Una cena in fabbrica

fabbrica01-f3ef2c5c

Un locale ricavato all’interno della fabbrica Argenteria Pampaloni con un’offerta che risveglia la proposta gastronomica del capoluogo toscano.

Mangiare in mensa con posate d’argento del ‘700 sovrastati da un lampadario che rappresenta la falce e il martello, un menu fisso a prezzo differenziato tra uomini e donne, serviti da operai-camerieri in guanti bianchi che si aggirano tra mobili antichi e oggetti di modernariato, servendo pietanze di cucina giapponese.
Non siamo nel sogno lisergico di un cuoco della ex festa dell’Unità, o nel delirio di un imprenditore rovinato dalla crisi, bensì nel ristorante In Fabbrica di Firenze, locale ricavato all’interno dell’argenteria Pampaloni nato dalla fervida e immaginifica iniziativa di Gianfranco Pampaloni che ha voluto risvegliare, dalla letargia che la contraddistingue, la proposta gastronomica del capoluogo toscano, appiattita su una tipicità da vetrina e troppo succube di un folklore a uso turistico che la ingessa e la tarpa.

Primo di una catena



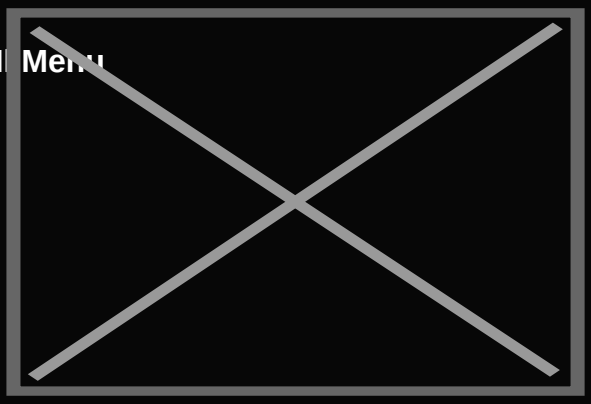
In Fabbrica è una sorta di allucinazione, un compendio della vita di Pampaloni stesso, qui cristallizzata negli arredi e nell’offerta di un locale decisamente fuori dai canoni consueti. «Credo - dichiara - che questo sia l’unico ristorante aperto all’interno di una fabbrica tuttora in attività in Italia. E nel locale abbiamo voluto portare la cultura della fabbrica, un’immagine sfrontata e spavalda, nella quale possono convivere il calore degli operai che hanno sempre frequentato quel posto con la bellezza della posateria e degli arredi».

I muri ricoperti di piastrelle si abbinano ai candelabri in argento e a sedie in legno di ciliegio dell’800, alle pareti trofei di caccia, mentre ovunque la presenza della falce e martello, qui ridotta a icona pop, rimanda al clima che si respirava nelle fabbriche durante gli anni ’70, tra contestazione e lotte sindacali. «Da giovane -prosegue Pampaloni- mi sono avvicinato ai movimenti di ispirazione comunista e rivoluzionaria, poi me ne sono allontanato, colpito dalla loro intolleranza. Oggi la mia falce e martello si è trasformata nel simbolo del partito ‘consumista’, l’ho resa preziosa tempestandola di pietre, l’ho destrutturata. Ma senza ridicolizzarla».

Così gli operai, che di giorno lavorano in produzione come argentieri e la sera servono in guanti bianchi, rappresentano il cardine che connette questi due mondi, per lungo tempo vissuti come inconciliabili, quello delle maestranze e quello dei signori, i primi a masticare amaro per mantenere la famiglia, i secondi pronti ad abbandonarsi alle mollezze e ai piaceri della tavola, tra lusso e vacuità.

I clienti del ristorante, accolti da un calice di vino di produzione propria, possono visitare la fabbrica prima di sedersi a tavola, passando tra macchinari e potendo ammirare le creazioni dell’argenteria Pampaloni. «Una cosa importante da dire - spiega - è che questo non vuole essere un esperimento episodico e velleitario, bensì il primo passo di un progetto che ci porterà ad aprire ristoranti in tutte le città nelle quali abbiamo un negozio di argenteria, da Istanbul a Miami, fino all’Azerbaijan. Una strategia, la nostra, che vuole aumentare, attraverso la cucina, il grado di conoscenza della nostra argenteria”.

Il Menu



Decisamente poco convenzionale l’offerta: tavoli da 20 posti, gli stessi che ospitano gli operai di giorno, sono apparecchiati finemente ma senza tovaglia, con tanto di sottopiatto e posate di argento, bellissimi esemplari della scuola siciliana del 17esimo secolo. Due i menu proposti, uno “comunista”, perché realizzato da un operaio ex cuoco della festa dell’Unità di San Casciano, una volta appuntamento fisso per i compagni fiorentini, l’altro giapponese realizzato dal cuoco Huigi San, l’unico innesto nella brigata. Antipasto, primo, secondo e dessert, bevande e caffé compresi, costa 35 euro per gli uomini e 30 per le donne: non giudicate, questa differenziazione di prezzo, una discriminazione al contrario, la spiegazione di Pampaloni è fulminante nella sua schiettezza: «Gli uomini - puntualizza tra il serio e il faceto - possono rompermi le sedie con il loro

peso, le donne mai. Non è mai successo che una donna rompesse una sedia, vero?». Finora, i clienti di In Fabbrica si sono divisi equamente nella scelta tra cucina giapponese e italiana: la clientela, dapprima composta da professionisti fiorentini in cerca di novità per la cena al ristorante, ora si sta aprendo anche ai turisti, che apprezzano questa proposta insolita e sono forse più avvezzi alla multifunzionalità dei locali di quanto lo siano gli abitanti del capoluogo toscano.