



La Leggenda dei Frati capitolo terzo

Dopo Abbadia Isola e Castellina, Filippo Saporito e Ombretta Giovannini rinnovano con successo il loro sodalizio a Firenze

26-07-2017



La terrazza estiva panoramica di **Villa Bardini** a Firenze, sede de **La Leggenda dei Frati**, il ristorante di **Filippo Saporito** e **Ombretta Giovannini**, telefono +39.055.0680545

Se a **Filippo Saporito** e a **Ombretta Giovannini** da ragazzi, quando frequentavano insieme la scuola alberghiera, qualcuno avesse detto che di lì a qualche anno sarebbero stati alle redini di un ristorante stellato a Firenze e per di più in una villa storica con prestigioso complesso museale e panorama suggestivo, forse avrebbero risposto che quella era leggenda. E invece eccoli a portare avanti proprio quella leggenda che ha iniziato ad avverarsi anni fa, quando avviarono **La Leggenda dei Frati** nella prima sede di Abbadia Isola di Monteriggioni.

Forse essere coppia affiatata anche nella vita ha dato loro il coraggio per iniziare l'impresa che, nata per gradi, è fiorita da subito grazie al gradimento dei clienti e al passaparola. Da lì il percorso poi è continuato con entusiasmo fino a Castellina in Chianti, nei locali delle prestigiose **Cantine Cecchi**. Qualche anno fra vigne e colline, la conferma di una professionalità lievitante e il resto è storia recente.

RUBRICHE

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a **Identità Golose**



a cura di
Chiara Aiazzi

medico, è appassionata di cibo e dintorni. Viaggia, scandaglia, assaggia, gusta e scrive ma soprattutto si diverte a sfuggire alla monotonia culinaria

Ultimi articoli pubblicati



26-07-2017

La Leggenda dei Frati capitolo terzo



25-07-2017

Giovanni Arvonio, la promessa di Sirignano



25-07-2017

I ristoranti dell'estate: Liguria



24-07-2017

Como, Londra, le verdure



22-07-2017

I ristoranti dell'estate: Venezia e dintorni

Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

Dall'inizio del 2015 ecco la squadra al completo traslocare al ristorante di [Villa Bardini](#) portando con sè anche il nome dell'insegna perché oggi **Saporito** è a ogni buon titolo sinonimo di [Leggenda dei Frati](#). Una scommessa? Se è così, è stata vinta a mani basse. Nel capoluogo toscano, città complicata e brulicante di ristoranti, è giunta l'ennesima dimostrazione che il successo non è stato una chimera e nel novembre 2016 arriva l'ambita stella michelin.



Panzanella di coniglio

Un traguardo? Giammai. Oltre a ridurre il numero di coperti per offrire un standard ancora di più al top, chef **Filippo** continua a studiare, sperimentare e perfezionarsi. D'altra parte, che lui non si tiri mai indietro si capiva già con la laurea in Scienze Turistiche dopo il diploma di cuoco.

L'attenzione è rivolta come sempre alle carni di qualità in genere - si cimenta anche in cotechini e *soprassata* autoprodotti - ma anche alla cucina dei vegetali con primizie che arrivano direttamente dall'orto e dall'erbario della villa, e alla panificazione in senso lato - utilizza farine speciali da grani antichi, prodotte artigianalmente e macinate a pietra, spaziando dalle paste fresche a quelle secche - ottimi i *Tortelli di lingua* - dai pani ai panettoni e colombe (da prenotare per tempo perché vanno a ruba).

Le linee d'azione della cucina a oggi sono rimaste intatte: cultura gastronomica del territorio e sapori di una volta riletta alla luce della moderna trasformazione del gusto, selezione scrupolosa di materie prime genuine e preferibilmente da filiere sostenibili e



17-07-2017

Romito: come nasce un piatto (e perché la cucina può cambiare il mondo)



17-07-2017

Talè, magie etnee



14-07-2017

Paolo Marchi sul Corriere: foodwriter non ci si improvvisa



13-07-2017

I ristoranti dell'estate: Trentino



12-07-2017

La Provola dei Nebrodi pronta per la DOP



12-07-2017

Prugne della California, un toccasana per l'estate



10-07-2017

I ristoranti dell'estate: Marche



10-07-2017

Anguilla, 10 ristoranti dove si mangia al top



09-07-2017

DaGorini a Bagno di Romagna: un passo dal bosco

vicine, sensibilità verso le esigenze di ogni ospite – da qui l'interesse anche per il mondo vegano.



Tortelli di lingua

La filosofia gastronomica al passo con i tempi così come il décor del ristorante di taglio attuale sono in perfetta combinazione con le opere d'arte del museo e con le esposizioni allestite periodicamente. Inaugurata proprio in questi giorni - rimarrà aperta fino al 7 gennaio 2018 - è quella dedicata al pittore Llewelyn Lloyd dal titolo "Lloyd. Paesaggi toscani del Novecento".

[La Leggenda dei Frati a Villa Bardini](#)

costa San Giorgio 6a

Firenze

+39.055.0680545

Prezzi medi: antipasti 25, primo 25, secondo 34, dolci 12 euro

Menu degustazione: 80 e 110 euro (45 euro l'abbinamento vini)



a cura di

Chiara Aiazzi

medico, è appassionata di cibo e dintorni. Viaggia, scandaglia, assaggia, gusta e scrive ma soprattutto si diverte a sfuggire alla monotonia culinaria

Condividi



07-07-2017

In Sicilia da Tancredi, cucina di... montagna



06-07-2017

Langosteria arriva al mare



05-07-2017

VotaVota, la forza di un incontro di talenti



03-07-2017

I piaceri della carne



02-07-2017

Gli incantesimi di una cena tra 'druidi'



29-06-2017

La Capannina che fa eccezione

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chefe

Protagonisti

Ricette

Rubriche

Partners

A tavola con noi

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

Cartella stampa

Chi siamo

Sede

Rassegna stampa

Albo d'oro premiati

Guida 2017

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi all'Opera

Identità Golose a Host