



# LA CITTA INDIGESTA

## Street food, che indecenza: lo chef bocchia tutto

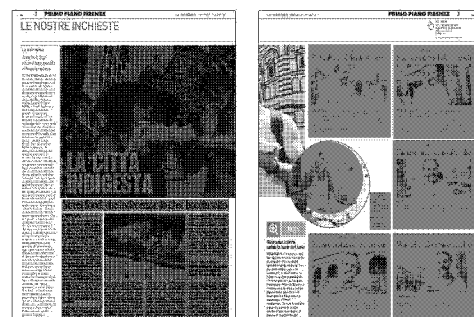
di **ELETTRA GULLÈ**

**COME** ti servo il junk food all'ombra del Cupolone. Gelati che sembrano montagne, pizze indigeribili, panini con ripieni stravecchi, kebab stantii. C'è di tutto di più nel cuore della nostra città. E fa male al cuore toccare con mano che proprio a Firenze, culla dell'enogastronomia, si miri solo al guadagno facile vendendo porcherie ai milioni di turisti che, un po' per ignoranza, un po' perché nel quadrilatero romano è più facile incappare in street food di bassa lega, finiscono per trangugiare me-

rende che vanno proprio di traverso. Sì, perché sono cattive e costano un occhio della testa. Ci siamo messi nei panni di turisti col classico languorino da metà pomeriggio insieme a Marco Stabile, lo chef stellato dell'Ora d'Aria. E ne abbiamo viste di tutti i colori. Cartelli

no rosso per molte gelaterie. Intanto, i gelati che sembrano gonfiati. Da evitare.

«**SONO** pieni di stabilizzanti, addensanti non potrebbero restare così alti e compatti – scuote la testa Stabile –. Il vero gelataio ogni giorno riempie la sua carapina. In-





vece nel 90% dei casi vedo gelati sintetici, fatti con le polverine. Oppure prodotti industriali spacciati per artigianali». La cattiva conservazione è ad ogni angolo. Sembra diventata una moda quella di inserire, all'interno delle vetrine dei gelati, fette di cocomero, cannoli siciliani e addirittura arancini. Un'accozzaglia di cibi che mai e poi mai dovrebbero condividere le stesse temperature. Il gelato dovrebbe essere tenuto a meno 18. Mentre i co-

comeri sottozero si ghiaccerebbero. E gli arancini? «Un'aberrazione», non si capacia Stabile, che oltretutto non vede, nella maggior parte dei casi, l'indicazione – obbligatoria per legge, – della temperatura di conservazione dei gelati. E le pizze? Anche lì le brutte sorprese non mancano. Invece di offrire un prodotto fresco, si preparano teglie enormi che vengono poi esposte al sole per ore e ore. Un classico trucco è la pasta altissima, per far

schizzare alle stelle il peso della pizza. Poi, appena un filo di pomodoro e un surrogato di mozzarella. Voilà la 'pizza-mattone', una botta per lo stomaco. Per non parlare dei tramezzini chiusi nella pellicola («Il buon panino deve essere espresso»), delle bistecche e dei vini lasciati alla luce diretta del sole come se fossero scarpe o pantaloni. Errori madornali. Tutto da buttare, dunque? No. «Nel complesso la qualità gastronomica fiorentina

---

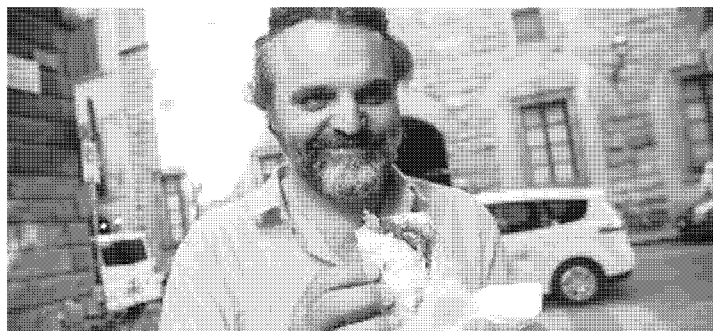
**PROVA SUL CAMPO**  
**Marco Stabile ha assaggiato per noi panini e pizzette**  
**Quante brutte sorprese**

---

è cresciuta: abbiamo sei ristoranti con una stella Michelin e uno con tre stelle – riflette Stabile –. Persistono però, soprattutto nel centro più turistico, realtà che rovinano il buon lavoro fatto da molti ristoratori». Ma la buona notizia c'è. «La situazione era molto più trash qualche anno fa – conclude lo chef –. Mi aspettavo di trovare molti più kebab e paninoteche di scarsa qualità. Insomma, nonostante tutto qualche miglioramento c'è».

**Il kebab**

**Carne stantia, occhio alle salse**



**IN VIA** dei Benci il Kebab che ci viene rifilato a 4 euro ha la carne callosa, prelevata da una vaschetta e non dallo spiedo. «La carne è pessima – afferma lo chef –. Il Kebab viene riempito di salse e di verdure così da far scomparire il gusto». Se ben fatto, rappresenterebbe un buon piatto unico. Così, invece, tante calorie e valore nutrizionale zero. «Il guaio poi è che un prodotto simile viene mangiato per merenda o, peggio, per spuntino».

### Il trancio di pizza

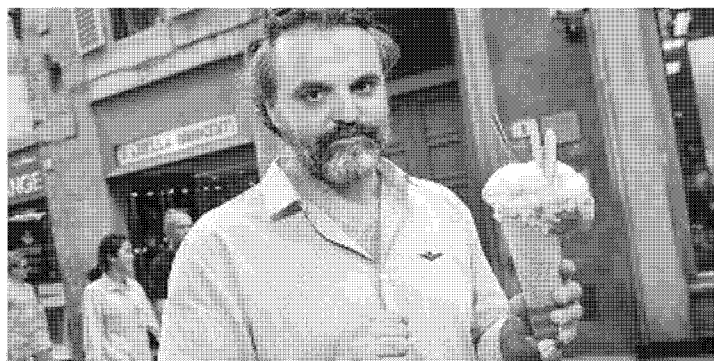
## Pasta alta, così lievita il prezzo



**UN TRANCIO** di pizza col prosciutto cotto all'ombra del Duomo. Marco Stabile scuote la testa: «La base è stata lievitata artificialmente in modo molto veloce». La pasta, altissima, fa lievitare – quello sì, – il prezzo a 3,80 euro per una pizza indigesta con poco pomodoro e un formaggio a pasta filante che tutto è tranne mozzarella. «Diffidate dalle maxi teglie – il consiglio dello chef –. Una buona pizzeria a taglio sforna continuamente il prodotto. Questa è solo una botta per lo stomaco».

### Il cono gelato

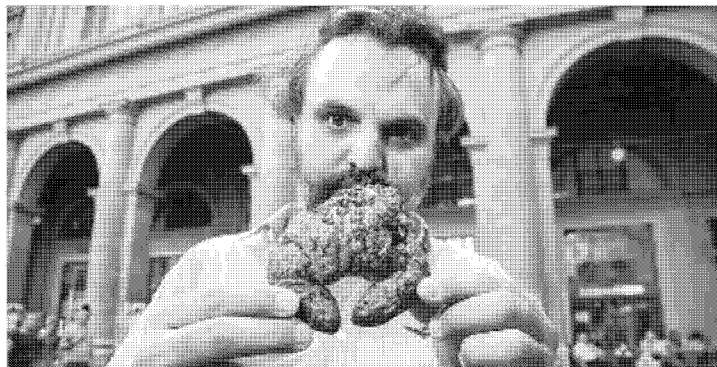
## Stabilizzanti per farli più gonfi



**AL PORCELLINO** ci imbattiamo in un maxi cono gelato che è una truffa. Il prezzo? 8 o 10 euro per un «melone chimico» e una «crema dal gusto artificiale e dal retrogusto acido». «Una bomba glicemica a cento euro al chilo. Dignità zero», arriccia il naso Stabile. Pensare che i turisti si mettono in coda, per poi magari farsi un selfie col gelatone-patacca. L'innaturale montagna colorata viene 'rimpinguata' sul retro, in barba a quel che dovrebbe essere il vero gelato. Molto meglio uno industriale.

### Il cornetto

## Secca e brutta, povera brioche



**POVERA** brioche. Tornando verso piazza della Repubblica ci imbattiamo nella brioche al cioccolato più brutta del mondo. «Intanto, le paste della colazione non dovrebbero mai arrivare alle 18 – mette in chiaro lo chef –. Poi, si vede che è un prodotto troppo cotto e trascurato». Effettivamente il cornetto, da un euro, è tutto storto e rinsecchito. Fa quasi pietà. Un errore comune è poi quello di lasciare bomboloni e ciambelle tutto il giorno nella vetrina esposta al sole.



Il nostro tour con lo chef stellato Marco Stabile ha riguardato i bar e i locali turistici del centro storico. In quasi tutte le occasioni il giudizio è stato negativo

### Il panino

## Wurstel crudo e pane vecchio



**UN'ORRIBILE** schiacciata ripiena di wurstel e fontina. Se vi volete far del male, questo è un buon metodo. 5 euro – derivanti dalle coordinate geografiche, visto che siamo in piazza del Duomo, – per un prodotto molto scadente. Dentro, la pasta è cruda. Dunque, gommosa e indigeribile. Il wurstel, secco, viene un po' 'rianimato' quando il panino, lì da chissà quanto, viene messo in forno. E la fontina? Appare qua e là. E non è un bello spettacolo.