

Il Convivio Troiani



Vicolo dei Soldati, 31

00186 Roma

Tel.: (+39) 06 6869432

www.ilconviviotroiani.com

info@ilconviviotroiani.com

Da oltre 22 anni Il Convivio dei Fratelli Troiani, situato nel cuore del centro storico di Roma a due passi da Piazza Navona è un punto di riferimento per i gourmand italiani e del resto del mondo. L'arredo classico e moderno sono in completa armonia con gli ambienti tipici della Roma cinquecentesca in cui risaltano i pregiati soffitti a crociera.

La cucina, di cui Angelo Troiani è l'interprete e il regista, è sintesi di tradizione e modernità, realizzata essenzialmente con prodotti biologici di qualità eccelsa a filiera corta. La carta dei vini con oltre 3.500 etichette italiane, francesi e del resto del mondo, realizzata con grande professionalità da Massimo Troiani, è uno dei fiori all'occhiello del ristorante. L'efficienza del servizio di sala, di competenza di Giuseppe Troiani, fa di questo ristorante uno dei locali più piacevoli e ambiti della capitale e non solo.



Angelo Troiani

Marchigiano d'origine, risiede da molti anni a Roma. Si appassiona alla cucina sin da giovane e, dopo il diploma alla Scuola alberghiera di San Benedetto del Tronto, matura le prime esperienze.

Prima alla Capannina di Porto San Giorgio di Aurelio Damiani, quindi al seguito di Igles Corelli, lo chef del Trigabolo di Argenta e infine, nel 1989, all'Hotel Lord Byron di Roma al fianco del cuoco Antonio Scullo.

Nel 1990 avvia il ristorante Il Convivio Troiani nel centro di Roma insieme ai fratelli Massimo e Giuseppe. In venti anni di attività, Il Convivio diventa uno dei punti di riferimento dell'alta ristorazione capitolina ottenendo importanti riconoscimenti dalle principali guide enogastronomiche nazionali e internazionali aggiudicandosi la stella Michelin nel 1993.

La grande passione per la cucina lo porta ad affrontare una nuova avventura con lo chef Giulio Terrinoni avviando Acquolina Hostaria in Roma, un ristorante di pesce che ottiene, in breve tempo, eccellenti risultati e, dal 2008, la prima stella Michelin.

Svolge attività di docente nei Corsi professionali della Scuola del Gambero Rosso di Roma e del Master per i corsisti dell'Università Americana CIA presso l'ALMA di Gualtiero Marchesi a Calorno.

È Socio fondatore dell'Associazione JRE Giovani Ristoratori d'Europa e suo delegato europeo. Nel corso degli anni presta attività di consulenza per l'apertura di locali quali il RED, all'interno del nuovo Auditorium di Renzo Piano a Roma, il Panda, nell'elegante quartiere Parioli di Roma e il Vesta a Tivoli che subito ottiene la stella Michelin.

A tutt'oggi presta la sua consulenza per i ristoranti Urbana 47 e Zoc. Il primo ha come summa il concetto di km 0, il secondo, oltre al suddetto km 0, propone una commistione etnica in ognuno dei suoi piatti.

Nel 2006 viene scelto come testimonial per l'associazione World Food Program, con uno spot a favore dei bambini poveri e denutriti del mondo, girato nelle cucine de "Il Convivio", realizzando nuove ricette per loro.

Nel 2009 il Comune di Roma approva e realizza il suo progetto, presentato dal Sindaco di Roma a gennaio 2010, di inserimento di menu regionali nelle mense scolastiche primarie e secondarie di Roma.

Nel 2010 assieme a Carlo Petrini e al sindaco Gianni Alemanno firma il protocollo per il progetto 'Orti in condotta', un programma sperimentale che prevede l'inserimento di orti all'interno delle scuole elementari per avvicinare i bambini al mondo della ristorazione attraverso lo studio di

alcune delle materie prime utilizzate in cucina. Nel 2012, dopo averla tanto desiderata, apre assieme ai fratelli Giuseppe e Massimo la scuola di cucina Coquis, una struttura moderna, tecnologica e fortemente innovativa che ha come obiettivo per i corsi amatoriali quello di diffondere un'informazione culturale, mentre per i corsi professionali di fornire una formazione di livello elevato con un master (MCP) che consta di 1450 ore.