

## 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 conoscavamo 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.





## 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 zucchini 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" Guadagnò Primus.

Su ogni tavolo tre tipologie di Olio Evo biologico "Fattoria Ramerino", ognuno da abbinare ad un piatto del menu. Se il Guadagnò 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 Guadagnò 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 Biologiche 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

