



Trattoria Dall'Oste: dalla Fiorentina alle migliori carni del mondo

Un'ottima bistecca alla fiorentina ma anche un'offerta di carni di eccellenza, selezionate in tutto il mondo. Siamo stati i uno dei quattro ristoranti lanciati da Antonio e Massimo Belperio nel cuore di Firenze

La Trattoria Dall'Oste è una catena di quattro ristoranti nel cuore di Firenze, nata dall'intraprendenza di **Antonio e Massimo Belperio**. Ambiente gradevole, gestione accorta, personale garbato e professionale fanno da preambolo ad una proposta enogastronomica ispirata **alla qualità**.

Se all'apertura, oltre dieci anni fa, l'idea era di servire la [tipica cucina toscana](#) a una clientela internazionale, **a metà della sua vita il format è diventato più specifico** mettendo al centro del menù la [bistecca alla fiorentina](#) di razza Chianina, forse il piatto più evocativo della tradizione locale.

«Un po' per passione e un po' per intuizione, ci siamo dedicati al mondo della carne partendo dal prodotto "bistecca alla fiorentina". – spiega il giovane project manager **Carmine Bellino** – Ci sentiamo di aver rivalutato tantissimo questa specialità sul panorama fiorentino perché in precedenza veniva relegata in seconda o terza pagina del menù. Le vetrine con le nostre carni, inoltre, sono state un'altra scelta particolare fino a diventare simbolo e firma della Trattoria Dall'Oste».



A giudicare dai grandi numeri (quattro ristoranti con circa 350 coperti) è stata una scelta vincente, arrivata in anticipo rispetto all'avvio della procedura per candidare la **Fiorentina a patrimonio dell'Umanità UNESCO**.

Trattoria Dall'Oste: bistecca alla fiorentina, ma non solo

Siamo stati nel locale di **via degli Orti Oricellari, 29**, a pochi passi dalla Stazione di Santa Maria Novella. Un contesto accogliente e spazioso, distribuito in più sale capaci di accomodare circa

160 persone. Pavimenti in legno, luci basse e ben distribuite, tavoli larghi per una maggiore comodità dei commensali e una *mise en place* essenziale.



L'ingresso di via degli Orti Oricellari e l'interno del ristorante (Foto © Enzo Radunanza).

A dominare la scena, una **vetrina luminosa con la carne esposta come in una macelleria** e le **griglie a vista**. Innovativo l'inserimento nello staff del **Sommelier della Carne**, un macellaio posizionato dietro un bancone per dispensare consigli e per aiutare gli ospiti a scoprire le carni e il taglio più idoneo al proprio palato.

Il messaggio che si vuole trasmettere, e che arriva chiaro, è che in questo format c'è sostanza e chiarezza. Il cliente può e deve rendersi conto della freschezza della materia prima, osservarne la cottura e percepirne gli aromi.



La vetrina con le carni (Foto © Enzo Radunanza).

A mettere a proprio agio i commensali alla **Trattoria Dall'Oste** c'è un **team gentile e veloce nel servizio**, cosa non trascurabile. Pur riconoscendo il ruolo fondamentale delle persone più adulte, fa piacere osservare l'impegno dei giovani, vederli scivolare con entusiasmo tra i tavoli; è il messaggio positivo di un Paese che ha voglia di investire sul futuro, su comportamenti e linguaggi contemporanei, su idee ricche di ambizione.



Un angolo del ristorante (Foto © Enzo Radunanza).

I collaboratori vengono formati con appositi corsi per essere in grado di adempiere al meglio al loro compito, anche informando il cliente sul prodotto e i giusti abbinamenti. Lo stesso **Carmine Bellino** ha iniziato qui da cameriere mentre studiava all'Università, una gavetta che oggi lo vede protagonista in un ruolo manageriale. Si avverte in lui passione e condivisione di intenti, consapevole che anche il suo contributo è stato ed è indispensabile al successo del Gruppo.

Carni da tutto il mondo nel cuore di Firenze

Carmine è un Cicerone appassionato del messaggio aziendale e ci spiega che la proposta di carni si articola sulle **migliori varietà del mondo**. La scelta è stata quella di selezionare **solo carni certificate di scottona**, ossia femmine macellate giovani tra i 15 e i 22 mesi che non abbiano ancora partorito, perchè offrono una carne tenera e dalle migliori qualità organolettiche. L'azienda, inoltre, si occupa personalmente della **frollatura e della maturazione** per offrire bistecche di gusto eccellente.

Sono dodici le diverse tipologie di manzo che si possono trovare alla Trattoria Dall'Oste, dalla **Chianina Marchigiana e Romagnola** alla **Fassona piemontese**, dalla **Pezzata rossa croata** alla **Frisona olandese e polacca** fino ad arrivare ai [Wagyu](#) provenienti da Giappone, America, Australia e ai diversi tipi di **"Black Angus"**.



Sono 12 le razze di manzo provenienti da tutto il mondo (Foto © Enzo Radunanza).

Benchè l'**offerta carnivora** caratterizzi questo ristorante e l'intera catena, sul menù sono presenti anche altre portate con **specialità toscane** oppure a base di tartufo, nel periodo della sua maturazione e raccolta, e non maca una piccola proposta di pesce:

«Non crediamo di snaturare l'idea di steak house – spiega Carmine Bellino – perché a livello internazionale questa tipologia di locali ha anche una proposta di pesce. Inoltre abbiamo piacere ad accontentare tutti i clienti, essendo Firenze una città visitata da moltissimi turisti».

Per quanto riguarda la **carta dei vini** c'è una prevalenza di rossi con una ragionata selezione di ottime, cantine dalla Toscana al Piemonte.

Pairing carne e whisky, una cena per un'inedito accostamento

Tra le **serate a tema proposte dalla Trattoria dall'Oste**, nate dalla voglia di intrattenere e sorprendere il pubblico, c'è il format **#WhiskyforBreakfast**, un ciclo di cene basate sul *pairing* tra carni pregiate e whisky. I menù vengono concordati tra lo chef della Trattoria e [Daniele Cancellara](#), uno dei più giovani ed esperti italiani su distillati e mixology nonchè Bar manager del secret bar **Rasputin di Firenze**.

Nella serata del 4 dicembre (la seconda della rassegna) sono state quattro le varietà di carni inserite nel menù (Wagyu Australia, Black Angus italiano, Chianina e Black Angus spagnolo) a cui sono state abbinate altrettanti whisky di aziende e invecchiamento diversi (Jura Journey, Benriach, Hearst Of Speyside, Glendronach Peated e Dalmore 12 years old).

L'esperienza a tavola ha confermato il racconto sull'azienda, sulla selezione internazionale delle carni e su una qualità che si è espressa potentemente dal lato della materia prima e della cottura perfetta. Le carni, nelle loro porzioni generose, sono risultate compatte ma tenere e succulenti con piacevoli sentori di erbe aromatiche e di torbatura trasmessa dalla marinatura nel whisky.



Tartare di Wagyu Australia e Carpaccio di Black Angus italiano (Foto © Enzo Radunanza).



Bistecca (Foto © Facebook).

I distillati sono stati, infatti, impiegati nella marinatura delle carni, fino a cinque giorni per arricchire il prodotto con ulteriori profumi e sapori, poi nella preparazione delle ricette e infine degustati nel corso della cena. I bilanciamenti sono risultati piacevoli con un buon equilibrio tra whisky e cibo e sono state fondamentali le spiegazioni di Daniele Cancellara per orientare l'attenzione su alcune specificità della degustazione.

Ottima la freschezza e l'aromaticità della **tartare di Wagyu Australia**, una carne pregiata ottenuta dal manzo rurale giapponese, tra i più pregiati e costosi al mondo che in questo ristorante diventa più accessibile grazie ad accordi stretti con alcuni fornitori di fiducia.

Trattoria Dall'Oste

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

19/12/2019

Autore

enzo-radunanza