

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 ristorante

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

Il Ciclone

Il ragioniere 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 topoi 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 "lovelyeggsperience", 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](#)



