



Osteria del Proconsolo, i sapori autentici della cucina toscana

Un ristorante a Firenze centro che, da oltre 50 anni, celebra i sapori toscani conquistando fiorentini DOC e turisti di passaggio

Chi sceglie di visitare la meravigliosa Firenze lo fa per ammirare i capolavori del Rinascimento italiano ma anche per soddisfare le papille gustative. La fama culturale della città, infatti, viaggia di pari passo con quella della sua celebre cucina che poggia le fondamenta su grandi classici come la ribollita, i pici toscani, la celebre pappa col pomodoro e, ovviamente, sua Maestà la **bistecca alla fiorentina**. Il tutto accompagnato dai [vini toscani](#), la cui varietà e qualità sono rinomate in tutto il mondo e scalano le classifiche enologiche più prestigiose.



La bistecca alla fiorentina (Foto © Osteria del Proconsolo).

Osteria del Proconsolo Firenze: la vera cucina toscana

Per mangiare bene a Firenze centro, un indirizzo da appuntarsi è l'**Osteria del Proconsolo**, in via del Proconsolo 59, **a due passi da Piazza della Signoria e dal Duomo**.

Aperto nel 1969, questo ristorante fiorentino è ancora oggi uno dei più **caratteristici e genuini della città**, destinazione ideale per chi desidera assaporare la buona cucina toscana e i suoi gusti più autentici.



Gli interni del locale, in tipico stile tradizionale (Foto © Osteria del Proconsolo).

Gli interni e la filosofia

Il locale ospita due sale suddivise su due piani, in un'ambientazione curata e piacevolmente retrò fatta di tovaglie quadrettate, bistecche e prosciutti toscani in bella vista, antiche bilance, stampe e quadri della città alternati a moderni graffiti che omaggiano i profili inconfondibili della Cupola del Brunelleschi e della Torre di Arnolfo.

Una curiosità: l'**osteria prende il nome dal "proconsolo"**, ossia il magistrato che presiedeva l'Arte dei Giudici e Notai nella medievale Repubblica fiorentina. E nell'omaggio a quest'antica figura è racchiusa tutta la promessa di un menù che vuole raccontare le tradizioni locali, valorizzando piatti e prodotti tipici toscani, che tanto successo riscuotono anche nell'immaginario internazionale.

Il Menù con piatti tipici toscani

Il **menù dell'Osteria del Proconsolo** è studiato per soddisfare la curiosità e l'appetito dei turisti e stuzzicare anche i fiorentini DOC: i primi, assidui frequentatori soprattutto nelle ore del giorno, nelle pause tra una visita e l'altra, gli altri immancabili ed esigenti habituè alla sera.

Ad aprire la carta sono i **generosi taglieri di salumi locali e formaggi**, accompagnati dai sottoli e dal miele della zona. Tra le proposte calde, sono ottimi i *soufflé di verdure* mentre tra le crudité

segnaliamo il piacevolissimo *carpaccio di Chianina*.

Tra i primi piatti, la *ribollita di verdure* e la *pappa col pomodoro* non deludono: due classici della cucina toscana che rievocano millenarie preparazioni contadine, quando verdure e pane raffermo costituivano il pasto principale tracciando la via della nobile arte del recupero ben prima che l'espressione "zero spreco" diventasse un concetto "mainstream".



La ribollita di verdure (Foto © Osteria del Proconsolo).

A seguire, le paste fresche, tra cui [Pappardelle al sugo di cinghiale](#), *Tagliatelle ai funghi porcini* e *Pici toscani*, il tipico formato di pasta che ricorda gli spaghetti ed è ottenuto mescolando farina, acqua e olio.



Pappardelle e pici toscani sono tra i primi piatti sempre presenti nel menù (Foto © Osteria del Proconsolo)

Dove mangiare la Bistecca alla fiorentina? Ecco la risposta

Indubbiamente il richiamo più forte della proposta è rappresentato dalla **bistecca alla fiorentina** (Maremmana o Chianina IGP), ma dalla griglia arrivano anche le tagliate, sia di manzo che di pollo, e i filetti di manzo e Chianina.



Bistecca alla fiorentina da carne Maremmana o Chianina IGP (Foto © Osteria del Proconsolo).

Dalla cucina, invece, escono secondi importanti, come l'*Ossobuco alla fiorentina*, brasato pazientemente con il vino bianco e la passata di pomodoro, o lo *stinco di maiale arrosto con le patate*.

Il consiglio? **Fatevi guidare dal personale di sala** che vi suggerirà le portate più iconiche e vi guiderà negli abbinamenti con le migliori etichette locali. D'altra parte siamo in una tipica osteria dove si instaura un rapporto cordiale e di fiducia tra cliente e ristoratore; quest'ultimo garantisce premure e attenzioni senza sfociare in un servizio ingessato e formale, facendo sentire le persone a proprio agio e in un clima familiare.

Punti di forza dell'**Osteria del Proconsolo** sono sicuramente la posizione centralissima, il menù tipico fiorentino, il personale affabile e professionale e, non ultimo, l'ambiente caratteristico e informale da vecchia trattoria.

Osteria del Proconsolo

Via del Proconsolo, 59 – Firenze

www.osteriadelproconsolo.com

Data di creazione

29/03/2023

Autore

silvia-fissore