

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO



Scommettere sul caffè

Regole, segreti e nuove proposte per lasciare un buon ricordo nel cliente a pag. 12

FARE IMPRESA

■ Il servizio al rango non è più un dogma a pag.44

■ Misura la produttività della tua cucina a pag.48

■ Le principali novità della manovra a pag.56

■ Voucher: si comprano anche in banca a pag.58

ADRE BusinessMedia

SE IL CONTENITORE È BEN SCELTO AUMENTA L'APPEAL DEL CONTENUTO a pag.20



LO CHEF PROPONE, IL CLIENTE SI FIDA. SI FA COSÌ AL BLOOM IN SVEZIA a pag.28



NEL NOSTRO DOSSIER IL VALORE DEL PESCE D'ALLEVAMENTO PER IL RISTORATORE a pag.59

Polifunzionale, nel segno dell'olio

di Roberta Perna

Entrando a Olio e Convivium, in uno dei quartieri più storici e nobili di Firenze, Santo Spirito, si ha l'impressione di addentrarsi in un luogo di altri tempi, dove eleganza e savoir faire sono i punti nevralgici.

Il ristorante è della società Convivium Firenze, con nove soci responsabili di un'agenzia di catering e di un altro ristorante, La Sosta del Convivium, nella periferia cittadina. Olio e Convivium nasce nel 2003 per supplire alla necessità della società, già da anni specializzata in ristorazione e forte nel settore della banchettistica, di avere un luogo di rappresentanza nel centro cittadino, oltre a una sede dove promuovere l'olio extravergine di oliva italiano, che arrivava allora all'apice

Il concept soddisfa più esigenze: è ristorante, bottega del gusto e take away

della sua carriera mediatica. La scelta di una sede prestigiosa, l'antico Palazzo Capponi, di proprietà della famiglia Ferragamo, venne dettata al tempo dall'esigenza di avere a disposizione uno spazio che fosse in grado, anche da solo, di parlare di tradizione e radici, così come di stile e raffinatezza.

Arredato dal designer fiorentino Riccardo Barthel si presenta come un ambiente classico quanto caldo, con mobili che rispettano la vecchia vita del fondo, quella di un negozio di antiquariato.

Su 200 mq di spazio troviamo tavoli per un totale di 50 posti distribuiti in tre sale, di cui due

IL FIORENTINO OLIO E CONVIVIVUM PUNTA SU UN'ATMOSFERA RAFFINATA, SU PRODOTTI SELEZIONATI E SU UN MENÙ INTERNAZIONALE, CON INFLUENZE TOSCANE



SOPRA, L'INGRESSO E UN PARTICOLARE DI UNA DELLE SALE. OLIO E CONVIVIVUM È NATO COME CENTRO DI PROMOZIONE DELL'OLIO D'OLIVA, TUTTORA PROTAGONISTA CON UN'OFFERTA DI UNA QUARANTINA DI ETICHETTE, CHE VENGONO PROPOSTE IN DEGUSTAZIONE A ROTAZIONE



collegate e una appartata con la cucina a vista, il desk, l'ufficio e la gastronomia. Sì, perché l'attività più esclusiva di Olio e Convivium è proprio quella di essere insieme ristorante e bottega del gusto, dove si può acquistare ciò che arriva nel piatto. Anche se da un punto di vista commerciale la gastronomia non si configura

come locomotiva trainante con i suoi 3/4 milioni di fatturato l'anno, questa attività appare essere un ammalante strumento per corteggiare la clientela abituale e attrarre turisti curiosi, che possono anche godere del servizio di sottovuoto e di confezioni regalo. Il poter conoscere di persona, al banco alimentari, le materie pri-

me utilizzate dalla mano esperta degli chef, inoltre, regala piccole lezioni sul campo di cultura culinaria, un'esperienza amata dagli stranieri sempre più alla ricerca di approfondimenti enogastronomici. Nella zona adibita a bottega, con il bancone di 3 metri dedicato a salumi, formaggi, sottoli e pane toscano, risultato della continua ricerca di materie prime di qualità tra le più richieste al momento, è disponibile anche una golosa selezione di prosciutti italiani e non solo, fiore all'occhiello del ristorante: disposti su appositi taglieri di legno, si differenziano per diverse stagionature e luoghi di provenienza e sono offerti alla clientela tagliati al coltello come tradizione comanda. Oltre al fresco la gastronomia regala un'ampia scelta di pasta artigianale (Pastificio Fabbri, Morelli), parterre di aceti balsamici, eccellenze gastronomiche come le tisane Ferri, il cioccolato



OLIO E CONVIVIVUM
 Firenze
CONCEPT: ristorante/bottega
ORARIO: aperto tutti i giorni pranzo e cena escluso festivi, la domenica e il lunedì sera.
COPERTI: 50
STAFF: 3 persone in sala, 3 persone in cucina, 2 persone in gastronomia, 1 persona in ufficio
Prezzo medio: 40 euro esclusi vini
www.conviviumfirenze.it

me utilizzate dalla mano esperta degli chef, inoltre, regala piccole lezioni sul campo di cultura culinaria, un'esperienza amata dagli stranieri sempre più alla ricerca di approfondimenti enogastronomici. Nella zona adibita a bottega, con il bancone di 3 metri dedicato a salumi, formaggi, sottoli e pane toscano, risultato della continua ricerca di materie prime di qualità tra le più richieste al momento, è disponibile anche una golosa selezione di prosciutti italiani e non solo, fiore all'occhiello del ristorante: disposti su appositi taglieri di legno, si differenziano per diverse stagionature e luoghi di provenienza e sono offerti alla clientela tagliati al coltello come tradizione comanda. Oltre al fresco la gastronomia regala un'ampia scelta di pasta artigianale (Pastificio Fabbri, Morelli), parterre di aceti balsamici, eccellenze gastronomiche come le tisane Ferri, il cioccolato

SOPRA, LA ZONA BOTTEGA DI OLIO E CONVIVIVUM CON AMPIA OFFERTA DI SALUMI, FORMAGGI E UN'AMPIA SELEZIONE DI PRODOTTI SOTTOLIO, DA ACCOMPAGNARE CON IL PANE TOSCANO, PURE IN VENDITA. SOTTO, DUE INTERESSANTI PROPOSTE SCELTE NELLA CARTA: CARPACCIO DI PESCE SPADA CON FICHI FRESCHI (A SINISTRA) E INSALATA DI FUNGHI PORCINI CON INSALATINA FRESCA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (A DESTRA)

Tra ricette e degustazioni l'olio extravergine d'oliva è protagonista indiscusso



me utilizzate dalla mano esperta degli chef, inoltre, regala piccole lezioni sul campo di cultura culinaria, un'esperienza amata dagli stranieri sempre più alla ricerca di approfondimenti enogastronomici. Nella zona adibita a bottega, con il bancone di 3 metri dedicato a salumi, formaggi, sottoli e pane toscano, risultato della continua ricerca di materie prime di qualità tra le più richieste al momento, è disponibile anche una golosa selezione di prosciutti italiani e non solo, fiore all'occhiello del ristorante: disposti su appositi taglieri di legno, si differenziano per diverse stagionature e luoghi di provenienza e sono offerti alla clientela tagliati al coltello come tradizione comanda. Oltre al fresco la gastronomia regala un'ampia scelta di pasta artigianale (Pastificio Fabbri, Morelli), parterre di aceti balsamici, eccellenze gastronomiche come le tisane Ferri, il cioccolato

me utilizzate dalla mano esperta degli chef, inoltre, regala piccole lezioni sul campo di cultura culinaria, un'esperienza amata dagli stranieri sempre più alla ricerca di approfondimenti enogastronomici. Nella zona adibita a bottega, con il bancone di 3 metri dedicato a salumi, formaggi, sottoli e pane toscano, risultato della continua ricerca di materie prime di qualità tra le più richieste al momento, è disponibile anche una golosa selezione di prosciutti italiani e non solo, fiore all'occhiello del ristorante: disposti su appositi taglieri di legno, si differenziano per diverse stagionature e luoghi di provenienza e sono offerti alla clientela tagliati al coltello come tradizione comanda. Oltre al fresco la gastronomia regala un'ampia scelta di pasta artigianale (Pastificio Fabbri, Morelli), parterre di aceti balsamici, eccellenze gastronomiche come le tisane Ferri, il cioccolato

me utilizzate dalla mano esperta degli chef, inoltre, regala piccole lezioni sul campo di cultura culinaria, un'esperienza amata dagli stranieri sempre più alla ricerca di approfondimenti enogastronomici. Nella zona adibita a bottega, con il bancone di 3 metri dedicato a salumi, formaggi, sottoli e pane toscano, risultato della continua ricerca di materie prime di qualità tra le più richieste al momento, è disponibile anche una golosa selezione di prosciutti italiani e non solo, fiore all'occhiello del ristorante: disposti su appositi taglieri di legno, si differenziano per diverse stagionature e luoghi di provenienza e sono offerti alla clientela tagliati al coltello come tradizione comanda. Oltre al fresco la gastronomia regala un'ampia scelta di pasta artigianale (Pastificio Fabbri, Morelli), parterre di aceti balsamici, eccellenze gastronomiche come le tisane Ferri, il cioccolato

sionale ed esperto, un'aggiunta di olio a crudo da poter scegliere tra quelli presenti in degustazione. Nel calendario degli eventi di Olio e Convivium quelli sugli extravergini fanno da padroni: degustazioni guidate permettono di saperne di più sull'oro verde e si fanno ottimo veicolo per incrementare la clientela.

Olio e Convivium è anche la giusta risposta per chi vuole organizzare pranzi o cene private grazie anche alla disponibilità del salone affrescato tardo rinascimentale Poccetti, al piano superiore, in uso esclusivo al ristorante e alla sua clientela. Altra attività, che completa l'offerta di Olio e Convivium, è quella dei corsi di cucina: sono appuntamenti per un massimo di dieci persone in cui i partecipanti possono osservare, grazie alla cucina a vista, la pre-



Il catering, business trainante

Paolo Provvedi, socio e responsabile catering e marketing ci racconta questa branca dell'attività.

Quanto è il fatturato sviluppato dal catering della società Convivium Firenze?
70% circa.

Quanti eventi organizzate all'anno?

Circa 500-600 eventi soprattutto a Firenze e in Toscana, ma ci siamo conquistati un buon mercato anche in altre città come Roma e Milano, oltre che all'estero come New York.

Come vi promuovete?

Soprattutto attraverso il passaparola: la nostra è una realtà ormai ben consolidata e nota, in gioco dal 1980. Olio e Convivium è la nostra sede di rappresentanza che sfruttiamo, in particolar modo, per aumen-

tare la clientela non fiorentina. Anche lo show room, accanto a La Sosta del Convivium, è un perfetto veicolo promozionale: è qui, infatti, che coccoliamo i nostri clienti mostrando loro le varie possibilità di allestimento e facendo assaggiare i piatti. Facciamo, inoltre, eventi in veste di sponsor per accrescere la visibilità: circa una quindicina l'anno, gratuiti o a rimborso spese, sono ottime occasione per farsi conoscere e stringere rapporti utili per il futuro. Crediamo molto anche nell'importanza del legame che una realtà commerciale deve avere con la propria città: l'andare incontro a richieste di supporto da parte del luogo dove si opera aiuta ad essere ben integrati e conosciuti nella società di appartenenza e accresce il fatturato.

PAOLO PROVVEDI SI OCCUPA DEL SETTORE CATERING E DELL'ATTIVITÀ DI MARKETING DI CONVIVIAM FIRENZE, DI CUI È UNO DEI NOVE SOCI



LA SALETTA PIÙ INTIMA PERMETTE DI SEGUIRE, ATTRAVERSO UN'AMPIA FINESTRA VETRATA, LA PREPARAZIONE DEI PIATTI IN CUCINA



UNA FRESCA RICETTA, PARTICOLARMENTE ADATTA ALLA STAGIONE ESTIVA: IL GAZPACHO DI MELONE E POMODORO FRESCO

ne in caso di osteoporosi, presentato in occasione di un convegno nazionale tenutosi a Firenze. Anche il mondo bio, attualmente di grande interesse, diventa veicolo di reclame oltre che primo atto-

parazione di alcuni piatti per poi degustare il tutto. Alcune partnerships consentono di accrescere la visibilità del ristorante oltre alla qualità dell'offerta. Ne è un esempio l'iniziativa sulla salute: a seguito della collaborazione con l'associazione no profit F.I.R.M.O., per la prevenzione e cura delle malattie dello scheletro, Olio e Convivium è diventato l'autore di un libro con 24 ricette per una corretta alimentazio-

re di eventi a tema con posateria di mais e prodotti a km 0. Tra le ultime collaborazioni attivate da Convivium quella con La Corte a Tavola: il ristorante, da qualche mese, è diventato portavoce di un gruppo di artigiani del gusto della zona di San Casciano e Greve, con il fine di divulgare il concetto di filiera corta e presentare piccoli produttori della zona alla stampa locale, attraverso cene ad hoc. 