle bruschette.

Come studi le tue bruschette?
Sono figlie dell'esperienza, si vengono fatte seguendo i miei gusti e i suggerimenti dei fiorentini. Cucino quello di lampredotto e fagioli. Poi se tentano e vediamo se sono bene.

In che senso le testate... Le collaudate?
Sì, le prepariamo e le mangiamo!

Gilberto Bertini

SABATO 5 MARZO solenne discorso inaugurale di PAOLO CEVOLI

0 commenti

Aggiungi un commento...

Facebook Commenti Plugin

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

NUOVA GOLF SPORT EDITION.
TUA DA 19.900 EURO.
>> SCOPRI DI PIÙ
Volkswagen Firenze

Ultime Notizie

- Tramvia, in arrivo restringimenti di...
- Musica, incontro con Patty Pravo
- Signa, aperte le iscrizioni al servizio di...
- Scandicci, infarto durante la maratona
- Prato, il Comune assume dieci ausiliari...
- Firenze, bambino di 2 mesi lasciato...
- Tentativo di violenza sessuale e...
- Si fa male sulla snowboard...

Vedi tutte le notizie

PIÙ LETTE IN SETTIMANA

Nuovo caso di meningite, colpito giovane di Prato

La pioggia non si ferma, allerta su Firenze prolungata di nuovo

Scandicci, caso di tubercolosi

Meteo, arriva la neve in Mugello

Top 100 dei ristoranti italiani su Yelp, dominano i locali di Firenze

Firenze, bambino di 2 mesi lasciato nella culla termica fuori da Careggi

Incidente in via Benedetto Dei, muore cadendo dallo scooter

Renault Kadjar e Renault Captur
Vivi ogni momento
con la gamma Crossover.

055firenze.it
Piacciono questa Pagina

Piace a 75 amici

www.genetrix.it

- scopri genetrix -

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Più di 70 ristoranti dove poter prenotare il tuo pranzo o la

Più di

Dal 20% al 50% di sconto nei

Dal 20% al 50% di sconto nei

Dal 20% al 50% di sconto nei

Dal 20% al 50% di sconto nei

Dal 20% al 50% di sconto nei

Dal 20% al 50% di sconto nei

Dal

Direzione Responsabile
Redazione
Contatti
Collabora con noi

055 Firenze

Nuova Renault MEGANE
Wake up your passion.
RENAULT
Tecnologia Multi-Sense R-Link 2 Head-Up Display
PROVALA SABATO E DOMENICA

Da Johnny Bruschetta arriva il pranzo a "centimetro zero"

Il settimo ristorante d'Italia, secondo Yelp, si rinnova: cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno, ma allo stesso prezzo

Redazione FirenzeToday

198 Condividi

Una bruschetta alla "Johnny Bruschetta"

Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno, uno stesso budget per fare la spesa tra i banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio: il tuscan bistrot di via de' Macci, Johnny Bruschetta, premiato da Yelp come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia, lancia il menu low cost per studenti e lavoratori. Johnny si è affidato ad uno chef che ha fatto la storia della ristorazione fiorentina

I menù

Primo o bruschetta o insalata, più acqua e caffè 8 euro.

Primo o bruschetta o insalata, più contorno o dolce, più acqua e caffè 10 euro.

Argomenti: ristoranti

Condividi Tweet

Potrebbe interessarti

Chiusa in Alto Adige: una mostra piena di avventure da non

Marchiamo: «Zero indebitamento nel 2018 e 9 miliardi di risultati»

Distinguere i bambini malati: cinque consigli utili per le mamme

Guida senza patente - Non è più un reato

Contenuti consigliati da Outbrain

I più letti di oggi

1. Bimbo di due mesi abbandonato a Careggi
2. Bagno a Ripoli, notte shock: sei furti in appartamento
3. Droga nella casa dello studente: arrestati in quattro
4. Addio eternit: cinque ettari di baracche in piazza dei Ciompi FOTO

TOYOTA
RADIO CON BLUETOOTH®
LUCI DIURNE A LED
VOLANTE IN PELLE
CERCHI DA 15"
CLIMA

Allianz
Scegli la migliore RC Auto sul mercato
AA123BB
GG/MM/AAAA
Calcola il prezzo

FOREX
E se potessi fare investimenti per 40.000 Euro?
Con 100 euro e' possibile!
Impara come farlo in modo intelligente. Impara a fare trade con la nostra semplice e gratuita guida in PDF!
Il capitale è a rischio

Commenti

Aggiorna discussione

Francesca

Cosa ne pensi?

Invia Commento

Più letti della settimana

CRONACA
Meningite, nuovo caso a Pistoia: colpito ragazzo di 24 anni

INCIDENTI STRADALI
Incidente stradale a Rifredi: muore uomo di 44 anni

CRONACA
Re del porno pestato da un marito geloso

CRONACA
Nuovo giallo in centro: 33enne trovata morta in casa

NOLEGGIA SMART ELETTRICA
KM ILLIMITATI E RICARICHE A CARICO NOSTRO
ACCESSO GRATUITO AREA C
PRENOTA
INFO LINE

Home / Stambene / Gusto

Johnny Bruschetta lancia il pranzo per lavoratori: low cost con gusto

Elenco Distributori

Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno a seconda degli ingredienti freschi che si troveranno sui banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio: il tuscan bistrot di via de' Macci 77/r lancia il menu low cost per studenti e lavoratori. Con un nuovo chef.

Non di solo pane vive l'uomo: vive **Johnny Bruschetta**. Nuovo bistrot [illegible] in via de' Macci 77/r e già premiato dalla community Yelp come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia, lancia il **menu gourmet a pranzo**. Per studenti, lavoratori e gitanti di passaggio. Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno, cucinati insieme a seconda della disponibilità degli ingredienti sui banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio.

Tutto rigorosamente fresco e immancabilmente **low cost**. Prezzo netto: acqua e caffè dal lunedì al venerdì **10 euro con dessert a contorno, 8 euro senza**.

Nel regno delle bruschette toscane, servite su **sughi: fritto a due mani**, ricetta di chef **Marco Pisa** [illegible] Bacciarelli, Villa La Vedetta e altri ristoranti vari in città. Tuscheria a via Tornabuoni [illegible] ogni mattina tra i banchi del mercato, sempre con la stessa budget, per dare forma e sapore al menu del pranzo.

Sulla "carta" una comparsata di ricette da alternare a seconda delle stagioni: tra spaghetti, risotti, zuppe, quiche, carpacci di carne e pesce, frittatine e ricche insalate. Cucina stagionale e qualità per piatti, la **freschezza degli ingredienti** e la **tradizione toscana**: così potrete capitare di trovare sul menu del giorno spaghetti cavolo nero e salsiccia o al ragù bianco di cinta senese, carbonara d'autore o le più classiche pasta e fagioli.

Implementato anche la carta dei **vini bio**, tra cui alcuni provenienti dai vigneti di Sangiovese originari del Rinascimento, recuperati attraverso particolari colture.

Infine, le novità sul fronte bruschetta: presente sia una rivisitazione – solo per il pranzo – come la **bruschetta al cacciucco** e quella **al lampredotto**. O assaporare la bruschetta al **baccalà del venerdì**. Per intuirne sul fine della tradizione toscana, rendo presente in chiave piacere presto. Info e prenotazione: 055 287 8326.

Condividi su

No related posts.

Tags: JOHNNY BRUSCHETTA FIRENZE | JOHNNY BRUSCHETTA RESTAURANT | PRANZO IN CENTRO FIRENZE

Facebook | Twitter | Google+ | LinkedIn | Pinterest

ARTICOLI SULLO STESSO ARGOMENTO

Pollo delle Marche nel cogno del mantiene generazionale: rilancia una tradizionalissima

Vino Nobile di Montepulciano: vacanzina "Innamorata" per la Docg toscana

Da Scandicci: la Cifrosa per scoprire un luogo unico con la cucina di Cristina

LEAVE A REPLY

Name | E-mail | Website

Comment

Post Comment

Avvertimi via e-mail in caso di risposte al mio commento.
Avvertimi via e-mail alla pubblicazione di un nuovo articolo.

SPORT/NEWS

Cookies Policy

COSÌ È, DI VI PARE... E SE UN VI PARE...

"E' facile intuire che il Gran Gabinetto dei Cervelli dei Delle Vedle sia più propenso a cedere per riparare gli errori fatti."

VIAGGI & TURISMO

Bernardo Bocca

© Weekly News 2016. All rights reserved.
Powered by WP Themes
Cookies Policy

Informazione indipendente

iNfirenzeweb.it

EDIMEDIA
ad per il tuo brand

DA JOHNNY BRUSCHETTA PRANZO LOW COST A CH ZERO

Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno e seconda di ciò che affiorano i banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio. Il fusion bistrot di via de' Macci 77/r lancia il menu low cost per studenti e lavoratori. Con un nuovo chef.

Nulla più che pane e companatico: Johnny Bruschetta, fusion bistrot aperto da luglio in via de' Macci 77/r e già premiato dalla community Yelp come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia, lancia il menu low cost a pranzo, per studenti, lavoratori e gitani di passaggio. Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno, cucinati espressi e seconda delle disponibilità degli ingredienti sui banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio. Prezzo incluso acqua e caffè, dal lunedì al venerdì: 10 euro con dessert e conforme, 8 euro senza.Nel regno delle bruschette toscane, servite su tagliieri lunghi fino a due metri, sbarca lo chef Marco Rosi, noto in città per aver inventato piatti che hanno fatto la storia di alcuni ristoranti fiorentini e per aver reinterpretato ricette rinascimentali rintracciate sui tomi degli dell'Accademia dei Georgofili. Toccherà a lui l'onore e l'onere di addentarsi ogni mattina tra i banchi del mercato, sempre con lo stesso budget, per dare forma e colore al menu del pranzo.Sulla "carta" una cinquantina di ricette da alternare a seconda delle stagioni, tra spaghetti, risotti, zuppe, zuche, carpacci di carne e pesce, fritti misti e ricche insalate. Comune denominatore dei piatti, infrescheza degli ingredienti e tradizione toscana: così potrà capitare di trovare sul menu del giorno spaghetti cavolo nero e salsiccia o al ragù bianca di coda annesse, carbonara d'autore e la più classica pasta e fagioli.Implementate anche la carta dei vini bio, tra cui alcuni provenienti da colgni di Sangiovese originari del Rinascimento, recuperati attraverso particolari colture.Infine le novità sul fronte bruschette: previste alcune new entry - solo per il pranzo - come la bruschetta al caciucco e quella al lampredotto. C'ancora la bruschetta al baccalà del venerdì. Per rimanere sul filo della tradizione toscana, reinterpretata in chiave passa pranzo. Info e prenotazioni: 055 247 0326.Johnny Bruschetta ha aperto a firenze a luglio 2015, adottando la fortunata formula della bruschetta "al metro", servita su tagliieri lunghi da 20 a 200 cm. In sei mesi ha sfornato 4 km di bruschette, versando oltre 140 litri di olio extravergine d'oliva. A gennaio 2016 è arrivato il riconoscimento d'Yelp, community di recensioni diffusa in tutto il mondo, come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia. Tra pochi mesi è prevista l'apertura di una filiale a Londra.

Nicoletta Cornuti

Fabrizio Del Bimbo

19 Febbraio 2016 16:27

Mi piace 0 Tweet

iNpdf
Leggi iNfirenze di Novembre 2012
Ambrra su Adobe Reader

©2016 iNfirenze.it

Firenze

Oggi
Pomeriggio
Nubi sparse
Sera
Pioggia debole

Domani - 23/02
Mattino
Coperto
Pomeriggio
Pioggia e schiarite
Sera
Nubi sparse

Dopo domani - 24/02
Mattino
Coperto
Pomeriggio
Nubi sparse
Sera
Coperto

Segui @INFirenzeweb

Piace a Contesca Giorgione, Riccardo Vestrelo e altre 618 persone.

COMMENTA LA NOTIZIA
Nome
Scrivi il tua nome
Commento
Scrivi il tuo commento
Cambia
Copia il codice di verifica:
Invia

In corso »

MOSTRE
DAL CUORE DEL LEGNO L'ANIMA DI REVO
Museo di Storia Naturale "La Specola" via Romana 17, Firenze

INassociazioni sociali »

Gli amici, le associazioni e le attività

INcircoli ricreativi »

Lucca sulla delle Carrozze di fiore

INannunci »

MERCATO DEL LIBERO SCAMBIO

INanimali »

BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI ALL'IMPRUNETA

INevidenza »

PRESENTAZIONE DELL'EBOOK "PIPPO IL GENIO DELLA CUPOLA" DI STEFANIA COTTIGLIA

LAWRENCE R. ARMSTRONG: LIBERTA' DI ESPRESSIONE...

INsalute »

È USCITO IL LIBRO CLINICAL MANAGEMENT OF MALE INFERTILITY, CURATO DA GIOVANNI BERETTA E GIORGIO CAVALLINI

Dedicato al Prof. Leonardo...

INterritorio »

LAVORI SULLE STRADE DAL 7 GENNAIO

Lavori sulle strade dal 16 dicembre...

INsport »

LEONARDOBIRCHI, LA MIA PALLANUOTO PER I GIOVANI

Campionati mondiali di nuoto...

INdritto »

CAMERA DI COMMERCIO, AL VIA LA NUOVA MEDIAZIONE

Percorso di preparazione al test di ammissione...

INgiovani »

AL VIA IL BANDO PER IL SERVIZIO CIVILE REGIONALE

Toscana, nuovo bando d'estate, il calendario...

EDIMEDIA S.r.l. - Via Pratese 201 - 50145 Firenze
Tel. 055 34 08 11 - Fax 055 34 08 14 - info@edimedia-f.it
P.Iva 05016160488

JOHNNY BRUSCHETTA, IL TUSCAN BISTROT LOW COST DI FIRENZE

Offerte volantino

SCOPRI LE PROMO

CORSI INGLESE ROMA

noicomprtamoauto.it

QUANTO VALE LA TUA AUTO?

VALUTA LA TUA AUTO

Toscana Gourmet

dalla redazione storica di Chianti&Toscana News

Elenco blog personale

Creatività in progresso
E come profumo la pipì!
3 anni fa

Tutto lo sport di Toscana
A Santa Croce sull'Arno continua il 36°Internazionale pianoforte
3 anni fa

Toscana Tutto Vino
Toscana del vino leader sul mondo
4 anni fa

Curiosità di Toscana
Santa Maria del Fiore...sudata
5 anni fa

Chi siamo:
Nadia Fondelli
Nicoletta Ciavadi
Fabrizio Del Bimbo
Andrea Nepi
Giuseppe Raimondi
Simone Focardi

Collaboratori
- Fabrizio Del Bimbo
- Nicoletta Ciavadi
- Toscana Tutto Vino

venerdì 19 febbraio 2016

Menù low cost anche a mezzogiorno da Johnny Bruschetta

Una proposta nuova e originale per un pranzo a prezzi contenuti: Johnny Bruschetta, forte del successo delle sue serate, ha ideato uno chef affermato per preparare a studenti e lavoratori cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno a seconda di ciò che offriranno i banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio: il tuscan bistrot di via de' Macci 77/r lancia il menù low cost per studenti e lavoratori.

Molto più che pane e companatico: Johnny Bruschetta, nuovo bistrot recentemente aperto in via de' Macci 77/r e già premiato dalla community Yelp come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia, lancia il menù low cost a pranzo, per studenti, lavoratori e gitoni di passaggio. Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci diversi ogni giorno, caffè espresso a seconda della disponibilità degli ingredienti sui banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio. Prezzo inclusi acqua e caffè, dal lunedì al venerdì: 10 euro con dessert o contorno, 8 euro senza.Nel regno della bruschetta toscana, servita su tagliere lungo fino a due metri, sbarca lo chef Marco Rosi, noto in città per aver inventato piatti che hanno fatto la storia di alcuni ristoranti fiorentini e per aver reinterpretato ricette rinascimentali rintracciate su testi degni dell'Accademia dei Georgofili. Toccherà a lui l'onore e l'onere di addentrarsi ogni mattina tra i banchi del mercato, sempre con lo stesso budget, per dare forma e colore al menù del pranzo.Sulla "carta" una cinquantina di ricette da alternare a seconda delle stagioni, tra spaghetti, risotti, zuppe, quiche, carpacci di carne e pesce, fritti sfizioso e ricche insalate. Comune denominatore dei piatti, l'freschezza degli ingredienti e l'atradizione toscana: così potrà capitare di trovare sul menù del giorno spaghetti cavolo nero e salsiccia o al zuppa bianco di carne senese, carbonara d'autore, o la più classica pasta e fagioli. Implementati anche le carne derivini bio, tra cui alcuni provenienti da vitigni di Sangiovese originari del Rinascimento, recuperati attraverso particolari colture.Infine le novità sul fronte bruschetta: previste sfrutte new entry – sola per il pranzo – come la bruschetta al caccatrico e quella al lampredotto. O ancora la bruschetta al baccalà del venerdì. Per rimanere sul filo della tradizione toscana, reinterpretata in chiave passa pranzo. Info e prenotazioni: 055 247 8326.Johnny Bruschetta ha aperto a Firenze a luglio 2015, adottando la fortunata formula della bruschetta "al metro", servita su tagliere lunghi da 20 a 200 cm. In sei mesi ha sfornato 4 km di bruschette, versando oltre 150 litri di olio extravergine d'oliva. A gennaio 2016 è arrivato il riconoscimento di Yelp, community di recensori diffusa in tutto il mondo, come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia. La settima ha reso felice il titolare del locale, che tra pochi mesi aprirà una "filiale" a Londra.

Fabrizio Del Bimbo

Pubblicato da Francesca Poli Bianchi a 17:00

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Sandolina bar Esci

Pubblica Anteprima Iscriviti via RSS feed

Home page Post più recenti

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Etichette
- Eventi (90)
- Libri (6)
- Ristoranti (3)

Lettori fissi

Iscriviti a questo b
Log Google Fitness Connect

Membri (1)

Sei già un membro?
Accedi

Archivio blog
- ▼ 2016 (2)
  - ▼ febbraio (2)
    - Menù low cost anche a mezzogiorno da Johnny Bruschetta
    - Pesce elbano e gusto fiorentino, connubio perfetto...
- ► 2015 (33)
- ► 2014 (18)
- ► 2013 (6)
- ► 2012 (17)
- ► 2011 (22)
- ► 2010 (56)
- ► 2009 (14)

Modello Travel. Immagini dei modelli di Anton. Powered by Blogger.

SADDIDANDÀ?

Non solo bruschetta, pausa pranzo low cost da Johnny

di Francesca Puliti | 20 febbraio 2016

Prendi uno chef degno di nota, mettigli a disposizione lo stesso budget tutti i giorni e poi sguinzaglialo tra i banchi del Mercato di Sant'Ambrogio affinché liberi tutta la sua fantasia culinaria. Nasce così il pranzo a cm zero di Johnny Bruschetta, *tuscan bistrot* aperto la scorsa estate in via de' Macci 77/r e già premiato dalla community Yelp come uno dei migliori locali dove mangiare in Italia (si è piazzato al settimo posto).

Un **pranzo low cost**, pensato per studenti e lavoratori, ma con il gusto e la cura di uno chef come Marco Bosi, noto in città per aver inventato piatti che hanno fatto la storia di alcuni ristoranti fiorentini e per aver reinterpretato ricette rinascimentali rintracciate su testi degni dell'Accademia dei Georgofili. Sarà lui a inventarsi ogni giorno 5 primi e 5 bruschette diverse a seconda dei prodotti freschi e delle stagionalità. Prezzo infisso acqua e caffè, dal lunedì al venerdì: **10 euro con dessert o contorno, 8 euro senza**.

In totale sono una cinquantina le ricette a disposizione della crew della cucina, da rinnovare giorno dopo giorno. Come denominatore dei piatti, la **freschezza degli ingredienti** e la **tradizione toscana**: così potrà capitare di trovare sul menu del giorno spaghetti **cavolo nero e salsiccia** o al ragù bianco di **chiana senese**, carbonara d'autore o la più classica pasta e fagioli.

Infine le **novità** sul fronte bruschette, che qui vengono servite su **lunghi taglieri da 30 a 200 cm**. Previste alcune *new entry* come la **bruschetta al cacciucco** e quella **al lampredotto**. O ancora la **bruschetta al baccalà del venerdì** o quella al lardo con miele e polvere di caffè, per chi avesse voglia di sperimentare. Ma sempre in chiave toscana.

BISTROT | FIRENZE | JOHNNY BRUSCHETTA | PANINI | YELP

TI PIACE?
CONDIVIDILO SUI SOCIAL NETWORK

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE:
ALTRI ARTICOLI DA SADDIDANDÀ?

San Valentino a Firenze, non solo per coppie

Una risata ci salverà (dai disturbi psichici)

Mostre, cosa vedere questa settimana a Firenze e in Toscana

Cinque o sei cinema di Firenze che vi convinceranno ad uscire di casa

FRANCESCA PULITI

GLI ULTIMI ARTICOLI DI TF

I PIÙ LETTI

COSA E DOVE

IL PRANZO LOW COST DIVENTA GOURMET

A Firenze da Johnny Bruschetta poco spesa molto resa

Nell'era della crisi e in tempi, un po' consapevole un po' pensieroso, Johnny Bruschetta lancia il pranzo low cost a 5 euro. In via de Macci 77 r. nella patria del pane abbrustolito bianco e oltre 20 varianti su tagliere che varia da 20 a 200 cm), stanca lo chef Marco Rosi e il pranzo diventa gourmet. Cinque primi, cinque bruschette insalate e carpaccio ogni giorno diverso. La seconda di cui che lo chef troverà la mattina stessa sui banchi del vicino Mercato di San Lorenzo, della stagionalità e della fantasia. Presso fisso dal lunedì al venerdì. Il euro include acqua e caffè. 10 euro con dessert o contorno. La chiede per lo chef Marco Rosi lei Tredici Stelle Boccanegra. Alla La medesima alti Historia ben cose in città. Sarà quella di Firenze ogni giorno la quale con uno stesso budget e rinventato ogni volta il menu. Sulla "carta" una cinquantina di piatti da intemperanze e alternare a seconda delle stagioni. tra spaghetti, risotti, zuppe, quiche, carpacci di carne e pesce, frittatine e insalate. Sempre sul filo della tradizione toscana, così potrà capitare di trovare sul menu del giorno spaghetti cavolo nero e carciofi, al ragù di cinghiale o alla carbonara d'autore, così come la più classica pasta e fagioli. Incrementata anche la carta dei vini bianchi alcuni provenienti da origini di Sangiovese originari del Rinascimento, recuperati attraverso particolari colture. Nuova anche sul fronte bruschette. Ma le new entry, quella al cacciucco e quella al baccalà. Inaugurate le scorse soglie a Firenze, in via Macci Johnny Bruschetta fa il tutto a 4 km di bruschetta, versando oltre 80 litri di olio extravergine d'oliva. A gennaio 2014 è arrivato il riconoscimento di Yelp, community di recensioni diffusa in tutto il mondo, come uno dei migliori local dove mangiare in Italia. A breve l'apertura di una "filiale" a Londra. Info e prenotazioni: 055 247 8526

Pranzo · Firenze · Bruschetta · Bruschetta

Avanti >

GOLA SOCIAL

Cosa possiamo offrirti

Scopri le opportunità della Bottega di Gola

Ristorante/wine bar

In occasione di grandi manifestazioni possiamo allestire ristoranti e wine bar anche in collaborazione con gli hotel Albergheri.

Le opportunità per leggere

Libri da sfogliare. Libri da gustare. Per grandi e piccini. E' anche lo spazio dove diamo vita a presentazioni, incontri e degustazioni.

Una Bottega piena di colori e sapori

La Bottega ci propone di valorizzare presso un pubblico molto ampio, eccellenze agroalimentari, produzioni artigianali e tipi.

Valorizzazione dei prodotti

Nelle nostre manifestazioni, incentiviamo l'attenzione al territorio, gusto e fare conoscere e apprezzare l'eno doco Fiera.

fbf Florence Blues Festival · Poggio del Farro · ops Multimedia Caffè Bistrot Libreria ed Eventi

TANN!CO.IT
SCONTI FINO AL 50%

Johnny Bruschetta Firenze, arriva il pranzo low cost (con bruschette al caciucco e al lampredotto)

TANN!CO.IT
LA PIÙ GRANDE ENOTECA ONLINE D'ITALIA

EDIZIONI DIABASIS
EMAIL: info@diabasis.it

STAMP Toscana
the news community in Tuscany

thedotcompany
La rete progredisce. È stupisce

Cibo: ristoranti low cost per lavoratori 2.0

STAMP - Azienda

Antonio Pirozzi | Lunedì 22 Febbraio, 2016 - 17:18 | 68 | 0 Commenti

chilometro zero, Jonny Bruschetta, lavoro 2.0, offerta commerciale, sant'ambrogio

Firenze – **Si viene pagati a pezzo, a oggetto realizzato, a credenza disegnata e a traduzione eseguita.** E' il lavoro 2.0, quello precario "qualcuno dice", nuovo e atipico per noi della generazione "Partita Iva" e del "posto fisso non so cosa sia". Così il bistrot "Jonny Bruschetta" di via de' Macci, in zona Sant'Ambrogio, va incontro alla generazione dei pranzi "dove andiamo oggi, bisogna risparmiare" con un menu low cost: un primo, una bruschetta o una insalatona a otto euro (con un contorno, un dolce e un caffè si arriva a 10).

Non è solo una offerta commerciale, c'è di mezzo anche il colesterolo, quindi la salute: infatti gli ingredienti sono a chilometro zero grazie alla selezionata spesa dello chef Mario Rosi, che ogni giorno di buon mattino si reca al vicino Mercato con la lista degli ingredienti. Tra le novità la bruschetta al cacciucco e quella al lampredotto.

E poi per chi non mangia la carne il venerdì c'è quella al baccalà. Sulla "carta" una cinquantina di ricette da alternare a seconda delle stagioni, tra spaghetti, risotti, zuppe, carpacci di carne e pesce, fritti sfiziosi e ricche insalate. Gli spaghetti con il cavolo nero e salsiccia sono i manager del menù. Johnny, il titolare, ha la barba ordinata ed è sempre sorridente.

Print Friendly

Share 0 | Mi piace 1 | Tweet 0 | G+1 0 | Email 0 | Share 0

Potrebbe Interessarti Anche:

Vigili in Sant'Ambrogio, rimossi i cartelli

Scritta spray multicolor sul muro della chiesa di

La cantina del futuro in terra di Siena

Domenica mattina spettacolo di canoa in Arno

standard.jpg

Sapori e specialità locali a Km 0: l'e-commerce Tacali

Segui StampToscana

RSS Subscribe | 3616 Followers | 1449 Fans

Innovazione

Translate »

Festival della didattica digitale a Lucca martedì 23 febbraio - 09:05

Lucca - Un viaggio nelle tecnologie più avanzate applicate alla didattica e all'apprendimento. È il Festival della ...

E se il robot si ribella? Fategli leggere delle fiabe
Parigi - E se i robot si ribellassero al...
martedì 23 febbraio - 06:18

Translate »

Ricerca: via libera al reclutamento di 861 ricercatori
Firenze - Via libera al piano straordina...
giovedì 18 febbraio - 17:35

Made in Italy: 66 le scuole vincitrici del bando da 3 milioni
Firenze - Sono 66 le scuole vincitrici d...
domenica 14 febbraio - 09:12

Leggi tutto Innovazione

Firenze. Johnny Bruschetta per pranzare in centro a 8 € anche con il lampredotto

Cinque primi, cinque bruschette e cinque dolci: ogni giorno un menu diverso a seconda di ciò che lo chef trovava sui banchi del vicino Mercato di Sant'Ambrogio. Da **Johnny Bruschetta** servono il **pranzo low cost** per lavoratori e studenti. Ma non solo.

A pranzo dalle 12 in poi [illegible] **10 € con dessert o contorno, 8 € senza.**

Nel regno della bruschetta toscana, servita in **tagliori lunghi fino a due metri**, domina lo chef **Marco Rosi**, [illegible] Antonio Scarotto (sua la passione nella tecnica del "Il Guidoni", a [illegible] dell'Accademia del Lampredotto).

Decisamente a la Firenze a l'insaco di adattamento ogni mattina tra i banchi del mercato, sempre con lo stesso budget, per dare forma e colore al menu del pranzo.

Sulla "carta" una composizione di ricette da alternare a seconda delle stagioni: tre spaghetti, ravioli, zuppe, quiche, crepacci di carne e pesce. Niente ritorni e ricche bruschette. Comun denominatore dei piatti, la **freschezza degli ingredienti** e la **tradizione toscana**: così potrà capitare di trovare sul menu del giorno spaghetti cacio e pepe e pecorino o al ragù bianco di cinta senese, carbonara d'autore o le più classiche pasta e fagioli.

Fa sempre la carta del **vino bio**, tra cui alcuni provenienti dai vitigni di Sangiovese originari dell'Emiliano, sorgenti affermino particolari cultivar.

Infine le novità sul forno bruschette previste alcune vere sorte — solo per il **pranzo** — come le **bruschette al cacciucco** o quelle **al lampredotto**.

O ancora la **bruschetta al baccalà** del **venerdì**. Per rimanere sul filo della tradizione toscana, indirizzante in chiave [illegible].

Un locale che potrebbe piacere anche ai locali, non ci pare!

Johnny Bruschetta, Via dei Neri, 77 - Firenze. Tel. +39 055 247 8229

Vinix Social Commerce
Non solo vino

POST COLLEGATI

TANNICO.IT
LA PIÙ GRANDE ENOTECA ONLINE D'ITALIA

Sponsored by Alfa Romeo

sommario

OGGI
Lavoratori del gas, oggi lo sciopero generale

OGGI
Dall'Accademia di arte di Firenze 65 borse di studio

Agenda del giorno

OGGI
Le notizie di Economia38

OGGI | 24 FEBBRAIO 2016 11:50

Il bistrot fiorentino "Johnny Bruschetta" sbarca a Londra

Tempo di espansione all'estero, per alcuni brand del comparto enogastronomico fiorentino. Se qualche tempo fa la gelateria "Perché no" – fondata nel 1939 dalla famiglia Ravaioli - ha firmato un contratto con la multinazionale coreana E-Land per la licenza d'uso del marchio che prevede l'apertura di decine di negozi sia in Corea del Sud che nei Paesi limitrofi, adesso più di un imprenditore guarda all'Inghilterra e a Londra in particolare come il mercato ideale per nuove aperture.

Al London calling non si è sottratto Paolo Pomposi, titolare della gelateria Badiani, ma l'ultimo sbarco in terra inglese arriva da Daniele Martini, alias Johnny Bruschetta, titolare dell'omonimo bistrot in via de' Macci, a Firenze, e membro del board di Confindustria nel capoluogo toscano.

Un gruppo d'investimento internazionale ha infatti offerto a Martini 300mila sterline per finanziare l'apertura di un punto vendita a Londra, che dovrebbe concretizzarsi a giugno. «Sono venuti a cena una sera e mi hanno parlato del progetto – spiega Martini, che lo scorso anno ha lasciato l'azienda di cui era dirigente per dedicarsi alla ristorazione – mettendo sul tavolo il capitale e chiedendo a me di pensare al know-how». Non è che l'inizio: l'obiettivo della joint venture è l'apertura di 5 bistrot nel giro dei prossimi 4 anni.

Si tratterà di una sorta di franchising, dal momento che il punto vendita londinese e quelli successivi replicheranno manterranno il nome Johnny Bruschetta, il brand (già registrato sia in Europa che negli Stati Uniti) e le divise con bretelle e camicia a quadretti. In Inghilterra, Martini porterà anche decine di migliaia di euro di prodotti tipici toscani, incluso il pane. Da quando ha aperto a Firenze sei mesi fa, intanto, il locale ha sfornato oltre 4 chilometri di bruschette e versato 150 litri di olio extravergine d'oliva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Home

Published on 13 February 2014 by Carla Cerioschi

← Previous Next →

BRUSCHETTE "BY JOHNNY"....

TUTTE GOOD!

Il nome prende un po da Johnny Guitar, verberinino film western degli anni '50 con tutta la simpatia e sensualità degli strumenti musicali e belle donne di contorno, riportando tuttavia anche a quel Johnny, simpaticamente americanizzante, con cognome all'italiana, "Bruschetta", che fa tanto gangster, o per essere più buono, monellaccio, con la linguaccia di tutti insomma, schietto e polite, questo rustico personaggio che di Johnny Stecchino ha veramente poco, colle sue bretelle, la barba rifilizzata a "V" e capello dal ciuffo ritto, ci sa proprio fare, mettendoci sul piatto bruschette kilometriche, primi d'eccellenza sopraffina, contorni da accorsi i baffi e dolci semplicemente divini. Amici, datemi retta: se avete poca fame, "E' un c'andasse!!"

Insomma, sta di fatto che la gente che abita nel suo locale, il boccan bianco di Via de' Macci al 77r, vicino al Mercato di Sant'Ambrogio, chiede continuamente "Bis...bis...bis...!", e lui accontenta tutti, anche quelli che hanno voglia di consumare i soldi in basso tipo studenti, lavoratori e bohemiens. Il menu' viene incontro in perfetto stile low cost, dalla serie: primo piatto o bruschetta oppure insalata + acqua e caffè, alla modica cifra di appena 8 euro!! Chi invece vuol aggiungere 2 euro in più, si rimuove sui tavolini sempre i primi su menzionati, ma con un bel secondo di contorno, oppure un buon dolcetto, o per finire un sorbettone caffeinato!

Dunque, a parte che è simpatico trovare sottovetro - inerte al pranzo - reti, macchine fotografiche, carte, cartoline e foto d'epoca "seppiate" è ancor più simpatico degustare squisitamente espressa la bruschetta toscana rigorosamente Dop: finalmente in quanto preparata con estrema cura dalla miscela di tre gran chiere, servita su tagliari lunghi circa a due metri. Sopra ci sta bene tutto, tra proprio tutto, come quel cacciucco che fa invidia ai livornesi (beh!!!), l'amato lampredotto ed il baccalà per chi sorgile (l'antiard il venerdì).

Adesso è arrivato il momento di calare la tenda sopra del volto di questo tipo che, spacciandosi per Johnny, in realtà si chiama Marco Rosi, illustrissimo chef, nato nella città dantesca per aver inventato piatti che hanno fatto la storia di alcuni ristoranti fiorentini, rielaborandoli successivamente nella rivisitazione ritrascritta sul tomi dell'Accademia dei Georgofili. Vi sembra poco? Tra l'altro questo signore, tutto alto e tutto secchio che quotidianamente scorge sui menuali generali la fretta e la velocità più succosa regalando forma e colore al menu giornaliero, evidenzia poi come una identità di continua per osservare se tutto è giusto e a puntino. E... giustizia è stata fatta, in quanto egli ha avuto l'onore d'essere stato premiato dalla community Yelp, diffusa in tutto il mondo, con segnalazione di uno dei migliori posti nel nostro Stivale, ove si tronca vini esclusivamente bio, gustando cibo in ottima compagnia. E, se l'appetito rangua, l'acquolina in gola sale leggendo il menu con circa 50 ricette tutte stagionali, in un trionfo di zuppe, ricotti, gli amarissimi spaghetti, sofisticate quiche, carpacci di mare e di terra, fritture sfrutatissime e insalate d'ogni foggia. Il comun denominatore? La freschezza d'ogni ingrediente signori miei, nel pieno rispetto della tradizione toscana, il tutto annaffiato dall'olio purissimo extravergine d'oliva.

Ecco svelarsi ora tutta l'energia trentenne dolce dell'irresistibile trasgressione di sotto che d'alternanza adorano il buono, quello gusto che risponde al nome di cibo d'italiano! Il prossimo giugno Johnny sbarcherà nell'eccentrica Londra con suoi locali Italianissimo e meno identico a quello di via de' Macci. Quindi portatevi dentro i buoni sapori e saperi delle nostre zone a km zero, vere e proprie eccellenze del Made in Italy.

Chiusa poi se qualche intrantello gli aprirà la valigia all'imbarco alla ricerca di sughi, maccheroni, linguine, pasta e fagioli e company. Chiusi, chiusi...

Per info e prenotazione 055 – 247 03 28 con orari 12-15 e la sera, dalle 19 circa alle 23. Chiusa la domenica. Per il momento ... ripeto, per il momento! Un locale così non dovrebbe chiudere MAI!!

Carla Cerioschi

cerioschi@libero.it

DI SPELA ZIZAR
spelaziziar@yahoo.com

Nuove tecnologie per l'arte

L'associazione culturale per le arti contemporanee *Sincresis*, fondata nel 2006 a Empoli, dal 2016 promuove e organizza corsi di alta formazione per curatori di eventi culturali, operatori ed esperti di produzione video, fotografia, allestimenti, grafica, editoria e ambienti digitali in base alle richieste del sistema artistico culturale di carattere istituzionale a livello pubblico e privato.
La proposta didattica è articolata in moduli caratterizzati da lezioni teoriche e laboratori specifici secondo il corso scelto, lectures, work in progress e workshop condotti da docenti specializzati, stage in azienda, interventi di artisti, progettisti per proporre attività in presenza e on line con opportuni approfondimenti su esperienze di settore per ampliare conoscenze e acquisire abilità tramite la sperimentazione diretta, come in un laboratorio attivo basato sul confronto, la collaborazione, la cooperazione, la riflessione critica, l'autovalutazione che assumono rilievo come steps di un processo di insegnamento – apprendimento basato sul learning by doing e mirato, attraverso una attenta programmazione, alla costruzione di un percorso rispondente a esigenze e bisogni dell'utenza per la certificazione di competenze di elevato livello professionale.
Sincresis si avvale della preziosa collaborazione del *Laboratorio Immagine e Comunicazione Digitale* presso Var Group/ Gruppo SESA di Empoli, guidato dal docente ordinario Vito Cappellini dell'Università degli studi di Firenze ed è in partnership con Start_Art Projects di Firenze.
Come è nata l'idea/il desiderio di creare un corso simile?
Sincresis è nata come laboratorio attivo, presentando work in progress e workshop di artisti in residenza, quindi l'intenzione di organizzare corsi improntati alla pratica laboratoriale oltre che alle conoscenze teoriche, si è originata proprio dalla volontà di alimentare il nostro iter creativo a petto dell'insegnamento universitario svolto per molti anni negli ambiti della storia dell'arte contemporanea e delle arti multimediali, e di orientare le nostre attività verso la formazione professionale per garantire la possibilità ai giovani come nuovi creativi di agire sul campo, così da indirizzare i propri interessi e le proprie motivazioni verso l'acquisizione di competenze specifiche che possono essere avvalorate e messe a frutto in attività professionali attualmente sempre più richieste da istituzioni e imprese impegnate in ambito artistico culturale nella progettazione e nella produzione a favore di un capitale culturale che ha bisogno per crescere e svilupparsi di capitale umano in termini di risorse adeguate e competenze certificabili.
Quali sono le specificità dei corsi?
Nei tempi attuali l'informatizzazione e la digitalizzazione, secondo i parametri europei, del patrimonio culturale, ma anche l'integrazione sempre più pronunciata delle nuove tecnologie nel fare arte, comportano di proiettarsi verso obiettivi e traguardi che inevitabilmente implicano il rapporto stretto tra arte e tecnologia. Quest'ultima ha permesso la velocizzazione delle ricerche ed al tempo stesso una diversa percezione del nostro universo vissuto. Nell'ambito della formazione e della produzione creativa la competenza digitale è implicita, per cui analizzare e interpretare un'opera video per organizzare una mostra, o analizzare e scoprire un dipinto attraverso un'immagine ad alta definizione, effettuare la ripresa di una performance, elaborare un catalogo multimediale per un evento, progettare un allestimento creando un ambiente digitale, sono aspetti consueti che rispondono alle esigenze in termini di innovazione, efficacia, visibilità, pubblicizzazione immediata. Le nuove tecnologie sono un mezzo, certamente, ma alimentano e espandono la creazione artistica oltre a valorizzare i beni culturali. I nostri corsi sono impostati propriamente secondo questo connubio tra arte e tecnologia, per cui anche la stessa formazione diventa in parte didattica on line e progettazione con software specifici.
Quali sono i punti di forza?
Sicuramente oltre ad una precisa e approfondita base teorica come fondamento del lavoro progettuale, l'organizzazione di workshop, gli stage in aziende di settore e in istituzioni specifiche, musei, gallerie, centri di ricerca, il rapporto con gli artisti e le visite ai loro studi, il forum con curatori che già operano da tempo negli ambiti dell'arte contemporanea, con visiting professors ed esperti, l'organizzazione di eventi e la presentazione di progetti e lavori finali nei nostri spazi, sia di mostre, sia di materiali multimediali con il nostro sostegno tutoriale, il nostro 'prendersi cura' in modo rigoroso, – I care - direi.
Come è organizzato il corso?
Abbiamo pensato ad una distinzione tra una prima parte teorica che investe tutte le discipline, dalla storia dell'arte contemporanea alla critica d'arte, alla teoria e tecniche della comunicazione, che implica i primi mesi di frequenza per due giorni alla settimana, e una seconda parte pratica, con un intervallo di circa due mesi da dedicare alla progettazione individuale, dedicata a stage, workshop, pratica laboratoriale, visite con accompagnamento a imprese, istituzioni pubbliche e private, quindi musei, gallerie, fondazioni, associazioni.
Se qualcuno volesse maggiori informazioni?
Vi invitiamo alla giornata di presentazione dei corsi sabato 12 marzo presso Sincresis in via della Repubblica, 52/54 a Empoli, potete anche seguirci su www.corsiformazionesincresis.wordpress.com, www.sincresisarte.org, Facebook/sincresisarteformazione.

DI SARA CHIARELLO
esse.chiarello@gmail.com

Johnny Bruschetta

Un pranzo veloce, in linea con i tempi moderni, nel quartiere di Sant'Ambrogio, preparato con gli ingredienti dei banchi del vicino Mercato: si rinnova Johnny Bruschetta, tuscan bistrot di via de' Macci 77/r, già premiato dalla community Yelp come uno dei migliori locali in Italia, grazie alle specialità dello chef Marco Rosi e le bruschette lunghe due metri.
Nel menu, le ricette seguono le stagioni, prediligendo la freschezza degli ingredienti e la tradizione toscana, con ingredienti quali cavolo nero e lampredotto, serviti sulla bruschetta fatta con tre farine diverse, molto leggera da digerire. Tra i piatti, il cacciucco, i primi con ragù bianco di cinta senese, la tradizionale salsiccia e fagioli. ma anche insalate e carpacci.
Ora, il ristorante lancia il menu low cost a pranzo: prezzo inclusi acqua e caffè, dal lunedì al venerdì: 10 euro con dessert o contorno, 8 euro senza. A breve l'apertura di una "filiale" a Londra. Per info e prenotazioni: 055 247 8326.