

MANIFATTURA TABACCHI

COMUNICATO STAMPA

Cicchetti gourmet, pizza & cocktail, birra viva toscana Manifattura Tabacchi presenta il menu del nuovo concept space B9

Nel complesso post industriale alle porte delle Cascine trovano casa lo spirito del bacaro veneziano e gli spritz di Bulli & Balene, l'offerta food & drink di Soul Kitchen e la passione artigiana di Birrificio Valdarno Superiore. Per una proposta gastronomica variegata, pensata per chi vive quotidianamente gli spazi rigenerati della Manifattura e chi la frequenta per seguire eventi, concerti, proiezioni cinematografiche e molto altro

Firenze, 17 luglio 2019 – Un bistrot aperto dalle 9 del mattino fino a mezzanotte per colazioni, pause pranzo o caffè, aperitivi o cene in un contesto fuori dal comune, una selezione di spritz alternativi, birra artigianale prodotta con purissima acqua toscana e aromatizzata con spezie segrete prese in prestito dalle ricette tradizionali del Valdarno, pizza “di stagione” da accompagnare a un cocktail, magari mentre si assiste a uno spettacolo all'aperto: **Manifattura Tabacchi** presenta il menu del nuovo **concept space B9**, il primo edificio rigenerato all'interno del complesso post industriale alle porte del Parco delle Cascine (accesso da via delle Cascine 33).

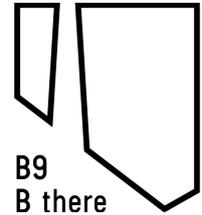
Non solo un luogo di lavoro e di creatività, dove vedere all'opera alcuni tra i più talentuosi makers della città: B9 è destinato a vivere giorno e notte come uno spazio eventi (con oltre 200 appuntamenti solo per la stagione estiva) e nuova destinazione del food di qualità.

L'offerta gastronomica è variegata, pensata per un pubblico trasversale, dai più giovani alle famiglie, passando per chi lavora in zona. Dal mattino fino a mezzanotte è possibile fermarsi da **Bulli & Balene**, bistrot che nasce in piazza della Passera a Firenze con l'intento di lanciare una ristorazione diversa nel panorama cittadino. L'idea è quella di proporre in chiave rivisitata lo spirito del bacaro veneziano, in cui l'espressione culinaria della schietta tradizione locale si esprime in vere e proprie chicche gourmet.

Per il bistrot di Manifattura Tabacchi Bulli & Balene ha pensato un menu ad hoc: **lievitati, torte del giorno, tramezzini e cicchetti** per la colazione, **piccoli piatti combinabili tra loro per il pranzo**, tra cui insalate di quinoa e ceci, crocchette di pesce con salsa aioli, cheviche di pescato del giorno, tartare di manzo con cipolle caramellate e crumble di pane, crostoni con avocado e uovo, hummus, guacamole e mini-gazpacho, veri e propri piatti per la sera, accomunati dalla solita cura nella scelta degli ingredienti e nella presentazione. Il menu della cena è suddiviso nelle tradizionali categorie antipasto (**gazpacho e burratina, uovo con bottarga, sedano e carasau** e altri), primo (tra cui **gnudi cacio, pepe e pere, linguine aglio, olio, peperoncino e tartare di pescato con mandorle**), secondo (tra cui la **tartare di manzo** con spuma di parmigiano, crumble di pane e germogli e il **filetto di branzino** con ceci scoppiati, limone, menta e salsa tahini).

Immane gli **spritz**, dal più classico con Aperol al tradizionale con Select, fino ai più insoliti: con Mirto e Cynar. Trenta i posti a sedere sul terrazzo esterno, con vista sul palco, nel cortile della Ciminiera, altrettanti all'interno del B9, tra poltrone di design e arredi dal gusto industrial.

Tra interno ed esterno si sviluppa anche il bar curato da **Soul Kitchen**, locale nato in Santa Croce nel 2011. Per Manifattura Tabacchi il team di Soul Kitchen ha pensato un menu di prodotti artigianali del territorio, con una forte attenzione alla sostenibilità di tutto il materiale utilizzato:



MANIFATTURA TABACCHI

niente bicchieri usa e getta e ingredienti di filiera corta. La proposta si articola tra **pizza a taglio lievitata 48 h con ingredienti di stagione**, come la *Estiva* (fiori di zucca, acciughe e mozzarella fiordilatte), la *Parmigiana* (melanzane, pomodoro, grana e mozzarella), o la *Eccellente* (mortadella, scaglie di lime, olive taggiasche, granella di pistacchio, ricotta, mozzarella), **cocktail, vini e succhi bio, distillati artigianali e liquori non industriali**. Sul menu anche la *Pizza Manifattura*, con zucchini, pomodori secchi, ciliegini e bufala. Il bar Soul Kitchen si affaccia sul cortile della Ciminiera e si presta a servire il pubblico durante gli eventi all'aperto, dalle 18 alle 2 di notte, mentre la pizzeria chiude alle ore 23.

Completa il menu dei drink l'offerta di **Birrificio Valdarno Superiore**, realtà artigiana nata nella provincia di Arezzo nel 2013, con una sede in Manifattura da questa estate. Birrificio Valdarno Superiore produce birre ad alta fermentazione ispirate al territorio, con materie prime di alta qualità. A partire dal primo imprescindibile ingrediente: l'acqua. BVS, infatti, è uno dei pochissimi birrifici italiani che ha la possibilità di attingere ad acqua purissima dalle falde sottostanti la sede, grazie a un pozzo privato. I mastri birrai di BVS hanno trovato la fonte d'acqua ideale in località Malafrasca di Pergine Valdarno. Qui l'acqua ha le giuste caratteristiche chimico fisiche per garantire una fermentazione naturale e ottimale. La **Birra Viva Toscana** prodotta al BVS è **non pastorizzata e non filtrata**, arricchita da **spezie naturali**. Come quelle che profumano il famoso stufato di San Giovanni Valdarno, una composizione segreta custodita dagli Stufatari: il cosiddetto "drogo" si ritrova nella birra **Maius III**, gold ale con malto d'orzo e farro bio, rifermentata in bottiglia. La lavanda toscana invece è percepibile nella **Malafrasca, Tuscany Kolsch** che prende il nome dalla fonte dell'acqua, mentre timo e melissa spontanee danno un tocco aromatico alla Pratomagno, Strong Red Ale dai riflessi ambrati. La **THA, Tuscany IPA**, nasce invece da un progetto condiviso con l'Università di Agraria di Firenze e il Polo scientifico di Sesto Fiorentino, dove si stanno coltivando luppoli americani e inglesi oltre che autoctoni toscani, da inserire in nuove birre. Da provare accompagnate a pizza e cicchetti gourmet.

Ufficio stampa PS Comunicazione

Sara Chiarello 329.9864843 - Francesca Puliti 392 9475467

info@pscomunicazione.it