

CENE SEGRETE, LA NUOVA MODA DA NEW YORK ALLA TOSCANA



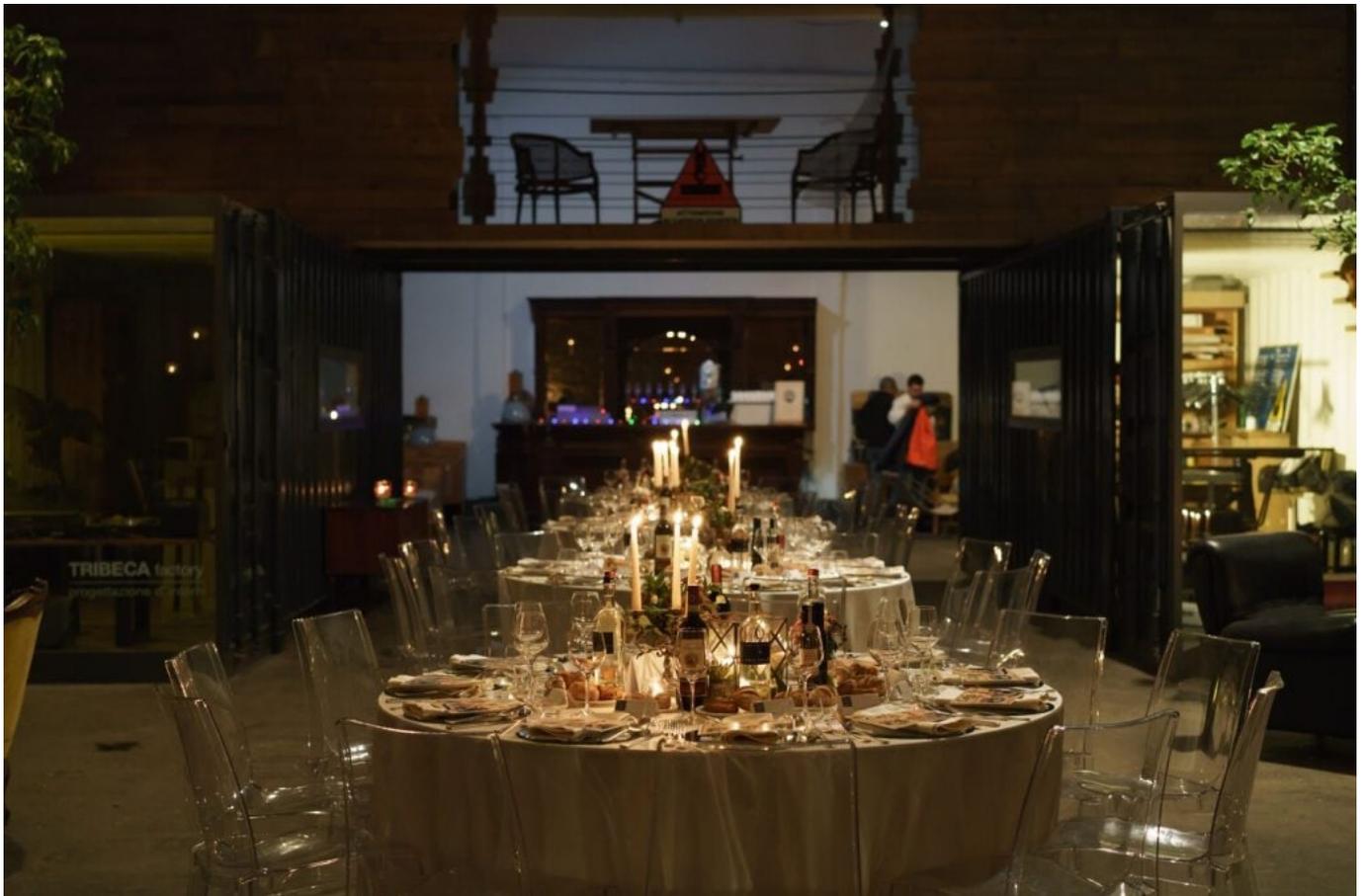
Social dinner, supper club, cene segrete...chiamatele come volete, ma la nuova tendenza legata al Food&Wine giunta in Toscana da Oltreoceano sta prendendo sempre più piede, trasformando luoghi nascosti in location d'eccezione dove degustare prelibatezze sopraffine, naturalmente targate made in Tuscany.
[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Social dinner, supper club, cene segrete: tanti nomi per un solo evento di eccezione



Metti una sera a cena la creatività e l'abilità organizzativa di [Tommaso Baldassini](#) e [Valentina Alisi](#),

fondatori di TuscanyPeople, una suggestiva location in una ex fabbrica di Prato, un catering di eccellenza variamente composto da ottimi fornitori e maestri nell'arte culinaria, uno chef Pasticcere di eccezione, oltre a una cinquantina di persone interessanti, sorridenti, che non si conoscono e che non sanno niente l'una dell'altra, ma disponibili alla conoscenza e allo scambio interpersonale, ed ecco che viene fuori una serata splendidamente riuscita, coinvolgente, che non sarà facile dimenticare tanto presto.



Supper Club: cene segrete trasformate in social dinner

Dico la verità, ero molto curioso di sperimentare questa novità della Supper Club a firma TuscanyPeople (o social dinner) di cui avevo sentito parlare da mesi: l'idea di cene segrete nella quali i partecipanti potranno scoprire l'identità degli altri commensali unicamente se non disertano l'appuntamento fissato in un luogo il cui indirizzo viene loro comunicato soltanto dodici ore prima, ossia alle 9:00 am spaccate del giorno stesso, m'intrigava.



Arrivo con l'auto a Prato, in via Genova 17, parcheggio nel cortile della [Tribeca Factory](#), un ex edificio industriale adibito a studio di progettazione, *showroom*, spazio espositivo per creazioni d'arte, design, sperimentazione e condivisione d'idee, ma adattissimo anche a eventi privati come la nostra Supper Club.

L'ingresso è quello originale della fabbrica, ampio, misterioso, l'oscurità è rischiarata da ammiccanti lanterne e candele sapientemente allestiti da [Varietà Prato](#) poste sopra un tavolo dietro cui una ragazza gentilissima riceve le generalità dei partecipanti. E' già tempo di primi incontri, di primi contatti. Un fruscio di cappotti, di gonne, di sguardi e sorrisi, è il seducente preludio a ciò che scopriremo proseguendo avanti.



Suggerzioni underground

Si respira l'aria d'una riunione segreta per pochi eletti, di un'esclusività per amanti di ciò che non è banale, scontato, sovengono alcune immagini, alcune atmosfere sognanti, in un'ambientazione potente, realistica, priva dell'eleganza artefatta di certe ville americane d'élite e intrisa, al contrario, di favolose suggestioni *underground* in stile newyorkese.

L'arredamento è studiato nei minimi dettagli: il muro di mattoncini rossi sulla destra, l'intelaiatura di legno bianco del soffitto, il vecchio orologio rettangolare fermo alle 16:30, il cartello blu con scritto "Napoli". Su una specie di soppalco i tavoli tondi, l'ufficio a vista da dove il capo controllava gli operai, in fondo alla sala

il banco di legno scuro dove si serve da bere, il tutto avvolto nella calda voce di Cristiana L.V. Coveri che amalgama e addolcisce i suoni della serata dentro il suo timbro vellutato.



L'arrivo

Lascio il cappotto, mi presento, stringo mani. C'è il simpatico e bravissimo David Glauso coi suoi scatti fotografici sempre molto originali che non finiscono mai di sorprendermi: gran bella arte la sua, saper cogliere l'attimo irripetibile e per questo eterno; ritrovo Massimo Morandi - il titolare di [Carta Bianca Cafè](#) -, partner della Supper Club - insieme all'avvenente fidanzata, e con lui il socio, Riccardo Cappelli, magnifico master chef ma non solo, perché per un po' ci perdiamo in disquisizioni filosofiche in cui sembra estremamente ferrato; saluto il giornalista de «Il Forchettiere», [Marco Gemelli](#).



Gli antipasti

Nel mentre passano i camerieri offrendo antipasti squisiti tra i quali meritano una speciale menzione le fantastiche *"Chicche di pasta fritta con gorgonzola naturale e arancia candita"*, nonché le *"Uova di quaglia condite con maionese preparata con olio E.v.o. «Guadagnòlo Dulcis» della Fattoria Ramerino"*, uno dei 20 migliori oli al mondo, ma anche le *"Sfogliette al Pepe rosa"* e le *"Baguette mignon al mais con brandade di Baccalà e chip violette"* valgono assolutamente la pena.

Ci sediamo ai tavoli. Il menù è stampato su dei cartoncini che raffigurano una bella ragazza sexy su un'auto americana anni '50 con le scritte *"Cafe Coffee & Breakfast"* - *"Route US 66"* - *"Open 24 Hours"*, scelta che trovo azzeccatissima e in perfetta sintonia con l'ambiente.



La voce di Tommaso Baldassini al microfono spiega: - Il menù di Francesco Lenzi di «*Eventi e cucina*», con ingredienti a chilometri zero, regalerà inedite sorprese, fondendo i sapori della nostra terra toscana coi profumi e i colori del contado fiorentino e pratese, per un matrimonio gourmet che non rinuncia al gusto, anzi ne esalta la ricchezza, la pienezza, la corposità.

L'acqua è fornita da «[Acqua di Toscana San Felice](#)» di cui TuscanyPeople ha scritto più volte; il vino dal «Castello di Gabbiano»; l'Olio Biologico dalla «Fattoria Ramerino», di cui ricordiamo "E.v.o. Guadagnòlo Dulcis", eletto come miglior Olio Extravergine di Oliva dell'Anno; il pane di grani antichi dal «[Forno Garbo di Firenze](#)».



Primi piatti - Atto I

Alla mia destra c'è Cristina Pedroni, da 25 anni addetta alla vendite del «Castello di Gabbiano», oltre, Silvia Bottelli, responsabile PR e Comunicazione dell'azienda. Sono molto simpatiche e ci spiegano i vini. Iniziamo con il Chianti Classico DOCG 2014 «Castello di Gabbiano», 95% sangiovese, 5% merlot, godibile, apprezzabile, nonostante l'annata non si sia rivelata in genere tra le migliori.

Nel frattempo arriva l'ottima "Vellutata di zucca gialla con crema di ricotta e castagne croccanti", servita con olio E.v.o. «Guadagnòlo Dulcis» della Fattoria Ramerino.



La conversazione scivola via tra mille argomenti diversi. Alla mia destra, Daniela B., commercialista, sorridente, piacevole, due occhi chiari sempre in movimento; oltre di lei Ruben e Beatrice, una coppia estremamente carina, lui programmatore di apparecchiature mediche, lei infettivologa a Careggi. E' Beatrice che ha scoperto delle cene segrete navigando su Internet e divenendo lettrice di TuscanyPeople - si dice curiosa degli eventi di nicchia, particolari - e così ha coinvolto anche lui.



Primi Piatti - Atto II

Ridiamo, scherziamo, ci confrontiamo, anche gli altri tavoli sembrano molto animati, non ci sono zone d'ombra o di silenzio. Stappiamo il "Chianti Classico DOCG Riserva 2013 «Castello di Gabbiano» e saliamo senz'altro di livello. Davvero ottimo. Insieme giunge la nuova portata di questa social dinner: "Carnaroli mantecato al Chianti Classico DOCG 2014 «Castello di Gabbiano», pere williams e croccante di Parma". Non tradisce le attese.

E' l'ora del Chianti Classico DOCG Gran Selezione vendemmia 2012 «Bellezza», 100% sangiovese, un cru da un solo vigneto di pochi ettari. Qui il livello è decisamente alto, complimenti all'enologo, all'agronomo, a tutto lo staff aziendale e naturalmente, come dicono i cugini francesi, al "terroir toscano".



Secondo Piatto e show cooking

Una breve pausa, si parla di qualsiasi cosa come fossimo amici da tempo, non me lo sarei davvero aspettato, e poi ecco la *“Verticale di Faraona ruspante di Montespertoli con parmantier leggera”*. Bene così.

Infine lo *show coking* del Maestro Pasticcere Riccardo Cappelli per la realizzazione del Dolce *“Gran Finale”*: *“Bavarese con mela golden e arancio candito su piattino bisquit, accompagnato da crema inglese e germogli sakura”*, da gustarsi col *“Vin Santo del Chianti Classico DOCG 2015 «Castello di Gabbiano»* e con una buona coppa di champagne de VENOGE Cordon Bleu offerto da Carta Bianca Cafè.

E' l'ora di alzarsi, sazi e allegri. Parlo un po' con tutti, mi presento sfacciatamente: che ne pensate di questa social dinner? Valeva la pena? Vi siete divertiti? In risposta un coro quasi unanime: ottima location, ottimo cibo, ne valeva davvero la pena. Qualche femminuccia si lamenta riguardo al numero dei maschietti presenti alla supper club e qualche maschietto riguardo al numero delle femminucce, ma questo accade a tutte le feste, no? Ma lo dicono divertiti, col sorriso spontaneo, la serata è riuscita, eccome.



Come scoprire il segreto delle cene segrete?

Cristina mi fa: - Guarda in questa social dinner per quello che ci è stato offerto, l'unicità dell'evento, la particolarissima location, l'ottimo cibo, l'atmosfera, la cura dei dettagli, insomma, il gioco valeva la candela; questo non è certo un ristorante dove tutto viene considerato soltanto in base a come e cosa si mangia, qui la valutazione da fare è molto più ampia.

Sono d'accordo.



Ma come sono arrivati fin qui? Qual è stato il percorso che li ha portati ad acquistare una delle cene segrete di TuscanyPeople? Marzia, mi dice: «spippolando sul web»; Carlo è un assiduo lettore di TuscanyPeople; Francesca cerca sempre cose particolari e questa le era sembrata molto interessante; Filippo ha digitato delle parole chiave che però non si ricorda (sarà probabilmente Supper Club Firenze, Cene Segrete Firenze o Social Dinner Toscana); a Michela l'ha detto un'amica lettrice del nostro web magazine, così è andata a vedere e l'ha trovata un'idea «affascinante».

Be', comunque sia l'importante è che ci siano arrivati, no?

Ci vediamo alla prossima cena segreta, intanto vi saluto sussurrando una data: 27 gennaio!!! Venerdì!!!

Fotogrammi di una serata emozionante a testimonianza delle vostre storie, sorrisi e risate. Esperienze memorabili,...

Publicato da [Tuscanypeople](#) su [Domenica 11 dicembre 2016](#)

Reportage fotografico realizzato da [David Glauco](#) per TuscanyPeople © Copyright

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)





Allestimenti a cura di "Varietà Prato"

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople