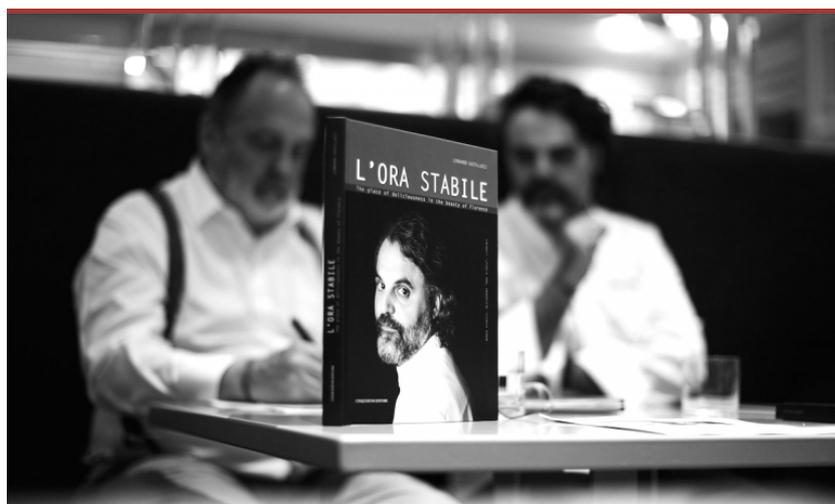


# Stabile, il buono nella Firenze del bello

Lo chef-patron dell'Ora d'aria ha firmato il suo primo libro e si racconta tra sfide, ricette e il rapporto con una città speciale

26-04-2018



La copertina di *L'ora Stabile* ha dominato la presentazione alla stampa del primo libro di **Marco Stabile** nel suo ristorante a Firenze. Tutte le immagini di questo servizio sono di **Andrea Moretti**, autore anche degli scatti pubblicati nel volume assieme a quelli di **Liudmila Musatova**

**Marco Stabile** (<http://www.identitagolose.it/sito/it/6/1361/chef-e-protagonisti/marco.html>) è un toscano di 45 anni nato nel 1973 a Pontedera, vissuto poi a lungo a Prato e da poco a Firenze dove non è certo tra gli ultimi arrivati perché la sua gavetta risale ai fasti del ristorante *Sabatini*, al quale fece poi seguito l'*Osteria di Passignano* da **Marcello Crini** e dopo ancora **Gaetano Trovato** all'*Arnolfo* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11086/ristoranti/arnolfo.html?p=0&q=Arnolfo&hash-city=cs-city-colle-val-delsa&>) di Colle Val d'Elsa, tra il capoluogo e Siena.

Nel 2005 di nuovo Firenze con un locale tutto suo, l'*Ora d'aria* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11287/ristoranti/ora-d-aria.html?p=0&q=Firenze&hash-city=cs-city-firenze&>), allora in via della Ghibellina e dal 2010 in via dei Georgofili dove ha dato appuntamento martedì alla stampa per presentare il suo primo libro di pensieri e di ricette per *Cinquesensi Editore*. Titolo *L'ora Stabile*, sottotitolo *Il luogo del buono nella Firenze del bello*; testi di **Leonardo Castellucci**, foto di **Andrea Moretti** e **Liudmila Musatova**,

RUBRICHE

In libreria

Pubblicazioni e novità editoriali del pianeta gola



a cura di  
**Paolo Marchi**

nato a Milano nel marzo 1955, al *Giornale* per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di *Identità Golose*.  
twitter @oloapmarchi (<https://twitter.com/oloapmarchi>)

## Ultimi articoli pubblicati



26-04-2018

**Stabile, il buono nella Firenze del bello**

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/19543/in-libreria/stabile-il-buono-nella-firenze-del-bello.html?p=0>)



16-04-2018

**Féolde-Pinchiורי: due vite, un'Enoteca**

prefazione del sottoscritto che ha avuto la fortuna di



**Liudmila Musatova** sorride a **Marco Stabile**, suo compagno nella vita e sul lavoro

accomodarsi all' *Ora d'aria* quando aveva aperto da ben poco tempo.

Tanti ricordi: «Sono il secondo di quattro fratelli, l'unico rimasto stregato dai sapori dei piatti preparati dalla nonna al punto da iscriversi all'alberghiero. Si chiama **Maria Santini**, ha 98 anni, non ha più la forza per curare l'orto e per cucinare ma è lucida, sa ancora dare i consigli giusti e la sua panzanella rimane la migliore di sempre. Era cuoca nell'anima e io stesso iniziai a studiare nell'86 quando chi stava ai fuochi era chiamato cuoco e non chef come chiunque adesso».

Ieri e oggi: «La vera differenza tra chi iniziava questo mestiere trent'anni fa e adesso è caratteriale: oggi, fin da subito, sono convinti di essere già bravi quando



**Marco Stabile** firma le copie del suo primo libro

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/19451/in-libreria/feolde-pinchiorri-due-vite-unenoteca.html?p=0>)



15-04-2018

## Dispensa 9 ha l'oro in bocca

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/19354/in-libreria/dispensa-9-ha-loro-in-bocca.html?p=0>)



11-04-2018

## Caffè Italia, poesia su carta

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/19353/in-libreria/caffe-italia-poesia-su-carta.html?p=0>)



26-03-2018

## La cultura nel bicchiere

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/19267/in-libreria/la-cultura-nel-bicchiere.html?p=0>)

invece serve tantissima umiltà e pazienza per procedere pian piano. Il mio primo libro, un punto di partenza, arriva a quasi mezzo secolo di vita. Però conservo un quaderno con gli anelli a cui a 15 anni fa affidai dieci ricette scritte con precisione, ingredienti, dosi e procedimento, un lavoro che mi piace anche ora. Più avanti invece un disastro, buttavo giù delle note, ma nulla di compiuto e quindi di utile».

Un disastro anche i primi passi del ristorante di proprietà, l'*Ora d'aria* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11287/ristoranti/ora-d-aria.html?p=0&q=Firenze&hash-city=cs-city-firenze&>) in via della Ghibellina: «Eravamo in pratica in un non luogo e in più il posto aveva dei seri problemi strutturali, con un odoraccio che non perdonava. E in più non avevo capito Firenze. Un anno di tavoli vuoti. Per fortuna capii che dovevo leggere con attenzione la città in cui avevo deciso di aprire, a iniziare dalle insegne migliori.



L'uovo, le uova e la gallina: i riti della nonna toscana

Firenze è difficile. L'*Enoteca Pinchiorri* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11092/ristoranti/enoteca-pinchiorri.html?p=0&q=Pinchiorri&hash-city=cs-city-firenze&>) era come una roccaforte eretta per difendersi e tre insegne allora via via premiate con la stella dalla *Michelin* chiusero tempo un anno. Certo un brutto segno. Il problema è la ristorazione pensata per i turisti, dove i menù in una lingua straniera riportano prezzi più alti rispetto a quelli della carta in italiano. Gli stranieri che lo sanno chiedono sempre, ovunque siano, quello in italiano perché non si fidano. Non è un bello per l'immagine di tutti».

**Stabile** ha subito deciso che tutti erano uguali: «Non possono esistere una serie A e una serie B, tutti devono godere del trattamento migliore. Sta al ristoratore



08-02-2018

### Fabrizio Fiorani, tra onirico e reale

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18844/in-libreria/fabrizio-fiorani-tra-onirico-e-reale.html?p=0>)



04-02-2018

### Uomo e chef, così Enrico Bartolini si racconta

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18823/in-libreria/uomo-e-chef-cosi-enrico-bartolini-si-racconta.html?p=0>)



01-02-2018

### Antonia, chef di cuore e di coraggio

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18778/in-libreria/antonia-chef-di-cuore-e-di-coraggio.html?p=0>)





Leonardo Castellucci, sua la firma in copertina del volume *L'ora Stabile*

modulare le offerte. Iniziati con il menu degustazione scandito dalle mezze porzioni perché tante signore non reggevano il passo di quello completo, regolarmente ordinato da chi le accompagnava. E nella nuova sede queste tapas sarebbero divenute la regola a pranzo quando si ha meno tempo e più bisogno di restare lucidi in chiave lavoro».

Nel volume ci sono tante storie e tanti spunti. Soprattutto non è un ricettario che celebra il passato senza guardare al futuro. Lo stesso pranzo seguito alla presentazione è stato scandito da tre classici e da una novità che non ritroviamo nelle pagine, il dessert. Subito L'uovo, le uova e la gallina: i riti della nonna toscana. Poi il Risotto terra e terriccio: ricordo di mio padre (e papà **Stabile**,



siciliano di Augusta, era spaccalegna). Infine il Maialino morbido/croccante con purea di piselli crudi e salsa all'arancia. Il futuro al momento dell'Olio dolce, una sinfonia nel segno di più extravergini come una crema di semolino, robiola, lime e olio

12-01-2018

## Altri grani altri pani, la bibbia del pane

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18690/in-libreria/altri-grani-altri-pani-la-bibbia-del-pane.html?p=0>)



10-01-2018

## La rivoluzione di Stefania Corrado

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18673/in-libreria/la-rivoluzione-di-stefania-corrado.html?p=0>)



21-12-2017

## Lecture squisite, terza parte

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18575/in-libreria/lecture-squisite-terza-parte.html?p=0>)



20-12-2017

## Foodbooks per Natale, parte seconda

(<http://www.identitagolose.it>)

taggiasco di *Sant'Agata* a Oneglia; una mousse di cioccolato bianco e olio del frantoio *Salustri*; un gelato alle olive taggiasche e un crumble di olio dell'azienda toscana il *Cassero*. Tocco finale, un giro di Evo bio di oliva ascolana Frà Bernardo della *Convertino* a Montericcardo (Pesaro). Pura sinfonia per il palato e per la mente.

### Condividi



Tweet



Condividi 3

</sito/it/118/18552/in-libreria/foodbooks-per-natale-parte-seconda.html?p=0>



19-12-2017

### Gli autori di Natale? Sono i grandi chef

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18550/in-libreria/gli-autori-di-natale-sono-i-grandi-chef.html?p=0>)



15-12-2017

### Il pane del Refettorio è oro

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18517/in-libreria/il-pane-del-refettorio-e-oro.html?p=0>)



12-12-2017

### I ristoranti del consiglio giusto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/118/18273/in-libreria/i-ristoranti-del-consiglio-giusto.html?p=0>)