

CARTELLA STAMPA “OPERAPRIMA: QUANDO STILE E CUCINA SI INCONTRANO NASCONO ESPERIENZE UNICHE”



OperaPrima: quando Stile e Cucina si incontrano nascono esperienze uniche
[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

La prima Cena Segreta (chiamata anche Supper Club) a firma TuscanyPeople si è svolta venerdì 14 ottobre a Firenze, nello storico quartiere dell’Oltrarno, presso l’Atelier Via Maggio al numero civico 78/r.

Esperienze memorabili, percezione sensoriale, emozioni, relazioni, senso di scoperta, lo sharing, una cena segreta a base di convivialità e sapori di autunno.



Trenta persone. Trenta diversi modi di approcciarsi al cibo e alla vita. Trenta storie uniche e preziose più una, quella che venerdì sera i partecipanti alla prima Supper Club di TuscanyPeople hanno scritto insieme agli organizzatori, alle aziende partner e alle proprietarie dell'Atelier Via Maggio, che ha ospitato l'esclusivo evento.



La serata è stata effervescente e carica di sorprese fin dall'ingresso in quella che è sicuramente una location inusuale per una cena, come nella miglior tradizione delle Supper Club. Nate negli Stati Uniti nei retrobottega di negozi e luoghi non adibiti alla ristorazione e cresciute attraverso il passaparola fino a diventare vere e proprie esperienze gourmet, le cene segrete conservano quell'*allure* di mistero e clandestinità che le rende ogni volta diverse, come un viaggio di cui scopri strada facendo le tappe e, alla fine, non vorresti più tornare indietro.

Così è stato venerdì notte. Gli ultimi ospiti sono andati via ben oltre le due del mattino, con le emozioni ancora vive sulla pelle, portando con sé fotogrammi di una cena tra perfetti sconosciuti, che - rotta l'*em-passe* iniziale - sono diventati *partner in crime* con cui condividere sensazioni, aneddoti, riflessioni ad alta

voce su quello che di volta in volta veniva servito o stuzzicava la loro attenzione: un dettaglio della *mise en place*, un abito, una frase...



Il menù, biologico e vegetariano, a cura di un giovane chef siciliano, ha portato il sole in una giornata di pioggia, fondendo i profumi e i colori del contado fiorentino, per un risultato gourmet che ha esaltato la ricchezza e la corposità delle primizie di ottobre, dando vita a piatti a km 0, biologici, *made with love*.

Ogni singolo produttore, le Aziende, i professionisti che hanno contribuito alla riuscita della serata, infatti, rappresentano nel loro specifico settore un'eccellenza e sono portatori sani di quella ospitalità toscana che a tavola e nella condivisione trova il suo mezzo e il suo compimento.



L'Orto del Palmi con le sue verdure a km zero, l'Acqua di Toscana "San Felice", la Fattoria Ramerino e la sua triade di Oli Evo Biologici (Guadagnòlo Primus, Guadagnòlo Dulcis e Cultivar Frantoio), il Forno Garbo con i pani artigianali, il Pastry Chef Alessio Lai, www.vino75.com per i vini, Claude V Profumi & Fragranze, CR Floral Designer creazioni Ribet e Le Delizie di Nonna Gerlanda per il suo caffè biologico sono tutte realtà che racchiudono in sé il senso di vivere e lavorare in una regione, come la Toscana, che ad ogni angolo splende di nobiltà e bellezza, con la sua *allure* rustica e insieme speciale, con le sue tradizioni forti e ben radicate e, tuttavia, lo sguardo pronto ad alzarsi, a viaggiare, a svelare al lettore/esploratore sentieri meno battuti e, forse per questo, più inclusivi, intimi, emozionali.



Opera Prima voleva essere - e crediamo di esserci riusciti - l'inizio di un progetto fatto di e per le eccellenze Made in Tuscany, per valorizzarne l'unicità, la qualità, la cultura che sottostà ai loro prodotti e/o servizi e che si nutre di curiosità, conoscenza, voglia di mettersi in gioco da parte dell'utente finale. Un utente - come hanno confermato i presenti alla prima Supper Club di TuscanyPeople - sempre più attento, esigente, informato e, soprattutto, consapevole che dalla condivisione nascono le storie più belle, quelle cucite addosso a chi le indossa, estemporanee e davvero su misura.

Così, i partecipanti a "Opera Prima" hanno avuto un doppio regalo: la possibilità di cenare in un *concept store* raffinato e conviviale nel cuore di Firenze, l'Atelier Via Maggio di Alessandra Giotti, e assistere a una magia, che ha preso forma sotto i loro occhi, pieni di stupore e incredulità: Martina Capanni, che dalla madre Alessandra ha ereditato la grazia e la passione per le cose belle e ben fatte, ha realizzato in diretta un kimono, dando prova di quell'arte sartoriale che solo a guardarla emoziona. Figuriamoci a indossarla.

✘ A testimoniare e ricordare i fotogrammi di una serata tanto intensa quanto complessa da sintetizzare, gli scatti di un fotografo che accompagna TuscanyPeople fin dagli esordi. Con la sensibilità, l'ironia e lo charme di un professionista di altri tempi, David Glauco ha coinvolto i commensali in un gioco di luci, ombre e sorrisi, immortalando quello che stava accadendo intorno: l'Opera Prima nel suo svolgimento, nel suo progressivo assumere forme e toni e stile.

Quello stile che è a tutti gli effetti un lifestyle e che si nutre di esperienze uniche, originali, *real social*, dove

il valore aggiunto, l'ingrediente segreto che fa la differenza, è dato dalle persone che decidono di uscire per una sera dalla loro comfort zone per intraprendere un viaggio tra le eccellenze di una regione che ha la bellezza inscritta nel dna.

[dropbox.com](https://www.dropbox.com)

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople © Copyright

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

