

ISSN 2785-2326
9 772785 232006

*Be
like
seeds*

| € 15,00

SEEDS OF FLORENCE

QUARTERLY 1 • 2024

| ∞ |

MAGAZINE FOR CONTEMPORARY PEOPLE

seeds

OF FLORENCE

FOCUS: Insetti impollinatori 'custodi' della vita umana

ENVIRONMENT: AGRICOLTURA ALLEATA DEGLI IMPOLLINATORI
ENVIRONMENT: API SULL'ISOLA DI GIANNUTRI CONVIVENZA POSSIBILE?

SOCIETY: TECUM QUANDO IL CIBO DIVENTA UN ATTO POLITICO
EXPERIENCE: 'GUSTARE' LA MULTICULTURALITÀ NEI MERCATI
SPACES: VILLA GAETA SPECIE BOTANICHE DAL MONDO



Indice dei *contenuti*



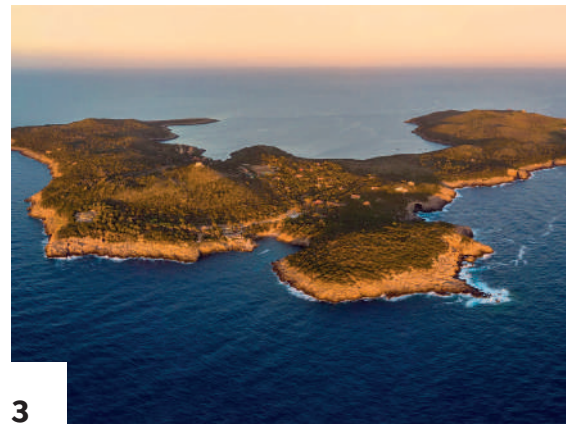
1



2



2



3



4



4



5



5

Society ▶

- 1 LUCIO SCOGNAMIGLIO
Tecum: quando mettersi a tavola diventa un atto politico p. 8

Environment ▶

- 2 GIULIA GALLI E BIANCA EVANGELISTA
L'agricoltura alleata degli insetti impollinatori..... p. 26
- 3 LORENZO PASQUALI E ANNA BERETTA
Isola di Giannutri: studiare la convivenza tra api selvatiche
e api da miele p. 52

Experience ▶

- 4 ALESSANDRA PESCIULLESÌ
Multiculturalità e alimentazione. Viaggio gastronomico al
mercato di San Lorenzo p. 66

Spaces ▶

- 5 BRUNO BORETTI
Villa Gaeta: una 'collezione' di conifere da tutto il mondo,
tra arte e design..... p. 86

Society ▸



Tecum: quando mettersi a tavola diventa un atto politico

Pratiche filosofiche, *poetry slam*, musica e mostre fotografiche. Un presidio di quartiere, con proposte culturali curate da filosofi, poeti, storici e un cardiologo che svela il *potere della bocca*.

RACCONTO DI LUCIO SCOGNAMIGLIO. FOTO DI MARCO GHILARDI

Tecum esprime vicinanza, e questa è la caratteristica che anima Genius loci. Quando nel 2019 decidemmo di iniziare quest'avventura di famiglia, trovare un nome adatto, che fosse evocativo e che riuscisse a restituire con chiarezza il messaggio che intendevamo trasmettere con l'apertura di un nuovo locale, fu la nostra prima sfida.

Tecum è acronimo di **Testimonianze (di) Cucina Mediterranea** e richiama l'offerta gastronomica, ma anche il latino "con te". Quindi buona cucina e accoglienza, proprio come nelle nostre case. Il puntino centrale della C di Tecum simboleggia appunto il cliente al centro della nostra attenzione. Puntando sulla tradizionale continuità tra cucina, cultura e convivialità - tant'è che il payoff di Tecum è "cucina di quartiere" - una volta partiti nel settembre 2021, per legarci maggiormente al territorio pensammo, dopo qualche mese dall'apertura, di organizzare degli incontri gratuiti su tematiche di

vario genere che fossero coinvolgenti e occasione di condivisione, reciproca conoscenza e partecipazione. Così partirono i "Genius loci" con un nome anch'esso pescato dal latino, che richiama il territorio inteso non solo come luogo di residenza, ma anche come spazio aperto e comune di interazione e condivisione socio-culturale che lo caratterizza, differenziandolo da altri posti.

Il cibo quindi come nutrimento non solo del nostro corpo ma anche come occasione di socialità e condivisione in uno spazio in cui *tessere una rete di relazioni umane*, luogo in cui esercitare cultura di comunità che passa anche attraverso l'alimentazione, dove il sedersi a tavola diventa atto politico, occasione di valorizzazione delle eterogeneità e patto sociale.

Questo è il nostro auspicio, seppur abbastanza ambizioso. Di certo il cibo non è solo merce da consumare, ma anche qualità, attenzione e soprattutto



“Volevamo che il cibo fosse anche occasione di socialità e che Tecum diventasse un luogo in cui tessere una rete di *relazioni umane*. Siamo partiti dall’idea delle vecchie botteghe, ormai quasi del tutto scomparse, presidi del territorio, spazi di convivialità.”

storia, simboli, cultura, sinonimo di convivialità, scambio e conoscenza reciproca. Volevamo far nostri e trasmettere questi valori, ma come? In sintesi abbiamo operato su diversi piani. Siamo partiti recuperando un modello che ci era caro, quello delle vecchie botteghe di quartiere dove si acquistavano i generi alimentari, a volte anche qualcosa di cucinato da consumare sul posto, scambiando due chiacchiere con l’oste.

Questi esercizi erano **luogo di socializzazione, conoscenza e presidio del territorio** purtroppo, insieme ai negozi di vicinato, oggi sono quasi del tutto scomparsi. Ci piaceva il format che riprendesse in veste moderna l’atmosfera di questi vecchi locali. Per cui con queste indicazioni, utilizzando materiali naturali come legno, ferro, marmo e vetro e piante ornamentali, una ditta specializzata ha realizzato un locale rispondente ai nostri desideri, che incuriosisse i passanti. Insomma un posto da conoscere e per conoscersi. Rendere l’ambiente accogliente è stato il primo passo della nostra idea di ospitalità. Abbiamo poi scelto di allestire la cucina a vista, dietro il bancone della gastronomia, per far partecipare anche visivamente i clienti alla preparazione



dei cibi, un po’ come i bambini quando in cucina osservano chi prepara da mangiare!

Se il sedersi a tavola è atto politico, allora è necessario sviluppare consapevolezza in tutti i processi produttivi, dalla scelta dei fornitori, alla preparazione degli alimenti, per finire al servizio ai tavoli. Per questo anche noi volontariamente ci vincoliamo ad approfondire la conoscenza di cibi e bevande, la qualità delle materie prime, le produzioni del territorio, l’andamento stagionale delle coltivazioni, il rispetto del benessere animale da parte di chi ci fornisce carni e salumi, senza dimenticare l’eliminazione della plastica e la riduzione degli sprechi.

La familiarità, presupposto di socializzazione, la si ritrova pure nelle nostre proposte, che si rifanno alla tradizione toscana, ma non solo, a volte sono piatti nuovi, o rivisitazioni di vecchie



“Di recente ho letto *Abitare la complessità* di Mauro Ceruti e Francesco Bellusci, in cui si descrivono i fenomeni a cui attualmente assistiamo con la prospettiva neoumanista di Morin. Ecco, integrare questa visione con modelli ecosistemici da un lato, e con le *pratiche filosofiche* che assumono una veste educativa che tutti dovrebbero sperimentare dall’altro, mi pare possa essere molto fruttuoso per affrontare contesti instabili, incerti e dinamici come quelli attuali che stiamo vivendo”.

LUCIO SCOGNAMIGLIO, è nato a Napoli nel 1959. Amministratore unico di Tecum dopo la laurea in Giurisprudenza si è trasferito a Firenze dove ha iniziato a lavorare in Confesercenti con vari incarichi di approfondimento giuridico-legale. Dal 1990 dirige una struttura di consulenza che si occupa di formazione, innovazione e internazionalizzazione per le PMI, nel frattempo ha frequentato diversi corsi di perfezionamento in materie filosofiche.



ricette. Il pane e la schiacciata sono “fatti in casa” con lievito madre e utilizzando grani antichi per l’impasto. L’insieme della nostra offerta, che è al tempo stesso tradizionale e innovativa, è valsa a Tecum l’inserimento nella guida 2024 Osterie d’Italia di Slow food. A tutto questo abbiamo poi aggiunto l’organizzazione dei Genius loci. Abbiamo deciso che la lettura sarebbe stata un’altra parte integrante della nostra offerta e lo abbiamo fatto favorendo lo scambio di libri. Tutti gli eventi di Genius loci sono gratuiti, un paio di volte al mese e quasi sempre di martedì. Non sono legati al consumo o all’acquisto di alcunché. Siamo partiti a giugno 2022 e abbiamo proseguito per tutto il 2023 condividendo interessi, passioni e conoscenze sia di noi familiari che di amici.

Gli interessi filosofici sono i miei, quelli artistici e fotografici di Marcela, la compagna di mio figlio Francesco, il filone del poetry slam è nato dall’amico Luca Bernardini, campione italiano di Poetry slam nel 2018. Mentre il tema dell’alimentazione viene da **Armando Sarti**, cardiologo che ho conosciuto in un Genius loci dell’anno scorso e che ho subito coinvolto perché la sua idea del “potere della bocca” è affascinante.

“LE NOSTRE INIZIATIVE CULTURALI NON SONO CONFERENZE. SONO CHIACCHIERATE, LABORATORI E PERFORMANCES CHE PREVEDONO LA PARTECIPAZIONE ATTIVA DEL PUBBLICO.”

All’inizio del 2024 siamo riusciti finalmente a fare una programmazione annuale pubblicando il relativo calendario all’interno del quale ci sono diversi appuntamenti tenuti da persone che si sono proposte spontaneamente. Ed è proprio ciò che volevamo; attivare un’osmosi col tessuto locale dove, chi lo desidera,

Da sx: Lucio Scognamiglio, Luca Bernardini campione italiano di Poetry Slam e Francesco Scognamiglio, al termine di una performance di Genius loci a Tecum.

“Dopo gli incontri di Genius loci c'è sempre un tavolo ‘di condivisione’, al quale siedono persone che non si conoscono ma che desiderano proseguire l'esperienza di socialità avviata durante l'incontro.”

può considerare Tecum un luogo dove presentare e condividere i temi di interesse comune che ha a cuore. L'altro aspetto inatteso riguarda il dopo. Una volta terminato il Genius loci chi vuole può trattenersi a cena. In questi casi viene allestito un unico tavolo al quale siedono persone che non si conoscono ma che proseguono spontaneamente scambi e ragionamenti avviati durante l'incontro, creando così un clima di effettiva condivisione dove nascono nuove amicizie o semplicemente nuove conoscenze.

I libri esposti sono quelli che io avevo a casa e che ora sono a disposizione dei clienti, che se desiderano possono chiederli in prestito. Si tratta soprattutto

di saggistica, con un taglio filosofico e psicologico, argomenti che a me interessano particolarmente perché sono stati e sono di grande aiuto nella mia crescita personale.

L'ANNO SCORSO ABBIAMO SOTTOSCRITTO COL COMUNE IL 'PATTO PER LA LETTURA' DELLA CITTÀ DI FIRENZE, FACENDO COSÌ DIVENTARE TECUM PARTE DELLA RETE CITTADINA.

Approfitto per ringraziare la mia amica **Roberta Lanfredini**, ordinario di Filosofia teoretica presso l'Università di Firenze, che nel 2022 mi parlò di Filosofia in Pratica.



L'occorrente per iniziare un laboratorio. Nella foto accanto due giovani partecipanti.



“Il confronto concettuale che si sviluppa in questi incontri favorisce l’integrazione; infatti migliorano le relazioni all’interno del gruppo dove i membri imparano a rapportarsi in modo autentico e costruttivo con gli altri.”

Voglio ricordare anche l’importante contributo di **Elena Francescon**, Presidente de L’Aleph (Libera Associazione Ludica Educativa Filosofica) insieme a quello di tanti giovani filosofi e filosofe a cui va tutta la mia gratitudine per aver accettato la sfida di portare in un ristorante, fuori dalla dimensione scolastica o accademica, un metodo di confronto concettuale particolarmente fruttuoso, sia a livello individuale che collettivo.

In generale è sempre più evidente l’importanza di “apportare valore” a ciò che si fa in termini di conoscenze e specializzazioni personali e soprattutto di capacità personali. La ristorazione non fa eccezione a questo che dovrebbe essere riconosciuto come principio sempre valido, soprattutto se si tratta di un’offerta basata su qualità e attenzione al cliente. La gestazione di Tecum è stata piuttosto lunga, anche per la pandemia che è scoppiata nel bel mezzo dei lavori. All’inizio del 2021 ho avuto la fortuna di conoscere **Giacomo Gironi**, attualmente capo sommelier al ristorante Hémicycle a Parigi, con una lunga esperienza di insegnamento nella gestione e operatività di ristoranti. Grazie alla sua formazione i miei figli Claudia e Francesco con i rispettivi partner Andrea Pierucci e Marcela Castaneda Florian si sono trasformati - ciascuno con i propri ruoli e competenze e insieme agli altri collaboratori e colleghi che ogni giorno ci aiutano - nell’attuale cuore pulsante di Tecum.

Se Giacomo ha professionalizzato il gruppo, chi lo sta trasformando pro-

gressivamente in comunità sempre più coesa, attraverso le pratiche filosofiche è appunto Elena. Il confronto concettuale che si sviluppa in questi incontri favorisce l’integrazione; migliorano infatti le relazioni all’interno del gruppo dove i membri imparano a rapportarsi in modo autentico e costruttivo con gli altri e migliorano anche le percezioni individuali in quanto si incorpora l’altrui punto di vista. Insomma un esercizio empatico essenziale per raggiungere un apprezzabile risultato finale - in questo caso il piatto che viene portato e spiegato a tavola - frutto di tante sapienze diverse.

Del resto ci troviamo a dover fronteggiare fenomeni del tutto nuovi come la pervasività di tecnologie e digitalizzazione e ancora non abbiamo ben capito come funziona e quali applicazioni avrà l’intelligenza artificiale. Tutti questi fenomeni inediti, senza contare cambiamento climatico ed emergenze di vario genere, quale impatto avranno su di noi? Ma soprattutto occorre domandarci se i nostri approcci mentali, consolidatisi nel corso di decine di secoli e con le abitudini più che strutturate sono i più adatti ad affrontare cambiamenti tanto veloci. A me pare che corriamo il rischio di guidare la nostra esistenza guardando nello specchietto retrovisore, piuttosto che in avanti, quindi di andare a “sbattere” con gli imprevisti anziché cercare di prevenirli.

Di recente ho letto “Abitare la complessità” di Mauro Ceruti e Francesco Bellusci dove viene delineata una pregevolissima cornice interpretati-

Readings Tips



Il mondo odierno vive una crisi cognitiva: tutto è connesso, ma si verificano disgregazioni. Il paradigma semplificativo ci allontana dalla natura e irrigidisce le identità, aumentando il rischio di catastrofi. Cambiare paradigma è la sfida del XXI secolo, che richiede una riflessione profonda sulle attività umane fondamentali. Raccogliere questa sfida significa ripensare le attività umane fondamentali: la cura, l’educazione, il governo.

Autori: M. CERUTI e F. BELLUSCI
Editore: Mimesis 2020

va di riferimento dei fenomeni a cui attualmente assistiamo ben descritti insieme alla prospettiva neoumanista di Morin. Ecco integrare questa visione con modelli ecosistemici da un lato e con le **pratiche filosofiche** - che indubbiamente assumono una veste educativa che tutti dovrebbero sperimentare - dall’altro mi pare possa essere molto fruttuoso per affrontare contesti instabili, incerti e dinamici come quelli attuali. Dovremmo sforzarci di uscire dalle nostre comfort zone fatte di iperspecializzazioni, verticalizzazioni e parcellizzazioni del sapere.

SE RICORDIAMO I BARBARI DI BARICCO CHE PRECONIZAVA L’ARRIVO DI UNA NUOVA SPECIE, ECCO NOI DOVREMMO EVOLVERE NELLA TRASVERSALITÀ, CON CREATIVITÀ NUOVE COMBINAZIONI E CONNESSIONI, MA SOPRATTUTTO RAFFORZANDO LA CAPACITÀ RELAZIONALE.

I processi cognitivi dei singoli sono diventati insufficienti di fronte a tanta complessità, tante informazioni e tanta mutevolezza. Probabilmente una speranza di futuro sarà nei sistemi col-

laborativi “a più menti” dove ricombiniamo in continuazione pezzi di conoscenza che provengono da più parti. Però per far questo occorre intendersi e le pratiche filosofiche sono un’ottima palestra.

Questo sarebbe un bel **seminare**, soprattutto nella realtà fiorentina con una storia così importante che, oltre a essere il volano economico che conosciamo, potrebbero essere costituire la base per nuova cultura e nuove visioni. Sarebbe un modo nuovo per fertilizzare la città, anziché continuare ad “estrarre” solo risorse, questi semi favorirebbero una trasformazione del pensiero collettivo verso visioni sistemiche che stimolino creatività e nuove combinazioni, assolutamente preziose per affrontare problematiche così complesse come quelle attuali.

Pensiamo a quanto sarebbe bello immaginare Firenze come culla di un neo-umanesimo che si legasse magnificamente alla sua tradizione rinascimentale. Certo anche il commercio di vicinato e i piccoli esercizi potrebbero beneficiarne diventando luoghi di cultura e scambio e non solo di consumo mantenendo, così viva la socialità di tutti i quartieri, soprattutto quelli periferici. Sarebbero semi fertili che aiuterebbero le piccole imprese a resistere meglio alla standardizzazione e all’omologazione del commercio elettronico e delle grandi catene distributive che non riuscirebbero a fare cultura e comunità dal basso. Certo non è possibile fare cose nuove con idee vecchie e questi non sono percorsi spontanei ma andrebbero favoriti da un ruolo deciso e attivo della Pubblica Amministrazione, che dovrebbe assumere una funzione di stimolo e guida molto diversa da quella di gestore regolamentare e fiscale.



ARMANDO SARTI è nato a Firenze nel 1955. Dopo una lunga e fortunata carriera ospedaliera adesso svolge attività privata di **cardiologo**, continuando a dedicarsi allo studio scientifico e alla consulenza per l'alimentazione, la produzione e valutazione di prodotti alimentari. È socio co-fondatore della fondazione Est-Ovest di Firenze, che promuove stili di vita per il benessere e la sostenibilità.

Quale sarà la sfida alimentare globale che ci troveremo ad affrontare nei prossimi cinquant'anni?

La sfida alimentare globale più importante dei prossimi cinquant'anni sarà nutrire una popolazione in crescita in modo sostenibile ed equo. Ciò richiederà una drastica riduzione del consumo di prodotti animali a favore di quelli vegetali, una riconversione dell'agricoltura in senso biologico e rigenerativo, e la riduzione degli sprechi alimentari. Il potere della scelta consapevole del cibo da parte dei consumatori può influenzare la produzione e la distribuzione di cibo sano e accessibile a tutti.

È possibile nutrire in modo sano e sostenibile più di 8 miliardi di persone?

Sì, è possibile nutrire in modo genu-

ino e sostenibile più di 8 miliardi di persone se la produzione del cibo, proveniente da terreni fertili e privi di sostanze chimiche tossiche, diventa locale scegliendo un'alimentazione meno trattata e processata dall'industria agro-alimentare e sostenendo i produttori locali.

Nei paesi occidentali quali sono le fasce di età più colpite da una alimentazione sbagliata?

Nei paesi occidentali le malattie croniche come quelle cardiovascolari, il cancro, il diabete, l'obesità e le malattie neurologiche degenerative sono diffuse a causa di un'alimentazione tossica a base di prodotti industriali ultraprocesati. Le fasce di età più colpite sono gli anziani, ma l'incidenza sta aumentando anche nella popolazione adulta più giovane e nei bambini.

Perché Tecum, in una zona tra centro e periferia, per 'formare' e informare sull'alimentazione?

La scelta di una location come Tecum, situata al confine tra centro e periferia, al di fuori dei circuiti turistici convenzionali, per promuovere un'informazione alimentare consapevole, è stata spinta dal desiderio di creare un ambiente stimolante e rilassato per discutere di alimentazione come tema antropologico cruciale, oltre che salutare.

Cosa c'è di nuovo nel modello proposto da Tecum?

Il modello di Tecum è originale per la scelta di un'attività di ristorazione in un'area non turistica di Firenze, che offre un'accurata qualità di piatti appartenenti alla tradizione a un costo accettabile, biologici all'interno di uno spazio accogliente, pieno di libri in cui si condividono l'amicizia, l'opportunità di incontri interessanti, il piacere del confronto su tanti temi diversi della società, dell'attualità e della vita cittadina.

ROBERTA LANFREDINI è docente di **Filosofia Teoretica** all'Università di Firenze. Dal 2020 dirige il Laboratorio Q-Lab un progetto sul rapporto tra biodiversità e qualità della vita insieme al Dipartimento di Biologia e un progetto sulla ontologia del dolore e sul riconoscimento automatico dell'espressione linguistica del dolore, insieme al Dipartimento di Medicina sperimentale e clinica dell'Università di Firenze.

Da dove nasce l'iniziativa delle pratiche filosofiche a Genius loci?

Questa iniziativa è stata proposta a Genius loci circa un anno fa, ma in realtà è attiva da tre anni presso l'Università di Firenze, con il Corso di Perfezionamento annuale "Filosofia IN pratica". Le pratiche sono laboratori epistemici che combinano obiettivi conoscitivi, sociali e personali, promuovendo conoscenza, comunità e partecipazione, tre parole d'ordine che le caratterizzano. Questo schema è esattamente quello che stiamo sperimentando a Genius loci.

Durante queste pratiche avete assistito a risposte da parte del pubblico che vi hanno colpito in modo particolare?

Attraversiamo un momento storico in cui il bisogno di coesione e di condivisione profonda è sempre più emergente. Non solo il fare da soli non paga, ma nemmeno il fare insieme di superficie, come avviene nel modello social, è più sufficiente. Le pratiche di improvvisazione filosofica coinvolgono attivamente i partecipanti, rivelando atteggiamenti verso gli altri e capacità cooperative.

C'è una spaccatura profonda nella nostra società che limita la comunicazione e l'empatia umana. Pensa sarebbe utile introdurre le pratiche anche nelle scuole?

Questa spaccatura nella comunicazione e nell'empatia umana è una



sfida antica, ma l'introduzione di pratiche filosofiche nelle scuole, come pure nelle aziende, potrebbe essere un modo salutare per affrontarla, poiché lavorano sull'habitus, sul pensare bene (in modo corretto etico e emotivamente equilibrato) e di conseguenza sull'agire bene. La 'presa' della pratica filosofica su qualsiasi tipo di organizzazione è di fortissimo impatto, perché permette di acquisire un equilibrio attivo (cioè dinamico e non impostato staticamente) che mette in grado la persona di fare una "buona navigazione", cioè di attraversare senza mai lasciare il timone il corso degli eventi, positivi e negativi, che la vita inevitabilmente presenta.

Le occasioni di confronto proposte a Genius loci sono delle 'isole sul territorio', soprattutto in periferia, in cui ri-attivare il senso di comunità?

Direi di sì. Queste iniziative promuovono una convivialità autentica, al di fuori del consumismo delle grandi città, offrendo spazi per la sperimentazione e la creazione di una comunità più coesa e consapevole. Questi modelli possono essere cruciali per rafforzare il senso di appartenenza e aspirare a una comunità più inclusiva e solidale.



ANDREA PIERUCCI, chef nato a Figline Valdarno nel 1985, cresciuto tra i profumi della cucina grazie ai genitori cuochi. Diplomato in ambito alberghiero, ha accumulato esperienze nazionali e internazionali, affinando il suo gusto e la sua tecnica culinaria. Coniuga tradizione toscana con innovazione e creatività, portando originalità anche ai piatti più semplici.

CLAUDIA SCOGNAMIGLIO, nata a Pescia nel 1998, dopo il diploma in grafica ha seguito un percorso nell'Enofood management presso l'Istituto Tecnico Superiore EAT in Toscana. Si è avvicinata al mondo della ristorazione e ha consolidato esperienze di servizio in diversi ristoranti fiorentini, parallelamente al suo interesse per la produzione artigianale di birre.

MARCELA CASTANEDA FLORIAN, nata a Bogotá nel 1992, laureata in Arti plastiche in Colombia, si dedica a performance, allestimenti artistici e progetti pedagogici sull'arte sociale. Frequenta il corso di laurea magistrale all'Accademia di Belle Arti di Firenze, interessandosi a varie espressioni artistiche, curando mostre di artisti e personali, specialmente di poesia, teatro e fotografia.

FRANCESCO SCOGNAMIGLIO, nato a Pescia nel 1994, ha numerose esperienze nel campo della ristorazione prima a Firenze, a Roma e poi a Barcellona seguendo anche corsi di gestione aziendale. In Colombia perfeziona la lingua e la cultura sudamericana. Specializzato nel vino con una formazione FISAR, sta approfondendo aspetti di degustazione e abbinamento con il cibo.

NUTRIRE

Andrea, dopo tanti anni di attività, è ancora emozionante entrare ogni giorno in cucina, indossare il grembiule, scegliere i giusti ingredienti, sperimentare e preparare nuove proposte?

Quando entro in cucina è come se il mondo attorno a me si trasformasse; tutto si fa più chiaro, divento più attivo, fantasioso e attento ai dettagli. Immagino un alimento "in purezza", lo osservo, lo tocco e lo annuso per capirlo, oppure accompagnato ad altri ingredienti che ne esaltino il sapore per affinità o contrasto. Con il cibo ho un rapporto fisico, quasi carnale, entro in connessione profonda proprio per interpretarlo al meglio. Capisco come trattarlo, come trasformarlo e soprattutto come presentarlo per far sì che il cliente percepisca le cure e le attenzioni impiegate per arrivare al risultato finale. Cucinare è sicuramente un atto d'amore per se stessi e per gli altri, ma quando diventa una professione va nutrito costantemente con passione per creare nuove proposte e per gestire un'organizzazione complessa come la cucina di un ristorante.

ACCOGLIERE

Claudia, Tecum è convivialità e vicinanza. Che significato ha nella tua vita il senso dell'ospitalità e come riesci a trasmetterlo ai clienti?

Per me ospitalità è sinonimo di cura e nella mia vita ho avuto da sempre un'attenzione piuttosto spiccata per le persone che incontro. L'ambiente che ospita i nostri clienti è stato studiato nei minimi dettagli, volevamo essere accoglienti, ospitali, per dare vita ad un luogo in cui intrecciare relazioni umane autentiche. Chi si occupa dell'accoglienza deve essere dotato di una sensibilità sociale e di una profonda consapevolezza di sé stesso. È importante percepire le esigenze dei clienti, soprattutto se è la loro pri-



ma volta, e accoglierli con calore e attenzione. Questo lavoro richiede uno spirito empatico e la capacità di guidare i clienti attraverso le scelte, comprendendo i loro gusti e rendendo appagante la loro esperienza. La relazione con i colleghi e i clienti è fondamentale, e la capacità di adattamento e di sintonizzazione rapida è essenziale per garantire un servizio accurato e personalizzato.

PRENDERSI CURA

Francesco, come riesci a conciliare l'accoglienza dei clienti con l'impegno nella gestione e amministrazione dell'impresa?

L'esperienza di Tecum è stata ed è potente. Prima dell'apertura avevo lavorato in diversi ristoranti, in particolare al Tramonti di Barcellona per oltre un anno, con il mio orario e le mie responsabilità ben distinte da quella dei titolari. Da quando abbiamo Tecum è tutto molto più coinvolgente: sia nelle relazioni

con la clientela, sia nella supervisione dell'andamento contabile e amministrativo dell'azienda. E gestire l'amministrazione non è solo contabilizzare fatture e saldarle, ma anche monitorare l'andamento economico finanziario, facendo proiezioni sul futuro. In generale fare impresa è diventato molto più complesso negli ultimi anni, soprattutto dopo la pandemia, senza contare che col Codice della crisi di impresa siamo obbligati a un cambiamento del modello contabile che da rendicontativo deve trasformarsi in predittivo.

COMUNICARE

Marcela, comunicare l'identità di uno spazio autentico come Tecum, è un compito importante. Questo luogo desidera trasmettere emozioni di autenticità, appartenenza e socialità, creando un'atmosfera accogliente e inclusiva anche attraverso l'alimentazione.

Comunicare la propria identità attraverso l'alimentazione significa con-

dividere non solo sapori e aromi, ma anche valori, tradizioni e storie che caratterizzano la comunità e il quartiere. Questo luogo vuole trasmettere un senso di appartenenza, di convivialità e di autenticità, dove ogni piatto racconta una parte della sua storia e delle persone che lo preparano con passione. Le emozioni e le sensazioni che desideriamo trasmettere sono di accoglienza calorosa, di familiarità e di condivisione, dove ogni pietanza, ogni ingrediente è un'esperienza che unisce e nutre non solo il corpo, ma anche lo spirito.

Fanno parte della famiglia di Tecum, anche Enrico Mereu (Cagliari 1994), Luciano Russo (Firenze 2004), Peiris Shehan (Sri Lanka 1982) in cucina e Simone Pinzauti (Bagno a Ripoli 1997) in sala. Lo staff operativo ha un'età media di poco più di trent'anni. I legami che li uniscono sono familiari, affettivi o amicali, prima ancora che professionali. Questo spinge ognuno a proiettarsi oltre la propria sfera strettamente lavorativa e a considerarsi come una piccola comunità che, seppur differenziata dai singoli ruoli, trova nel progetto di Tecum lo stimolo per una partecipazione attiva, una sintesi di intenti e una comunanza di obiettivi.

ABSTRACT

Food is not just nourishment for the body, but also an opportunity for socializing and sharing, especially in a restaurant like Tecum transformed into a cultural hub and local shop. Here, a space is created to weave a network of human relationships and practice a community culture through food. Sitting at the table becomes a political act, an opportunity to value diversity and strengthen the social pact, making the restaurant an experiment in rooted social interaction within the community.

