

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 ottiene 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."*



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 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 mucco 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".

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 su-

perato: "L'entrée, la «Tartare di mucco pisano con uova di quaglia e tartufo marzuolo»; la premiere 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 Castelveccchio"; la premiere course veniva innaffiata da "Orme in rosso 2013 IGT toscano Fattoria Castelveccchio"; mentre il plat principal vedeva la splendida partecipazione proprio dello stesso vino, "Il Brecciolino 2008 IGT toscano Fattoria Castelveccchio".

Una bella azienda Castelveccchio, 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.

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 fioren-

tini. Un'opera da "couturiere". 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.

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 Supper 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”.

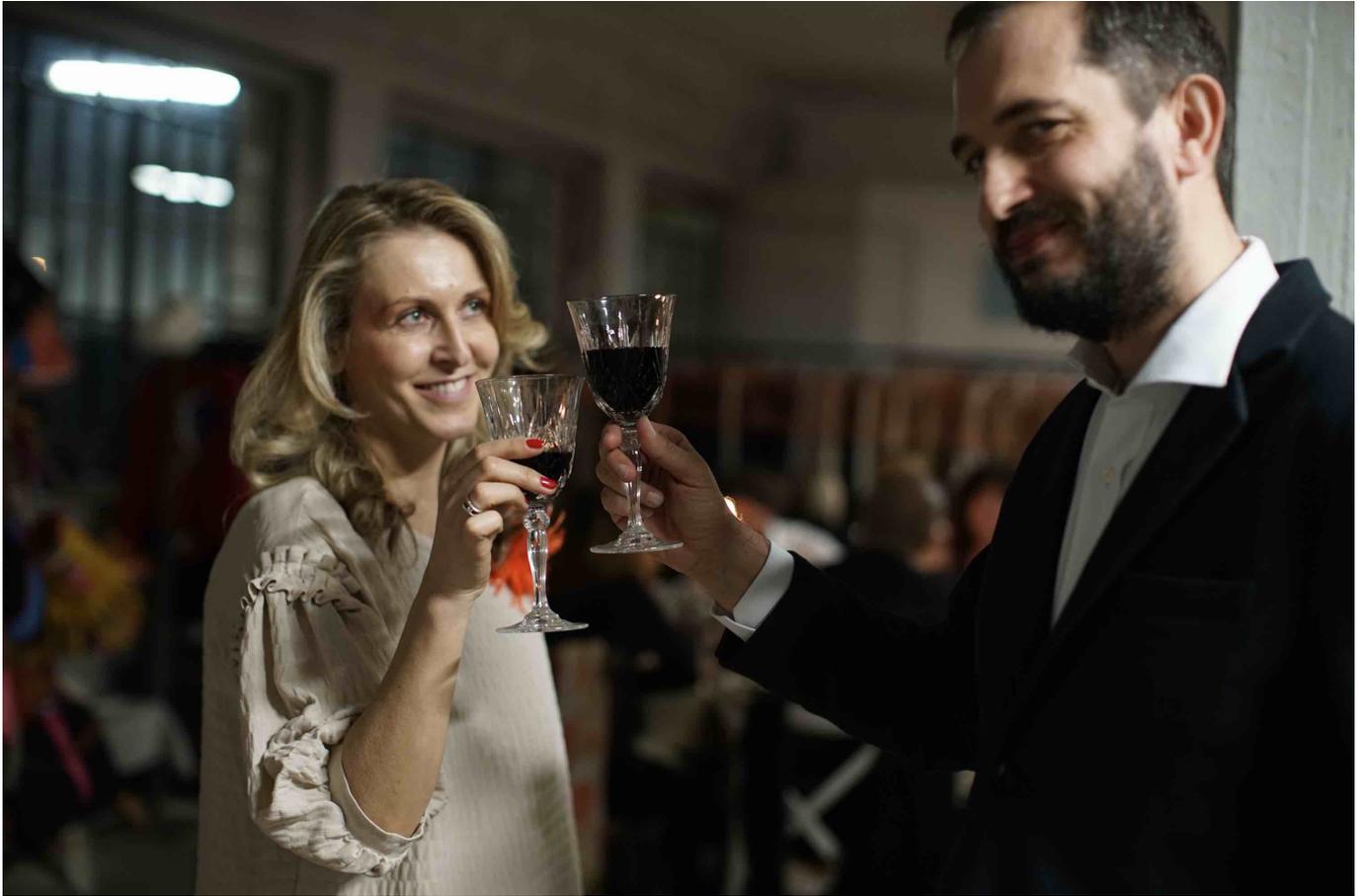
Grazie Tommaso.

“È un piacere”.

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Reportage fotografico realizzato da [David Glauco](#) per TuscanyPeople © Copyright





Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

