

SUPPER CLUB: IL PIACERE DELLA CONVIVIALITÀ



30 giugno 2017. Borgo I Vicelli. Alle ore 20:30 gli ospiti iniziano ad arrivare ad un evento che si tiene circa una volta al mese e organizzato da uno dei magazine sulla Toscana più conosciuti del web. Sì, stiamo parlando di noi e della VI^ Cena Segreta di TuscanyPeople che abbiamo organizzato... un vero successo!

Cena segreta di TuscanyPeople, una serata 100% made in Tuscany

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Ci troviamo nelle colline toscane, Bagno a Ripoli, in una location d'eccezione: [Borgo I Vicelli](#), un lussureggiante Country Relais vicino Firenze immerso nel silenzio. È il 30 giugno 2017 e la VI^ Cena Segreta di TuscanyPeople. Dopo giorni di caldo insostenibile, l'afa ha dato finalmente tregua e la temperatura è per-

fetta, quasi ai limiti del “freddino”. Le luci del crepuscolo iniziano a colorare il cielo sopra di noi.



Borgo I Vicelli Country Relais è un resort di charme situato in un piccolo e incantevole borgo sulle colline di Firenze. E' costituito da tre casali rurali, il Fienile, la Colonica, il Frantoio e la splendida Villa ottocentesca, posizionata di fronte a una bellissima piscina circondata da boungaville ed uliveti. A sinistra ci aspetta un buffet allestito con fresche bottiglie di Prosecco Zonin, Vermentino di Maremma Calasole, focacce esprese fatte con farine di grani antichi Az. Agr. Vestri, verdure fritte del fantastico Orto del 588 e [Mortadella di Prato](#).



Sotto la veranda, libri appesi a graziosi fiocchi colorati. Fra i due spazi dedicati all'aperitivo, un giovane pianista e un'elegante ragazza in nero, iniziano ad intonare un intimo e delicato jazz.

Gli ospiti delle VI^ Cena Segreta di TuscanyPeople sono 50; nessuno di loro era a conoscenza né della location tanto meno del menù. Avevano solo una richiesta da soddisfare: portare un libro al quale fossero particolarmente legati e scriverci una dedica.



VI^ Social Dinner di TuscanyPeople, tra colline toscane e libri appesi

Ore 20.30. Gli ospiti cominciano a scendere le scale. La prima ad arrivare è Ileana, manager di una famosa multinazionale che si occupa di immobili di lusso. È venuta sola con l'aspettativa di trovare un ambiente in linea con i canoni ai quali è abituata. Subito dopo scendono due ragazze, sorridenti e vestite alla moda: Monia e Monica, fiorentine DOC, hanno scoperto la cena segreta di TuscanyPeople grazie ad un amico e hanno scelto di partecipare per passare una serata diversa dalle solite. Arrivano Fabrizio e Stefano, due amici molto simpatici che amano gli "eventi social" che permettono di fare nuove conoscenze. Continuano a scendere persone: uomini e donne, chi da solo, chi in coppia, chi in gruppo.



Conosco tre ragazze: Chiara, Ilaria e Raffaella, le prime due si sono conosciute a un'altra cena segreta di TuscanyPeople e sono diventate amiche. Amano il fatto che siano eventi unici ed irripetibili, in luoghi e con menù sempre diversi e originali. Della loro nuova amicizia ne siamo orgogliosi, perché è uno dei principi cardine delle TuscanyPeople Supper Club. Parlo anche con Susanna e Lucia: due signore distinte amanti dell'alta cucina che hanno scelto di provare incuriosite dalla proposta di cena gourmet di alto livello. Lorenzo invece è solo, ha visto l'evento su Facebook e ha deciso di partecipare all'ultimo momento per fare qualcosa di nuovo.



Airbnb Experience

Arrivano tre coppie di ragazzi e ragazze, si vede che non sono italiani, vengono dall'America infatti. Vado a conoscere la prima coppia: Gabriele e la sua ragazza sono due ballerini professionisti; lui italiano vive in Canada da anni, lei americana al 100% e per lei è la prima volta in Italia. Arrivati il giorno stesso a Firenze, Gabriele ha scelto di prenotare la cena segreta di TuscanyPeople con [Airbnb Experience](#) per fare una sorpresa a lei e farla immergere subito nella toscania. Complimenti Gabriele perché gli hai fatto un regalo assolutamente originale.

L'aperitivo ed il bookcrossing di TuscanyPeople

Tutti, ma proprio tutti, hanno portato un libro. Davanti alla piscina è stato posizionato un tavolino con delle penne. Ognuno scrive una dedica sulla prima pagina del proprio libro. A fine serata i libri verranno scambiati. È una bella immagine da vedere: la cura con la quale scrivono i propri pensieri, sapendo che un piccolo pezzettino di loro apparterrà presto ad un'altra anima.

I camerieri nel frattempo vanno avanti ed indietro con le pietanze calde dell'aperitivo, qualcuno beve, altri mangiano. C'è chi è un po' imbarazzato, mentre i più estroversi hanno già fatto conoscenza. Il sole è sceso

dietro le colline del Chianti, lo chef in cucina sta ultimando gli ultimi piatti e per gli ospiti è arrivato il momento di andare a cena.



Inizia la cena

Ci sono quattro grandi tavole di legno antico, apparecchiate con graziose tovaglette tonde con colori che variano dal celeste al bianco; fiori lilla in vasetti di vetro, bianchi tovaglioli ricamati da fantasie eleganti. Davanti ogni tovaglietta, un'etichetta con nome e cognome. Gli ospiti cercano il loro nome, fra sorrisi e un'atmosfera calda; cominciano ad alzarsi i toni delle voci.

Il mio posto è al tavolo nella cantinetta, l'unico dei quattro un po' più appartato. Alla mia destra Simone, un ingegnere fiorentino appassionato di wellness, alla mia sinistra [David Glauso](#), il fotografo ufficiale di TuscanyPeople.

C'è anche Iliana, la brillante manager con cui sono entrata in confidenza e di fronte a me Chiara, sommelier del [Castello d'Albola](#), protagonisti di tutta la VI^ Cena Segreta di TuscanyPeople.



Entrée

Arriva subito l'entrée: *Crema di burrata su sabbia di caffè crudo, Torrefazione Pagnini, decorata con albicocche e basilico in olio evo*. Più che un antipasto sembra un quadro di arte astratta. Lo mangio in un minuto, sono golosa e mi piace troppo. Nel frattempo partono le prime domande: di dove sei, di cosa ti occupi. Parte anche il primo brindisi dedicato alle nuove conoscenze. È una fase delicatissima, o c'è chimica oppure no.

I bicchieri vengono rinforzati dai ragazzi dai camerieri con profumatissimo rosè dal nome molto curioso, Syrosa, un Syrah in purezza di Rocca di Montemassi, mentre Chiara ci racconta e spiega ogni dettaglio sui vini, e sul suo lavoro, che principalmente è un passione.



Primi piatti

Arriva il primo: *Ravioli al vapore ripieni di cinghiale all'olio EVO Veneranda, guarniti da verdure e germogli in acqua di caffè verde Columbia Superior della Torrefazione Pagnini*. Un piatto pazzesco, un mix tra innovazione e tradizione. Sono tutti a occhi aperti e bocca chiusa.

Parlando con Tommaso, organizzatore e ideatore delle Cene Segrete di TuscanyPeople, ci spiega che il merito di questi piatti è del giovanissimo Chef Andrea Perini, che si è formato a Londra alla "corte" di Gordon Ramsey per poi rientrare in Italia con un bagaglio formativo bello carico di idee e esperienze.



I ravioli di cinghiale hanno suscitato un grande dibattito sul cibo toscano: siamo italiani e parliamo di mangiare anche quando stiamo mangiando. Il cliché più vero di sempre.

Sento arrivare applausi dalla sala principale dove sono collocate le altre tre tavolate. È un susseguirsi di brindisi e piacevoli risate, l'energia che c'è è pazzesca e completamente differente da quella di poco tempo prima; l'imbarazzo ha fatto spazio alla confidenza.

Arriva l'altro primo piatto: *Mezze maniche cacio e pepe su crema di pomodoro arrosto e verdure saltate alla soia con olio Evo degli ulivi di Borgo I Vicelli.*

La pasta è dell'[Azienda Agricola Vestri](#), come la farina di grani antichi usata per il pane e le focacce presenti in tavola. Le verdure sono tutte provenienti dall'Orto del Borgo I Vicelli, a chilometro zerissimo direi! L'elegante impiattamento, la qualità delle materie prime e la professionalità di Andrea hanno dato vita a questo piatto di pasta fenomenale.



Airbnb Experience

Vado a sentire la tavolata degli ospiti arrivato con Airbnb Experience, sono curiosa delle loro impressioni a caldo. Mi presento a Ramya, indiana, e Dan, americano doc, una deliziosa coppia di giovani sposi da Boston. Sono davvero entusiasti e felici di questa loro prima serata "segreta" in Toscana.

Mi continuano a ripetere: *"It's amazing, everything it's fantastic!"*. Parliamo tanto di viaggi, di cultura; la nostra conversazione finisce così: *"Anche se siamo lontani e veniamo da paesi e culture diverse, è bello scoprire che siamo tutti così vicini!"*.

Torno a tavola quasi, anzi, commossa davvero da questa conversazione, e mi rendo conto di quanto sia bello incontrare persone nuove e conoscere le loro storie. Non capita più facilmente.



Piatto Principale

Nel mio piatto c'è già il cibo che aspetta: *Lombi di coniglio in crosta di guanciale su crema di ortica, insalata di grano dell' Az. Agr. Vestri e Olio EVO Extremium*. Nel mio bicchiere uno splendido vino rosso pronto per essere bevuto: un eccellente Chianti Classico Riserva 2013 del Castello d'Albola. Siamo tutti in confidenza, l'energia nell'aria è palpabile. Mi alzo di nuovo perché bramo nell'indagare le sensazioni degli altri ospiti.



Vado al tavolo "Bacca Rossa" e inizio a parlare con una signora bellissima e dolcissima, dagli occhi azzurri e sinceri, Sabrina. Mi dice che si sente a suo agio, che è davvero contenta: *"È sempre più raro parlare davvero con le persone, guardarsi negli occhi, ascoltarsi.* Questo è il reale significato della condivisione! Qui siamo realmente in contatto! Ormai passiamo le giornate e le serate davanti ai nostri smartphone ma niente, mai, potrà sostituire la forza di un sorriso, di uno sguardo e di un abbraccio!"

Il dessert

Arriva il momento preferito, per me, quello del dessert! Ci portano una *Mousse di yogurt guarnita da ristretto alla mela verde e croccante alle mandorle.* Non sono brava a gustarmi i dolci, li finisco in venti secondi.



Il caffè viene servito fuori; per l'occasione sono presenti i titolari della Torrefazione Pagnini, Paola e Roberto, dei veri e sinceri Artigiani come piacciono a noi di TuscanyPeople. Ci raccontano la storia della loro famiglia, produttrice di caffè da tre generazioni; è stato un ingrediente presente in tutti i piatti e cucinato in modo talmente inusuale che in effetti i piatti avevano un sapore mai sentito prima.

Leggere i fondi di caffè...Pagnini!

La VI? cena segreta di TuscanyPeople sta per concludersi. Su una scrivania è seduto Damiano, un ragazzo che legge il passato il presente e il futuro nei fondi di caffè. In pochi minuti si crea una fila lunghissima. Damiano non ha fretta, parla e dice tutto quello che percepisce. Molti restano particolarmente colpito da quello che dice. Io pure. Quando arriva il mio momento sa tutto di me, di quella che ero e che sono senza avermi mai vista prima. Affascinante e sconvolgente allo stesso modo.



Fra persone in fila con le tazzine rovesciate e la musica che inizia a scemare, siamo arrivati a notte fonda, sono più delle tre di notte. Iniziano i primi saluti e si va a scegliere un libro da portare a casa. Le dediche sono bellissime, qualcuno durante la serata ha conosciuto il "donatore". Vedo persone salutarsi, abbracciarsi e scambiarsi il numero di telefono. *"Alla prossima, è stato bello, grazie di tutto, nice to meet you!"* Vado via anche io, con due cadeaux, uno della pasta che abbiamo assaporato stasera, quella dell'Azienda Agricola Vestri, l'altro è la migliore miscela di Caffè della Torrefazione Pagnini in una mano e un libro nell'altra.

Salgo in macchina, inizio a scendere verso Firenze. Un capriolo attraversa la strada e vedo il Cupolone in lontananza. Dopo la Cena Segreta di TuscanyPeople questo è il degno finale di una perfetta serata 100% made in Tuscany.

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Si ringrazia per le fantastiche "Eccellenze Toscane":

[Borgo i Vicelli](#), lo Chef [Andrea Perini](#), [Castello d'Albola](#), [Rocca di Montemassi](#), [Torrefazione Pagnini](#), Aziende Agricola Vestri, [Acqua San Felice](#), l'Orto del 588.

Photo Credit David Glauso (Foto 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12 - 13 - 14) e Lorenzo Ginanneschi (Foto 3 - 5



- 9 - 11)



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

