Apre a Firenze Fragmentos, nuovo volto liquido di Sevi

20251121142656fragmentossala-20

C’è un nuovo luogo a Firenze dove cocktail e cucina parlano con la stessa voce. È Fragmentos, la sala nascosta sotto il ristorante Sevi, che dopo un restyling profondo si presenta oggi con due anime complementari: fine dining al piano superiore, cocktail bar e tapas a quello inferiore. Un progetto che racconta l’evoluzione del pensiero gastronomico di Francys Salazar, lo chef patron originario di Lima che in pochi anni ha trasformato Sevi in un punto di riferimento per la cucina peruviana contemporanea in Italia.

DUE PIANI, DUE ESPERIENZE

Dopo quasi tre anni di crescita e sperimentazione, Sevi ha scelto di rinnovarsi completamente. Il restyling non è solo estetico, ma concettuale. Il nuovo assetto si articola su due livelli: al piano terra, una sala più intima e raccolta, con meno coperti e un servizio calibrato nei dettagli, accoglie i percorsi degustazione firmati Salazar, tra cui lo Chef’s Table (10 portate servite in dialogo diretto con lo chef), per soli quattro ospiti a sera.

Due i menu principali: Alla Deriva - 8 portate - viaggio tecnico e creativo nell’identità di Sevi; Destino Múltiple - 5 portate - conversazione tra radici e trasformazione, passato e futuro. Ma la vera novità si trova al piano inferiore, dove nasce Fragmentos: non una dependance, ma un cocktail bar vero e proprio, con una sua anima, una sua carta, e una sua missione.

FRAGMENTOS: TAPAS, COCKTAIL E MEMORIA PERUVIANA

Fragmentos è il regno di Lionel Guevara, giovane bartender che accompagna lo chef nella traduzione liquida della filosofia di Sevi. La carta dei cocktail abbraccia pisco, mezcal e altri distillati peruviani emergenti come il whisky e, a breve, il gin andino, le erbe del centro del Paeselatinoamericano e della

costa (e se sarà possibile anche dell'Amazzonia) essendo così protagoniste di infusioni, sciroppi e macerazioni che danno origine a drink intensi e sorprendenti.

Come nel caso di Tierra Andina, espressivo dal punto di vista aromatico: un pisco infuso all'eucalipto, arricchito da un liquore alle hierbas mate, sciroppo di ají amarillo (peperoncino peruviano dalla piccantezza elevata), macerato di zenzero e lime. Un drink elegante, balsamico e profondo, capace di evocare con forza l'altopiano peruviano. Fresco, quasi terapeutico nel suo equilibrio tra piccante e vegetale, convince per pulizia e coerenza. Oppure di Costa Ardiente, invece il più accessibile e rotondo: un blend tra mezcal, maracuja, sciroppo d'agave e soluzione salina, costruito su una nota esotica più solare e diretta. L'affumicatura leggera si stempera nella morbidezza della frutta e in una bevuta agile, perfetta per accompagnare le tapas e introdurre i palati meno preparati al gusto deciso del mezcal. Infine il più "sperimentale" Susurro de Muña, a base di Pisco Italia, sciroppo di muña (una pianta officinale delle Ande), lime e spuma di muña. Un drink tutto giocato su note erbacee e quasi medicinali, con una texture cremosa e persistente. Decisamente divisivo, ma anche affascinante per chi cerca nella miscelazione una narrazione culturale oltre al gusto immediato.

L'approccio alla miscelazione è identitario e tecnico, ma non didascalico. "*Il bicchiere racconta quanto il piatto*", spiega Salazar. E non si limita al pisco: la falsa idea che il Perù si esaurisca lì viene superata da una carta che esplora la varietà, la verticalità e la profondità della cultura peruviana in chiave moderna.

PAIRING CON TAPAS (E NON SOLO)

Ad accompagnare i cocktail, troviamo una selezione di tapas ispirate alla cucina di Sevi: versioni più piccole (e conviviali) dei piatti principali, servite spesso dallo stesso chef, che nei momenti di calma scende in sala e interagisce con gli ospiti. A rotazione, compaiono ricette iconiche come il ceviche, il maialino croccante o la causa con tartare di gamberi, ma non mancano piatti estemporanei preparati sul momento, in dialogo con i clienti. Lo spazio, concepito per stimolare i sensi in modo più informale, sarà aperto anche a pranzo nei prossimi mesi, rafforzando la sua vocazione a diventare un punto di riferimento per chi cerca una proposta gastronomica d'autore, ma accessibile.

FIRENZE, LABORATORIO DI IDENTITA' IN MOVIMENTO

Con questa doppia apertura, Sevi conferma la sua natura di laboratorio culturale prima ancora che ristorante. Salazar non vuole ingentilire il gusto peruviano né addomesticarlo: la sua è una cucina fatta di marinature, contrasti, radici e libertà creativa. In un momento in cui molte cucine etniche cercano

legittimazione adattandosi al gusto italiano, Sevi va nella direzione opposta: celebra la diversità, lavora sulle contaminazioni, e rinnova ogni giorno il significato stesso di “autenticità”. Fragmentos è quindi il naturale proseguimento di questo percorso: un frammento che completa il mosaico, senza chiuderlo.

Federica Bucci