

## LA SECONDA VITA DEL CONVIVIUM: NUOVO CONCEPT E NUOVA CHEF



Un nuovo concept di locale, che riunisce il ristorante gourmet, un gastro-bistrot d'alta fascia e un angolo gastronomia estremamente fornito, più una nuova chef, Beatrice Segoni: è all'insegna di questi capisaldi che Convivium Firenze inaugura una nuova fase della sua vita.

Convivium Firenze: il luogo del gusto

In un primo momento era famoso come catering ed è in questo ruolo che si è ritagliato una posizione apicale in città. Poi ha conquistato il cuore (e il palato) dei fiorentini con il locale in viale Europa. A trent'anni di distanza il Convivium cambia ancora pelle, trasformandosi in un "luogo del gusto" che vuol essere una sintesi tra le sue diverse anime.



C'era l'angolo gastronomia, ad esempio, e c'è ancora. Però l'offerta è aumentata, nella qualità come nella quantità: un centinaio di tipi diversi di formaggio, prosciutti e affettati d'ogni sorta, pregiati tartufi di San Miniato, carta dei vini da competizione con 1.000 etichette (di cui il 40% francesi), mentre le paste fresche sono preparate in un apposito laboratorio che sforna sfoglie, tortellini e ravioli a ciclo continuo.

## La nuova chef Beatrice Segoni

In cucina arriva invece una chef di chiara fama come Beatrice Segoni, con la sua cucina inconfondibile e la sua capacità di valorizzare le materie prime. Spazio poi all'*home banqueting* per committenti grandi e piccoli.



E' all'insegna di questi capisaldi che alla bella periferia sud di Firenze rinasce il Convivium, con i due "padri fondatori" Paolo Razzolini e Massimo Maturi che hanno condiviso l'idea di mantenere saldo il nome di marchio storico della gastronomia fiorentina ma con l'ambizione di continuare a stupire con una serie di pro-

poste stilistiche che la nuova proprietà ha fortemente voluto.

Il locale, aperto con orario continuato dalle 10 alle 2 di notte, sette giorni su sette, ha rivisitato gli spazi di viale Europa, realizzando una cucina a vista e il già citato “laboratorio delle pastaie” dove la signora Paola porta avanti la tradizione della nonna sansepolcrina, e punta molto sulla cucina della marchigiana Beatrice Segoni, ormai da un decennio in riva all’Arno e diventata una delle migliori interpreti dell’equilibrio dei sapori. Completa l’ambiente un angolo *wine-bar* che si proietta verso la “piazzetta” antistante la tradizionale trecentesca casa colonica.

## Il ristorante del Convivium



La regina dei fornelli è Beatrice Segoni con la sua cucina fatta di ricerca e rispetto delle materie prime mai snaturate bensì lavorate con equilibrio e buona tecnica di cottura per restituire a pieno il gusto e il sapore. Con la sua squadra di giovani collaboratori continua quindi a essere quella che i fiorentini e tanti turisti hanno imparato ad amare prima al Borgo San Jacopo e poi nell’avventura del “[MaMa Florence](#)” di Filippo Bartolotta e Vanessa Held.

Nella proposta di una cucina che strizza l'occhio alla tradizione italiana e mediterranea si inserisce una filosofia che privilegia le cotture tradizionali senza fronzoli né affastellamenti di ingredienti tanto per stupire, senza tuttavia mettere le manette alla fantasia.

## I due menu del Convivum

Due diversi menu per i due diversi momenti della giornata.

A mezzogiorno il pranzo è più easy, tra spaghetti al pomodoro, pappardelle al cinghiale e ribollite, cotture alla griglia e pesci, fino alle torte di giornata.

Per la sera il menu è più ricercato, nella prima proposta invernale trovano posto tra gli antipasti la battuta di chianina, l'hamburger di piccione, il flan di ribollita e il polpo con polenta di mais ottofile. Tra i primi, tortelli di baccalà, ceci e cipolle, risotto ai funghi con tartare di tonno, carbonara di asparagi e guanciale. Tra i secondi, guanciale, maialino, fritto di mare e brodetto (specialità particolarmente nelle corde di chef Beatrice) ma anche un vegetariano studio del carciofo. Infine i dessert, tra dolci e gelati preparati in casa come pure i pani.





### Il gastro-bistrot del Convivium

E' al banco, che il nuovo Convivium attira l'attenzione dei gourmet, dal momento che le proposte del banco possono essere comprate "take away" o consumate "espresso" dalla cucina e dal laboratorio delle pastaie.

Esiste, in altre parole, un sistema di vasi comunicanti tra bancone, laboratorio e cucina che garantisce un'esperienza gastronomica senza sbavature. Paolo Razzolini e Massimo Maturi hanno selezionato un paniere di assolute eccellenze, dal caviale iraniano ai prosciutti "pata negra" spagnoli di Joselito Gomez, Sanchez Romero e Blazquez insieme ai grandi salumi italiani (San Daniele 36 mesi, il culatello di Zibello, la cinta senese di Zazzeri o le mortadelle Levoni).



Non mancano le acciughe del Mar Cantabrico di Sanfilippo e il peperone Navarrico. I formaggi sono 50 francesi e circa 60 italiani, il pane arriva da Matera; le uova sono di Paolo Parisi; l'agnello di Zeri; i polli valdarnesi allevati a terra da Laura Peri; la pasta Verrigni dalla linea trafilata in oro; il cioccolato torinese di Guido Gobino, e quello fiorentino, con gli ottimi dolci, della Dolcissima Firenze di Alessio Lai. Tra i prodotti freschi, il foie gras realizzato da Beatrice Segoni con fegati freschi di Jolanda De Colò; i cappelletti fatti a mano dal laboratorio delle pastaie con la ricetta classica di Reggio Emilia: un chilo di parmigiano stravecchio e un chilo di coscio di maiale cotto per l'impasto.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

