

## CENA SEGRETA A FIRENZE: IL SAPORE DELLA CONVIVIALITÀ A FIRMA TUSCANYPEOPLE



Venerdì 14 ottobre nell'Atelier Via Maggio al civico 78/r si è tenuto il primo Supper Club organizzato da TuscanyPeople, *Opera Prima*, una cena segreta a Firenze a base di convivialità e sapori di autunno.

**ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople**

**Prologo alla prima cena segreta a Firenze di TuscanyPeople: *Opera Prima***

**P** iù o meno un anno fa, durante un pranzo di lavoro, Tommaso (il nostro editore) mi guarda e mi dice:

*“Ho deciso di organizzare un **Supper Club**.” “Un cosa?” gli chiedo io; “Un Supper Club, una **cena segreta a Firenze**, come quella a cui ho partecipato quest’inverno mentre ero a New York.” Il nome mi intriga, ma non ne ho mai sentito parlare! “**Una cena segreta**” mi spiega Tommaso “o, come la chiamano negli States, un **Supper Club**.”*

Cos’è un Supper Club

E’ un **evento culinario**, organizzato in un luogo segreto, a cui partecipa un pubblico selezionato. Gli invitati vengono a conoscenza del posto che ospiterà la cena **solo poche ore prima** del suo inizio. Normalmente **le location** sono di charme, inusuali e fuori dalla comune rete della ristorazione.



## Supper Club a New York

Mi racconta Tommaso: "Quando con Valentina abbiamo partecipato al Supper Club a New York, l'unico particolare che conoscevamo sin dalla mattina dell'evento era il quartiere dove si sarebbe svolto: Chinatown. Verso mezzogiorno è arrivato un **SMS** che ci ha fornito l'indirizzo preciso della **location** ove ci saremmo dovuti recare. Alla sera, seguendo le indicazioni, ci siamo addentrati fra le caratteristiche e strette viuzze del famoso quartiere cinese di New York, fino a ritrovarci davanti ad una saracinesca con scritte incomprensibili che ci ha condotto nel sottosuolo di un **vecchio Barber Shop**.

Il buttafuori ci ha accompagnati in una **grande sala** dove era stato ricreato un perfetto locale in stile messicano. I posti a tavola erano già stati assegnati in precedenza, così da creare maggiore curiosità verso i misteriosi commensali."

"Ma che bello! - esclamo io - E dopo?" "E dopo abbiamo pensato di esportare l'idea e organizzare una **cena segreta a Firenze**, la nostra meravigliosa città."



## Cena Segreta a Firenze o come dicono i newyorchesi... Supper Club a Firenze

Il 14 ottobre 2016 alle ore 20:00, il sogno è diventato realtà, andando in scena con **Opera Prima**, la prima cena segreta a Firenze firmata da TuscanyPeople.

30 persone, un **Atelier di Moda** e complementi di arredo nel cuore dell'**Oltrarno fiorentino** (in Via Maggio, l'antica via degli antiquari) e un menu vegetariano dagli avvolgenti sapori d'autunno: questi sono stati gli ingredienti della prima cena segreta a Firenze firmata TuscanyPeople. Valentina, la nostra esperta in cucina e *decore*, e Alessandra, la proprietaria dell'**Atelier Via Maggio**, hanno accolto i nostri ospiti in un'oasi calda e accogliente al riparo del forte temporale che scendeva sulla città.





Il giovane chef siciliano ha preparato come un cocktail di benvenuto, uno **Spritz rivisitato** con l'aggiunta di **DWine Le Cantinacce**, un vino liquoroso, prodotto sulle colline di Barberino Val d'Elsa che è stato molto gradito per il suo esclusivo aroma. Nel frattempo venivano serviti ai partecipanti *apetizers* di *Quadrolotti caserecci ai ceci e prezzemolo*, *Arancinette di riso deliziate dai sapori dell'Orto Palmi Firenze* e *Crocchette sfiziose di patate agli aromi mediterranei*.

I nostri ospiti, dopo l'iniziale momento di imbarazzo e sorpresa, hanno piano piano iniziato a socializzare tra loro e l'atmosfera ha iniziato a farsi conviviale. Verso le 21:30 Valentina ha invitato tutti a prendere posto. Come nei **migliori Supper Club newyorkesi** i posti erano già stati assegnati, ma scambi improvvisi hanno permesso il crearsi di simpatici **intrecci relazionali**: è proprio questo uno degli **obiettivi delle cene segrete**, lasciare che, intorno a del buon cibo, il destino giochi le sue carte.

*Tuscanypeople*





## La cena

Gli **antipasti** che sono stati serviti hanno ben amalgamato le verdure offerte della terra toscana e i decisi sapori del sud; lo Chef ha onorato la cucina siciliana con: **Parmigiana di melanzane Bianche e Viola profumate al basilico di Albenga**, **Tortino di zucchine** e pecorino stagionato di Pienza, **Sformatino di cavolfiore** su fonduta di formaggi piccanti, **Caponata di mele** rivisitata con pinoli e mandorle siciliane, servita con **Olio Evo Biologico della "Fattoria Ramerino"** Guadagnòlo Primus.

Su ogni tavolo tre tipologie di Olio Evo biologico "**Fattoria Ramerino**", ognuno da abbinare ad un piatto del menu. Se il **Guadagnòlo Primus** ben si sposava con la caponata di mele, il **Cultivar Frantoio** era il compagno perfetto del *Riso nero Bio ai 5 ortaggi su letto di zucca gialla*, mentre il **Guadagnòlo Dulcis** ha regalato al *Flan di patate con crema alle noci* la sua completezza. Immane il pane del **Forno Garbo di Firenze** guarnito con semi di zucca, semi di sesamo e cotto a legna che ha accompagnato i piatti insieme al Chianti Superiore DOCG di "**Villa da Filicaja**", al Fonte Filicaja IGT Toscana Bianco.



Il Franciacorta DOCG brut “**Antica Fratta**” è stato servito invece insieme alla *Gran sorpresa al Cioccolato e Zabaione* del “**Pastry Chef Alessio Lai**” di Via Maggio Firenze.

Cena segreta a Firenze: il sapore della convivialità, gli aromi della sorpresa, i profumi della Toscana

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 ai 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.

La cena è stata per noi un **vero successo**...ce ne siamo accorti dalle facce soddisfatte dei nostri ospiti a fine pasto, dal fatto che se ne siano andati alle 2 e mezzo di notte e che dai tavoli arrivassero **suoni di risate**. Noi della redazione, per ogni sorriso visto restituiamo un **grazie** e, quindi, come avrete capito sono davvero tanti.

**Ci vediamo alla prossima cena segreta...stay tuned!**

### **Si ringraziano:**

Atelier Via Maggio Firenze, **Claude V** Profumi & Fragranze, **CR Floral Designer** creazioni Ribet di Via Maggio.

Tranchida Service, Acqua di Toscana "**San Felice**". Per i vini **vino75.com**, "**Villa da Filicaja**" con Chianti Superiore DOCG, Fonte Filicaja IGT Toscana Bianco, "Antica Fratta" Franciacorta DOCG brut, DWine Le Cantinacce. "**Fattoria Ramerino**" per i suoi Olii Evo Biologici, **Orto Palmi** Firenze e le sue verdure Bio-

logiche a km zero, **Forno Garbo** Firenze con i suoi pani artigianali, **Dolcissima Firenze** del “Pastry Chef Alessio Lai” di Via Maggio e Le Delizie di Nonna Gerlanda per il suo Caffè Biologico.

**ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople**

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



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople