

TuscanyPeople

IV^ SUPPER CLUB DI TUSCANYPEOPLE, I SEGRETI DEL GRANDE SUCCESSO



Supper Club di TuscanyPeople: tutti i segreti del successo della IV^ Cena Segreta organizzata dalla nostra rivista online sulla Toscana

Supper Club di TuscanyPeople: i segreti del successo delle cene segrete

ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople

Le **Supper Club di TuscanyPeople** stanno iniziando a somigliare al Carl Lewis delle dieci medaglie olimpiche, al Michael Schumacher dei sette trionfi mondiali, al Milan di Sacchi, al Barcellona di Guardiola e Messi: una vittoria dietro l'altra. E nonostante **Tommaso Baldassini** e sua moglie **Valentina Alisi** ci appaiano come gli indiscussi artefici nonché protagonisti di questi eventi, un lungo filotto vincente non si ot-

Tuscanypeople

tiene mai per le sole prodezze d'un paio di fuoriclasse, ma attraverso un perfetto **gioco di squadra** dell'intero team, che si possa chiamare equipe, scuderia o staff.

Nel nostro caso si tratta di una serie di **componenti diverse**, tanto eterogenee quanto fondamentali, che attraverso la competenza, la **professionalità** e l'estrema cura dei dettagli rende possibile quell'armonizzarsi di tutti gli aspetti che trova la sua consacrazione nel risultato finale: l'alto apprezzamento dei partecipanti.

Questo mio articolo, come altri precedenti e simili, intende rendere omaggio proprio a loro, ai **professionisti** in sordina, in sottofondo, che costituiscono la base imprescindibile di ogni nuovo successo. E chi, meglio di Tommaso, può spiegarci il "**segreto del suo successo**"?

Tommaso, come ti è venuta l'idea di XConcept- Incontaminato Show Room di Andrea Corsi, qui a Sesto Fiorentino?

"Intanto ti piace la location?" Moltissimo, non mi aspettavo Sesto Fiorentino e non mi aspettavo questo **quartiere liberty**. Meno che mai un'ex fabbrica di ceramica trasformata in una **show room B2B**. *"Affascinante no? Come al solito con Valentina cercavamo qualcosa di diverso, niente di scontato, di già visto, uno **scenario inconsueto e suggestivo** per la nostra quarta Supper Club di TuscanyPeople."*

Tuscanypeople



Quando abbiamo visitato questo **open space** che si sviluppa su tre livelli ci siamo subito innamorati. Ha personalità da vendere. Hai visto i pavimenti, le zone in pietra, i mattoni alle pareti, le vetrate con gli infissi in ferro? Vera e propria **archeologia industriale** in un quartiere dalle suggestioni Liberty, come hai detto tu, perfetto per mostre, eventi, shooting, e ovviamente per una nostra **cena segreta**". D'accordo con te, scelta azzeccatissima.

Senti, e di questo fantastico maestro gelatiere, Vetulio Bondi, cosa mi dici? Lo showcooking è stato molto interessante e le *Sfere di gelato all'olio EVO del Chianti Classico DOP «Azienda Olearia del Chianti» servite con croccantella sfiziosa*, proposte a metà cena, erano letteralmente sublimi!

"Sì, fantastiche, ma con lui si va sempre sul sicuro. Non ti dimenticare che stiamo parlando del presidente dell'**Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini** che raccoglie le gelaterie del territorio di Firenze e provincia, nata col fine di far conoscere la **qualità del vero gelato artigianale**, prodotto con le migliori materie prime insieme alla massima attenzione per la salute. Un fine perfettamente coincidente con quello delle *Supper Club di TuscanyPeople*: offrire non solo una buona cena ma anche un **saggio** di come «se si mangiasse sempre così probabilmente camperemmo qualche anno in più». Un po' meno portate magari, perché tutti i giorni così sarebbe troppo. "Un po' meno, te lo concedo, ma la **genuinità dei prodotti**

Tuscanypeople

dovrebbe sempre essere questa.” Senza dubbio.



Ma cos'è in breve un gelato artigianale?

*“In breve, il **gelato** nasce a Firenze e quindi siamo i depositari di una grande tradizione. Si tratta d'un vero e proprio **alimento**, non di un semplice dessert. Un buon **gelato artigianale** deve essere leggero, digeribile, avere pochi grassi e soprattutto non deve contenere ingredienti come l'olio di palma. Bisognerebbe evitare anche il gelato che rimane attaccato al palato o che dà un senso di sazietà. Inoltre non dovrebbe presentare **cristalli d'acqua**, sintomo di cattiva conservazione, e non dovrebbe essere esposto «a montagna» nella vaschetta, perché un prodotto che oltrepassa la **linea del freddo** è senz'altro chimico”. Tutte informazioni molto utili che dovremmo tener bene a mente: “Certo, andrebbero diffuse il più possibile, e noi lo facciamo attraverso TuscanyPeople. Ringrazio il maestro Bondi per avermi edotto”. Lo ringrazia tutta la redazione.*

Le sfere di gelato del maestro Vetulio Bondi erano all'olio EVO del Chianti Classico DOP “Azienda Olearia del Chianti”:

*“Esatto, sentito che **olio**? C'era anche nel condimento di altre portate come, ad esempio, la «**Tartare di***

TuscanyPeople

muco pisano con uova di quaglia e tartufo marzuolo». Deliziosa quella tartare. *“Gran bella azienda di Panzano l’Olearia del Chianti. È della famiglia Gonnelli. Imbottigliano prevalentemente **olio 100% italiano**, oltre ad olio certificato **biologico, USDA organic, JAS, CANADA organic, BIO Suisse**, olio certificato **IGP toscano** e **DOP Chianti Classico**”*. Te li sei imparati a memoria? *“Il minimo, se lo meritano, grande qualità, grande serietà”*. Si vede che sei orgoglioso dei tuoi fornitori: *“Moltissimo”*.



Mentre, sempre rimanendo sul gelato del maestro, la croccantella sfiziosa era di “Monna Giovannella”, giusto?

*“E come poteva mancare? Tutto ciò che includeva **pasta e grani** era loro. Ormai sono una costante nelle Supper Club di TuscanyPeople. Un fornitore di **grande spessore, grande affidabilità, grande qualità**”* ([**leggi qui la storia di Monna Giovannella**](#)) Bellissima azienda, che fa tanti prodotti diversi e genuini, a cui abbiamo dedicato molto spazio sulla nostra rivista, così come a **“Orto Palmi”** di via del Podestà a Firenze, d'altronde: *“Anche lui non poteva mancare. Un habitué delle Supper Club di TuscanyPeople. **Ortaggi freschi, frutta, uova**, prodotti trasformati **biologici e certificati**, nessun utilizzo, durante la coltivazione, di sostanze chimiche o coloranti, soltanto **concimi organici o minerali**. Perfettamente in linea con la nostra filosofia”*.

Tuscanypeople

Si può dire che Roland's Catering è sempre Roland's Catering?

“Si può dire sì! E a voce alta anche!” ([leggi qui la storia di Roland's Catering](#)) Oggi poi secondo me si è superato: *“L'entrée, la «**Tartare di mucco pisano con uova di quaglia e tartufo marzuolo**»; la première course, il «**Fagottino legato con seta di porro ripieno di zucchine e fiori di zucca con fondue di parmigiano reggiano** (selezione «vacche rosse») **allo zafferano**»; il plat principal, il «**Filettino di cinta senese in crosta di pistacchi e salsa al vino Il Brecciolino**», mamma mia, difficile scegliere”.*



E gli antipasti? La cocottina, la crema di peperoni, la crema di sedano, il gelato al popone coi filanger di prosciutto, i «**Baby bagels con mousse di finocchiona**»: *“Gli unici che non ho assaggiato”.* Cosa? *“I Baby bagels”.* Erano spettacolari, ti sarai mangiato le mani: *“Sto ancora rosicando”.*

L'entrée di questa IV[^] Supper Club di Tuscanypeople, la tartare, era accompagnata da un bel rosso: **“Santa Caterina Chianti DOCG 2013 Fattoria Castelvechio”**; la première course veniva inaffiata da **“Orme in rosso 2013 IGT toscano Fattoria Castelvechio”**; mentre il plat principal vedeva la splendida partecipazione proprio dello stesso vino, **“Il Brecciolino 2008 IGT toscano Fattoria Castelvechio”**.

Tuscanypeople

Una bella azienda Castelvechio, no? Anch'io la conosco personalmente essendo ubicata dalle mie parti, a San Casciano in Val di Pesa:

*“Gran bella azienda, sì. **73 ettari** in tutto, di cui **30 di vigneto** e **15 di oliveto**. Produce **Chianti DOCG** con particolare riferimento alla sottozona del **Chianti Colli Fiorentini**”. E dei vini che abbiamo bevuto cosa mi dici? “Il **Chianti Santa Caterina** è un **DOCG**, **90% sangiovese**, **10% canaiolo nero**. Un vino fresco, tradizionale, di media corposità, leggermente asciutto. L'IGT 2013 «**Orme in rosso**», che accompagnava la premiere course, è un **50% sangiovese**, **30% merlot**, **20% petit verdot**. Ha un'eleganza equilibrata, un profumo di frutti rossi maturi, molto fragrante; al gusto è fruttato con note speziate, leggermente sapido, corpo elegante e tannini equilibrati, direi. A me è piaciuto molto”. Anche a me.*



*“Mentre **Il Brecciolino 2008**, che accompagnava il piatto principale di questa Supper Club di TuscanyPeople, è un vino davvero importante, armonicamente potente. Anche questo, sangiovese, merlot e petit verdot, selezione manuale dei chicchi, affinamento in barrique per dodici mesi. Intenso al naso, rotondo e morbido nell'acidità. Ottimo livello”. Ottimo, senza dubbio.*

Tuscanypeople

Fiori e profumi a cura di “Jardin Divers Firenze” e “Teatro Fragranze Uniche” hanno riempito l’atmosfera di dolci note profumate...

“La prima è una bella «**Boutique Atelier**» in cui oltre al profumo dei **fiori** si respira quello della **creatività**. Un negozio che si trasforma col ritmo delle stagioni. Hanno anche **complementi d’arredo** e interessanti oggetti insoliti”. E il secondo? “**Teatro Fragranze Uniche** nasce dall’idea e dalla passione di tre donne che collaborano con amici profumieri. Una linea, a tiratura limitata, resa possibile dalla creatività olfattiva di **Sileno Cheloni**, che abbina le più innovative tecniche di produzione al metodo degli antichi maestri profumieri fiorentini. Un’opera da “coutouriere”. Del **bouquet** hai già accennato tu (**in questo articolo**). Aggiungo solo una menzione per «**Tabacco 1815**», una fragranza calda e decisa di tabacco con note speziate di chiodi di garofano e bacche di vaniglia”.



Siamo in chiusura, ma mancano ancora “Corydon Italia”, per i tavoli, e “Tenuta Fertuna di Gavorrano”, per gli aperitivi:

“Bene. Il primo è nato in una vecchia **fabbrica di ceramica** sestese. Si tratta d’uno **showroom**, un laboratorio di **restauro**, e un laboratorio di **verniciatura**. Inoltre progettano interni e affittano arredi. Un team di **artigiani e decoratori** di alto livello. Un’azienda come piace a me”. Credo che questa piaccia a tutti.

Tuscanypeople

E "Tenuta Fertuna"?

*"Un'altra bella azienda, relativamente recente, di **145 ettari**, che produce vini, olio extra vergine IGP, e cereali di qualità nella zona di **Gavorrano** in provincia di Grosseto. Come ti è sembrato il **Vermouth**?"* Davvero ottimo. *"Non è una cosa consueta questo tipo di produzione, l'idea ci piaceva molto e credo sia piaciuta a tutti".* Da quanto ho potuto raccogliere, senza alcun dubbio.



Bene, Tommaso, non ho davvero più spazio:

*"Sì, ma mi devi permettere ancora una volta uno **special thank** a un altro dei nostri habitué alle Super Club di TuscanyPeople: **Roland's Catering**". Anche lui immancabile e ampiamente celebrato in un apposito articolo: "E speriamo che sia sempre immancabile e celebrato perché con loro, fammelo dire, abbiamo creato una sinergia eccellente". Si vede, il cibo era davvero eccezionale. Azzardo? "Vai, azzarda". Be', sotto il profilo puramente gastronomico, a me è la cena che è piaciuta di più: "Questione di punti di vista, sicuramente è venuta molto bene: buona, genuina, sana, e **Roland's Catering** è stato, come al solito, uno degli elementi assolutamente fondamentali".*

Grazie Tommaso.

"È un piacere".

TuscanyPeople

ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople

Reportage fotografico realizzato da **David Glauso** per TuscanyPeople © Copyright



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople