

Salmone & rucola guardando all'Europa

Nelle stanze che ospitavano il Caffè Tornabuoni, sul Lungarno Corsini, apre oggi a Firenze il «Capocaccia», un locale che si propone di inaugurare un nuovo tipo di ristorazione veloce, improntata sulla qualità, ma tenendo conto dei frenetici ritmi della vita moderna. Il nome deriva da quello di un'antica famiglia toscana, e sempre alla nostra regione sono ispirati i nomi dei panini serviti. Riduttivo definirlo un fast-food: al «Capocaccia» si servono sandwiches, elaborati secondo ricette originali, con un tipo di pane adatto ad essere farcito, preparato con una formula segreta affidata ad un fornaio della città. Scorrendo la lista viene la voglia di provare l'«Onorina», con salmone affumicato, burro, limone, pepe o il «Trebellico» con bresaola, rucola, pomodoro, mozzarella, olio e pepe. Per i meno affamati sono a disposizione le tartine, preparate con una bella varietà di prodotti ittici: dallo spada affumicato al musciame di tonno al granchio o caviale. Tutti i giorni viene proposto un diverso tipo

di insalata, adatta soprattutto per i frequentatori del locale a pranzo. Bella anche la selezione di piatti freddi, preparati con carni bianche o rosse affumicate e arrostate, accompagnate da verdure miste e salse stuzzicanti. Per la sera, particolare attenzione è stata dedicata all'aperitivo: alle 18.30 un banco predisposto all'uopo verrà apparecchiato con una infinita serie di stuzzichini. Per chi ama restare seduto, un piattino di mortadella accompagnerà l'aperitivo oppure potrà scegliere tra l'assortimento di pesce affumicato servito con il vino bianco e quello di salumi, accompagnato da vino rosso. Non si effettua servizio bar, ma chi beve un caffè seduto potrà gustare un bocconcino dolce che sarà servito assieme, quale ulteriore elemento di buona accoglienza. Il «Capocaccia» di Firenze è il primo del genere in Italia: segue il suo omonimo di Montecarlo e precede la serie di locali che aprirà tra breve nel resto d'Europa, a cominciare da Londra.