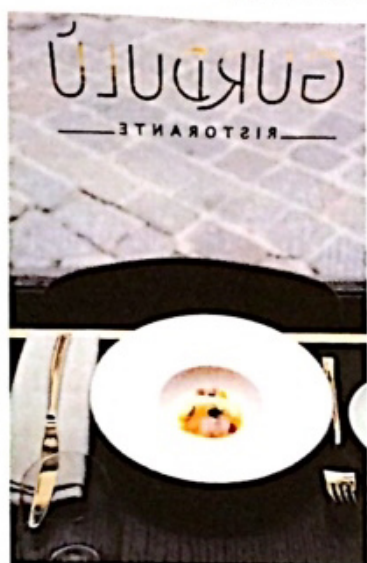




Gurdulù
Via delle Caldaie 12R - Firenze
Tel. 055 282223
info@gurdulu.com
www.gurdulu.com



ASSAGGI E NUVOLE

di *Margherita Toffolon* - Foto *Marina Denisova*

Due donne al comando di Gurdulù, il ristorante fiorentino del quartiere di Santo Spirito che rispecchia la natura istintiva ed entusiastica del personaggio calviniano de Il cavaliere inesistente. La chef Entiana Osmenzeza e la barlady Sabrina Galloni riversano la loro ricca esperienza in questo locale, che si snoda dalla zona bar su strada fino alla limonaia interna come uno dei fantastici racconti di Italo Calvino. Dall'ampia vetrata d'ingresso, incorniciata da infissi in legno color black blue, s'intravede il lungo bancone in stile rétro, dove vengono serviti cocktail creativi e un'ampia scelta di calici di vino, pescati da una cantina che conta circa 250 etichette. Per il twist come variazione su un classico è il Negroni, con goccia di angostura al posto del Campari e aggiunta di cordial orange (zucchero fatto con bucce d'arancia e acqua) e fresh lemon, c'è sempre la fila! L'elegante e informale interior design di Studio Tricot è tutto giocato su dettagli vintage: lampade in ottone su disegno anni Cinquanta e opaline ispirate ai bistrot francesi; carte da parati disegnate da Fornasetti e sedute di diversa foggia, rivestite con tessuti sartoriali. I toni pacati del blu e del grigio sono declinati nei pavimenti in legno e ferro, nelle finiture in ottone e nel piano in marmo dei tavoli di diverse forme e dimensioni. La cucina a vista si affaccia sulla sala, che porta alla piccola corte interna e costituisce il passaggio d'accesso, nella stagione estiva, alla limonaia attrezzata con pochi tavolini. Gurdulù propone un percorso di stile nel décor, nella preparazione dei drink e nella messa a punto dei piatti. Nel menu stagionale, con variazioni giornaliere, la scelta è fra "Stato Puro", "Tradizione e Territorio", "Oggi al Mercato" e "Dolci e Stagioni". Entiana innesta nella propria cucina gourmet - ma accessibile e sempre attenta alla materia prima - la cultura gastronomica balcanica d'origine, così ricca d'influenze armenie e greche. E il viaggio materiale diventa anche mentale, fra le soffici nuvole della carta da parati che caratterizza alcune zone delle pareti.