

IV SUPPER CLUB: "INCONTRI DI STILE NELLA FABBRICA DEI RICORDI"



Dopo il successo delle scorse edizioni, torna la cena segreta di TuscanyPeople, l'evento che raccoglie tutto il gusto, l'eleganza e l'eccellenza del *be tuscan*. Un evento unico, non solo nel panorama regionale, ma perfino in quello nazionale. TuscanyPeople è pronta a stupirvi di nuovo e ancor di più aprendo, questa volta, le porte di uno spazio esclusivo ed inedito, cornice ideale di un incontro di stile. Affrettatevi ad inviare la vostra richiesta di prenotazione: i posti sono limitati e le iscrizioni chiudono il 20 Marzo.

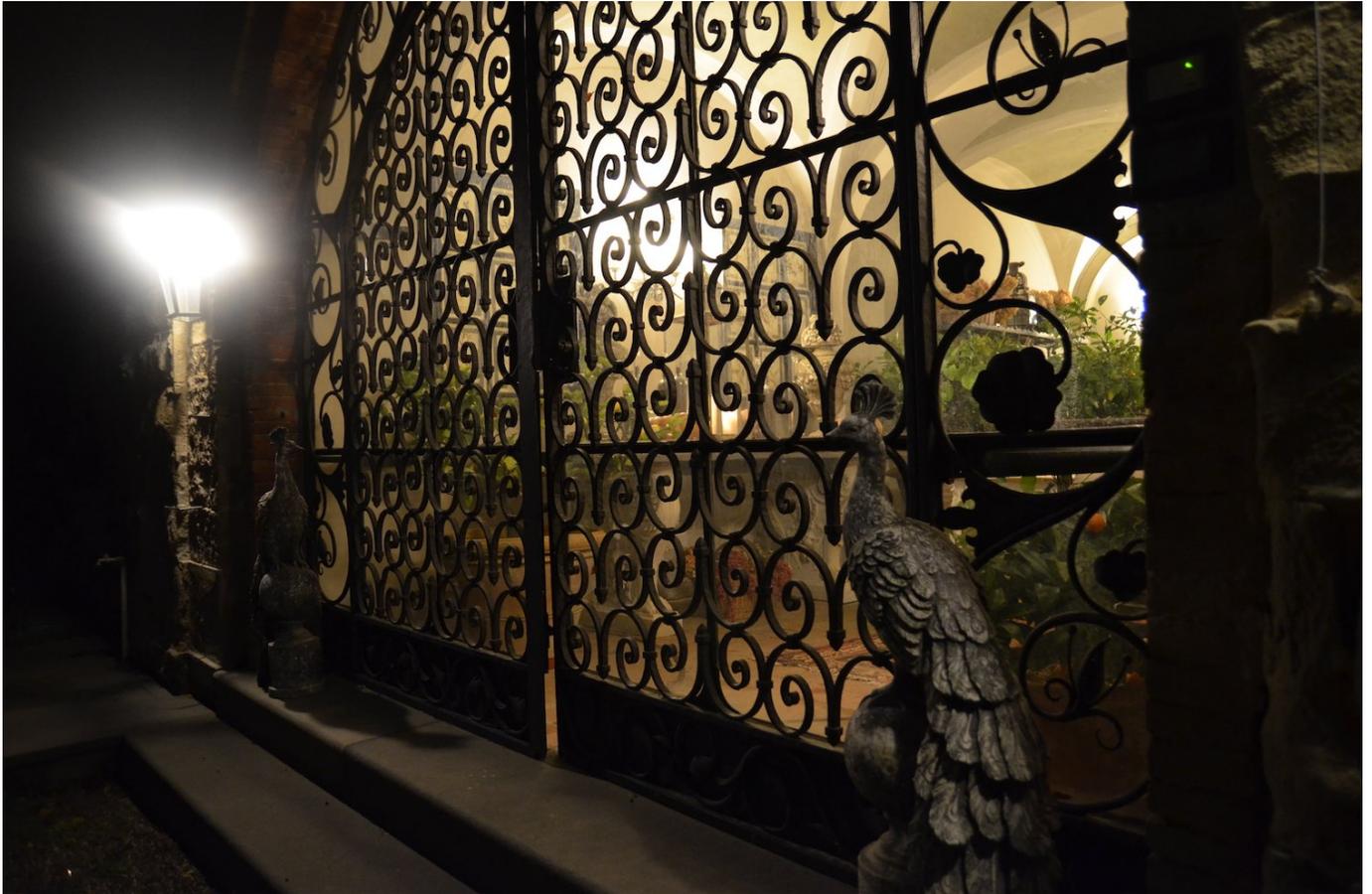
IV Cena segreta di TuscanyPeople: un Incontro di stile nella Fabbrica dei Ricordi

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)



Da un po' di tempo una mia amica ha iniziato ad annotare in un piccolo quaderno tutto ciò che di

buono capita nella sua giornata. Emozioni, incontri, esperienze. Ogni giorno una nuova annotazione, anche quando la giornata è stata alquanto avara, volendo usare un eufemismo. Mi ha raccontato che la sfida sta proprio in questo: cercare il buono in ogni singola giornata, circondandosi di bellezza e positività.



Pensando alla social dinner di TuscanyPeople, all'accuratezza con cui è stato pensato e definito ogni dettaglio, la mia amica e il suo quaderno sono balenati immediatamente nella mia testa. E così, ho deciso che le racconterò della quarta cena segreta di TuscanyPeople dedicata agli "Incontri di stile nella Fabbrica dei Ricordi".

Cosa sono le Social Dinner?

Insieme alla mia amica e al suo quaderno, sono riaffiorate le parole di [Tommaso Baldassini](#), founder e anima di TuscanyPeople. Proprio Tommaso ha lanciato l'idea delle Social Dinner in Toscana, dopo aver vissuto analoga esperienza a New York in *"una location davvero inconsueta: un barber shop. All'interno c'era una*

stanzina da cui, a sua volta si accedeva a un mondo parallelo, forse ancor più bello del primo. E quindi abbiamo (Tommaso sua moglie, ndr) pensato: perché non esportare quest'idea nella nostra bellissima Toscana?" (ascolta l'[intervista integrale](#) a Tommaso Baldassini sulle Supper Club di TuscanyPeople, andata in onda su LadyRadio)



Inutile dirlo: la cena segreta di TuscanyPeople è stata un collegamento del tutto naturale con il quaderno della mia amica, che ogni giorno attende inflessibile un'annotazione densa di bellezza e positività. Ho pensato alla sua pagina bianca, e al fatto che qualche volta il fato va pure un po' aiutato.

E quindi amica, ecco la quarta Cena Segreta di TuscanyPeople: un'occasione per intrecciare storie, suggestioni e sensazioni. Fatti bella, parafrasando la canzone di Paola Turci che in questi giorni aleggia nelle radio, e preparati per una serata molto speciale. Lasciati andare, libera i sensi e... circondati di bellezza.



Gli ingredienti della cena

L'appuntamento sarà sabato 25 marzo, alle 20.30, negli spazi di una ex fabbrica industriale, uno scenario in grado di evocare con forza i suggestivi ricordi della tradizione manifatturiera fiorentina.

Dove precisamente?

Proprio la location, insieme al menu e alla lista degli invitati, è uno degli elementi da mantenere top secret. Almeno fino a 12 ore prima dell'inizio dell'evento...

Tuttavia voglio svelarvi qualche piccolo dettaglio. Lo spazio dista 25 minuti di auto dal centro di Firenze e 15 minuti dal centro di Prato. Si tratta di un quartiere dal respiro Liberty, incastonato tra ferro, mattoni e pietra, uniti nelle miscele colorate del design contemporaneo.



Il servizio è affidato all'eccellenza del Roland's Catering, di cui vi abbiamo parlato [qui](#): lo Chef Attilio Mazzei invita il gusto, l'olfatto e la vista a giocare insieme, in un vortice di colori, sapori e profumi che ballano dentro la ricercatezza di un piatto d'autore. Tutte le pietanze saranno preparate con prodotti nati e coltivati esclusivamente nelle terre toscane, la maggior parte biologici o biodinamici e a chilometri zero.

L'incontro con il gusto non si ferma alla cena gourmet dello chef Mazzei. Superbe note di vini della Tenuta "Villa Trasqua" provenienti dal cuore del Chianti Classico condurranno ad un appuntamento che unisce il gusto con l'arte di Vetulio Bondi, Maestro Artigiano del Gelato: assisterete alla preparazione di un irresistibile ed inedito gelato "salato", realizzato con l'Olio E.v.o DOP Chianti Classico dell'Azienda Olearia del Chianti.



In questo incontro tra gusto, olfatto e vista, poteva forse mancare un'espedito per deliziare l'udito? Ovvio che no. Per l'occasione, TuscanyPeople ha scelto il l'eccellente Trio New Bogarts (chitarra e basso), accompagnato dal timbro caldo della voce di Nadyne Rush.

La cena più esclusiva della Toscana: come partecipare?

Il primo passo per accorciare le distanze tra voi e la cena di TuscanyPeople è inviare la richiesta di prenotazione a info@tuscanypeople.com, entro e non oltre lunedì 20 marzo. I posti sono limitati anche in virtù di una piccola lista di attesa dovuta alle molte richieste di partecipazione.

Una volta inviata la richiesta, se accettata riceverete la conferma via mail. Non resta che aspettare e gustare l'adrenalina che vi accompagnerà fino a sabato. Nell'attesa, pensate ad un accessorio arancione da indossare per l'occasione.

Il contributo per la cena è di 60,00 € all inclusive. La location sarà comunicata 12 ore prima dell'inizio dell'evento con sms e mail.

Buona fortuna.



ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople © Copyright (foto 1 - 5 - 6).



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople