



CORRIERE FIORENTINO

Le triglie in crosta di pinoli dello chef Pescatore

Non lo chiama ristorante. La sua è una «casa di cucina». Perché sedere a tavola Da Pescatore «è come entrare in una casa con un suo stile, una sua personalità» spiega lo chef, Daniele Pescatore, cuoco campano ma fiorentino d'adozione
di Ivana Zuliani

Non lo chiama ristorante. La sua è una “casa di cucina”. Perché sedere a tavola Da Pescatore «è come entrare in una casa con un suo stile, una sua personalità» spiega lo chef, Daniele Pescatore, cuoco campano ma fiorentino d'adozione. La specialità sono i piatti di mare. «La cucina di pesce può essere talmente delicata da permettere di presentare anche ricette classiche» commenta. Nelle sue mani (e in quelle della “brigata di cucina” composta da Yuichi, Leonardo, Toshiya, Gioele e Francesca), il polpo con patate o la frittura assumono una personalità diversa. «Hanno grazia» spiega in poche parole Daniele. Ogni piatto ha la sua struttura alchemica, fatta di ingredienti che si armonizzano, sapori contrastanti che creano equilibrio, cotto e crudo che si alternano.

I menù

I menù sono quattro all'anno, uno per ogni stagione, divisi per “percorsi” che accompagnano nell'esperienza del cibo: tre portate 35 euro, cinque 55 euro, sette 75 euro. Nelle degustazioni troviamo capesante foie gras e salsa al caramello, canederli di gamberi e cicale in crema di cavolfiore, linguine al piennolo in sauté di vongole, insalata di carciofi e crudo di branzino, ostriche, finocchi e uova di salmone. Per noi Daniele Pescatore prepara le triglie in crosta di pinoli su salsa di lamponi e mantecato di caprino.

Esplora il significato del termine: Da Pescatore, piazza del Carmine, Firenze, tel 055 219978, dp@dapescatore.it. Aperto tutti i giorni, escluso il mercoledì, dalle 12 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 23

13 aprile 2015 | 16:48

di Ivana Zulianidi