

# Le ricette della Solidarietà 2025

**Tutti a tavola per  
la mensa Caritas!**

Otto Chef fiorentini  
ci raccontano i loro piatti



Foto: Alessandra Zucconi



Fondazione  
Solidarietà **Caritas**

ETS · Firenze

*L'aiuto che va oltre*



*Care amiche, cari amici,  
grazie a tutti voi.*

*A tutti i cittadini, le aziende, le istituzioni, gli operatori e i volontari  
che ogni giorno sono al fianco della Fondazione Solidarietà Caritas e  
dei suoi ospiti va il mio più sincero dei ringraziamenti.*

*Le fragilità sono tante e in costante mutamento ma con impegno  
e dedizione, grazie al sostegno di tanti, ogni giorno riusciamo a  
dare il massimo per offrire la miglior risposta possibile a chi si  
trova in difficoltà.*

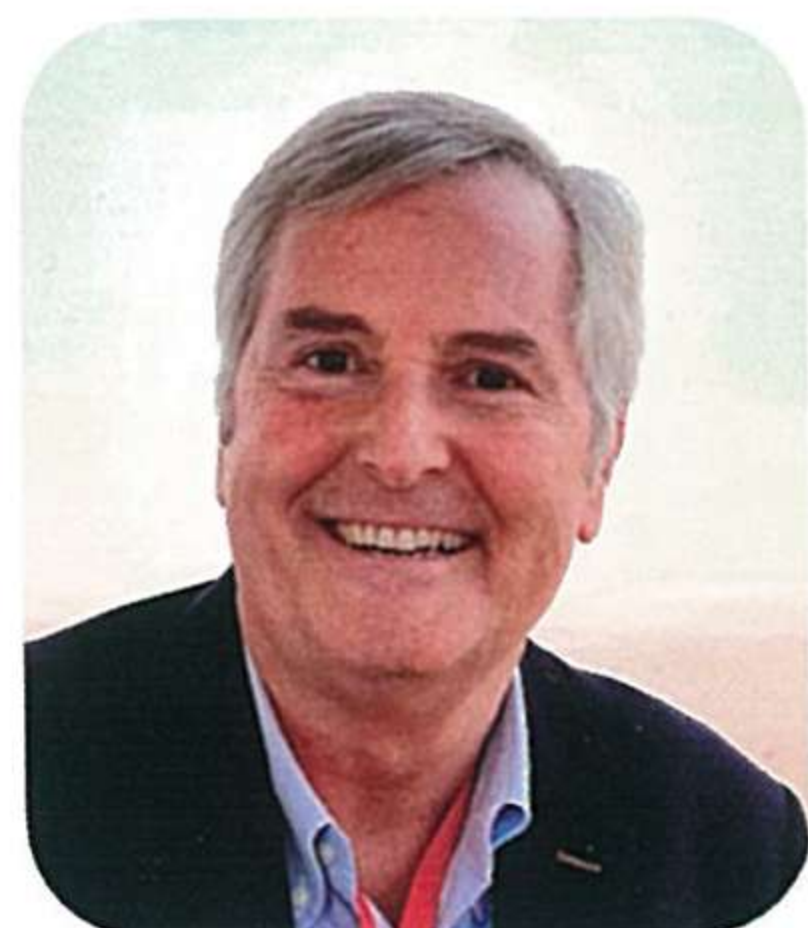
*Donne, uomini, bambini, anziani, chi è solo e non ha da mangiare,  
chi è costretto a fuggire dal proprio paese, chi non ha un posto dove  
andare, chi è solo e fragile: insieme, siamo accanto a tutte queste  
persone che vivono un momento difficile e che non possiamo e non  
vogliamo lasciare sole.*

*Grazie a tutti voi che non vi siete voltati indietro, grazie perché solo  
insieme si esce dalle difficoltà.*

*Per dirvi grazie abbiamo pensato a questo piccolo dono per voi, le ricette  
della solidarietà degli chef fiorentini che sostengono la mensa Caritas.*

*Con la speranza di avervi ancora al nostro fianco, vi mando i  
miei più sentiti saluti.*

**Marco Seracini**  
Presidente Fondazione Solidarietà Caritas





# LE TORRI

## CUCINA È CONDIVISIONE

PIZZA, BURGER & STREET FOOD  
NEL CUORE DI VILLA VOGEL

Dove la cucina diventa un ponte tra persone di contesti diversi:  
**Chef professionisti lavorano al fianco di ospiti delle strutture di accoglienza di Fondazione, volontari e giovani del Servizio Civile.**

Ogni piatto racconta una storia di inclusione e solidarietà, **creando una comunità che nutre corpo e spirito.**



Le Torri, inaugurato a giugno 2024 e **gestito da Fondazione Solidarietà Caritas di Firenze**, è un ristorante-pizzeria a Villa Vogel.

Il progetto offre formazione e reinserimento sociale, con **la guida degli chef Carlo Mazzola e Gabriele Andreoni**, quest'ultimo coordinatore del ristorante.

*La solidarietà ha bisogno di*

**Grandi Imprese**



**Sei un'azienda?**

**Le Torri può fare al caso tuo!**

Il locale è disponibile per **eventi, cene e pranzi aziendali**, la tua azienda potrà contribuire a sostenere i servizi della Fondazione Caritas.

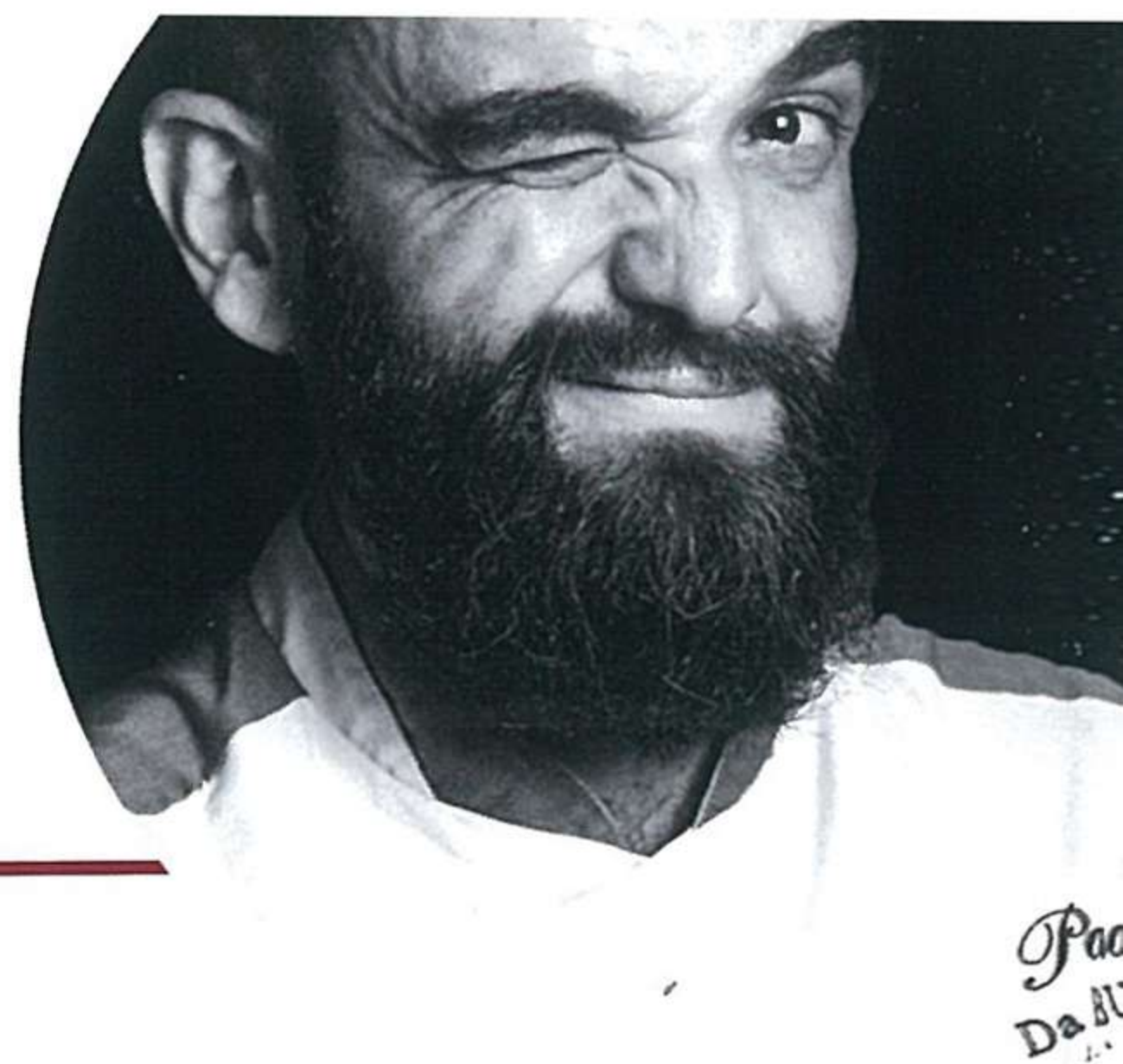
**Via Delle Torri, 7 Firenze**  
**Aperto a cena dalle 19.30**  
**il giovedì, venerdì, sabato e domenica**

Per prenotazioni e informazioni:  
**Cell. +39 366 6866 770**  
**letorri@fondazionesolidcaritas.it**



ANTIPASTO

# Pane e Mortadella di Prato in polpetta



**Ricetta di Chef Paolo Gori**

Trattoria Da Burde

## *Ingredienti per 4 persone*

- 300g di pane raffermo
- 200g di mortadella di Prato
- 1 spicchio di aglio
- 2 uova
- Pecorino stagionato grattugiato
- Latte
- Sale

## *Procedimento*

Sminuzzare il pane e tagliare la mortadella a piccoli cubetti, amalgamare con le uova, l'aglio tritato e il pecorino.

Usare il latte per rendere il composto lavorabile.

Lasciare riposare. Aggiustare di sale.

Friggere in abbondante olio.



PRIMO

# Lasagna tradizionale



**Ricetta di Chef Francesco Carzoli**

Osteria Pratellino

## *Ingredienti per 4 persone*

### **Per la besciamella**

- 50g di burro
- 50g di farina
- 500ml di latte
- Sale e noce moscata

### **Per il ragù**

- 500g di carne macinata manzo
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 sedani
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

- 8-10 fogli di lasagna
- 400 g polpa pomodoro
- 100g di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe

### **Ingredienti vegetali in sostituzione del ragù:**

- 2 porri
- 3 carote
- 3 zucchine
- 1 cipolla
- 1 sedano rapa

## *Procedimento*

### **Preparare la besciamella**

Sciogliere il burro in un pentolino a fuoco medio. Aggiungere la farina e mescolare bene. Aggiungere il latte a poco a poco, mescolando. Cuocere fino a quando la besciamella non si addensa. Aggiungere sale e noce moscata.

### **Preparare il ragù**

Tritare la cipolla, le carote e i sedani. In un pentolone, scaldare l'olio e soffriggere il trito. Aggiungere la carne macinata e farla rosolare bene. Aggiungere il pomodoro e cuocere per almeno 1 ora e mezzo. Aggiungere sale e pepe.

### **Assemblare la lasagna**

Cuocere i fogli di lasagna in acqua bollente salata per 2-3 minuti e poi scolarli mettendoli in acqua fredda per fermare la cottura. In una teglia fare gli strati di pasta con il ragù e la besciamella e una spolverata di parmigiano. Finire con uno strato di parmigiano. Cuocere la lasagna in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-40 minuti.

### **Per la lasagna vegetale**

Tagliare le verdure a julienne di circa 1 cm e farle rosolare in un tegame per 5/6 min.



PRIMO

# Pasta mista con cozze, fagioli e gocce di 'nduja

**Ricetta di Chef Lorenzo Vendali  
e Luca Salamini**

Ristorante Ammodino



## *Ingredienti per 4 persone*

- 320 g di pasta mista artigianale (preferibilmente trafilata al bronzo)
- 1 kg di cozze fresche
- 200 g di fagioli cannellini secchi (ammollati per 12 ore e lessati dolcemente)
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 1 piccolo scalogno tritato finemente
- 40 ml di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di 'nduja di Spilinga DOP
- 50 ml di olio extravergine d'oliva fruttato medio
- Brodo vegetale leggero q.b.
- Scorza di limone biologico
- Foglie di prezzemolo
- Sale in fiocchi e pepe bianco macinato al momento

## *Procedimento*

**Le cozze.** Pulire accuratamente le cozze, eliminando ogni impurità. Aprirle in casseruola con un filo d'olio, l'aglio in camicia e il vino bianco. Coprire e lasciar schiudere a fuoco vivace. Filtrare il liquido di cottura e tenerlo in caldo. Sgusciare i molluschi, riservandone alcuni interi per la guarnizione.

**La crema di fagioli.** In una casseruola, stufare dolcemente lo scalogno con poco olio extravergine. Aggiungere i fagioli lessati e un mestolo del loro brodo. Lasciare sobbollire per alcuni minuti, poi frullare fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Passare al setaccio fine per una texture perfetta. Regolare di sale e pepe bianco.

**L'olio alla 'nduja.** In un pentolino, sciogliere la 'nduja in 50 ml di olio extravergine a fuoco bassissimo. Filtrare con un colino a maglia sottile per ottenere un condimento fluido e limpido, dal colore rosso ambrato.

**La pasta.** Cuocere la pasta mista in abbondante acqua poco salata, scolandola tre minuti prima del tempo indicato. Terminare la cottura nella crema di fagioli, aggiungendo progressivamente il liquido delle cozze per amalgamare sapori e consistenza. Aggiungere infine le cozze sgusciate.

**Finitura e impiattamento.** Sul fondo di ogni piatto piano disporre uno specchio di crema di fagioli. Adagiare sopra la pasta mantecata con cura. Irrorare con alcune gocce di olio alla 'nduja. Completare con le cozze intere, le scorze di limone grattugiate al momento e una spolverata di prezzemolo.



# Peposo all'Imprunetina con Purea di patate viola all'olio extravergine d'oliva

**Ricetta di Duccio Pistolesi  
e Silvio Losardo**

Chef ACF Fiorentina



## *Ingredienti per 4 persone*

### **Per il peposo**

- 1 kg di muscolo di manzo
- 1 bottiglia di vino rosso corposo (Chianti o simile)
- 5-6 spicchi d'aglio in camicia
- 1 cucchiaio abbondante di pepe nero macinato grosso
- 1 cucchiaio di pepe nero in grani interi
- 1 rametto di pepolino (timo selvatico toscano, erba aromatica che ricorda il pepe)
- Sale grosso q.b.

### **Per la purea di patate**

- 600 g di patate viola
- 50 ml di olio extravergine d'oliva toscano (fruttato medio)
- Sale marino q.b.
- Pepe bianco o nero q.b.
- Facoltativo: qualche goccia di limone o un pizzico di noce moscata per vivacizzare il colore

## *1. Procedimento per il peposo*

Taglia la carne in grossi cubi (4-5 cm) e sistemala in una pentola di terracotta. Aggiungi l'aglio, il pepe macinato, i grani interi, il pepolino e un pizzico di sale. Copri completamente con il vino rosso.

Cuoci lentamente a fuoco basso, con il coperchio, per almeno 3 ore. La carne deve risultare tenera e il fondo denso, scuro e aromatico.

Se il liquido si riduce troppo, aggiungi un po' di vino caldo durante la cottura. Aggiusta di sale e pepe appena prima di servire.



SECONDO

## Peposo all'Imprunetina con Parea di patate viola all'olio extravergine d'oliva

---

### **Nota da chef**

*Il peposo è un piatto di fuoco lento e carattere deciso.*

*Il pepolino ne arrotonda la forza con un profumo balsamico e pungente, mentre la doppia texture del pepe — in grani e macinato — crea profondità e calore nel gusto.*



### *2. Procedimento la purea di patate viola*

Lava e lessa le patate in acqua salata finché diventano morbide (25–30 minuti). Sbucciale e schiacciale ancora calde con uno schiacciapatate.

Unisci l'olio extravergine a filo, mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa e lucida.

Regola di sale e pepe. Un filo d'olio crudo finale ne esalta la brillantezza.



DOLCE

# Bonet tradizionale



## Ricetta di Chef Françoise Authom e Carlo Mazzola

Chef di Fondazione Solidarietà Caritas

### *Ingredienti per 4 persone*

- 4 Uova
- 170 g Zucchero
- 500 g Latte
- 50 g Amaretti secchi
- Liquore
- Cacao in polvere

### *Procedimento*

Si cuoce in forno a bagnomaria, così da assumere un aspetto sodo pure rimanendo cremoso e morbido all'interno:

Scaldate 100 g di zucchero con un goccio d'acqua in un pentolino, finché non inizia a caramellarsi. Versatelo sul fondo di uno stampo da budino da 1 litro. Sbriciolate gli amaretti fino a ottenere quasi una polvere.

Mescolate con la frusta le uova in una ciotola e aggiungetevi lo zucchero rimasto. Unite gli amaretti sbriciolati e il cacao setacciato. Amalgamate tutto con la frusta, facendo attenzione a non incorporare troppa aria, in modo da ottenere un budino liscio e omogeneo, senza bolle.

Aggiungete quindi il latte, a filo, sempre mescolando. Versate il composto nello stampo; infornatelo a bagnomaria a 170 C per circa 1 ora: lo stampo dovrà essere immerso nell'acqua per tre quarti della sua altezza. Sfornate e lasciate raffreddare per almeno 2 ore. Capovolgete il dolce su un piatto di portata e guarnitelo con amaretti interi o biscotti.



# La Fondazione Solidarietà Caritas ETS

La Fondazione è un organismo senza scopo di lucro che nasce per supportare la Caritas Diocesana di Firenze nella realizzazione delle Opere Segno, ossia progetti che, grazie a servizi e strutture, rispondono ai bisogni delle persone povere che vivono in condizione di solitudine, di disagio sociale, bisognose, svantaggiate, emarginate, detenute e malate.

*Grazie al sostegno di aziende, cittadini ed istituzioni insieme riusciamo a rimanere accanto a tante persone bisognose.*

## LE MENSE

Uno dei servizi principali della Fondazione è quello delle mense grazie alle quali è possibile garantire un piatto caldo a chi non ha da mangiare, in un ambiente familiare dove sentirsi accolti ed ascoltati.



### La mensa Caritas di via Baracca

Aperta dal 1991 alla periferia Nord di Firenze serve dai 200 ai 350 pasti al giorno per 365 giorni l'anno. Da qui partono i rifornimenti di cibo, comprato o ricevuto in dono, per tutte le strutture Caritas.

### La mensa San Francesco

Aperta nel 1949 si trova nel centro storico di Firenze, in piazza della Santissima Annunziata. Alcuni volontari "storici" servono a questa mensa da ben 20 anni. Dal settembre 2021 è entrata a far parte delle mense di quartiere.



### Le mense di quartiere

Aperte per la prima volta nel 2013, per chi si trova in condizioni economiche difficili ed è residente sul territorio, sono 8 e ospitano ogni giorno tra le 20 e le 60 persone inviate dai servizi sociali del territorio.



Si ringraziano  
i Partner



La spesa  
che vale

Main Supporter



FONDAZIONE  
CR FIRENZE

Main Partner



Partner



EAT ALY



Friends Partner



Con il patrocinio di



Media Partner



Dalla spesa virtuale alla mensa Caritas  
[www.laspesachevale.it](http://www.laspesachevale.it)

INQUADRA  
IL QR CODE







Fondazione  
Solidarietà **Caritas**

ETS · Firenze

*L'aiuto che va oltre*

## **COME SOSTENERCI**

È possibile sostenere la Fondazione Solidarietà Caritas  
facendo una donazione tramite:

### **BONIFICO BANCARIO**

Intestato a Fondazione Solidarietà Caritas ETS IBAN:  
IT23 H030 6909 60610000 0067 361

### **BOLLETTINO POSTALE**

Intestato a Fondazione Solidarietà Caritas ETS  
Su conto corrente postale n. 26091504

### **ONLINE CON CARTA DI CREDITO O PAY PAL**

sul sito [www.fondazionesolidarietacaritas.it](http://www.fondazionesolidarietacaritas.it)

### **5X1000**

Destinando a Fondazione Solidarietà Caritas ETS il tuo 5x1000  
in dichiarazione dei redditi. Codice Fiscale: 94043850489

*Ricorda! Ai sensi dell'art. 83 c1 D.lgs. 117 del 03/07/2017, i privati e le aziende  
che effettuano erogazioni liberali in denaro o in natura alla Fondazione Solidarietà Caritas  
possono beneficiare delle agevolazioni fiscali previste dalla legge.*



**[www.fondazionesolidarietacaritas.it](http://www.fondazionesolidarietacaritas.it)**

SEGUICI SU



**Fondazione Solidarietà Caritas ETS**

Via de' Pucci 2 – 50122, Firenze - 055/267701 - [segreteria@fondazionesolidcaritas.it](mailto:segreteria@fondazionesolidcaritas.it)