

TECUM IN SAN JACOPINO



Una Cucina di quartiere, cultura e comunità'

A Firenze, lontano dai circuiti turistici ma in un quartiere vivo, Tecum è più di un ristorante. Nato da un progetto di famiglia, il locale aperto nel 2021, porta nel nome la propria filosofia: acronimo di Testimonianze di Cucina Mediterranea e soprattutto, in latino, "con te" per significare la vicinanza alla clientela.

La cucina è affidata ad **Andrea Pierucci**, chef figlio di chef, cresciuto tra tradizione toscana e influenze/esperienze internazionali: pane e schiacciata con lievito madre e grani selezionati, piatti che reinterpretano la memoria familiare con creatività e innovazione, attenzione alla stagionalità, alle materie prime di qualità e al rispetto per il benessere animale. Il tutto va incontro alla visione accogliente, autentica e sostenibile che il locale ha sul mondo. Da Tecum l'idea è ricreare in chiave moderna e attuale lo spirito delle vecchie botteghe di quartiere, spazi di incontro e scambio, oggi quasi scomparsi. L'ambiente è caldo: legno, ferro e piante; cucina a vista. Come in un soggiorno scaffali di libri disponibili alla lettura e al prestito: testi che invitano a riflettere. **Da qui il progetto "Genius Loci", incontri gratuiti organizzati un paio di martedì al mese**, che trasformano il ristorante in un presidio culturale. Filosofi, artisti, poeti e scienziati animano serate informali, la cultura diventa



TECUM

Via Maragliano 66 – 055 0246022
ore 12-15/18-23, dom solo pranzo
(lun chiuso) – www.tecumfirenze.it
info@tecumfirenze.it - fermata
Buonsignori Liceo Da Vinci
tramvia T2 a pochi passi.

curiosità, stimolo, dialogo e le persone si incontrano su temi coinvolgenti. Dopo ogni appuntamento, un tavolo comune accoglie chi vuole continuare la conversazione davanti a un buon piatto: nascono così amicizie, idee, reti di comunità secondo la convinzione che la ristorazione che non è solo somministrazione, ma anche occasione di convivialità e relazionalità.

Il team è giovane e affiatato: **Claudia Scognamiglio** con la sua passione per il vino e l'ospitalità, **Francesco Scognamiglio** che gestisce e accoglie e **Marcela Castañeda Florian**, anima creativa e curatrice della comunicazione. Più uno staff di altre quattro persone unite da legami amicali più che gerarchici.

Un luogo dove il cibo è occasione di socialità e crescita collettiva, la convivialità diventa scelta consapevole e, sì, anche atto politico di rispetto verso il cibo e se stessi. Per chi cerca un'esperienza originale che unisce sapore, pensiero e comunità, una sosta che lascia il segno.