

Con i piatti di Mengoni, Lungarno da urlo



di Alberto P. Schieppati

Il ristorante Borgo San Jacopo conferma gli altissimi livelli, raggiunti grazie a un esemplare gioco di squadra

Già stellato Michelin dal 2015, il fiorentino Borgo San Jacopo sparpiglia le carte e si ripresenta con il trentacinquenne Claudio Mengoni, executive chef del ristorante dalla fine del 2019. Appassionato, accurato e rigoroso nell'impostazione della sua linea culinaria, propone piatti che esprimono la sua visione "contemporanea" della cucina, caratterizzata da estremo amore per il territorio ("i" territori: toscano ma anche del resto d'Italia) e le materie prime, combinato alla conoscenza profonda di ingredienti, sapori e consistenze. La cucina di Borgo San Jacopo, già nelle salde mani di Peter Brunel, una stella (che lo scorso anno ha scelto di ritornare nel suo Trentino per aprire un locale proprio), è dunque oggi affidata a una brigata altrettanto giovane e motivata, impegnata assiduamente per offrire agli ospiti piatti memorabili, nel solco della continuità ma anche dell'innovazione e della ricerca.

Classe 1984, toscano, Claudio è cresciuto tra esperienze internazionali di livello e brigate stellate ben rappresentative della migliore cucina italiana. Solo qualche nome: Andrea Berton, già due stelle al



Trussardi alla Scala, Gaetano Trovato del Ristorante Arnolfo e Andrea Migliaccio all'Olivo del Capri Palace, pure bistellati. Poi l'esperienza all'Enoteca Pinchiorri, con Riccardo Monco e Annie Feolde, icona di eccellenza, seguita da una significativa permanenza all'Assaje dell'Hotel Aldrovandi di Villa Borghese a Roma, dove Claudio ha conquistato la sua prima stella nel 2016, poi rinnovata negli anni successivi. Da meno di un anno, lo chef Mengoni ha fatto ritorno a Firenze, con l'ambizione di far conoscere la propria filosofia di cucina, vera e sincera, dove i suoi ingredienti si incontrano con creatività e rigore, selezione e ricerca, senza compromessi né aspirazioni

modaiole. Alla base, c'è una grande ricerca della materia prima e un utilizzo misurato di tecniche di lavorazione complesse, ben distanti da comportamenti di impronta astratta e di difficile comprensione. Sapori, colori e forme si fondono nelle sue mani per dare vita a piatti dal sapore concreto, che consentono un riconoscimento immediato di ogni singola materia e che, proprio per questo, si rivelano memorabili. Tra i piatti irrinunciabili, dal primo menu che porta la sua firma al Borgo San Jacopo, troviamo: Cotto e crudo di verdure con sorbetto al pomodoro e melassa di fichi, Maialino da latte in porchetta con scorzonera, scalogno al Porto e senape di Digione, Ca-



Fettucelle con ragù di agnello, zafferano e finferli



lamarata con scorfano, broccoli e dragoncello. Sotto la guida del sommelier Salvatore Biscotti, la cantina di Borgo San Jacopo può contare oltre 950 etichette, italiane e internazionali: vini iconici, dai *supertuscans* alle bollicine francesi, ma anche etichette frutto di ricerca non convenzionale, di contatti approfonditi con i produttori, alla ricerca di chicche meno conosciute ma eccellenti. Salvatore è un professionista competente e preparato, che sa ascoltare il cliente e consigliarlo al meglio, senza atteggiamenti "liturgici" ma con un approccio schietto e diretto, nonché, quando occorre, didattico. La sala è egregiamente amministrata dalla giovane Claudia Rosati, restaurant manager, professionale e empatica, una vera maestra nel cogliere in anticipo le aspettative della clientela e nel saperle soddisfare. Ma soprattutto bravissima nel trasmettere il valore della cucina di Claudio, presentando in modo ineccepibile i piatti. Una squadra affiatata e

concentrata, che non ostenta le proprie esperienze ma che sa porsi in modo interattivo con l'ospite. Due parole sul concept e sull'atmosfera che regna fra le pareti del ristorante: l'architetto fiorentino Michele Bönan, per Borgo San Jacopo ha voluto ispirarsi al fascino dell'Italia anni '50 e allo stile e alla creatività di Salvatore Ferragamo,

La Lungarno Collection, gioiello fiorentino

Fondata nel 1995, Lungarno Collection è la compagnia di gestione alberghiera di proprietà della famiglia Ferragamo, con presidente Leonardo, che ha trasferito nel settore dell'ospitalità gli stessi principi di stile e coerenza che hanno distinto nel mondo la casa di moda creata da Salvatore Ferragamo. È nata così una galassia ispirata al luxury, che va dall'offerta alberghiera fino alla ristorazione gourmet, con location a Firenze, Roma e, a brevissimo, Milano. La Lungarno Collection si compone della Hotel Collection, di cui oggi fanno parte: Hotel Lungarno, Hotel Continentale, Gallery Hotel Art, tutti e tre nel capoluogo toscano. La Portrait Collection, a sua volta, comprende: Portrait Roma, Portrait Firenze, Portrait Milano (sorgerà nell'area dell'ex Seminario arcivescovile, in Corso Venezia, l'apertura è prevista entro la fine di quest'anno). C'è poi la La Dining Collection, con i tre ristoranti (Borgo San Jacopo, The Fusion Restaurant e Caffè dell'Oro, ristorante italiano) e i tre Cocktail Bar (The Fusion Bar, Pictau Cocktail Bar e La Terrazza), tutti a Firenze. Completa l'offerta del gruppo la Lifestyle Collection, con la spa White Iris Beauty, e con la straordinaria location di Palazzo Capponi: un cinquecentesco palazzo d'epoca, ideale per eventi e cene private.



emblema del Made in Italy. D'altronde, si deve proprio alla famiglia Ferragamo l'aver saputo concretizzare e caratterizzare quest'area della città con il progetto Lungarno Collection, che rappresenta un polo eccellente di offerta di ospitalità. Le pareti del ristorante accolgono bozzetti e fotografie di moda, insieme ai ritratti dei grandi protagonisti dell'Italia contemporanea. Un'ampia vetrata, nella cornice di un arco, apre l'ambiente alla bellezza dell'Arno e di Firenze. Anche le luci, di ispirazione cinematografica, creano l'atmosfera di un set anni '50, illuminando con discrezione l'ambiente e i tavoli. Due grandi specchi, inseriti uno di fronte all'altro nel mezzanino, ampliano lo spazio all'infinito. Le tovaglie bianche di lino e il raffinato grigio dei tessuti d'arredo si armonizzano elegantemente con le tonalità calde del parquet di noce e i dettagli più scuri dell'ambiente. Sulla tavola splendono cristalli e porcellane finissime. Un ambiente alieno da ogni minimalismo che ben si armonizza con l'offerta di cucina, pur rifuggendo da ambientazioni stucchevoli. •