

Locali Degustazioni e letture nella libreria della cucina

Ecco la Gabbia, «salumeria» della letteratura

Ricette e libri, a dicembre in centro

Sette tavolini per un locale tutto nuovo dove assaggiare té indiani, tartufi e affettati, sfogliando volumi di ricette o giocando a burraco

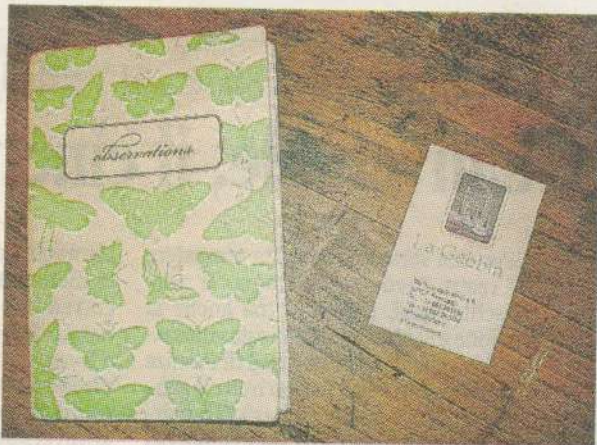
L'idea nasce da una grande passione: la cucina. La libreria «La Gabbia», la cui apertura è prevista per metà dicembre, proporrà un'accurata e ricercata selezione di soli libri di cucina, accompagnati da prelibatezze proprie di una piccola e sofisticata salumeria.

Una formula tutta nuova che stravolge il concetto di libreria tradizionale e le attribuisce una nuova identità. La sua ideatrice, Sofia Uzielli Casalini, esperta in arti culinarie, porta sugli scaffali i grandi pranzi di casa sua, uniti all'amore per le gabbie, da cui il nome del negozio nonché il suo logo. Centrale ma dislocata dal circuito delle librerie più affermate, «La Gabbia» aprirà nella ex latteria del Vivoli, in Via Dell'Isola delle Stinche 9. «È stata proprio la dimensione del posto che mi ha portata a scegliere la formula finale per questa libreria» spiega Sofia Uzielli Casalini che inizialmente aveva pensato a una libreria che offrisse anche corsi di cucina, ispirandosi al celebre negozio Londinese di Notting Hill «Book for Cooks» aperto nel 1983.

Dopo molti anni vissuti a Londra e dopo la gestione de «Lo Spillo», una minuscola bijouteria in Borgo San Jacopo venduta nel 2006, prende vita il binomio culinario più innovativo di Firenze: minestre e torte salate come



Sfizi Sopra le marmellate di San Giuliano



Interno Un tavolino. Nel tondo, la Gabbia (dà il nome al locale)

quella alle zucchine o alle carote, salmone e panini tartufati, plum cakes e dolci tutti preparati con ingredienti sani e genuini, da consumare sfogliando un libro a uno dei sette tavolini della piccola libreria.

Troverete anche rarissimi tea provenienti direttamente dall'India, e ottimi caffè di torrefazione toscana «fai-da-te» grazie alla macchina del Pianza che sarà lasciata a disposizio-



Cos'è

Si chiamerà «**La Gabbia**» e aprirà a metà dicembre nell'ex latteria di Vivoli, in via dell'Isola delle Stinche al 9. È la nuova libreria fiorentina per chi considera la buona cucina un affare serio.

Dentro oli pregiati, **marmellate bio, brunch domenicali** e libri di e sulla cucina.

Anche ottimi caffè e tea indiani. A gestirla, **Sofia Uzielli Casalini**, esperta in arti culinarie che porterà sugli scaffali anche i grandi pranzi di casa sua. In vendita anche **oggetti cult** per la cucina. Vi sarà anche la possibilità di affittare il locale per le serate private, tutti i giorni dalle 21 in poi

ne dei clienti perché possano servirsi da soli. La selezione dei libri ha richiesto molto tempo, ma è deliziosa: oltre a volumi di cucina inusuali e ricercati, troverete anche romanzi contenenti ricette, come quelli di Virginia Woolf, libri in francese ed in inglese, ed alcuni libri di cucina per bambini.

Le pareti verdi ricordano i colori delle case inglesi, la libreria invece, apparteneva a una vecchia merceria ed è stata ereditata dal Vivoli. Il packaging, tutto in carta riciclata o riciclabile, comprende anche le scatole per le minestre take away, mentre i cucchiari saranno in plastica bio degradabile. Esposti in vendita anche oggetti cult per la cucina come stravaganti cavatappi o la grattugia «americana» per il formaggio, insieme alle squisite marmellate siciliane dei Marchesi San Giuliano, e piccole bottiglie di olio d'oliva. Vi sarà inoltre la possibilità di affittare il locale per serate private ad esempio per gli amanti del burraco: dalle 21, l'orario di chiusura della libreria, sarà possibile mangiare e bere giocando a carte. Iniziative ancora da stabilire ma senza dubbio stuzzicanti. La domenica invece la libreria è aperta per il brunch, commistione tra breakfast e lunch di tradizione americana, in cui si mescolerà il dolce al salato. Il giovedì, il venerdì e il sabato i tavolini saranno all'aperto. Chiusa la domenica dopo le 15, e tutti i lunedì, la libreria ha stabilito come orario di apertura dalle 10.30 sino alle 21 di tutti gli altri giorni.

La somministrazione del cibo non sarà assistita, da qui la formula eat in o take away, peraltro più adatta alla dimensione ed identità del posto.