

## 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**

**C**i 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

perfetta, 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 espresse fatte con farine di grani antichi Az. Agr. Vestri, verdure fritte del fantastico **Orto del 588** e **Moradella 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 della 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 apparirà 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 guancia 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, ascoltarci*". 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