

NU OVO RISTORANTE, UN “CICLONE” DI PRELIBATEZZE TUTTE A BASE DI UOVO



Nu Ovo Ristorante ha aperto le porte ai clienti il 20 ottobre. Nel cuore del centro storico di Firenze propone ai suoi ospiti un menu interamente a base di uova, per una vera *lovelyeggsperience 100% made in Tuscany*.

Nu Ovo Ristorante, un “Ciclone” di prelibatezze tutte a base di uovo

Entro in via del Proconsolo 3, la location di NuOvo Ristorante, adiacente al **Grand Hotel Cavour**, e non posso fare a meno di pensare a **Beatrice**, non l’amata donna-angelo ispiratrice di Dante, ma il **risto-**

rante preesistente, noto teatro di una delle scene più spassose de film “Il ciclone” di Leonardo Pieraccioni. Ricordate? Impossibile da dimenticare.

Il Ciclone

Il ragionier **Levante Quarini** (Leonardo Pieraccioni), in una sera di giugno del '96, incontra a Firenze, in via del Proconsolo, davanti a Beatrice, appunto, la sorella **Selvaggia** (Barbara Enrichi) chiedendole se **Carlina** l'erborista (Tosca d'Aquino) sarebbe arrivata in tempo e vestita in modo consono. Il piano è semplice: Carlina deve fingersi l'amante di **Levante** per fare ingelosire la bella **Caterina** (Lorena Forteza) di cui lui è realmente innamorato.

Carlina scende da un taxi agghindata in modo a dir poco inadeguato, si lamenta del furto del tassista (20.000 lire per 600 metri di strada), si rompe un tacco, e dentro il **ristorante**, davanti agli sconcertati commensali, mima, a esclusivo beneficio di Caterina, un volgarissimo rapporto sessuale che avrebbe avuto con Levante di cui esalta le **impareggiabili doti** di stallone.

Ma le sorprese non sono finite qui, tra gags e crescenti stati d'imbarazzo generale, la cena prosegue e culmina con uno **schiaffone** che Selvaggia riceve dalla sua amante **Isabella** (Benedetta Mazzini), arrivata all'ultimo tuffo, lei, sì, all'apice di un attacco di gelosia. Il tutto rientra ovviamente nei tòpoi solcati e risolcati del genere, ma l'intera scena funziona, strappa sorrisi e rimane negli occhi.

NuOvo Ristorante, nuova vita alla ristorazione fiorentina

Spostandoci avanti di qualche anno, nella stessa strada, allo stesso numero rosso, nella **stessa sede**, troviamo un altro ristorante, non più classico, ma di genere, come il film di Pieraccioni, anzi d'un genere talmente particolare da potersi definire, se non proprio unico, **raro**.



Ha aperto il 20 ottobre scorso e si chiama **Nu Ovo Ristorante**, con la prima O maiuscola, perché qui si mangia tutto **a base di uovo**. Dall'entrée al dessert. Interessante, no? Rischioso, inconsueto, ma interessante. A **Firenze** qualcosa di simile non c'era ancora, e probabilmente, a parte **Roma** e **Milano**, eterne precorritrici di mode e tendenze, neanche in molte altre parti d'Italia.

Dal **tortello mugellano** alla classica **carbonara**, dalla **tartara di chianina all'occhio di bue**, dalla preparazione **poché** a quella, ovviamente immancabile, al **tegamino**, qui si parla soltanto la dolce lingua dell'**uovo toscano doc** non allevato in batteria, prodotto base, sanissimo - anche se è bene non abusarne - della nostra alimentazione.

Lovelyeggsperience

All'entrata, s'impone all'occhio una famosa citazione di **George Bernard Shaw**: "*There is not sincerer love than love for food*", ossia, "*Non c'è amore più sincero di quello per il cibo*".



Il ristorante è aperto **solo a pranzo**, dalle 12:30 alle 15:30, e il menù si presenta ben ponderato con l'offerta di tutta una serie di variazioni sul tema: da **preparazioni tradizionali** o casalinghe fino a quelle più **innovative**, sperimentali, come il tegamino con nero di seppia e caviale, vere e proprie "**lovelyeggspirience**", dove "love" è da leggersi alla toscana: "**l'ove**".

Tutte le uova, **allevate a terra**, provengono da un Azienda biologica Toscana, tra Firenze e il Mugello. Il proprietario del **Nu Ovo Ristorante**, Pierfrancesco Pozzi, è anche il titolare dell'**Azienda Agricola Guadalupe**, certificata biologica, un **country resort** situato nel cuore della **Maremma**, tra Grosseto e **Castiglione della Pescaia**.

Vi vengono prodotti grani antichi del tipo **Senatore Cappelli**, di cui abbiamo diffusamente parlato in alcuni articoli sul **Forno Garbo di Firenze**, sull'**Azienda Agricola Monna Giovannella di Bagno a Ripoli**, e sull'**Azienda Agricola Vestri**, della provincia d'Arezzo. Tutto questo mi fa particolarmente piacere perché **TuscanyPeople** è da sempre amante delle aziende che lavorano materie prime a km 0, e che fanno parte d'importanti tradizioni come quella dei **grani antichi**.



Oltre ai grani, vengono realizzati anche **5-6 tipi diversi di pasta** la cui molatura viene effettuata, sempre nel **territorio maremmano**.

A pranzo da Nu Ovo Ristorante

Invitato molto cortesemente da **Marco Gemelli**, de “**Il Forchettiere**”, mi trovo in mezzo a simpatiche tavolate di giornalisti e blogger. Una ventina di professionisti in tutto. L’arredamento è caldo, semplice, essenziale. Elegante ma privo di apparecchiature complesse o pretenziose, in linea col focus del locale. Gioca molto sul metallo, sui **colori classici toscani**. L’impiattatura è singolare, affascinante.

Lo **chef** è il fiorentino **Mirco Malevolti**, di 25 anni, che propone **classici** come la carbonara “Dolce stilnuOvo” o il vero e proprio uovo al tegamino, quello della nonna, per intendersi, alla pomarola, oppure con zucca, caprino ed erbe.

La nostra **entrée** arriva smistata in tre deliziosi coccini diversi. In uno, **pappa al pomodoro**. Nell’altro, **fonduta di porri**. Nel terzo, **polpetta di ricotta e bietole**. Sussistenze differenti, molto piacevoli, mantenuti ben caldi nei piccoli contenitori.

Il nostro **primo** è già un classico del ristorante: il “**Mugellanuovo**”, un tortello di ragù ripieno con patata a condimento.



Il **secondo** è una **tartare con l'uovo sopra**. Il **dessert**, un **semifreddo al cioccolato e mandorle**.

Altre proposte del Nu Ovo Ristorante

Tra le altre proposte del NuOvo Ristorante si possono avere **uova in camicia**, in cui spiccano le versioni con cime di rapa, aglio, peperoncino e bottarga, o quella con fonduta e pesto di dragoncello. E, sempre a base d'uovo, è possibile ordinare, ad esempio, sandwich o insalata alla nizzarda.

Il **rapporto qualità/prezzo** è notevole: da un minimo di 20€ a un massimo di 30€ a persona.

NuOvo Ristorante si rivolge principalmente a un **pubblico aziendale** e di **turisti** in cerca d'un'esperienza diversa. Il concetto alla base è quello di riuscire a proporre ai clienti la maggioranza delle possibili **interpretazioni dell'uovo** come alimento primario valorizzandone l'enorme potenziale gastronomico.

I nostri migliori in bocca al lupo per la loro Nu Ova avventura.

Paese che vai, usanza che trovi. **In Toscana**, tanto la nostra **cultura culinaria è variegata**, potremmo anche parafrasare: città che vai, piatto che trovi. **Perché** allora **non ci racconti i piatti tipici** della tua zona? Oltre che curiosi siamo anche golosi. **Scrivici**.

Ristoratore o chef toscano in cerca di fama?

Clicca qui



