Rassegna Stampa

Estate 2016

Ufficio Stampa

Francesca Puliti

Francesca.puliti@gmail.com

Apuamater organizza una gita in Venezia Giulia e in Istria

DAL 13 AL 16 SETTEMBRE. LE PRENOTAZIONI SONO APERTE

L'ASSOCIAZIONE «Apuamater» organizza nei giorni 13-16 settembre una gita in Venezia Giulia e in Istria. In programma le visite a Cividale, Aquileia, Grado, Pola e Trieste. Per informazioni: 328/6745989.

Rassegna «Naif» al Cinquale nella Nuova Sala in via Del Freo

AD ESPORRE CINQUE MAESTRI DI FAMA INTERNAZIONALE

FINO al 28 agosto è visitabile nella Nuova Sala in via Giuseppe Del Freo a Cinquale di Montignoso la mostra «Estate Naif» con le opere di Nino Camardo, Franco Mora, Miria Nardini, Piero Pierini e Marcello Podestà.

Le sinfonie dei «Solisti» alla Rinchiostra

L'orchestra sarà guidata dal Maestro Paolo Biancalana. Presente anche il grande Askar Duysenbayev

– MASSA –

QUESTA sera alle 21.30 terzo appuntamento con il «Festival Sinfonico» al Parco di Villa Rinchiostra. Sarà di scena l'Orchestra da Camera di Stato «Accademia dei Solisti» del Kazakhstan, probabilmente l'orchestra più apprezzata e rinomata del proprio Paese, fondata nel 1991 su iniziativa della celebre violinista Aiman Mussakhodzayeva.

GUIDATA dal Maestro Paolo Biancalana, l'orchestra accosterà le celebri «Quattro Stagioni» di Antonio Vivaldi alle coinvolgenti «Cuatro estaciones porteñas» di Astor Piazzolla, nell'arrangiamento per orchestra d'archi del compositore Leonid Desyatnikov, reso famoso dal violinista Gidon Kremer. Le virtuosistiche parti soliste sono affidate invece a Shynar Barlikova e Askar Duysenbayev, primo violino dell'orchestra. Da sottolineare che l'orchestra «Academy of Soloists» annovera al suo interno tutti professionisti affermati e premiati in concorsi internazionali.

IL suo repertorio abbraccia ogni stile, dal barocco al classico, dal moderno e alla musica nazionale dei compositori kazaki. Inoltre esegue spesso brani popolari integrando spesso al suo interno strumenti tradizionali e folkloristici (dombra e kobyz). L'orchestra si è esibita nelle principali sale da concerto europee, come la Royal Albert Hall di Londra, il Musikverein di Vienna, la Dvorjak Hall di Praga, la Salle Gaveau di Parigi, l'Auditorium della Conciliazione a Roma. Sin dalla sua fondazione ha tenuto concerti nella sala principale della Filarmonica di Stato di Alma Ata e in altre città della repubblica kazaka inserendo nei propri concerti i giovani talenti che studiano nelle più importanti accademie di Stato. Il «Festival Sinfonico» è promosso Comune di Massa ed è organizzato dall'Associazione Musicale Massese–Scuola Comunale di Musica. L'ingresso è a pagamento (10 euro, posto unico). Per info e prenotazioni: 347/6093958.

Cinema

MASSA

programmazione fino al 3 agosto

MULTISALA SPLENDOR (via Dorsale 11 - tel. 0585 791.105):

«The legend of Tarzan» avventura, venerdì 21,15; sabato 22,15; domenica 20.

«Ghostbuster» azione-fantascienza; venerdì 21; sabato 20; domenica 22,30.

«Ghost Buster» 3 D azione-fantascienza: giovedì ore 21; sabato 22,30; domenica 20.

«Skiptrace-Missione Hong Kong» azione-commedia, giovedì, venerdì 21,30; sabato, domenica 20 - 22,14v.

«Star treck beyond» fantascienza, giovedì, venerdì ore 21; sabato. domenica ore 20 - 22,15 .

«Tartarughe Ninja – Fuori dall'ombra» azione/avventura, giovedì ore 21,15; sabato 20;- domenica 22,15.

SERAVEZZA

CINEMA SCUDERIE GRANDUCALI (via del Palazzo, Seravezza, tel. 339 186.17.19): **riposo**.

SARZANA

■ **MULTISALA MODERNO** via del Carmine - tel. 0187.620714 www.moderno.it

Chiuso per ferie - Riapertura il 16 agosto.

■ **ARENA ITALIA** piazza Niccolò V; 0187.622244, www.cattedraledisarzana.it, **riposo**.

LUNIGIANA

■ **CITTA' di VILLAFRANCA** (tel. 334.7167257): **riposo.** *Sabato, domenica, lunedì* **«La notte del giudizio-Election year»** ore 21,30.

■ **MANZONI di PONTREMOLI** (www.cinema.manzoni.it): **chiusura estiva**.

L'apertura

Sbarca a Marina Johnny Bruschetta

PANE, olio e camicie a quadri: «Johnny Bruschetta» sbarca a Marina di Massa e porta la spiaggia in centro. Il «tuscan bistrot» premiato come uno dei migliori ristoranti d'Italia apre una filiale in via San Leonardo. Stasera l'inaugurazione nella quale sarà possibile degustare quaranta tipi di bruschetta e taglieri lunghi due metri all'interno di uno spazio esterno «truccato» da stabilimento balneare (con tanto di sabbia).

SAPORI ANTICHI IL MENÙ DECISO DA STORICI CULINARI

Ritorno al «Rinascimento» con la cena in Piazza Betti

– MARINA DI MASSA –

E' partita la campagna di promozione e prenotazione per la «Cena Rinascimentale» ideata e realizzata dall'associazione «Ducato di Massa», con la collaborazione del CCN di Marina di Massa e l'associazione «Riviera Toscana», che si terrà giovedì 4 agosto in Piazza Betti. Quest'anno gli organizzatori hanno dedicato maggiore attenzione e approfondimento al menù e alla sua filologia storica per «tornare» al Rinascimento. Un periodo storico nel quale gli addetti al servizio della tavola erano tutti dei professionisti e nella gerarchia il cuoco (spesso di umili origini) veniva dopo il bottigliere, il trinciante e lo scalco, cariche rivestite di solito da persone di estrazione sociale elevata. Del periodo Medievale restò l'uso delle spezie, anche se attenuato. Rimasero pure gli arrosti, le paste ripiene, le torte, i pasticci in crosta. Leggendo i testi dell'epoca si può dire che il gusto dominante fosse quello dolce.

C'È dunque una ricerca storica rigorosa a monte della «Cena Rinascimentale», uno studio realizzato con esperti di fama internazionale, in particolare nell'attuazione del progetto «Giovani Scatti», di cui l'associazione «Ducato di Massa» è partner capofila. Ma anche da una rilettura attenta delle «Noterelle sulla mensa dei Cybo Malaspina» scritte alcuni anni fa daDuino Ceschi. Un menù ricco, quindi, accompagnato durante la degustazione da spettacoli e animazioni per circa tre ore, tutto (cena e spettacoli) compreso nel prezzo. Info: 0585/242161.

L'evento

I «doppiati» storici di Gianfrà a Torano

DOPO una lunga attesa di due anni, stasera alle ore 21.30 nella bellissima cornice del paese di Torano, ci saranno i famosi doppiati di Gianfrà è dei suoi amici il Daffo e Simone. L'evento grazie alla collaborazione di Davide Zubbani, rientra nella diciottesima edizione della rassegna d'arte contemporanea «Torano notte e giorno». Ci saranno i doppiati storici ma soprattutto nuovi.

LA NOVITÀ SBARCA SULLA COSTA UN LOCALE ORIGINALE

Arriva «Johnny Bruschetta» Apre a Marina, poi a Londra

– *MARINA DI MASSA* –

«JOHNNY Bruschetta» sbarca a Marina di Massa. In programma martedì l'apertura del «tuscan bistrot» già premiato a Firenze come uno dei migliori ristoranti italiani. Dal capoluogo di regione alla costa apuana, dove Daniele Martini (*nella foto*), ex imprenditore fiorentino che al posto della giacca ha indossato le bretelle, lasciandosi alle spalle numeri e persone per puntare tutto sulla passione di una vita, proporrà insieme ad alcuni soci locali una ricetta a base di uno dei piatti poveri della nostra cucina tradizionale. «Pane, olio e fantasia», è lo slogan del nuovo concept di via San Leonardo, settanta metri quadrati tra interno ed esterno, pronto ad offrire quaranta varianti di bruschetta condita con gli ingredienti più vari, agli oltre settanta coperti. Dalla carne al pesce, dalle verdure di stagione ai salumi e formaggi, accompagnati da una selezione di vini e da birre artigianali, «tutti prodotti rigorosamente toscani – sottolinea Martini – in parte anche locali». Quella che è sempre stata considerata la merenda dei nostri genitori e nonni, da «Johnny Bruschetta» verrà servita su taglieri di legno lunghi fino a due metri e realizzati artigianalmente e su misura da un falegname fiorentino. Già avviate le trattative per aprire la terza bruschetteria a Londra, dove Martini

è certo di conquistare il palato dei londinesi, nativi e d'adozione, con un gusto tutto italiano. Un paio gli addetti alla cucina nel locale marinello e minimo due fino a quattro camerieri in sala, dove lo spazio esterno si presente tale e quale a uno stabilimento balneare, con tanto di sabbia, secchielli e palette.

Stefano Guidoni

APPUNTAMENTI

LUCCA

Clemens Hagen Star del violoncello

VIOLONCELLO protagonista alle 21.30 a palazzo Pfanner. Il solista Clemens Hagen e la 1B1 Orchestra saranno in concerto per la rassegna Virtuoso & Belcanto. Sarà presentato un programma che spazia da Haydn a Shostakovich passando per Britten, con un omaggio a Giacomo Puccini. Un "fuori programma" è affidato al contrabbassista Alberto Bocini.

SARZANA

Il jazz del quartetto di Ben Paterson

CONCERTO JAZZ stasera a Sarzana (Spezia), nell'area all'aperto di via Mascardi, col Ben Paterson Quartet composto da Ben Paterson al piano, Sara Maghelli alla voce, Gian Paolo Bertone al contrabbasso e Giovanni Paolo Liguori alla batteria. Organizzano i ristoranti 'I Capitelli' e 'I Fondachi' col sostegno dell'associazione Antiquari Sarzana. Dalle 22

MARINA DI PIETRASANTA

Avventure acquatiche sul grande schermo

LE PROIEZIONI itineranti di CineMare Versilia martedì 2 agosto si fermano al bagno Florida di Marina di Pietrasanta dove sarà proiettato il film parodia di Jacques Cousteau "Le avventure acquatiche di Steve Zissou". Pper una sera la spiaggia si trasformerà in un'arena a cielo aperto con sdraio, lettini e sedie da regista a formare la platea. Ore 21.30, ingresso gratuito.

CINQUALE

Martedì del gusto Lorenzetti ai fornelli

TERZO appuntamento con «I martedì del gusto» alle ore 21 al Beach Club Versilia del Cinquale (Massa). In questa occasione Fernando Lorenzetti «cucina» la Norcineria di Adò. I posti sono limitati. Obbligatoria la prenotazione al 0585.807876 e 338.4147298. Informazioni anche su www.beachclubversilia.it info@beachclubversilia.it

MARINA DI PIETRASANTA

Allevi, non solo piano Concerto e libro insieme

GIOVANNI Allevi si esibirà in un concerto al pianoforte dove, al centro della scena, ci saranno i brani tratti dal suo album "Love". L'appuntamento è a Marina di Pietrasanta nell'ambito del Festival nel Parco della Versiliana alle 21.30. Prima del concerto il pianista e compositore si racconta al Caffè de La Versiliana (Spazio incontri pineta ore 18.30). Durante l'incontro Allevi parlerà del suo libro ".Vi porterò con me. La mia vita con la musica".

QUERCIANELLA

Un popolo cattivo ma tutto da ridere

IL TEATRO Comico sbarca a Quercianella. Da oggi a giovedì 4 alle 21,30 al Castello Sonnino a Quercianella (Livorno). Guascone Teatro in «Il popolo cattivo» di e con Andrea Kaemmerle e con Roberto Cecchetti (Violino), Filippo Pedol (contrabbasso), Marco Vanni (Sax), Emiliano Benassai (tastiera, fisarmonica). Info: 3280625861–3203667354. ww.guasconeteatro.it.

BARGA

Guardando la Versilia con i colori di Vittorini

I COLORI della Versilia nelle tele di Umberto Vittorini. È aperta a ingresso libero dal martedì alla domenica l'esposizione dedicata al maestro, uno degli artisti più espressivi del Novecento in Toscana le cui opere si trovano nei musei d'arte moderna di Roma e Milano. Fondazione Ricci Onlus, via Roma 20, Barga (Lucca). Martedì 10-12, venerdì 16-19, sabato e domenica 10-12 e 16-19.

RADICOFANI

Un sogno particolare nella fortezza notturna

ESORDIO nel Senese e in un contesto particolarissimo, ovvero il castello di Radicofani, per la compagnia Mal d'Estro di Alessandro Calonaci: "Sogno di una notte di mezza estate, secondo le intenzioni di Messer Boccaccio", che parte ovviamente dal testo di William Shakespeare. L'appuntamento è alle 21,15. Per l'occasione è prevista l'apertura notturna della fortezza

MARINA DI MASSA

Una nuova bruschetta fra bagno e tintarella

A UN ANNO dall'apertura del primo ristorante a Firenze, a pochi passi dal Mercato di Sant'Ambrogio, Daniele Martini inaugura oggi un nuovo Johnny Bruschetta a Marina di Massa. Il locale è a 200 metri dal mare (via San Leonardo), dotato di una spiaggia personale. Prossima apertura prevista a Londra entro la fine del 2016.

MONTE SAN SAVINO

Tre musiciste Doc Ecco «Le Scat Noir»

PROSEGUONO gli appuntamenti del Festival Musicale Savinese (Palazzo di Monte, Monte San Savino, Arezzo). Oggi sono di scena "Le Scat Noir". Un gruppo giovane formato da Natalia Abbascià (voce e violino), Sara Tinti (voce e pianoforte) e Ginevra Benedetti (voce), tre ragazze che hanno creato un progetto musicale insolito.

DA NON PERDERE

VILLA BASILICA

Giulia Carboni, una miss da vittoria Nuova tappa per il titolo regionale

GIULIA Carboni vince la fascia di Miss Villa Basilica (Lucca), serata di selezione del concorso di Miss Italia. La concorrente di Rufina prevale sul gruppo delle 19 concorrenti provenienti da varie località della Toscana e rafforza la sua posizione in vista dellasemifinale regionale che si svolgerà domenica 7 agosto alle terme La Salute a Montecatini Terme.

MONTEVERDI MARITTIMO

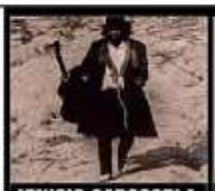
Dall'Irlanda tutta l'energia degli Ulaid

DA BELFAST ecco gli Ulaid (Mc Sherry, O' Connor, Graham) in Piazza della Chiesa a Monteverdi Marittimo (Pisa) per Musicastrada. Ingresso gratuito con inizio alle 21.45. Informazioni www.musicastrada.it

PIEVE SANTO STEFANO

Diari, i finalisti Tante storie per raccontare oltre un secolo

MARINA DI CASTAGNETO CARDUCCI
www.bolgherifestival.it
#bolgheri festival
#MUSICA #DANZA #TEATRO
dal 29/07 al 26/08



VINICIO CAPOSSELA
05 agosto
ore 21.30

MAURIZIO BATTISTA
06 agosto
ore 21.30

ANDREA PUCCI
12 agosto
ore 21.30

MASSIMO RANIERI
14 agosto
ore 21.30

STADIO
17 agosto
ore 21.30

Biglietti in vendita: www.ticketone.it - www. boxol.it - infoline: 347 5452816 334 8413092

Ci vorrebbe un amico

Le prove di Abramo e una fiducia ancora da ritrovare

di **Irene Roberti Vittory**

Molte volte, racconta la Bibbia, Dio mise alla prova Abramo, che nonostante le titubanze resistette nella fede. Ecco. Il «nostro» Abramo, 5 anni e morbido pelo bianco, con le vicende dell'omonimo patriarca non c'entra, ma anche lui ha sentito un rapporto di fiducia (quello con l'uomo) vacillare. La fiducia non l'ha ancora riacquisita, perché per lui non è arrivata nessuna Canaan: da anni, come casa, c'è solo una gabbia.
(Info e contatti su www.lidoversilia.it)

Abramo
Ha 5 anni e vive in Versilia

Cosa mi metto

Una maglietta da cerimonia Con lo scollo a V

di **Laura Antonini**

Le cerimonie d'estate possono mettere a dura prova signori e ragazzi che mal sopportano la camicia. L'alternativa per stare freschi senza perdere in eleganza può essere una t-shirt. Un capo da scegliere con attenzione. Bandito il bianco ottico (un po' troppo sportivo), le tinte fluo o le stampe, optate per un sobrio color fumo, perfetto su nero e blu. Occhio anche allo scollo della maglietta da indossare: mai a girocollo, piuttosto meglio a «V».

T-shirt
Hamaki-ho

graize a costumi tradizionali. Una scenografia multimediale studiata per far sì che venga risaltata la musica di Puccini». Infine, Elisir d'Amore. «È una delle mie opere preferite, che si interroga su cosa si vuole dall'amore. Per evidenziare la sua natura divertente, saranno utilizzati degli strumenti scenici che supporteranno la scenografia», dice Renzi. Per tutte le tre serate il Comune metterà a disposizione un bus navetta gratuito da Follonica, Porto di Scarlino e Scarlino Scalo, disponibile sia per l'andata che per il ritorno. Prenotazione obbligatoria al numero: 331.1325621.

Alfredo Faetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gallery
Dall'alto: i bozzetti delle scene della «Madama Butterfly»; le prove del «Barbiere di Siviglia» e gli operai al lavoro in piazza

E gli artisti di strada si ritrovano nel borgo

Rosignano Marittimo diventa Paese dei balocchi

ROSIGNANO MARITTIMO (LIVORNO) L'arte di strada proveniente da tutto il mondo si riunisce in una tre giorni a Rosignano. Acrobati, mimi, giocolieri, funamboli, musicisti colorano e animano il borgo medievale avvolgendo lo spettatore in un'atmosfera incantata. Il Paese dei Balocchi, partirà venerdì 5 agosto, andrà avanti fino a domenica ed è organizzato da Mondoamabile Animazione e spettacolo, in collaborazione con ProLoco e comune di Rosignano Marittimo. È la sesta edizione del festival che ha potenziato il profilo internazionale con la presenza di un numero sempre maggiore di artisti stranieri. «Il Paese dei Balocchi – spiega il direttore artistico Gianni Amabile – si distingue nel panorama dei festival d'arte di strada, in quanto mira a offrire al pubblico qualcosa di più di artisti bravi e performance inedite; la nostra filosofia è di proporre esibizioni che narrino una storia, che contengano un messaggio. Vogliamo che gli spettatori tornino a casa non solo con il ricordo di una serata piacevole, ma con un'emozione, una riflessione. Una manifestazione che sebbene consolidata – apprezzata nei contenuti artistici e affermata in termini numerici – ad ogni edizione si rinnova proponendo anche numerose new entry». Una ricerca continua che pesca artisti in tutti i festival d'Europa e non solo riuscendo a trascinare per le vie del borgo fino a 16 mila presenze. Collaterale al festival viene allestito un mercatino dell'artigianato e del cibo di strada, nella piazzetta alberata a fianco della centrale piazza Carducci, in corrispondenza dell'ingresso del festival.

Un angolo che mostra la merce di artigiani selezionati: prodotti di vario genere — dagli abiti, ai monili, dagli oggetti di arredo, agli accessori — tutti rigorosamente creati dalle mani e dalla fantasia di chi li espone e quindi unici. «Anche i banchetti degli artigiani — conclude Amabile — sono scelti con cura e perizia, stiamo attenti all'autenticità del prodotto e della sua fabbricazione che deve essere di origine artigianale». Dalle 19 alle 1.00 sarà disponibile un servizio navetta, per info e programma: www.ilpaesedeibalocchifestival.it.

Divina Vitale

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le bruschette di Johnny per sentirsi sulla spiaggia

Dopo Firenze un nuovo locale a Marina di Massa

MARINA DI MASSA Che siamo in Toscana si capisce con un'occhiata al menu: San Gimignano, Monteriggioni, Colonnata, Montalcino, Valdarno, Vinci, Volterra e Lamporecchio: sono alcuni dei nomi che portano le sue bruschette. Dalla sede nel cuore di Firenze, a Sant'Ambrogio, il tuscan bistrot Johnny Bruschetta è approdato a Marina di Massa, in via S. Leonardo 480/d, a duecento metri dal mare. Bruschetta servita su taglieri lunghi fino a due metri anche in questa filiale estiva che propone quaranta varietà e in diversi formati, pensati per essere gustati in compagnia. I salumi per lo più provengono da una norcineria in provincia di Arezzo, nel Casentino e tra gli ingredienti, oltre al pane toscano e l'olio extravergine, non mancano i funghi porcini, la finocchiona, il salame toscano, il lardo di Colonnata, il tenero della Val D'Orcia e tante varietà di formaggi. Ad accompagnare il tutto, sei birre artigianali italiane e una scelta tra diciotto rossi e sette bianchi, tutti toscani a parte due friulani. Il titolare Daniele Martini, con barba hipster e bretelle, anche in quest'ultima avventura imprenditoriale ci ha messo da subito la faccia, in senso letterale. Il suo volto è il logo dei due locali ed è nato da una caricatura che si è fatto fare da uno degli artisti che disegnano all'aperto, vicino agli Uffizi. Nella nuova location, ci si accomoda nello spazio esterno con i piedi sulla sabbia immaginando di stare in uno stabilimento ed oltre alle bruschette si possono provare anche le piadine o un primo, tra i quali spiccano le vellutate, la pappa al pomodoro e nel periodo invernale la ribollita, preparata con verdure del suo orto. La decisione di

aprire a Marina di Massa è stata fulminea: in una settimana è stato risistemato il locale precedente, conferendogli una grinta diversa nei colori alle pareti e inchiodando il legno ai tavolini di ferro della precedente gestione, per un totale di sessantacinque coperti, tra spazio interno ed esterno. Il format era già pronto, grazie alla collaudata esperienza fiorentina. Ma Martini non vuole fermarsi qui: «Il mio obiettivo è quello di aprire a Londra, dove ho già vissuto. In quattro anni punto ad aprire quattro locali e portare i sapori di Firenze e la Toscana nel Regno Unito».

Beatrice Fornaciari

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CARNET

DIANNE REEVES
Follonica, Teatro all'aperto Le Ferriere
Secondo appuntamento con la trentasiesima edizione per Grey Cat Festival stasera (ore 21.30) con il concerto della cantante Dianne Reeves, accompagnata al pianoforte da Peter Martin, con Reginald Veal al basso, Romero Lubambo alla chitarra e Terreon Gully alla batteria.

SIENA JAZZ E ACCADEMIA CHIGIANA
Siena, piazza Provenzano
Siena Jazz e Accademia Musicale Chigiana insieme stasera alle 21 con i docenti delle due accademie per un progetto trasversale caratterizzato da momenti di interplay inediti e stimolanti. Sul palco un quintetto d'eccezione con brani composti ed eseguiti per l'occasione da Avishai Cohen alla tromba, David Krakauer al clarinetto, Antonio Caggiano al vibrafono, Chris Tordini al contrabbasso e Roberto Gatto alla batteria.

L'IMPORTANZA DI ESSERE PICCOLI
Sambuca Pistoiese, Castello di Selvapiana
La sesta edizione della rassegna «L'importanza di essere piccoli» prosegue oggi la poetessa Giusi Quarenghi e il cantautore Iacampo, alle 21.

FORRÓ MIÓR
Casale Marittimo (PI) Piazza del Popolo
Stasera alle 21.45 Forró Miór in concerto al «Musicastrada Festival» con un repertorio di brani classici di Luiz Gonzaga (padre del forró), Gilberto Gil, Tom Zè e altri brani originali.

CAFFÈ DELLA VERSILIANA
Marina di Pietrasanta, Caffè della Versiliana
Oggi alle 18 ospite del Caffè della Versiliana è Leopoldo Gasbarro, giornalista e autore del libro «Fischia Banche». Segue l'incontro con Ivan Scalfarotto, sottosegretario allo Sviluppo Economico e Cesare Ragaglini, ambasciatore d'Italia a Mosca. Conduce Marco Ventura.

CORTONA MIX FESTIVAL
Cortona (Ar)
Oggi al Cortona Mix Festival (ore 17.30) al Centro Sant'Agostino si parla di cosa accadde alla fine della seconda guerra mondiale con «La resistenza non è finita» Stefano Valenti discute il suo ultimo libro «Rosso nella notte bianca» (Feltrinelli) insieme a Massimo Cirri. Alle 19 una riflessione sui meccanismi del bullismo e dell'omofobia nell'incontro «Un bacio» con Ivan Cotroneo: l'omonimo film, tratto dal libro, è in programma alle 21.30. Sempre alle 21.30 in piazza Signorelli concerto dell'Orchestra della Toscana diretto dal maestro giapponese Eiji Oue con il giovane violinista serbo Nemanja Radulovic. Il programma prevede l'ouverture de La bella Melusina di Mendelssohn, il Concerto per violino op.35 di Cajkovskij e la Settima Sinfonia di Beethoven.

CENTO VOLTE BARTALI
Punta Ala, Yacht Club
Oggi alle 18.30 presentazione e reading del volume «Cento volte Bartali. 1914-2014», libro che l'Associazione per la solidarietà Giglio Amico di Firenze ha pubblicato per celebrare il centenario della nascita del campione toscano. Sarà presente Marco Viani, presidente onorario dell'Associazione Giglio Amico, curatore del volume insieme a Sandro Picchi. Intervengono gli attori Anna Intortaglia, Lia Montanelli, Carlo Saffioti con la lettura di una selezione di articoli e brani. Ad accompagnare l'incontro la musica Tommaso Imperio (alle chitarre).

SAPORE DI MARE
Forte dei Marmi, La Capannina
Stasera torna lo show che ha fatto ballare e divertire il grande pubblico: Sapore di Mare. Protagonista Jerry Calà, che quest'anno segna un record, la presenza nel cast estivo del locale più antico al mondo per il 20° anno consecutivo.

CINEMA

LIVORNO

CASTIGLIONCELLO
Chiuso per manutenzione

CINEMA ESTIVO LA PINETA
Riposo

CINEMA LA GRAN GUARDIA
Chiusura Estiva

QUATTRO MORI
Chiusura Estiva

THE SPACE CINEMA LIVORNO

La notte del giudizio - Election Year	[illegible]
Tartarughe Ninja: Fuori dall'ombra	[illegible]
Angry Birds - Il Film	[illegible]
Ghostbusters (3D)	[illegible]
Ghostbusters	21.30
Ghostbusters	[illegible]
Star Trek Beyond	[illegible]
Skiptrace - Missione Hong Kong	[illegible]
Una Spia e Mezzo	[illegible]
Mr Cobbler e la bottega magica	[illegible]
The Legend Of Tarzan	[illegible]
Top Cat e i gatti combinaguai	[illegible]
Star Trek Beyond	[illegible]

LUCCA

MODERNO
Chiuso per ferie

MASSA

MULTISALA SPLENDOR
Chiusura Estiva

MONTECATINI TERME

CINEMA NEL PARCO
Riposo

IMPERIALE
Riposo

MONTELUPO FIORENTINO

MIGNON CSC
Chiusura Estiva

PISA

ARENA ESTIVA GIARDINO SCOTTO

Assolo	21.30

CINEMA ARNO
Chiusura Estiva

CINEMA ARSENALE
Chiusura Estiva

CINEMA ESTIVO ROMA

Nemiche per la pelle	21.15

CINEMA LANTERI
Chiusura Estiva

CINEMA NUOVO
Chiusura Estiva

MULTISALA ODEON

Tartarughe Ninja: Fuori dall'ombra	18.15
Star Trek Beyond (3D)	21.30
Star Trek Beyond	[illegible]
La notte del giudizio - Election Year	[illegible]
The Zero Theorem - Tutto è vanità	[illegible]
Una Spia e Mezzo	[illegible]

PISTOIA

CINEMA ROMA D'ESSAI
Chiusura Estiva

POGGIBONSI

ARENA ESTIVA GARIBALDI

Lo chiamavano Jeeg Robot	[illegible]

GARIBALDI
Chiusura Estiva

MULTISALA POLITEAMA
Chiusura Estiva

PONTASSIEVE

ACCADEMIA
Riposo

PONTEDERA

CINEMA SOTTO LE STELLE
Riposo

CINEPLEX
Riposo

Tartarughe Ninja: Fuori dall'ombra	[illegible]
Una Spia e Mezzo	[illegible]
The Legend Of Tarzan	[illegible]
Star Trek Beyond	[illegible]
La notte del giudizio - Election Year	[illegible]
Ghostbusters (3D)	[illegible]
Skiptrace - Missione Hong Kong	[illegible]
Top Cat e i gatti combinaguai	[illegible]
Ghostbusters (3D)	[illegible]
The Legend Of Tarzan	[illegible]
La notte del giudizio...	[illegible]
Ghostbusters (3D)	[illegible]
Ghostbusters (3D)	[illegible]
Ghostbusters (3D)	[illegible]
Skiptrace - Missione...	[illegible]
Bastille Day - Il colpo del secolo	[illegible]
Tartarughe Ninja: Fuori dall'ombra	[illegible]

PRATO

ARENA ESTIVA CASTELLO DELL'IMPERATORE
Riposo

EDEN

The Legend Of Tarzan	[illegible]
Star Trek Beyond	[illegible]

Chiuso per manutenzione

MULTIPLEX OMNIA CENTER
Riposo

Una Spia e Mezzo	[illegible]
Angry Birds - Il Film	[illegible]
Angry Birds - Il Film	[illegible]
Mr Cobbler e la bottega magica	[illegible]
Top Cat e i gatti combinaguai	[illegible]
The Conjuring - Il caso Enfield	[illegible]
Cell	[illegible]
The Legend Of Tarzan	[illegible]
Tartarughe Ninja: Fuori dall'ombra	[illegible]
Star Trek Beyond	[illegible]

RIGNANO

CINEMA EXCELSIOR
Riposo

SESTO FIORENTINO

CINEMA GROTTA

Star Trek Beyond	21.15
Ghostbusters	[illegible]
Sala Minerva	
Lo chiamavano Jeeg Robot	[illegible]

SIENA

CINEMA ALESSANDRO VII
Chiuso per Ferie

METROPOLITAN
Riposo

NUOVO PENDOLA
Chiusura Estiva

VIAREGGIO

GOLDONI MULTISALA

The Legend Of Tarzan	[illegible]
Skiptrace - Missione Hong Kong	[illegible]

http://edicola.corriere.it - Per info: edicola@rcsdigital.it
Codice cliente: [illegible]
Copyright 2010 © RCS Digital Spa — TUTTI I DIRITTI RISERVATI

Svizzera. Le eccellenze del gusto.

PANETTONE e COLOMBA
artigianale di MammaVincenza

5 AGO 2016 / 12:08

Fast food all'italiana. Territorio, stagionalità, replicabilità: segreti da esportazione

Da Gramburger a 'O Macarò, a Johnny Bruschetta. La formula informale e scanzonata che fa il verso al fast food d'importazione piace agli imprenditori italiani. La differenza? Alti standard di qualità e prodotti garantiti.

Dallo street food al fast food

Street food mania. Quante volte l'abbiamo scritto? Mai troppo a guardare quanto un fenomeno di ritorno apparentemente importato dall'estero – e invece radicato nella cultura nazionale – sia ancora in grado di radunare folle di avventori in cerca di cibo semplice e buono e momenti da condividere, che si tratti di un raduno di piazza o dell'ultima bottega aperta in città. E anzi la tendenza è stata capace di affinare lo stile, così che oggi, nel 2016, ci troviamo finalmente a parlare di cibo di strada di qualità (se non addirittura d'autore), prontamente censito dalla guida Street food del Gambero Rosso: L'ultima edizione è appena uscita in libreria. Ma pur registrando l'andirivieni di food truck, apecar e cucine su ruote, non possiamo tralasciare la china che, come diretta conseguenza della moda imperante, sta rivoluzionando anche l'immagine del fast food (sporco, brutto e cattivo, questo sì, d'importazione) per ricondurlo nell'alveo del cibo genuino, locale, di stagione. E rispettoso del consumatore.

Gli ultimi esempi che abbiamo rintracciato sul territorio italiano, peraltro, parlano di un movimento esteso a contesti diversificati, non necessariamente dipendente dal panorama (e dalla platea) cittadino. Certo, la scalabilità continua a restare prerogativa importante, pur nel rispetto di standard di produzione elevati. Lo abbiamo visto con Pescaria a Polignano, come con FastB all'interno del centro commerciale di Vimercate. Ma pure le grandi città vantano esempi degni di nota, tra tutti non ci stanchiamo di ricordare Banco a Roma, che del fast good ha fatto un Vangelo, e recentemente ha raddoppiato nel cuore di Trastevere. Mentre tra i veterani del genere ci sentiamo di annoverare Fud, che della tradizione siciliana ha fatto un perfetto brand da "fast food", a Catania e Palermo.

Svizzera.
Le eccellenze del gusto.

ARTICOLI RACCOMANDATI

La tradizione del caffè con ghiaccio in Italia e nel mondo...

Giorgione. Ecco come si mangia nel suo ristorante a.

Mangiare in riva al mare. 12 Indirizzi per l'estate 2016

Dove bere un buon caffè a Milano: 5 indirizzi in città e 1...

food", a Catania e Palermo.

Gramburger a Lanciano. Abruzzo chiama Italia

E le idee continuano a girare, toccando anche località decentrate. Come Lanciano, 35mila abitanti in provincia di Chieti, Abruzzo. Anzi Frentania, com'è chiamato il territorio compreso tra le foci dei fiumi Sarno e Biferno, a cavallo tra Abruzzo e Molise. Qui, da qualche giorno, ha inaugurato il primo locale di una catena di fast food ribattezzata **Gramburger**. La particolarità? Ingredienti del territorio che fanno bene all'economia locale, radunando un gran numero di aziende abruzzesi (anche per attrezzature e forniture d'arredo). Per la carne, invece, si spazia tra i migliori allevamenti italiani, anche se il vanto della casa resta il panino Abruzzese, con hamburger di arrosticino, ventricina arrostita e pecorino abruzzese. Dietro al progetto ci sono due imprenditori locali, **Piero Brighella** e **Rocco Finardi**: l'idea è quella di sviluppare un franchising che già da settembre valuterà le richieste di adesione di affiliati in tutta Italia, forte di proposte trasversali, dal Uagliò con hamburger di salsiccia affumicata , friarelli e tabasco al Toscanaccio, focaccia con hamburger di Chianina, maionese al pepe nero e lardo di Colonnata. Al motto di "qualità nella diversità".

'O Macarò a Napoli. Italian pasta fast food

Tutto incentrato sull'appeal della tradizione partenopea è invece **'O Macarò** a Napoli, un pasta bar sul modello che abbiamo visto proliferare recentemente a Roma (uno, Mama Pasta, l'abbiamo premiato come campione regionale del Lazio). La pasta è quella del **Pastificio Setaro** di Torre Annunziata, gli ingredienti sono tutti campani, i sughi tradizionali (dal ragù allo scarpariello, all'ischitana), i piatti sono preparati sul momento, pronti da consumare o take away. Gli ordini disponibili via app.

Johnny Bruschetta raddoppia

Orgoglio regionale grida anche il raddoppio dello scanzonato **Johnny Bruschetta**, che dalla tradizione toscana ha ereditato taglieri, salumi, formaggi e crostoni di pane. Lo spirito del locale che un anno fa inaugurava a Firenze, zona Sant'Ambrogio, condivide con le osterie locali l'atmosfera verace, con il modello fast food un menu tutto incentrato sulle bruschette, in oltre 30 varianti, servite in tavola in tagliere (lunghi anche 2 metri). Anche qui prodotti del territorio, stagionalità a pane studiato per la crosta. I nomi in menu sono quelli delle località più celebri della Toscana. E l'idea è piaciuta tanto da replicare a Marina di Massa (MS), dove il secondo locale, a portata di mare, ha appena inaugurato. Ingredienti reperiti nel raggio di 50 km, 40 varianti di bruschetta in menu, vini toscani e birre artigianali. Ma **Daniele Martini**, ideatore del brand, guarda già a Londra.

È il momento di invertire il senso di marcia: fast food all'italiana da esportazione.

Gramburger | Lanciano (CH) | viale delle Rose | www.gramburger.com

'O Macarò | Napoli | via Cervantes, 66 | tel. 081 4203103 | www.omacaro.it

Johnny Bruschetta | Firenze | via de' Macci, 77r | tel. 055 2478326 | www.johnnybruschetta.com

Johnny Bruschetta | Marina di Massa (MS) | via San Leonardo, 480/d

a cura di Livia Montagnoli

sommario
OGGI
Maltempo, arrivano 150 milioni per i danni
OGGI
Tar accoglie ricorso contro ampliamento Peretola
OGGI
Agenda del giorno - 9 agosto
OGGI
E' morto l'imprenditore fiorentino Luciano Volpi

OGGI | 7 AGOSTO 2018 07:28

T24 a tavola: flash dall'agroalimentare toscano

Johnny Bruschetta arriva a Marina di Massa

A un anno dall'apertura del primo ristorante a Firenze, a pochi passi dal mercato di Sant'Ambrogio, Johnny Bruschetta ha inaugurato un nuovo locale, a Marina di Massa. Il bistrot, con circa 40 tipi di bruschette, serve su taglieri fino a due metri, realizzati su misura da un falegname fiorentino, punta così sulla costa toscana, a 200 metri dal mare. La nuova apertura (che propone anche vini toscani e birre artigianali della regione) è la seconda tappa di un percorso che porterà il marchio a Londra entro la fine dell'anno.

L'allarme di Coldiretti: «Decine di prodotti tipici rischiano di scomparire»

Decine persone produzioni autoctone rischiano di scomparire. Nella top list dei prodotti tipici toscani che a causa di cinghiali, caprioli, daini e storni, secondo Coldiretti, potrebbero uscire di scena ci sono la mela rosella della Lunigiana, la patata rossa di Cetica, quella di Santa Maria a Monte e Cerreto Guidi, l'uva pollina presente nei vigneti tra Massa Carrara e Lucca, il farro monococco e le castagne del Monte Amiata Dop, il marrone Caprese Michelangelo Dop, il marrone del Mugello igp fino alle farine Dop di neccio della Garfagnana e di castagne della Lunigiana fino al trionfino otto file, una particolare varietà di mais.

Grande festa a Manciano per il ciaffagnone

Ieri a Manciano, nel grossetano, si è celebrato il ciaffagnone, tipica crespella di produzione locale arricchita dal gusto del Pecorino toscano. La ricetta è semplice e di successo: uova, farina, acqua legata e un pizzico di sale. Dopo aver fatto riposare il composto, viene versato con un mestolo su una padella di ferro caldo e appena unta con il lardo. Il ciaffagnone così cotto viene poi cosparso di Pecorino toscano Dop grattugiato e piegato a triangolo. «Questa ricetta è un elemento di trasmissione per tutta la Maremma» commenta il presidente del Consorzio del Pecorino toscano Dop, Carlo Sammarelli.

La storica gelateria fiorentina Badiani apre a Londra

La gelateria Badiani, storica insegna di Firenze dal 1932, sbarca a a Londra e apre nella capitale inglese il suo primo punto vendita all'interno del Mercato Metropolitano ad Elephant and Castle, quartiere in grande sviluppo a due passi dal centralissimo London Bridge. Nella gelateria, che ha aperto il 19 luglio, si trova il nuovo gusto "Bonnalbert" e il gusto "Dolcevita" che ha fatto di Badiani campione d'Europa. «Badiani è una formula pronta per essere esportata all'estero, abbiamo deciso di portare nel mondo la storia della gelateria, la fiorentinità», dice il titolare Paolo Pompei.

Si conclude oggi la festa del peperoncino a Montecarlo

Si conclude oggi la seconda edizione della "Festa del peperoncino" organizzata dall'associazione l'Aere tra le Mura nel borgo medievale di Montecarlo (Lucca). Per tutta la giornata sarà possibile degustare piatti di peperoncino e degustare prodotti della fiera piccante Mi Pic. In rappresentanza dell'Accademia nazionale del peperoncino, sarà presente il delegato Massimo Biagi. Oggi alle 18.45 è prevista la premiazione dei vincitori del concorso fotografico "Lo scatto più piccante", a seguire la gara dei mangiatori di peperoncino "I mangiafuoco".

Il 10 agosto Calici di stelle in tutta la Toscana

Vino e cibo di strada. E lo coppia perfetta per il 10 agosto, giorno in cui all'evento dei "Calici di stelle" saranno abbinati ai cibi della strada della tradizione italiana centinaia dall'Associazione streetfood. Per quest'anno l'evento, promosso in Italia da Città del Vino e Movimento Turismo Vino, per tutta la prossima settimana vede in Toscana la partecipazione di oltre 20 aziende appartenenti al Movimento. Capitoli così di assaggiare l'Orcia Doc o il Brunello di Montalcino abbinati al cibo di strada greco o il Vino Nobile di Montepulciano alla paella e alle tapas spagnole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Johnny Bruschetta raddoppia e apre a Marina di Massa

Pane, olio e cannoli a quattro stagioni a Marina di Massa: a un anno dall'apertura del primo ristorante a Firenze, **Johnny Bruschetta** raddoppia e porta i suoi tagliari lunghi 2 metri sulla costa toscana, in via S. Leonardo 180/d. La filiale inaugurata di Johnny Bruschetta inaugura ufficialmente oggi, in via S. Leonardo 180/d, a 200 metri dal mare. Con uno **spazio esterno "mascherato" da spiaggia**, con tanti di sdraio, ombrelli e sedie per far diventare grandi e piccini a cena o in pausa pranzo.

La formula rimane la stessa del locale fiorentino: **40 tipi di bruschette**, preparate espresse e portate in tavola già tagliate e pronte ben calde, nei formati da **40, 80, 120 cm o 2 metri**, su lunghi tagliari fatti su misura da un falegname fiorentino. Anche i pani è preparato in esclusiva per Johnny Bruschetta: una miscela di **tre farine** diverse che consente di mantenere la versatilità croccantezza all'esterno e un cuore morbido all'interno di ogni fetta.

Gli **ingredienti** provengono da produttori che si trovano al massimo in un raggio di 30 km dal ristorante, le combinazioni sono le più varie. Ogni bruschetta porta il nome di una località toscana, di cui è possibile riconoscere gusto e materie prime tipiche. Agli abbinamenti già consolidati sono state aggiunte alcune **proposte estive**, dando la precedenza a carpaccio di pesce, verdure e formaggi freschi. Il risultato è una decina di bruschette che rispondono, nel nome e negli ingredienti, i luoghi più rinomati della Toscana: **Polpo a Pianosa, Pesto a Ribbona, Tonno a San Vincenzo** e così via Lungo la Costa degli Etruschi.

Sulla carta dei **vini** solo etichette toscane, con particolare attenzione a quelle locali, anche per i Johnny Bruschetta Beach. Completano il menu uno rumo rappresentativo di **birre artigianali** e dolci fatti in casa. **Nessun secondo** sul menu, ma piatti di **pasta fresca e piadine** preparate al momento a rempie con ingredienti a scelta tra tutti quelli che offre la cucina.

Il raddoppio di Johnny Bruschetta è solo il primo step di una strategia di nuove aperture entro la fine dell'anno. I titolari con barba e baffetta compiono su un maggio londinese. Daniele Martini, ideatore del concept, è già in trattative per un immobile in zona **Notting Hill**. Brevi o no, le bruschette made in Toscany sono destinate a fare il loro ingresso nella grande **Londra**.

Solo Se Loggati

callmewine
Il modo migliore per comprare vino

POST COLLEGATI

callmewine
Il modo migliore per comprare vino

€ 208,27 Vai
€ 187,44 Vai
€ 189,34 Vai

PUNTARELLA ROSSA

PROVALO >

call me wine

Locali per cani a Firenze, ristoranti e pub dog friendly

Dog bar

Quinoa

Crepapelle

Johnny Bruschetta

Da Burdie

RADIO CAMBUSA

"Johnny Bruschetta"

di Stefano Poli | 25 luglio 2016

Sant'Ambrogio, il mercato coperto più antico di Firenze, luogo importante per la vendita di frutta e verdura provenienti dalle colline del contado. Al suo interno troviamo anche punti vendita di carne, pesce, formaggi e salumi, insomma i migliori prodotti della nostra tradizione.

Dalla piazza si snodano diverse strade, tutte con la loro storia e i loro locali molto caratteristici.

Come ho già detto in altri post difficilmente commento ristoranti e trattorie, "ma forse è anche l'ora che lo faccia".

Mi è capitato, in una sera torrida di questo mese di luglio, bighellonando per il quartiere di sant'Ambrogio, di imbattermi in un piccolo locale dal nome accattivante "Johnny Bruschetta" in via de' Macci 77.

Accattivante perché già dall'insegna mi dava l'idea di trovarvi un menu diverso dalle solite proposte dei ristoranti o comunque per non finire la serata mangiando la solita pizza. E così ho deciso di provarlo.

Il locale carino, arredato con gusto in stile rustico, non molto grande ma accogliente e fresco.

La prima cosa che mi ha colpito sono stati i vari taglieri appesi alla parete, complementi di arredo che legano l'ambiente al menu. Il menu estivo è composto da 15 tipi di bruschette diverse, servite su "taglieri" che vanno da un minimo di 40 cm, con due bruschette, a 2 metri, con cinque bruschette, pensati apposta per condividere il pasto con amici o parenti.

I sapori delle pietanze variano da quelli più delicati a quelli più saporiti. Non mi soffermo sulle singole bruschette perché credo che sia uno dei piatti più cucinati nelle nostre case ed ognuno di noi ha la propria ricetta e la sua bruschetta preferita. Proprio per questo Johnny Bruschetta ci può aiutare a scoprire o riscoprire sapori da riportare sulle nostre tavole.

Ho trovato interessanti anche le zuppe fredde o gazpacho, ho preso quello a base di piselli, menta e zenzero, davvero fresco e saporito.

Il vino che ho scelto è stato un Syrah della "Tenuta Casadei", interessante per l'affinamento di 6 mesi in anfora, con note di ciliegio more frutti di bosco, (ma comunque) sentori freschi. Superiore ai piatti ma interessante da degustare.

Arrivati al dolce un pizzico di delusione per non aver trovato in menu una bruschetta estiva che lo sostituisse (bruschette dolci ce ne sono ma dal sapore meno estivo), basterebbe pensare che fin da piccoli, almeno per me che ho una certa età, a merenda si mangiava il pane bagnato col vino rosso e ricoperto di zucchero. Potrebbe essere un'idea dolce (o una dolce idea), fresca da inserire nel menu estivo.

Buona bruschetta a tutti!

Johnny Bruschetta

4
Mi piace

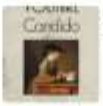
STEFANO POLI

Nato a Prato, ma vivo a Firenze da sempre. Sommelier dal 1986, amante del buon cibo ed estimatore del buon vino. Viaggiatore singolare, proiettato alla scoperta di nuovi sapori, usanze e costumi diversi. Un piccolo aneddoto che mi riguarda: la soddisfazione di "aver pestato i piedi a Steven Spilberg durante un ricevimento a cui ero presente, come sommelier. Volete sapere qual è stata la sua reazione? Molto elegantemente, si è complimentato con me per la scelta dei vini.

Tutti i suoi articoli

GLI ULTIMI ARTICOLI DI TF

"Johnny Bruschetta"
Sant'Ambrogio, il mercato coperto più antico di Firenze, luogo importante... Leggi →



Candido
Si apre davanti a noi, in tutta la sua insaziabile... Leggi →

Meglio ridere
Lunedì 18 luglio Cafre settimana Voyage; con un programma in... Leggi →

I PIÙ LETTI

Zucchine crude alla julienne
Inizia il caldo, le verdure ritornano abbondanti sui banchi del...

Carbonara mari e monti
La scorsa settimana ho fatto tre giorni di vacanza, per...

Le 5 canzoni più belle su Londra
Se ho iniziato ad amare Londra ancora prima di venirci...

GUSTO

LA BRUSCHETTA E IL SUO JOHNNY

01 AGO 2014

Privacy & Cookies Policy

Informale e gustosa: la bruschetta piace a tutti.

Nel cuore di Firenze Johnny Bruschetta festeggia il suo primo anno di vita.

A male la bruschetta? Anzi il pane un po' arrostito con qualcosa di sfizioso sopra? Bene allora a Firenze il posto che fa per voi è Johnny Bruschetta in uno dei quartieri centrali dove di giorno vi potete aggirare tra i banchi dell'ottocentesco Mercato di Sant'Ambrogio e la sera gustarvi i locali che si affacciano sulle vecchie strade. Ma se non volete qualcosa di convenzionalmente toscano **Johnny Bruschetta** è il vostro locale. Siamo in via dei Macci e il piccolo sporto aperto sulla strada invita ad entrare. Sembra, ma qui niente è lasciato al caso, prima di tutto l'abbigliamento dell'inventore, Johnny Bruschetta, che impomatato con camicia a quadri e bretelle accoglie i suoi clienti.

Il suo è un progetto che parte da lontano, da quando i suoi acquistarono una casa in campagna ma anche dalla sua immagine (che si è anche fatto tatuare) e dall'amore per la bruschetta, anzi precisiamo, per il pane arrostito e variamente farcito. Si perché se si parla di bruschetta l'aglio è d'obbligo ma Johnny ci ha messo un po' di tempo a decidersi se servirle con aglio oppure no per paura di andare contro il gusto della sua clientela. Alla fine si è ricreduto e anche la sua è diventata bruschetta vera, cioè con l'aglio.

Ad un anno dall'apertura del locale Johnny Bruschetta ha invitato alcuni giornalisti del mondo dell'enogastronomia e molti blogger anche non food (ma si capisce che la moda lo interessa) per far degustare alcune delle sue specialità.

Apertura di serata con varianti varie di gazpacho apprezzabili anche se un po' troppo freddi e poi due metri di bruschette. Si perché il bello da Johnny Bruschetta è il modo con cui vengono servite le bruschette e cioè su vassoi stretti e lunghi dove le bruschette, invitanti, fanno bella mostra di se. Anche i nomi lo sono: *Tonno del Chianti* con sfilacci di spalla di suino, fagioli bianchi, cipolla di tropea, *Caprese a Follonica* con mozzarella di bufala, pomodoro a fette, peperoncino, basilico, origano, fior di sale, *Melanzane a Chianciano* con melanzane grigliate, menta fresca, peperoncino, ricotta salata, pomodorini confit solo per ricordarne qualcuna anche se la mia preferita è stata "Ricotta a Buonconvento" con ricotta fresca, menta, scaglie di mandorle tostate, miele, pepe nero.

Bruschette con prodotti di stagione di terra e di mare a scelta ma sempre servite su stretti vassoi in legno. Il tema dei vassoi ricorre per tutto il locale fiorentino, sono appesi su tutte le pareti mentre i tavoli si diversificano come quello fatto con gli scuretti delle finestre old style.

Unico neo della serata il vino perché se salviamo il biointegrale Ollanas bianco prodotto in Sardegna ma di concezione Sardo-toscana che già conoscevo, le altre proposte (un rosato e un rosso) che non menziono non erano a mio parere ben equilibrati e troppo "enfatizzati" dai commerciali (ebbene si è capitato ancora che il ristoratore faccia venire dei commerciali ad offrire e parlare dei vini che vendono).

A breve Johnny sbarcherà in Versilia dove porterà, oltre alle bruschette, le sue camice a quadri e, speriamo, vini migliori.

Roberta Capanni

ARTICOLI PIÙ LETTI

Privacy & Cookies Policy

2.3K
543
15
6

Privacy & Cookies Policy

Privacy & Cookies Policy

Da Johnny Bruschetta per testare il menu estivo

Ieri sono stata invitata a degustare il menu estivo di **Johnny Bruschetta** (via dei Macci 77) nel centro storico di Firenze (di fronte al mercato di Sant'Ambrogio) insieme ad alcuni giornalisti e blogger fiorentini. È stata una serata deliziosa caratterizzata da tante sorprese, la consueta calorosa accoglienza di **Daniele Martini**, titolare di Johnny Bruschetta con pietanze accompagnate da alcuni vini delle etichette Olianas e Cassole.

La simpatica, la prima volta che ci sono stata era un po' perplessa trattandosi di un locale monoprodotto e considerando come un antipasto, la bruschetta. Ma già dalla prima volta Johnny Bruschetta mi aveva conquistata per l'attenzione e la cura di ogni dettaglio del locale (innovativi cuoi testate estratte dei letti sulle pareti) e i fantasiosi tagliere fatti

realizzare ad hoc nelle misure di 40, 55, 120 centimetri e 2 metri per corrente. Last but not least, Daniele è il suo personale, in una bellissima divisa uguale per tutti, sia come italiani (clienti), non solo noi due adulti ma anche nostro figlio Francesco a cui è stato dato un album da colorare e dei pennarelli e sono stata spiegata le regola del locale (niente smartphone). Ci sono tornata con piacere, parlando amici e parenti e organizzando la cena della maremma della classe di mio figlio.

Ci siamo accomodati fuori dal locale dove ci è stato servito il primo calice di vino bianco fermentino di Sardegna **Olianas** ad accompagnare il delicatissimo **gazpacho Arancio** di carote, sedano e origine di mela seguito da un secondo **gazpacho Verde** di piselli, menta e zenzero, buonissimo ma non finiamo accontentarmi. Abbiamo iniziato a chiacchierare tra noi e ci siamo accomodati nel tavolo al centro della sala, quello dei gruppi in cui arriva il enorme tagliere da 2 metri, per intendersi 😉

L'ultimo gazpacho, rosso al pomodoro con pancetta croccante, servito a tavola, è stato accompagnato da un Fenchesano vino rosso di Carmenère che ha lasciato il posto al rosso rinascita di Merlot, Cabernet e Shiraz col primo tagliere seguito dal secondo tagliere di bruschetta salve. Il pane, dall'impasto più leggero e croccante e passato con l'aglio, cuore da tradizione (grazie al 60% del cornmeal), presentava un mix di 5 gusti diversi e innovativi, condito con olio a crudo. Ovviamente a tavola prima di servirci.

Alcuni esempi? La **bruschetta Fiorena** con pelati siciliani alloro aceto e sale sono la mia preferita oppure, la **Chianciano** con melanzane grigliate, menta, peperoncino, ricotta salata e parmigiano (sorta da pedinetta di Fabio). Ancora la **Rosat in Primavegio** con mortadell, scorza e scaglie di grana e la **San Vincenzo** con salsa tartara fiorentinaale, valerianaa e pomodori ciliegino. Molto gradita la bruschetta **Cesare in visita a Firenze**, una rivisitazione nostrana della Caesar Salad leggera ed estiva e la **Tuscia in Chianti** con affettato di spalla di suina, valerianaa, fagioli bianchi e cipolle di Firenze, infine e divertente (chiamata anche **Elioff**). Ci è stato fatto provare un interessante vino fermentato in anfora di terracotta per conservarlo esaltando le caratteristiche senza l'impiego delle essenze del legno delle barrique.

Attenzione ai miei lavorini! Tutti gli ingredienti delle bruschette sono a metro zero (dall'affettato mancato di Sant'Ambrogio) con gli affettati della sulla fattoria del casentino! Un vin santo ha accompagnato il gelato alla yogurt con guarnizione di marmellata con scorze di arancia senza fatta in casa. Daniele ci ha anticipato alla sorpresa da svelare a giorni l'apertura di un **Johnny Bruschetta on the beach** (vedremo dove...). E tanta novità legate alle marmellate e al menu perché si tratta di tavolettina ma lavorata con attenzione e con amore (non solo per le materie prime ma soprattutto per il cliente, trattato sempre con garbo e simpatia).

Ricordiamo che il locale è aperto tutta l'estate estranno la sera dalle 19.00 alle 23.00 con i soliti prezzi per tutte le tasche: dai 7,0 ai 8,5 euro le bruschette, 6 euro le doppie, insalatone da 6 / 9 euro o dessert sui 4 / 5 euro. Andate sul sito di Johnny Bruschetta per prenotare la vostra serata in compagnia!

COMMENTI RECENTI

ARCHIVIO

CERCA ALTRI ARGOMENTI

ARTICOLI RECENTI

PAGE

Offerte speciali Spagna

Riviera di primavera! Volo per Nice solo andata a TUTTO 20€! Prezzo, per persona

Vai

Ristoranti aperti agosto 2016 a Firenze, dove cenare d'estate in città

1 agosto 2016 | Raffaella Salamini

Ristoranti aperti agosto 2016 Firenze. Trovare un **locale aperto a cena d'agosto!** Non sempre, niente è impossibile. Per chi resta in città o per i turisti che hanno deciso di trascorrere qui le loro vacanze, Puntarella Rossa pubblica anche quest'anno la lista dei continua oggetto aperti ad agosto 2016 Firenze. Ci sono i posti consigliati per una **cena** con ambiente alla fiorentina, un **aperitivo all'aperto** o una **pizza in compagnia**.

Alle mie Bottiglie chiuso da venerdì 19 a domenica 21 agosto

Al Fresco sempre aperto ad agosto (giorno di riposo settimanale la domenica)

Alla Sud chiuso da lunedì 8 a venerdì 19 agosto

Brasserie Middlebrow sempre aperto ad agosto con orario 12.00-24

Brunello sempre aperto ad agosto

Buca Lapi sempre aperto ad agosto (giorno di riposo settimanale la domenica)

Caffè Florian chiuso da venerdì 12 a lunedì 30 agosto

Carlo Roale sempre aperto ad agosto con orario 12-00

Cateneria Da Guerino Rione sempre aperto ad agosto (giorno di riposo settimanale la domenica)

Da Divino sempre aperto ad agosto (giorno di riposo settimanale sabato a cena e domenica)

Dino a Legnaia sempre aperto ad agosto con orario 8.30-22, venerdì-sabato 8.30-00

Dino a Legnaia Oltrarno sempre aperto ad agosto con orario 8.30-22, venerdì-sabato 8.30-00

Edoardo sempre aperto ad agosto

Enoteca La Torre Gialla chiusa da domenica 8 a lunedì 22 agosto

Enoteca Pinchiorri aperto tutti i giorni

Fil Rouge chiuso da martedì 11 a venerdì 19 agosto

Gilda Bistrot chiuso da sabato 13 a domenica 21 agosto

Hotel Rivoli Cafe sempre aperto ad agosto con orario 8.30-00

Il Brunello sempre aperto ad agosto (giorno di riposo settimanale il lunedì)

Jane Francie sempre aperto ad agosto

Il Desco chiuso da sabato 13 a domenica 21 agosto

Il Santo Graal sempre aperto ad agosto con orario 19-02, la domenica aperto anche a pranzo 12.30-15 (giorno di riposo settimanale il lunedì)

La Bistecca Fiorentina chiusa da domenica 14 a lunedì 22 agosto

La Finestra sempre aperto ad agosto

La Mangiatoia sempre aperto ad agosto con orario 7.30-00.30

La Loggia sempre aperto ad agosto

Mamma sempre aperto ad agosto

Mangia Cose nel Tempo sempre aperto ad agosto con orario 10-00

Osteria Bonagiunta sempre aperto ad agosto con orario 19-23

Il Cantuccio chiuso da martedì 10 a martedì 23 agosto

Jane Francie sempre aperto ad agosto

La Terrazza a Porta Romana 70 a martedì 30 agosto

La Terrazza sul Giardino del Tempio sempre aperto ad agosto

Osteria Nella Pagliazza sempre aperto ad agosto

Osteria Trippaio di Magazzino sempre aperto ad agosto

Pinchiorri chiuso da sabato 13 a lunedì 15 agosto

Ristorante Gilda sempre aperto ad agosto

Santalucia sempre aperto ad agosto (giorno di riposo settimanale il martedì)

Spina Stringiamo a Filippina sempre aperto ad agosto con orario 18-24

callmewine

Il modo migliore per comprare vino

FIRENZE – I MIGLIORI

Cibrèo

Gin Gonzo

Trattoria Mugnaio

Osteria a San Leonardo

Il Pellegrino

Sora Lella

Ora Aperitivo

Il Latini

Sora Maria

Osteria Bilicchi

LATEST GALLERY

Photogallery Firenze
27 Maggio 2016 - 82 Foto

FIRENZE, NUOVE APERTURE

Crocetta Wine e cocktail

Rue de Seine

Vino Primo

Organic and Healthy

Dining Lab alle Murate

Gusto & Mangiare – San Frediano

Dagnino – Gelateria Artigianale

Il Che Tino – pizzeria Libertà

Harbour Handbrewery

Bottega Artigianale

Oltrarno Aperitivo Rinomato

Osteria delle Rovere

Ard & Sud

Amanti

Osteria Sotto Ombrellone

Le Macchine di Pasta

Hub Kitchen

Made in Firenze

Cookbar

Tuttamano Firenze

Vivaldi Cafè

Locale

Il Che Tino – Oltrarno

INFOSTRADA
ADSL & FIBRA INFOSTRADA
LA CONVENIENZA È QUI.
DA 19,95€
ATTIVA ORA

GUIDA AI RISTORANTI

Johnny Bruschetta raddoppia e apre a Marina di Massa

Pane, olio e camicie a quadri sbarcano a Marina di Massa: a un anno dall'apertura del primo ristorante a Firenze

By **Marco Anselmi** - Ago 2, 2016 23 0

Share on Facebook Tweet on Twitter Mi piace 0 Tweet

Hotel al 70% di Sconto?
Prenota Online le Ultime Offerte. Sconti del 70% - È Tutto Vero!

Pane, olio e camicie a quadri sbarcano a Marina di Massa: a un anno dall'apertura del primo ristorante a Firenze, Johnny Bruschetta raddoppia e porta i suoi taglieri lunghi 2 metri sulla costa toscana, in via S. Leonardo 180/d. La filiale marittima di Johnny Bruschetta inaugura ufficialmente oggi in via S. Leonardo 180/d, a 200 metri dal mare. Con uno **spazio esterno "mascherato" da spiaggia**, con tanto di sabbia, secchielli e palette per far divertire grandi e piccoli a cena o in pausa pranzo.

La formula rimane la stessa del bistrot fiorentino: **40 tipi di bruschette**, preparate espresse e portate in tavola già tagliate e ancora ben calde, nei formati da **40, 80, 120 cm o 2 metri**, su lunghi taglieri fatti su misura da un falegname fiorentino. Anche il pane è preparato in esclusiva per Johnny Bruschetta: una miscela di **tre farine** diverse che consente di mantenere la necessaria croccantezza all'esterno e un cuore morbido all'interno di ogni fetta.

Gli **ingredienti** provengono da produttori che si trovano al massimo in un raggio di 50 km dal ristorante, le combinazioni sono le più varie. Ogni bruschetta porta il nome di una località toscana, di cui è possibile riconoscere gusto e materie prime tipiche. Agli abbinamenti già collaudati sono state aggiunte alcune **proposte estive**, dando la precedenza a carpaccio di pesce, verdure e formaggi freschi. Il risultato è una decina di bruschette che ricordano, nel nome e negli ingredienti, i luoghi più vacanzieri della Toscana: **Polpo a Pianosa, Pesto a Bibbona, Tonno a San Vincenzo** e così via lungo la Costa degli Etruschi.

Sulla carta dei **vini** solo etichette toscane, con particolare attenzione a quelle locali, anche per il Johnny Bruschetta Beach. Completano il menu una nutrita rappresentativa di **birre artigianali** e dessert fatti in casa. **Nessun secondo** sul menu, ma piatti di **pasta fresca e piadine** preparate sul momento e riempite con ingredienti a scelta tra tutti quelli che offre la cucina.

Il raddoppio di Johnny Bruschetta è solo il primo step di una strategia di nuove aperture: entro la fine dell'anno il brand con barba e bretelle comparirà su un'insegna londinese. Daniele Martini, ideatore del concept, è già in trattative per un immobile in zona **Notting Hill**. Brexit o no, le bruschette made in Tuscany sono destinate a fare il loro ingresso nella grande **Londra**.

Biscotti Di Leo

SOURCE SCATTIDIGUSTO.IT
TAGS GUIDA AI RISTORANTI JOHNNY BRUSCHETTA MILANO

SHARE Facebook Twitter Mi piace 0 Tweet

Previous article
Caffè shakerato

Next article
Nutella ha battuto Nocciolata nel più temuto test tedesco

KEYHOLE
OPTIMIZE YOUR TWITTER CAMPAIGNS WITH KEYHOLE REAL-TIME DATA
TRY NOW

ULTIMI ARTICOLI

3.8.16 di Cecilia Uzzo Home Show Cinema Nick Cave torna con il docu-film del nuovo album Skeleton Tree: il trailer

Eurozona: a giugno vendite al dettaglio invariate

Contro tutte le stragi 'pancia sotto, lotta vera alla mafia'

Gogoro, lo scooter-sharing elettrico di Berlino

La guerra in Libia vale 130 miliardi di dollari: svelati i retroscena segreti

TRY NOW

ULTIMI ARTICOLI

3.8.16 di Cecilia Uzzo Home Show Cinema Nick Cave torna con il docu-film del nuovo album Skeleton Tree: il trailer

Eurozona: a giugno vendite al dettaglio invariate

Contro tutte le stragi 'pancia sotto, lotta vera alla mafia'

Gogoro, lo scooter-sharing elettrico di Berlino

La guerra in Libia vale 130 miliardi di dollari: svelati i retroscena segreti

TRY NOW

ULTIMI ARTICOLI

3.8.16 di Cecilia Uzzo Home Show Cinema Nick Cave torna con il docu-film del nuovo album Skeleton Tree: il trailer

Eurozona: a giugno vendite al dettaglio invariate

Contro tutte le stragi 'pancia sotto, lotta vera alla mafia'

Gogoro, lo scooter-sharing elettrico di Berlino

La guerra in Libia vale 130 miliardi di dollari: svelati i retroscena segreti

TGmusic.it
MUSIC IN THE HEART
News Musicali
Band Emergenti!
Enter Now

Fatti trovare con
la pubblicità di Google
Inizia Ora
Con un credito di €75
Google AdWords

Pane, olio e camicie a quadri: Johnny Bruschetta sbarca a Marina di Massa con la spiaggia al ristorante

Post on: 3 agosto 2018 | Redazione Web

Hotel a Marina di Massa
Alberghi a Marina di Massa online. Con foto e descrizioni dettagliate.

MARINA DI MASSA – Pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti sempre freschi: Johnny Bruschetta, il *tuscan bistrot* premiato a Firenze come uno dei migliori posti dove mangiare in Italia, apre una filiale sulla costa, a Marina di Massa. Dal 1° agosto in via S. Leonardo 480/d sbarcano camicie a quadri, bretelle in stile hipster e soprattutto taglieri lunghi fino a 2 metri su cui saranno servite bruschette in oltre 40 varianti. Da gustare con i piedi nella sabbia, grazie ad uno spazio esterno "truccato" da stabilimento balneare, una vera e propria spiaggia cittadina, con tanto di secchielli e palette per divertire grandi e piccoli.

La "formula Johnny Bruschetta" abbina la semplicità della cucina tradizionale toscana a gusto e ritmi tipicamente contemporanei: le bruschette, preparate espresse e portate in tavola già tagliate e ancora ben calde, possono essere ordinate nei formati da 40, 80, 120 cm o 2 metri, dimensione ideale per assaggiare più gusti e condividerli con gli amici, come alternativa sfiziosa 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 lastricata di crudo e pomodorini. Per la stagione estiva sul menu figurano anche sapori più freschi come la Pianosa, con polpo, lattuga, alloro, arance e sale nero, o la San Vincenzo con salsa tonnata fatta in casa, valeriana e ciliegini. Immancabili i taglieri di salumi e formaggi, verdure di stagione o il più classico antipasto fiorentino con coccoli, stracchino e crudo. Nessun secondo piatto sul menu, ma primi di pasta fresca, zuppe e dessert rigorosamente artigianali.

Molta attenzione è posta anche sul fronte vini e birre, con una carta che privilegia le etichette toscane e nella sede di Marina di Massa propone anche un Vermentino di Luni. Qui sarà anche possibile gustare piadine (anch'esse artigianali) potendo scegliere tra tutti gli ingredienti sulla carta per il ripieno. Per il resto, ricette e materie prime sono identiche a quelle del ristorante fiorentino, le stesse che hanno valso a Johnny Bruschetta l'inserimento nella top 10 italiana di Yelp, redatta dalla community di recensioni online.

Il locale, a 200 metri dal pontile di Marina di Massa, è stato completamente rinnovato, grazie al progetto dell'architetto Marcela Schneider Ferreira che lo ha reso accogliente e familiare, utilizzando sulle pareti i colori dell'olio e del vino toscani e materiali di recupero per lampade ed altri elementi d'arredo, come scolapaste, pentole, coperchi e – naturalmente – taglieri di ogni forma e dimensione. "A dimostrazione del fatto che – dichiara il titolare e ideatore del concept Daniele Martini – anche le cose più semplici, come una bruschetta, se valorizzate, possono dare molto".

Un passato alla guida dei Giovani Industriali di Confindustria, Daniele Martini ha cambiato completamente vita un anno fa, lasciando un'azienda di logistica e trasporti e dedicandosi anima e corpo al progetto di Johnny Bruschetta. La nuova apertura a Marina di Massa è solo la seconda tappa di un percorso che porterà il marchio con barba e bretelle a Londra entro la fine dell'anno. Info e prenotazioni: tel. 329-7354324 – www.johnnybruschetta.com

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti al TG e ricevere GRATIS via e-mail le ultime notizie

Indirizzo e-mail

Iscriviti

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

Aggressione choc, la cosparge di benzina e la dà fuoco: fermato un sospetto

Ago 2, 2018

Lui e lui sposi: a Montignoso la prima unione civile della Toscana

Ago 2, 2018

Malore fatale al bagno Dori, muore una turista

Ago 2, 2018

"Pick your MuSA", il contest fotografico dedicato alla filiera produttiva del marmo

Ago 2, 2018

"Del Ghingaro dico alla città se era a conoscenza della

JOHNNY BRUSCHETTA A MARINA DI MASSA

Pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti sempre freschi. **Johnny Bruschetta**, il tuscan (ostra) premiato a Firenze come uno dei migliori posti dove mangiare in Italia, apre una filiale sulla costa, a **Marina di Massa**. Dal 1° agosto in via S. Leonardo 488/d sbarcano camicie a quadri, bretelle in stile hipster e soprattutto tagliari lunghi fino a 2 metri su cui saranno servite bruschette in oltre 40 varianti. Da gustare con i piedi nella sabbia, grazie ad uno **spazio esterno** "truccato" da stabilimento balneare, una vera e propria **spiaggia cittadina**, con tanto di sacchetti e palette per divertire grandi e piccoli.

La "formula Johnny Bruschetta" abbina la semplicità della cucina tradizionale toscana a gusto e ritmi tipicamente contemporanei: le bruschette, preparate espresse e portate in tavola già tagliate e ancora ben calde, possono essere ordinate nei formati da **40, 80, 120** cm o **2 metri**, dimensione ideale per assaggiare più gusti e condividerli con gli amici, come alternativa ufficiosa 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 lastricata di scudo e pomodorini. Per la stagione estiva sul menu figurano anche sapori più freschi come la **Piacosa**, con polpo, lattuga, alloro, arance e sale nero, e la **San Vincenzo** con salsa tonnata fatta in casa, valeriane e ciliegini. Immancabili i tagliari di salumi e formaggi, verdure di stagione o il più classico antipasto fiorentino con coccoli, stracchino e cozzie. Nessun secondo piatto sul menu, ma primi di pasta fresca, zuppe e dessert rigorosamente artigianali.

Molta attenzione è posta anche sul fronte **vini e birre**, con una carta che privilegia le etichette toscane e nella sede di Marina di Massa propone anche un Vermentino di Luni. Qui sarà anche possibile gustare **piadine** (anch'esse artigianali) potendo scegliere tra tutti gli ingredienti sulla carta per il tipiero. Per il resto, ecatte o materie prime sono identiche a quelle del fiorentino fiorentino, le stesse che hanno salvo a Johnny Bruschetta l'inserimento nella **top 10 italiana di Yelp**, redatta dalla community di recensioni online.

Il locale, a 200 metri dal pontile di Marina di Massa, è stato completamente rinnovato, grazie al progetto dell'architetto **Marcella Schneider Ferreira** che lo ha reso accogliente e familiare, utilizzando sulle pareti i colori dell'olio e del vino toscani e materiali di recupero per lampade ed altri elementi d'arredo, come scolapasta, pentole, capecchi e – naturalmente – tagliari di ogni forma e dimensione. "A dimostrazione del fatto che – dichiara il titolare e ideatore del concept **Daniele Martini** - anche le cose più semplici, come una bruschetta, se valorizzate, possono dare molto".

Un passato alla guida dei Giovani Industriali di Confindustria, Daniele Martini ha cambiato completamente vita un anno fa, lasciando un'azienda di logistica e trasporti e dedicandosi anima e corpo al progetto di Johnny Bruschetta. La nuova apertura a Marina di Massa è solo la seconda tappa di un percorso che porterà il marchio con barba e bretelle a Londra entro la fine dell'anno. Info e prenotazioni: tel.329-7354324 - **www.johnnybruschetta.com**

Lotto 44 volte

Pubblicato in: Idea

Condividi sui social network

ULTIMI DA LUCA

- "Cerca con delitto" alle Cantine Basile di Pietrasanta
- Marina di Pietrasanta: uno stabilimento su 2 accoglie i cani
- Fiorella Mannoia in concerto a Forte dei Marmi
- Elisabetta Gregoraci al Tirrijo
- La Formula 1 all'Ostras Beach

Devi effettuare il login per inviare commenti

Torna in alto

VIDEO FRECCE TRICOLORI

Frecce Tricolori a Forte dei Marmi **Guarda Ora**

LA VERSILIA E'...

Informazioni sulla Versilia **Guarda Ora**

TOP

Marina di Pietrasanta:...

Elisabetta Gregoraci a...

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo

Pane, olio e camicie a quadri: Johnny Bruschetta sbarca a Marina di Massa. E porta la spiaggia in centro

Di L'AcquaBuona • 3 ago 2016 • Rubrica: Da vedere e da sapere, In evidenza •

Stampa questo articolo

Pane toscano, olio extravergine d'oliva e ingredienti sempre freschi: Johnny Bruschetta, il tuscan bistrot premiato a Firenze come uno dei migliori posti dove mangiare in Italia, apre una filiale sulla costa, a Marina di Massa. Dal 1° agosto in via S. Leonardo 480/d sbarcano camicie a quadri, bretelle in stile hipster e soprattutto taglieri lunghi fino a 2 metri su cui saranno servite bruschette in oltre 40 varianti. Da gustare con i piedi nella sabbia, grazie ad uno spazio esterno "truccato" da stabilimento balneare, una vera e propria spiaggia cittadina, con tanto di secchielli e palette per divertire grandi e piccoli.

La "formula Johnny Bruschetta" abbina la semplicità della cucina tradizionale toscana a gusto e ritmi tipicamente contemporanei: le bruschette, preparate espresse e portate in tavola già tagliate e ancora ben calde, possono essere ordinate nei formati da 40, 80, 120 cm o 2 metri, dimensione ideale per assaggiare più gusti e condividerli con gli amici, come alternativa sfiziosa 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 lastricata di crudo e pomodorini. Per la stagione estiva sul menu figurano anche sapori più freschi come la Pianosa, con polpo, lattuga, alloro, arance e sale nero, o la San Vincenzo con salsa tonnata fatta in casa, valeriana e cilliegini. Immancabili i taglieri di salumi e formaggi, verdure di stagione o il più classico antipasto fiorentino con coccoli, stracchino e crudo. Nessun secondo piatto sul menu, ma primi di pasta fresca, zuppe e dessert rigorosamente artigianali.

Molta attenzione è posta anche sul fronte vini e birre, con una carta che privilegia le etichette toscane e nella sede di Marina di Massa propone anche un Vermentino di Luni. Qui sarà anche possibile gustare piadine (anch'esse artigianali) potendo scegliere tra tutti gli ingredienti sulla carta per il ripieno. Per il resto, ricette e materie prime sono identiche a quelle del ristorante fiorentino, le stesse che hanno valso a Johnny Bruschetta l'inserimento nella top 10 italiana di Yelp, redatta dalla community di recensioni online.

Il locale, a 200 metri dal pontile di Marina di Massa, è stato completamente rinnovato, grazie al progetto dell'architetto Marcela Schneider Ferreira che lo ha reso accogliente e familiare, utilizzando sulle pareti i colori dell'olio e del vino toscani e materiali di recupero per lampade ed altri elementi d'arredo, come scolapaste, pentole, coperchi e – naturalmente – taglieri di ogni forma e dimensione. "A dimostrazione del fatto che – dichiara il titolare e ideatore del concept Daniele Martini – anche le cose più semplici, come una bruschetta, se valorizzate, possono dare molto".

Un passato alla guida dei Giovani Industriali di Confindustria, Daniele Martini ha cambiato completamente vita un anno fa, lasciando un'azienda di logistica e trasporti e dedicandosi anima e corpo al progetto di Johnny Bruschetta. La nuova apertura a Marina di Massa è solo la seconda tappa di un percorso che porterà il marchio con barba e bretelle a Londra entro la fine dell'anno. Info e prenotazioni: tel. 329-7354324 – www.johnnybruschetta.com

Share / Save

LASCIA UN COMMENTO

Nome (campo obbligatorio)

PUBBLICITÀ

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo

I TWEET DI @ACQUABUONANEWS

Tweet di @AcquaBuonaNews

AcquaBuona.it
@AcquaBuonaNews
Le Corone della guida #Vinibuoni d'#Italia 2017 [Franco Santini] acquabuona.it/2016/08/le-cor... @vinibuoni_it @TouringClub

Le Corone della guida Vinib...
di Franco Santini Ecco l'esito...
acquabuona.it

Incorpora | Visualizza su Twitter

DAL BLOG DE L'ACQUABUONA

- Il mercato dei vini della FIVI: un vero successo
- Olio extravergine e non: il dito e la luna
- Si parla di cambiamenti climatici al prossimo Merano Wine Festival

L'INDICE PER RUBRICA

Assaggiati per voi
Attualità e idee
- Da leggere
Da vedere e da sapere
diCibi
- Affari di gola
- In cucina
diLuoghi

egnews OlioVinoPeperoncino
Giornali di eno-gastronomia e turismo

MARINI Savignon Rosso

EGN | EDITORIALE | NEWS | REPORTAGE | VINI E RISTORAZIONE | STILE E SOCIETA' | I SENZASTELLE | RUBRICHE | AGENDA | VINI SICILIA | PMP

BREAKING NEWS

Johnny Bruschetta fa il bis

Posted by Roberta Caporini | Date: agosto 06, 2016 | in: Vini e Società | Leave a comment | 3 Views

Johnny Bruschetta fa il bis. Ad un anno dall'apertura del fortunato ristorante fiorentino in via del Macci, le bruschette e le carnose e quadri tipiche della fortunata formula di Johnny Bruschetta, sbarcano sulla costa tirrenica. Ha scelto Marina di Massa e l'apertura nei mesi più caldi dell'estate per dare il via a questa nuova avventura fatta di tagliere lungo anche due metri e 40 tipi di bruschette: pasta fresca, zuppe e dessert artigianali.

Il Motore e ideatore del concept **Daniele Martini** (un passato alla guida Giovani Industriali di Confindustria) che un anno fa decise di lasciare tutto e dedicarsi al progetto di Johnny Bruschetta, ha le idee chiare e l'apertura di Marina di Massa è solo una tappa che porterà il marchio - con barba e bretelle all'apertura di Londra entro il 2016. E che la formula vincente (piacevole per pubblico e dimostra anche l'inserimento di Johnny Bruschetta nella **top 10 Italiana di Yelp**, redatta dalla community di recensioni online.

Anche a Marina di Massa le bruschette saranno le protagoniste: espresse, portate calde e già tagliate sui lunghi tagliieri in modo che tutti possano assaggiarne più di una. Una formula collaudata che Johnny Bruschetta ripropone: a Marina di Massa in via S. Leonardo 48/bis, uno spazio che attraverso si presenta come un ed balneare con tanto di sabbia, secchielli e paletta. All'interno i colori della Toscana, del vino e dell'olio, e cose semplici e di recupero come gli immancabili tagliieri, scatoparte coperchi e vecchie pentole.

E al classico menù fatto di bruschette di terra e di mare, ma sono interessanti che richiamano località della Toscana, come la Bruschetta San Miniato che profuma di tartufo, quella San Gimignano con prosciutto crudo e pomodorini, Johnny ha aggiunto bruschette estive con la San Vincenzo con salsa tonnata (naturalmente fatta in proprio) valentana e capperi, la **Piancosa**, con polpo, bottarga, alloro, arance e sale nero. Johnny

Una formula apparentemente semplice che richiama la tradizione ma facendo innovazione. E che piace ricorda i favori del pubblico lo dimostra anche l'inserimento di Johnny Bruschetta nella **top 10 Italiana di Yelp**, redatta dalla community di recensioni online.

Info e prenotazioni: tel. 329-7354324 – www.johnnybruschetta.com

Roberta Caporini

Tags: Bruschetta | Johnny Bruschetta | Marina di Massa

Share

« Previous :
Terre del Falerno a Castel di Stella

About The Author

Roberta Caporini

Related posts

Peperoncino Day
agosto 05, 2016

Mai più sottrarre alberi per far spazio ai vigneti
agosto 01, 2016

Processo alla spaghetta alla Bolognese
luglio 19, 2016

Editoriali

Tarlano light
agosto 01, 2016 | 0 Comments

egnews OlioVinoPeperoncino | Guster Viaggiando | Wine in Tour

eg web TV

Reportage

Palazzone Acreide, un borgo fra Barocco, sostenibilità, solidarietà e qualità del vino
agosto 30, 2016 | 0 Comments

egnews OlioVinoPeperoncino | Guster Viaggiando | Wine in Tour

Information sul Cookies

Newsletter

E-Mail *

Nome

Iscriviti

Agenda

Terre del Falerno a Castel di Stella
agosto 06, 2016 | 0 Comments

Tour d'Olio in Campania
agosto 01, 2016

Castel di Stella: MTV e Streetfood
agosto 01, 2016 | 0 Comments

PAGAMENTI E DONAZIONI

Importo: EUR

Paga ora con PayPal

Information sul Cookies

EGNEWS

Editore Tutti Frassoni
Via Del Pozzone, 1708 - 44020 Gorino (FE)
P.Iva 01210940389 | Tel. 0533 995031
Testata Giornalistica EGNEWS
Direttore Responsabile Piero Rotatori
Registrato Trib. Ferrara n° 12012 del reg. Stampa 09/11/12
Testata Giornalistica Oliovinopeperoncino
Direttore Responsabile Piero Dorato
Registrato Trib. Ferrara n° 12007 reg. Stampa 06/06/2007
Iscrizione al ROC 25113 Editore Elettronico

LOGIN

Username

Password

Remember Me

Log in

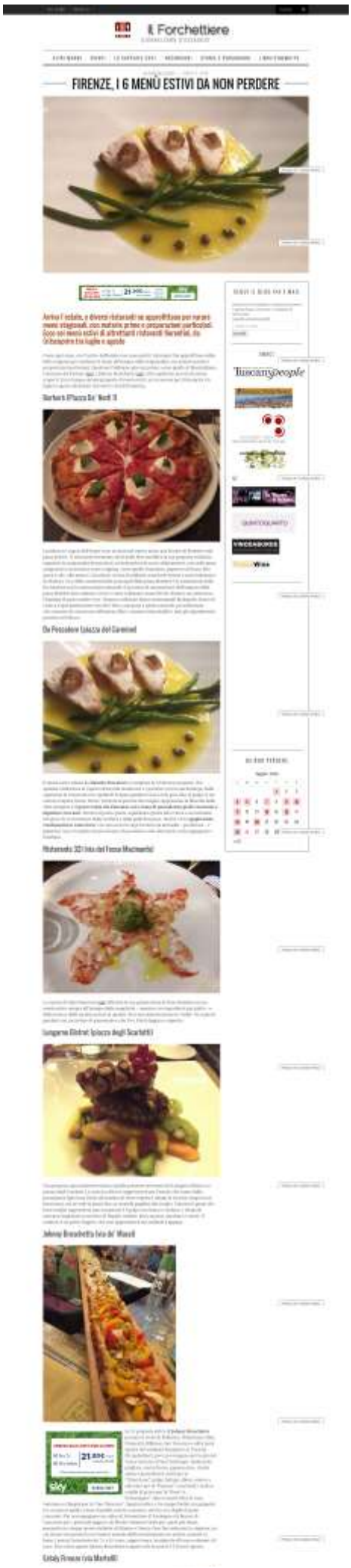
» Lost your password?

Giornale di eno gastronomia, vino, olio, ogni alimentare
Club alla vino peperoncino editore il giornale quotidiano gratis interamente di giornalisti sull'agro-alimentare EGNEWS - eno-gastronomia news. Diretto da Piero Rotatori e Piero Dorato recensioni, e curiosità sul mondo delle cucina.
Trovando guide sui vini, il vino per tutti, chefs di grandi chef, curiosità alimentari, champagne, Ambiente e Turismo tra cucina e castelli, turismo enogastronomico e alberghi tipici agrituriismo e itinerari italiani.

egnews OlioVinoPeperoncino

Copyright © 2014 Club Olio Vino Peperoncino. Credits

Information sul Cookies


Il Forchettiere
FIRENZE, I 6 MENÙ ESTIVI DA NON PERDERE
Barbarà (Piazza De' Nerli 3)
Da Pescatore (piazza del Carmine)
Ristorante 321 (via del Fosso Macinante)
Lungarno Elettrici (piazza degli Scarlatti)
Johnny Bruschetta (via de' Vinci)
Estaly Firenze (via Martelli)
TuscanyPeople
QUINTOQUINTO
VINOCAMUNDE
Wine

Il Forchettiere
BADIANI E JOHNNY BRUSCHETTA: GELATI E BRUSCHETTE ALLA CONQUISTA DI LONDRA
Il gelato di Badiani al Mercato Metropolitano
La bruschetta apre a Marina di Massa, poi vola a Londra
TuscanyPeople
QUINTOQUINTO
VINOCAMUNDE
Wine
MERCATO

LayBag

Estate a Firenze, il caldo si combatte con gazpacho e bruschetta

ANTONIO GIULIANI

Zuppe ghiacciate, carpaccio di pesce, formaggi freschi: Johnny Bruschetta lancia la sua ricetta contro afa e voglia di staccare: a base di ingredienti leggeri e nomi che fanno sognare di essere altrove

Dalle colline sopra Firenze al mare dell'Isola d'Elba, fino al lito di Giannutri, passando per il verde del Chianti: ci sono tutti i luoghi del cuore di chi ama le vacanze in Toscana nel menu estivo di **Johnny Bruschetta**, nuovo bistrot di via de Macci 77/r, fermoso per i **taglieri lunghi fino a 2 metri** su cui si servono le specialità della casa.

Ingredienti freschi, mixati in modo divertente, per fare una pausa dalla calura di Firenze e regalarsi un po' di atmosfera vacanziera, pur restando in città. Le **15 proposte estive** di Johnny Bruschetta portano il nome di Fidenza, Chianciano, Elba, Giannutri, Bibbona, San Vincenzo e altre mete tipiche dei weekend fuoriporta in terra toscana. Gli **ingredienti**, però, sono a km zero e provengono per lo più dal vicino Mercato di Sant'Ambrogio: melanzane grigliate, menta fresca, peperoncino, ricotta salata e pomodorini confit per la **Bruschetta Chianciano**, polpo, lattuga, alloro, arance e sale nero per la **Bruschetta Pienesa**, roast beef, rucola e scaglie di grano per la **Ruisi in Pratomagno**, salsa tonnata fatta in casa, valeriana e chicchi per la **San Vincenzo**. Per stare ancora più freschi si può scegliere tra tre **colorattissime zuppe fredde**: la Verde (gazpacho a base di piselli, menta e zenzero, servito con sfoglie di pane croccante), la Rossa (pomodoro e panzetta) e l'Arancio (totally vegan: con carote, sedano e sfoglie di mela verde croccante).

Per accompagnare un calice di Vermentino di Sardegna o di Rosato di Cannonau per i piatti più leggeri o di Merlot, Cabernet Sean per i gusti più decisi, pescando tra cinque nuove etichette di **Olianas e Tenute Casa Del** scelte per la stagione, tra cui alcuni vini prodotti con l'antico metodo dell'invecchiamento in anfora, anziché in botte.

Tra le new entry dell'estate 2016 anche due **maxi insalate** in grado di accontentare gli amanti della "cicca" a caccia di alternative a prova di afa: la **Cesare in visita a Firenze**, rivisitazione della più nota Caesar Salad in chiave più light con prosciutto arrosto e la **Tonno del Chianti** (Bluff), con chiacchi di spalla di suino, valeriana, fagioli bianchi e cipolle di Tropea. Completano il menu cinque proposte **dolci refrigerati**, tra cui la più classica macedonia con gelato e il più sfizioso gelato allo yogurt con guarnizioni di Johnny.

I **prezzi** restano in linea con la formula johnny: bruschette da 7,5 a 9,5 euro, zuppe 6 euro, insalate da 8/9 euro e dessert 4/5 euro. Nei mesi di **luglio e agosto** Johnny Bruschetta sarà aperto solo la sera dalle 19 alle 23, tutti i giorni della settimana. Per prenotazioni tel. 055 2476326 - www.johnnybruschetta.com

Condividi su
Facebook · Twitter · Google · LinkedIn · E-mail · Stampa

Correlati

Johnny Bruschetta lancia il pranzo per lavoratori: low cost con gusto
19 febbraio 2016

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

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

SPORT/NEWS

Triscone Games 2016, all'Italia 40 medaglie nella seconda giornata

Problemi economici e organizzativi, chiude la Pirate Waterpolo

Triscone Games, Nicole Orlando vince l'oro nel Triathlon di atletica

Cookies Policy

'Triscone Games', Firenze entra nella storia dello sport disco

Vela, due toscani ai mondiali di Sarennes e agli europei in Inghilterra

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

Scandalo antenna Wind: "Su quel palazzo non ci sono vincoli, non possiamo farci niente, non abbiamo voce in capitolo".

— Alessandro Martini, sindaco pasticcione e a vuvuzuela

Cookies Policy

VIAGGI & TURISMO

In Maremma 'Val delle Rose presenta...'

Primo motore italiano di ricerca di viaggi per comunità gay

Estate in piscina, con Ulop party a bordo vasca e corsi su misura

Cookies Policy

Family tour a Firenze: Un nuovo modo per turisti e

LEONARDO DA VINCI Omaggio della Loira al genio dove visse gli ultimi anni

Informazione indipendente

iNfirenzeweb.it

EDIMEDIA
ali per il tuo brand.

DA JOHNNY BRUSCHETTA È COME ESSERE IN VACANZA...

Da Johnny Bruschetta il menu vacanziero per chi resta in città
Gazpacho ghiacciato, carpaccio di pesce, formaggi freschi e maxi insalate: bistrot di via de' Macci lancia la sua ricetta contro calura e voglia di staccare: la base di ingredienti leggeri e nomi che fanno sognare di essere altrove

Dalle colline sopra Firenze al mare dell'isola d'Elba, fino al blu di Giannutri, passando per il verde del Chianti: ci sono tutti i luoghi del cuore di chi ama le vacanze in Toscana nel menu estivo di Johnny Bruschetta, tuscan bistrot di via de' Macci 77/r, famoso per i taglieri lunghi fino a 2 metri su cui si servono le specialità della casa.

Ingredienti freschi, mixati in modo divertente, per fare una pausa dalla calura di Firenze e regalarsi un po' di atmosfera vacanziera, pur restando in città. Le 15 proposte estive di Johnny Bruschetta portano il nome di Follonica, Chianciano, Elba, Giannutri, Bibbona, San Vincenzo e altre mete tipiche dei weekend fuoriporta in terra toscana. Gli ingredienti, però, sono a km zero e provengono per lo più dal vicino Mercato di Sant'Ambrogio: melanzane grigliate, menta fresca, peperoncino, ricotta salata e pomodorini confit per la Bruschetta Chianciano, polpo, lattuga, alloro, arance e sale nero per la Bruschetta Pianosa, roast beef, rucola e scaglie di grano per la Roast in Pratomagno, salsa tonnata fatta in casa, valeriana e cilegini per la San Vincenzo. Per stare ancora più freschi si può scegliere tra tre coloratissime zuppe fredde: la Verde (gazpacho a base di piselli, menta e zenzero, servito con sfoglie di pane croccante), la Rossa (pomodoro e pancetta) e l'Arancio (totally vegan: con carote, sedano e sfoglie di mela verde croccante).

Per accompagnare un calice di Vermentino di Sardegna o di Rosato di Cannonau per i piatti più leggeri o di Merlot Cabernet Sirah per i gusti più decisi, pescando tra cinque nuove etichette di Olianas e Tenute Casa Dei scelte per la stagione, tra cui alcuni vini prodotti con l'antico metodo dell'invecchiamento in anfora, anziché in botte.

Tra le new entry dell'estate 2016 anche due maxi insalate in grado di accontentare gli amanti della "ciccia" a caccia di alternative a prova di afa: la Cesare in visita a Firenze, rivisitazione della più nota Caesar Salad in chiave più light (con prosciutto arrosto) e la Tonno del Chianti (Bluff), con sfilaccetti di spalla di suino, valeriana, fagioli bianchi e cipolle di Tropea. Completano il menu cinque proposte dolci refrigeranti, tra cui la più classica macedonia con gelato e il più sfizioso gelato allo yogurt con guarnizioni di Johnny. I prezzi restano in linea con la formula Johnny: bruschette da 7,5 a 9,5 euro, zuppe 6 euro, insalate da 8/9 euro e dessert 4/5 euro. Nei mesi di luglio e agosto Johnny Bruschetta sarà aperto solo la sera dalle 19 alle 23, tutti i giorni della settimana. Per prenotazioni tel. 055 2478326 - www.johnnybruschetta.com

Nicolette Curradi
19 Luglio 2016 13:58

Mi piace 0 Tweet

COMMENTA LA NOTIZIA

Nome: Scrivi il tuo nome
Commento: Scrivi il tuo commento
Cambia
Copia il codice di verifica:
Invia

iNpdf
Leggi INfirenze di Novembre 2013
Archivio in Adobe Reader

©2016 INfeed.it

Firenze

Oggi
Pomeriggio: Poco nuvoloso
Sera: Sereno
Domani - 20/07
Mattino: Sole e caldo
Pomeriggio: Poco nuvoloso
Sera: Sereno
Dopo domani - 21/07
Mattino: Coperto
Pomeriggio: Sole e caldo
Sera: Sereno

Segui @INfirenzeweb
Mi piace Piace a Ilaria Gori e altre 632 persone.

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 della Carrozza di Hans

INannunci »
MERCATO DEL LIBERO SCAMBIO

INanimali »
BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI ALL'IMPRUNETA

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 traditional 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. Theirs 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 77/r, Florence, tel. 055/247 83 326. *(bianca cockerell & kate magowan)*

Like 7 Tweet G+1 0

TOP NEWS STORIES

Two Piazzale Michelangelo Parks Reopen
Two green spaces near Piazzale Michelangelo evoked in the collective memory images of Florence reached yesterday...

Traffic Revealed Due to Tram Construction
Three weeks for the new trolley line 2 are currently being laid in via del Ponte all'Asse. Six [...]

Muslims at Florence Cathedral Mass
A group of 23 Muslims resident in Florence, including their spiritual leader, Imam Izzedin Elzir accompanied by his wife [...]

Americans Buy 'Manifattura Tabacchi'
An abandoned industrial space, Florence's 'Manifattura Tabacchi,' has been purchased by an American foundation, the Florence's mayor's office [...]

NEW IN TOWN

Jewelry by Angelo de Nezza & F.lli Piccini
A couple of a Florentine jeweler, Polo, Angela de Nezza has designed and

LATEST TWEETS

Vista & Magenta
@VistaMagenta
Learn the art of handmade & personally decorated #ceramics from #Tuscan artisans #Florence @StegoFirenze... fb.me/1Kdpcbwm

Entering the World of Tuscan Ce...
Walking into Florence's Stegoli Te...
magentaflorence.com

FACEBOOK

Content & all photos © 2016 Magenta Editrice all rights reserved - P.IVA 02643880487
Direttore Responsabile: Rosanna Cingiaria | top photo © Andrea Pistolesi - www.andreapistolesi.com

Toscana Gourmet

dalla redazione storica di Chianti&Toscana News

martedì 19 luglio 2016

L'estate è in tavola da Johnny Bruschetta

15 piatti, 5 Vini. Viaggio tra i luoghi delle vacanze toscane in un taglione

Il giardino è ancora off limits, ma non importa: meglio evitare l'afa e le zanzare. Si accoglienti solo, rinfrescate dall'aria condizionata, restiamo Johnny Bruschetta il luogo adatto per trascorrere una serata estiva pranzando in mezzo tranquillo, realizzato con ingredienti freschi, in compagnia di qualche buon calice di vino. Una pausa dalla calura l'invitata, immaginando di essere a fare il bagno nel mare dell'Elba, a Castiglione o sorseggi nel verde del Chianti.

Da Johnny Bruschetta, Salcar Aviator a due passi dal Mercato di Sant'Ambrogio, l'estate porta il menu di 15 piatti ispirati ai luoghi delle vacanze toscane, a cui si aggiungono sono insalate e dessert rinfrescanti.

Qualche esempio: le zuppe fredde, la verde a base di pisellini vegetali, la rossa con pomodoro e piacente croccante, l'arancio, con carote e salmon (vedi foto)

Si passa poi alle famose bruschette di Johnny, questa volta con tutti i sapori dell'estate toscana: tonno dell'Elba, capriole a Fallonica, melanzane a Chianciano, peperoni in Valdarno, nutria a Castiglioni, rana in Pontremoli, porri a Bibbona...solo per citarne alcuni. La foto sottostante dovrebbe rendere l'idea.

Poi ci sono anche due nuove insalate, la Cecina in ricordo a Pietrasanta e la Tempo del Chianti.

Daniele Martini, chiamato dal brand, "volto" e genius di Johnny Bruschetta presenta nei mesi di luglio e agosto i nuovi piatti estivi, in degustazione con i vini di Ghiaia, Vermentino di Sardegna e Rosato di Cacciatora. Scelti ad invitiguai, e il frutteto e piacevole Syrah La infiori, realizzato in nelle di terracotta, di Tenuta Casa Dei.

Il pot finale, un Bianco gelato alle vogari con pasticcina all'anacik.

L'estate c' arrivata!

Fabrizio Del Bimbo

Pubblicato da Fabrizio Del Bimbo a

Nessun commento:

Posta un commento

Home page

Post più vecchi

Iscrivi a: Commenti sul post (Atom)

Mobile Travel. Immagine del modello di Sergey. Powered by Blogger.

Etichette

- Eventi (80)
- Libri (6)
- Ristoranti (3)

Lettori fissi

Seguici su twitter?

Archivio blog

- 2016 (13)
  - luglio (2)
  - giugno (2)
  - aprile (1)
  - marzo (8)
  - febbraio (2)
- 2015 (34)
- 2014 (18)
- 2013 (8)
- 2012 (17)
- 2011 (22)
- 2010 (16)
- 2009 (16)

Blogroll personale

Creatività in progress
Il cuoco profumo la pagi!
1 anno fa

Tutto lo sport di Toscana
A Santa Croce sull' Arno continua il 10°Internazionale juniores
2 anni fa

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

Curiosità di Toscana
Santa Maria del Fiore...nudità
1 anno fa

Chi siamo

Nadia Fondelli
Nicoletta Cantelli
Fabrizio Del Bimbo
Andrea Stopp
Giuseppe Raimondi
Simone Focardi

Collaboratori

- Fabrizio Del Bimbo
- Nicoletta Cantelli
- Toscana Tutto Vino

Inserisci una città

Accedi

Italiano

Johnny Bruschetta

Senza glutine a Firenze - 50122 Via de Macci 77R

+39 055 2478326

Sito web

Locale indicato come gluten free, ma con poche conversazioni al riguardo.

Elencato tra i locali gluten free su Yelp

Hai mai mangiato senza glutine qui? Aiuta gli altri lasciando un consiglio

0 Comments

Sort by Oldest

Add a comment...

Facebook Comments Plugin

Scopri locali gluten free ovunque, in un attimo.

Pagine

- Home
- Come funziona
- Contatto
- Politica di riservatezza
- Termini di servizio

Dal blog

- Senza glutine al mercato di Testaccio
- La puntata di Report sul mercato degli alimenti senza glutine in Italia
- Dove eravamo rimasti?

Gastromania © 2015
P.Iva 09983791006

a cura della redazione diToscana&Chianti News
tutto vino

mercoledì 20 luglio 2016

Da Johnny Bruschetta anche i vini sono di qualità

I menu vacanzieri del Toscan bistrot Johnny Bruschetta di via dei Macci a Firenze includono quest'estate anche piacevoli abbinamenti a vini del nostro territorio e non solo, prodotti da aziende di qualità come Castello del Trebbio, Tenuta Casa Dei e Olianas.

Il Castello del Trebbio, fondato dalla famiglia de'Pazzi nel XII secolo è di proprietà dei Baj Macario dal 1960. Dal 1995 è gestito direttamente da Anna e Stefano Casadei che hanno trasformato la proprietà in un'azienda moderna e molto dinamica ed orientata a produzioni di alta qualità. L'azienda come le altre di famiglia viene condotta secondo i principi del Biointegrale e i vigneti sono costituiti soprattutto da Sangiovese. Il focus principale dell'azienda è infatti la valorizzazione di questo vitigno: siamo nel cuore del Chianti Rufina, dove il Sangiovese trova la sua migliore espressione in termini di eleganza e longevità. Ricca ed affascinante è la storia che caratterizza il Castello: in cui, nel 1478, fu tramata la famosa "Congiura de'Pazzi".

La Tenuta Casadei, a Suvereto, nella Toscana meridionale, produce vini di elevato livello qualitativo da varietà internazionali. La joint venture con i Cline ha contribuito a dare nuovo impulso all'azienda, che, da sempre condotta secondo i dettami dell'agricoltura biologica, poi Biointegrale, ha recentemente introdotto i cavalli nella gestione dei vigneti e sta completando la cantina con anfore, cemento e legno.

L'azienda Olianas, a Gergei in Sardegna, è stata fondata da Stefano Casadei insieme ad Artemio Olianas, amico e socio di origine sarda ed imprenditore nella ristorazione fiorentina. L'obiettivo fin dall'inizio è stato produrre vini di elevata qualità e con un fortissimo legame con il territorio d'origine. A tale scopo si è deciso di puntare esclusivamente su varietà autoctone sarde (Cannonau, Bovale, Carignano, Vermentino e Nasco), sottoposte a rigorosa selezione sia in campo che in cantina, dove si utilizzano anche le anfore, come strumento per l'esaltazione delle loro peculiari caratteristiche. Le vinificazioni vengono interamente svolte in modo naturale, senza il ricorso a lieviti selezionati o enzimi, che potrebbero contribuire a standardizzare gli aromi ed il gusto dei vini, togliendone tipicità.
Tra i vini proposti da Johnny Bruschetta spicca, in abbinamento ai piatti più leggeri, il Rosato, Cannonau DOC Cannonau 100%, di cui sono prodotte 10.000 bottiglie, a fermentazione attivata in modo naturale, come prevede il metodo biointegrale, utilizzando una "pie de cuve", senza l'utilizzo di lieviti selezionati e di attivanti. Dopo la fermentazione, circa l'80% del vino rimane in affinamento "sur lie" in acciaio per 5 mesi, mentre il rimanente 20% è affinato in Tonneaux per lo stesso periodo. Successivamente il vino viene chiarificato con bentonite e filtrato mediante procedimento di filtrazione a cartoni.
E' un vino dal grande impatto, sempre bilanciato tra la freschezza di un ottimo vino bianco e la struttura del Cannonau.
La temperatura di servizio consigliata è 8°-10°C.

In abbinamento a piatti dal sapore più deciso si propone invece Armonia, rosso toscano ottenuto da Merlot + Syrah 50%, altri vitigni a bacca rossa. Di questo vino sono prodotte 50.000 bottiglie. L'affinamento avviene in barrique di rovere francese, di 2° e 3° passaggio, per 10-12 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia da 4 a 6 mesi.
Al naso mostra chiaramente intensi aromi di bacche rosse con punte di vaniglia. Riempie la bocca in modo soffice e morbido al palato con una buona freschezza. Finale leggermente dolce.

Dulcis in fundo, un bicchierino di Vinsanto del Castello del Trebbio...

Nicoletta Curradi
Fabrizio Del Bimbo

Nessun commento:

Posta un commento

Home page

Powered by Blogger.

cristina_ferro
Johnny Bruschetta
Segui più
Piace a 115 persone

Leonardo Tozzi

Grazie a te blog

Stefano Poli ha aggiunto 5 nuove foto.
18 luglio alle ore 22:23
Da Johnny Bruschetta...
Mi piace
Commenta
Condividi
Hootlet
Monica Pieraccini, Stefano Poli e altri 6

Gola Gioconda ha aggiunto 5 nuove foto — presso Johnny Bruschetta.
Pubblicato da Luca Molleguido Maraglia (*) · 18 luglio alle ore 18:37
Firenze, Toscana
Da Johnny Bruschetta un menù fresco e simpatico per immaginare le vacanze in città.
Si può viaggiare anche solo con la fantasia e il cibo e il vino certo aiutano. Il bistrot di via dei Macci propone ingredienti freschi, mixati in modo divertente, per fare una pausa dalla calura di Firenze e regalarsi un po' di atmosfera vacanziera, pur restando in città. Le 15 proposte estive di Johnny Bruschetta portano il nome di Follonica, Chianciano, Elba, Giannutri, Bibbona, San Vincenzo e altre mete tipiche dei weekend fuoriporta in terra toscana. Gli ingredienti, però, sono a km zero e provengono per lo più dal vicino Mercato di Sant'Ambrogio: melanzane grigliate, menta fresca, peperoncino, ricotta salata e pomodirini confit per la Bruschetta Chianciano, polpo, lattuga, alloro, arance e sale nero per la Bruschetta Pianosa, roast beef, rucola e scaglie di grano per la Roast in Pratomagno, salsa tonnata fatta in casa, valeriana e ciliegini per la San Vincenzo. Per stare ancora più freschi si può scegliere tra tre coloratissime zuppe fredde: la Verde (gazpacho a base di piselli, menta e zenzero, servito con sfoglie di pane croccante), la Rossa (pomodoro e pancetta) e l'Arancio (totally vegan: con carote, sedano e sfoglie di mela verde croccante).
www.johnnybruschetta.com tel 0552478326
+2
271 persone raggiunte
Metti in evidenza il post
Mi piace
Commenta
Condividi
Hootlet
Maurizio Izzo, Stefano Filippelli e altri 2
Scrivi un commento...

Io Amo Firenze
Following
Nuovo menu da @JBruschetta gazpacho ghiacciato, "Marlin a Giannutri", la zuppa arancione vegan...

Firenze Spettacolo ha aggiunto 3 nuove foto.
8 minuti fa ·

LA BRUSCHETTA VA IN VACANZA....
Johnny Bruschetta, il simpatico locale condotto dal gentile hipster-chef Daniele Pis Martini, annuncia su un tagliere di 2 mt il nuovo menù estivo. L'ottima Francesca Puliti l'ha battezzato "Giro della Toscana in un tagliere". Pane toscano, extravergine d'oliva e ingredienti freschi per bruschette al polpo di Pianosa, al tonno dell'Elba, ai peperoni del Valdarno, al roastfbeef del Pratomagno e via dicendo. Con loro i vini del Castello del Trebbio (Rùfina) della TenutaCasaDei (Suvereto) e il Vermentino doc Sardegna 2015 di Olianas vini.

Mi piace · Commenta · Condividi · Hootlet

http://www.ioamofirenze.com ha aggiunto 4 nuove foto.
3 ore fa ·

Johnny Bruschetta ecco il nuovo menu per chi resta in città, a base di ingredienti leggeri e nomi che fanno sognare di essere altrove (es. "Marlin a Giannutri"). Qualche esempio?
Gazpacho ghiacciato, carpaccio di pesce, formaggi freschi, maxi insalate, la zuppa arancione vegana e molto altro...