

CONVIVIAM FIRENZE: NELLA TOP 10 DEI RISTORANTI GOURMET FIORENTINI



Una cena gourmet a Convivium Firenze, costellata prima dal racconto dell'imprenditore sulla sua ricerca di materie prime d'eccezione e poi dalle parole della chef, che quelle materie trasforma ogni giorno in piccoli capolavori culinari. Convivium Firenze: nella top 10 dei ristoranti gourmet fiorentini

Gli ingredienti, a volte, non si trovano solo nelle dispense o nelle celle frigorifere, in attesa di essere scelti e trasformati. Nella ricetta non scritta per creare il successo di un ristorante, ad esempio, gli ingredienti stanno altrove: nella testa e nel cuore di un imprenditore che si dedica alla sua creatura, così come nella mano di uno chef che sa come tirare fuori il meglio da ogni prodotto.



Come ogni ricetta ha bisogno di un tocco che la rende speciale, poi, così il successo di una serata dipende in buona parte anche dalla compagnia adeguata. Per la ricetta che vi vogliamo raccontare oggi, gli ingredienti hanno un nome e un cognome: sono quelli di Giacomo Corti, *deus ex machina* sia del ristorante Convivium Firenze (viale Europa 4, Firenze) che del ristorante Il Cestello, nell'omonima piazza d'Oltrarno; quello di Beatrice Segoni, chef e *domina* indiscussa della cucina; quello di Gianni Mercatali, appassionato anfitrione e vulcanico tessitore di legami e racconti.

E' grazie a loro che una cena al ristorante gourmet si è trasformata in ciò che - a ben vedere - dà il nome al locale stesso, quel *convivium* d'ispirazione latina che richiama il piacere di stare a tavola.

Una cena gourmet al Convivium Firenze



Partita come una degustazione dei piatti di Beatrice Segoni - reduce dalla [trasferta a Washington](#), dove ha cucinato all'ombra del Campidoglio - la serata si è evoluta fino a farsi viaggio e scoperta, di ingredienti ricercati come di filosofia da cucina. Merito di Giacomo Corsi, che ha fatto della gastronomia al piano terreno del Convivum Firenze ([mappa](#)) uno "spaccio" dove ritrovare (e portare a casa) le materie prime servite al ristorante al primo piano.

"Mi piace pensare che prima di andar via a fine serata i nostri clienti possano fermarsi alla gastronomia e portarsi a casa ciò che hanno assaggiato poco prima" racconta. Allo stesso modo, la dispensa del Convivum Firenze è tra le più complete e fornite della città - basti pensare ai 120 formaggi italiani e stranieri o alla pasta fresca fatta in casa tutti i giorni nel laboratorio antistante - cosa che fornisce alla chef Beatrice la possibilità di spaziare con la fantasia e dare libero sfogo alla creatività.



Nel corso della serata abbiamo però scoperto che non è affatto un lavoro solo creativo e di concetto, quello dello chef. E' invece un continuo confronto con la brigata di cucina, una passione che stanca e affatica ma che al contempo sa dare grandi soddisfazioni. Anche e soprattutto se in cucina c'è una chef in grado di reggere (e vincere, talvolta) il paragone con i colleghi maschi: *"Non sono una femminista, tutt'altro: quando arriva in cucina un nuovo elemento - spiega Beatrice - lo sfido a braccio di ferro. E in genere vinco"*.



I piatti si susseguono con misurata puntualità, ognuno accompagnato da un vino: se le portate oscillano tra la carne e il pesce, così i vini spaziano dal Trentino alla Ribolla Gialla del Friuli, dalla Toscana alla Sardegna. Ad alternarsi nei piatti sono invece l'*Hamburger di petto di piccione* ("ma va bene solo la femmina del piccione", ci fa notare Giacomo) - finora un "feudo" dell'Enoteca Pinchiorri - i *Taglierini ai frutti di mare*, il *Maialino da latte con pop corn di cotenna*, la *Polenta con polpo e fiocchi di lardo*.

Per ognuno di essi una storia, un racconto, un aneddoto. Fino al fuori programma, che arriva a dar testimonianza dell'attenzione con cui Giacomo sceglie le materie prime per Il Convivium: dalla cucina arriva il pregiatissimo salmone Coda Nera affumicato, allevato allo stato brado in modo che le carni restino tenere e preparato in maniera da evitare all'animale lo stress della cattura, che altrimenti si ripercuoterebbe sulla qualità delle carni.



Il finale è la degna conclusione, con dessert che richiamano sia ricordi d'infanzia - la "caramella mou", ad esempio - sia suggestioni metropolitane, come il cocktail Cosmopolitan rivisitato e trasformato in un dolce, col cioccolato bianco a far le veci della panna. Da bere, uno sherry "Pedro Ximenes" opportunamente invecchiato.

L'ultima carezza al palato, l'ultima attenzione da parte di chi si presenta a Firenze con tutte le credenziali in ordine per entrare dalla porta principale nella top 10 dei ristoranti gourmet della città. E non solo.



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

