Apre Gnam Natural Soup & Burger, ristorante e delivery

aristocratico-a41394be

Etica. Sta tutta in questa parola la nuova impresa gastronomica, Gnam Natural Soup & Burger, che debutta oggi nel cuore di San Frediano, in Via di Camaldoli 2R. Il nuovo ristorante con servizio delivery, il cui menu è una giocosa VELLUTATA DI ZUCCAdeclinazione del panino da grand gourmet e della zuppa fiorentina, nasce con l'obiettivo di salvaguardare e promuovere un'etica della qualità, tanto degli alimenti quanto del processo produttivo. Una mission che può trovare realizzazione unicamente nella dimensione locale, nel rapporto a km zero, nel cosiddetto "uscio e bottega" tipico del quartiere, del territorio con una precisa storia ed identità culturale.

La bottega di zona diventa così il progetto su cui investire, e la collaborazione il criterio su cui fondare la nuova proposta culinaria: gli hamburger sono inventati, miscelati, conditi direttamente dal macellaio di Via Santa Monaca, che utilizza carni provenienti da allevamenti dove sono esclusi ormoni o conservanti e si rispettano le cinque libertà sancite per la tutela e il benessere degli animali.

Il pane, in questa gustosa cornice di materie prime, è invece creato da un mastro panettiere con il cuore in San Frediano e l'attività a San Casciano Val di Pesa. Le sue farine sono italiane, biologiche, le sue ricette pensate ad hoc per il ristorante: con le verdure, con il sesamo, la soia, di segale, polesane, senza glutine ed altre varianti. La stessa filosofia guida la mano di chi, sempre a km zero e all natural, ci mette le salse, rigorosamente di giornata, senza uova e autoprodotte; di chi cucina le zuppe e le vellutate (contadina, di porri e patate, di cipolla, etc..), prepara le verdure ed altre biologiche e certificate prelibatezze. Di stagione s'intende. Poiché questa è la regola, come il servirsi del supporto dei preziosi presidi Slow Food, e dei consigli di chi è nato prima e per questo può tramandare antichi mestieri, tecniche, colture, insegnare la varietà di ortaggi e frutta, oltre che inediti sapori medievali. L'offerta di Gnam si completa quindi di un beverage che affonda, relativamente al vino, gusto e consistenza nei vitigni dell'azienda di proprietà "Dalle Nostre Mani", su un terreno che dalle colline delle Cerbaie si estende fino all'oasi protetta del Padule di Fucecchio

(www.dallenostremani.it) ed è coltivato a mano secondo i princìpi del biologico. Birra e bibite seguono la scia: la bionda è artigianale (Gnam) ed è prodotta artigianalmente con ingredienti italiani, mentre cola, aranciata, limonata & co sono Bio di Galvanina Group.

«Non importa se ci costano qualcosa di più, l'importante per noi è preservare la qualità» sono le parole di Giulio Wilson Rosetti che, insieme a Lapo Tardelli, Riccardo Brizzi e Marco Noto, forma il gruppo di giovani soci che inventa e dà il via al progetto nel breve spazio di un paio di mesi dalla fine dell'estate. Un investimento oneroso che segue di cinque anni quello del Vivanda, la prima enoteca biologica sempre in San Frediano divenuta ormai un punto di riferimento per chi dà importanza a "territorio, stagionalità, biologico, biodinamica".

I fondi - uno per il Ristorante (85 mq) e uno per il delivery (75 mq, qui ha sede la cucina) -, spazi dismessi senza specifica destinazione d'uso, ritrovano oggi, grazie all'intervento di Brizzi, un mood architettonico, un'estetica a favore dell'etica che si riflette tanto nei dettagli - pavimenti e tavoli in legno, materiale grezzo, ferro, nuances calde - quanto nella visione d'insieme.

La forza lavoro, almeno per i primi tempi di messa a regime, si compone di sei unità: uno chef, un centralinista e quattro persone a servizio. E già sono all'opera per garantire che le portate da consegnare a domicilio arrivino calde come appena uscite dai fornelli. Tutto insomma, dal recupero delle materie prime fino alla consumazione, è fatto oggetto di un'attenzione unica, di passione e ricerca, la stessa che al posto dei "treni carichi di cipolle in partenza da Tropea", ci ha messo semplicemente quattro ruote in andata e ritorno da Certaldo, "orto a km zero" di medesima e comprovata qualità.

I soci di Gnam

[caption id="attachment_35283" align="alignright" width="300"]
da sinistra Marco Noto, Riccardo Brizzi, Lapo Tardelli, Giulio Rosetti da sinistra Marco Noto, Riccardo Brizzi, Lapo Tardelli, Giulio Rosetti[/caption]

Giulio Wilson Rosetti
Nato a Firenze il 16 maggio 1983, ha vissuto e studiato 13 anni a Novara per poi laurearsi a Firenze in Viticoltura ed Enologia. Nel 2007 fonda con Lapo Tardelli la Società Dalle Nostre Mani che si occupa della produzione di vini biologici e naturali, poi premiati dalle principali guide italiane (Vini d'Italia Gambero Rosso, Guida Oro Veronelli). Nel 2010 apre la prima enoteca di vini biologici a Firenze, Vivanda. Suona in varie formazioni il sassofono e il pianoforte.

Lapo Tardelli

Nasce il 22 maggio 1983 a Fiesole (Fi). Si laurea nel 2006 in Scienze Tropicali e nel 2010 inizia un dottorato di ricerca in Zootecnia e Scienze Animali. Lo stesso anno, con il socio Giulio Wilson Rosetti, apre la prima enoteca di vini biologici Vivanda, e nel 2011 anche un pastificio. Tutte le attività si trovano nel cuore di San Frediano. Giocatore e allenatore di calcio, fa parte del gruppo storico palla pillotta. Con Gnam inizia una nuova avventura gastronomica. E' appassionato di montagna e di sci.

Riccardo Brizzi

Nasce a Grosseto il 3 marzo 1974. Diplomatosi al Liceo Artistico si trasferisce a Firenze dove si laurea in Architettura. La passione per la musica cresce parallelamente a quella per il fumetto dal quale trae ispirazione e tecnica. Nel '96, come percussionista, entra a far parte della band I Magnapasta. Nel 2003 fonda gli Zev da cui l'anno seguente nasceranno gli Scaramouche. Nel 2005 la band lega il suo nome a Cabo Cavallo, ex frontman dei Litfiba e a Carlo Barducci. Il risultato è un contratto con la EMI e un cd che guadagna velocemente i primi posti sul mercato. Sono gli anni delle tournée come gruppo di supporto ad artisti del calibro dei Toto, Jovanotti e Roy Paci. Il gruppo si scioglierà solo tre anni più tardi, nel 2008. La musica rimane tuttavia una costante nella vita dell'artista che nel 2009 forma i Gaudi, con cui propone brani popolari e cover italiane di Capossela, Pino Daniele e De Andrè.

Marco Noto

Nasce a Palermo il 24 maggio del 1977, dove ha vissuto fino a 19 anni. Dopo gli studi da perito informatico si trasferisce a Roma e subito dopo in varie altre città d'Italia (Genova, Bologna, Mestre..) fino ad approdare – definitivamente? – a Firenze. Qui, grazie alla comune passione per la musica, incontra Giulio Wilson Rosetti, con cui condivide la banda popolare e il medesimo strumento, il sassofono. Convive e ha una figlia, Matilde, di pochi mesi.

GNAM – Ristorante e Delivery
Via di Camaldoli 1R e 2R
Tel. 055 223952
Cell. 334 9438357
info@gnamfirenze.it
www.gnamfirenze.it