

☞ MammaRosa Trattoria

Via Cassia per Siena, 32 - Calzaiolo - Tel. 055 8249454
www.trattoriამამმაროზა.it - trattoriამამმაროზა@libero.it
Aperta tutti i giorni a pranzo dalle 12.00 - 15.00
Per la cena dalle 19.30 - 22.30 escluso il lunedì

Ieri

Il ristorante MammaRosa nasce intorno agli anni '70 per volontà di Rosa Cortese, la quale decise di lasciare il ristorante nel centro di Firenze per spostarsi in periferia, esattamente al Calzaiolo dove individuò una casa colonica praticamente tutta da rimettere, ma che aveva un fascino particolare, tanto che dopo il ristorante una parte fu acquistata da altre persone dove fu fatto un albergo. La signora Rosa (originaria di Tropea) era una cuoca che dal nulla riusciva a creare piatti deliziosi, è stata la prima a fare il risotto alle fragole, anche se la cucina era tipicamente toscana, tanto che in un angolo della sala c'era un vecchio orcio con all'interno l'olio extravergine d'oliva, dove i clienti vi attingevano con un mestolino per condire ulteriormente le pietanze. Insieme a lei vi lavoravano Marina, Linda, Fabrizio e Franco, una gestione del tutto familiare. Fin da subito seppe attirarsi una buona clientela, tra questi persone della Firenze bene e anche personaggi dello spettacolo, dove lì oltre alla semplicità e all'ospitalità, riuscivano a trovare l'angolino giusto per serate riservate, lontani dai paparazzi. Tra questi, è la stessa signora Rosa oggi a parlarne per la prima volta, veniva anche Ugo Tognazzi, il quale era entrato talmente in confidenza che andava in cucina a scegliersi la bistecca. Era un cultore della cucina, tanto che vi portò anche Sandra Mondaini. (Il ristorante divenne poi luogo di ritrovo per importanti personaggi della cultura fiorentina fra cui Vinicio Berti, Giuliano Ghelli, Riccardo Guarneri, Gualtiero Nativi, Eugenio Miccini, Luca Alinari, Francisco Smithe, Walter Fusi, Staino e molti altri). Tanti i riconoscimenti, tra i quali "Il tartufo d'argento" oltre alle citazioni sulle Guide più importanti. La gestione di Rosa Cortese finì nel 1987, cambiando poi diverse gestioni.

Gli eleganti e accoglienti interni del ristorante MammaRosa in località Calzaiolo. A destra Daniele e Massimiliano nuovi gestori dello storico locale. A fianco Rosa Cortese con la figlia Marina. Rosa è stata l'anima del locale fino alla fine degli anni Ottanta, ricevendo anche importanti personaggi dello spettacolo e della cultura



Oggi

La trattoria dopo la gestione di Claudio Landi il quale è rimasto come chef insieme alla madre Daniela, il 27 febbraio 2011 con una grande festa che ha visto la partecipazione di più di ottocento persone, è passata a Daniele e Massimiliano, i quali hanno dato al locale un attento e gradito "ritocco" alle tre sale, con la possibilità di fare cene private dividendo gli ambienti in modo che ognuno abbia il proprio spazio rimanendo in intimità. In estate è anche possibile mangiare all'aperto di un ampio giardino. C'è un menù fisso, ma viene proposto un tagliere misto con una selezione di salumi e formaggi esclusivamente locali, accompagnati da crostini caldi assortiti, quattro o cinque primi diversi tutti i giorni per la freschezza del prodotto, pasta fatta in casa e zuppe con ricetta locale. Per secondi carni alla brace, bistecca e qualche piatto dell'antica tradizione toscana come lo stracotto, il peposo dei fornacini dell'Impruneta e il cinghiale. Anche i vini sono rigorosamente del Chianti. Tra le specialità ci sono gnudi con ricotta del pastore, malfatti al cinghiale, paccheri mammarosa, cinghiale (cacciato nei boschi chiantigiani) in umido, funghi porcini, fritto dell'aia (pollo e coniglio), verdure di stagione fritte e come primi, bistecca (rigorosamente alla brace ed al sangue) minimo per due persone circa kg. 1,300. Daniele e Massimiliano tengono a sottolineare che il nome della Trattoria MammaRosa non è stato cambiato, proprio perché questa anziana signora ha lasciato nelle loro mani le antiche ricette con i suoi segreti che hanno fatto di questa Trattoria un punto importante per gli amanti della buona cucina. Questo è l'impegno che si sono presi fornendo così alla clientela prodotti esclusivamente selezionati per fare provare gli autentici sapori della migliore cucina tradizionale chiantigiana in un'armonia familiare e genuina.