

IV SUPPER CLUB, LO SHOW DELL'ORIGINALITÀ E DEL GUSTO



E così siamo giunti al IV Supper Club, alias Cena Segreta, alias Social Dinner di TuscanyPeople. Un bel traguardo che non è affatto un traguardo perché sa tanto di interminabile inizio visto il successo in crescita esponenziale dell'iniziativa che non accenna ad arrestarsi.

Incontri di stile nella fabbrica dei ricordi

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Ancora una volta ricordiamo ai distratti, ai ritardatari, ai poco informati, a chi casca dalle nuvole, a quelli "ah, ma io non ne sapevo niente", che le social dinner di TuscanyPeople, importate da Tommaso Baldassini e sua moglie Valentina direttamente da New York, sono Supper Club, ovvero cene social, in cui i



partecipanti non conoscono la location fino a dodici ore prima dell'evento e ignorano l'identità degli altri commensali finché non si trovano fisicamente nel luogo dell'incontro.

Neanche io, che potrei essere considerato un addetto ai lavori, so niente di niente. E una volta di più la scelta di Tommaso e Valentina riesce a incuriosirmi e a stupirmi. Attraverso con l'auto un quartiere di Sesto Fiorentino e mi ritrovo nella bella ed elegante via Giacomo Matteotti in cui al numero 88 si trova lo [Show Room di Andrea Corsi](#). Non me l'aspettavo.



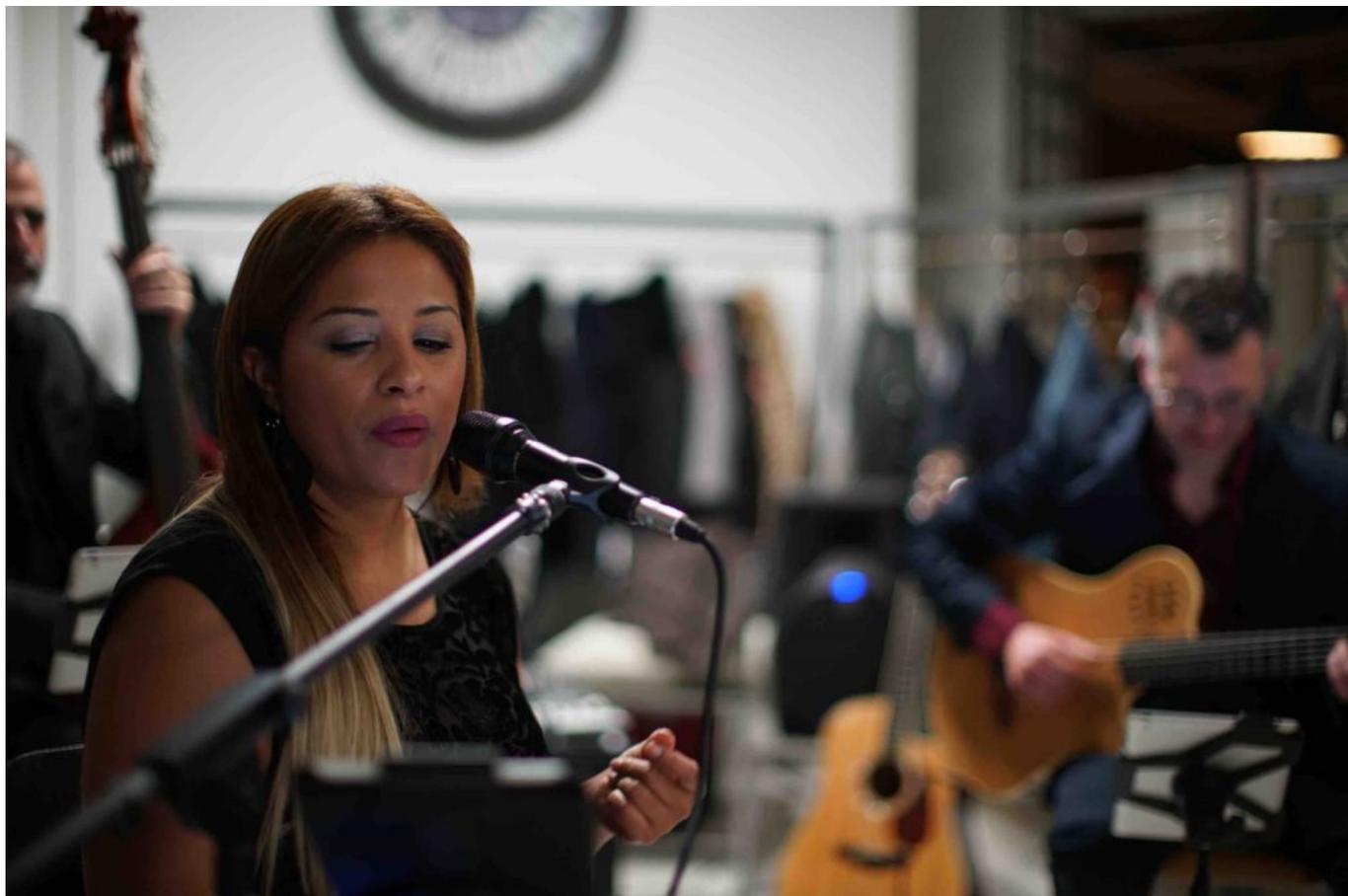
Secret location dall'architettura industriale

Come ormai capita sempre, l'ingresso nel mondo delle social dinner di TuscanyPeople è affascinante, suggestivo, quasi misterioso. Sembra di lasciarsi alle spalle una realtà prosaica per penetrare in una dimensione se non proprio magica sicuramente diversa, ammaliante, in cui niente è scontato e dietro a ogni angolo si nasconde la promessa di una nuova scoperta.

Mi guardo intorno. Si passa dall'aspetto quasi *belle époque* del quartiere liberty in cui ci troviamo a questa interessantissima opera di architettura industriale, una ex fabbrica di ceramica - in cui si impongono all'occhio la tessitura di mattoni e pietra tipica del genere e le grandi finestre in ferro e vetro.



Lascio il cappotto al piano di sotto tra lunghe file di stand ricolmi di modelli di abiti e accessori moda. Seguendo la musica salgo al piano di sopra e mi immergo in quell'atmosfera avvolgente, sognante, ormai marchio di fabbrica delle Social Dinner di TuscanyPeople. Sulla destra il Trio New Bogarts - voce, contrabbasso, chitarra - in cui spicca il morbido timbro di Nadyne Rush, *backing vocalist* dei Dirotta su Cuba. Il repertorio varia su *evergreen* sempre piacevoli da ascoltare, che fanno da sottofondo alla conversazione.



Social Dinner Tuscany People

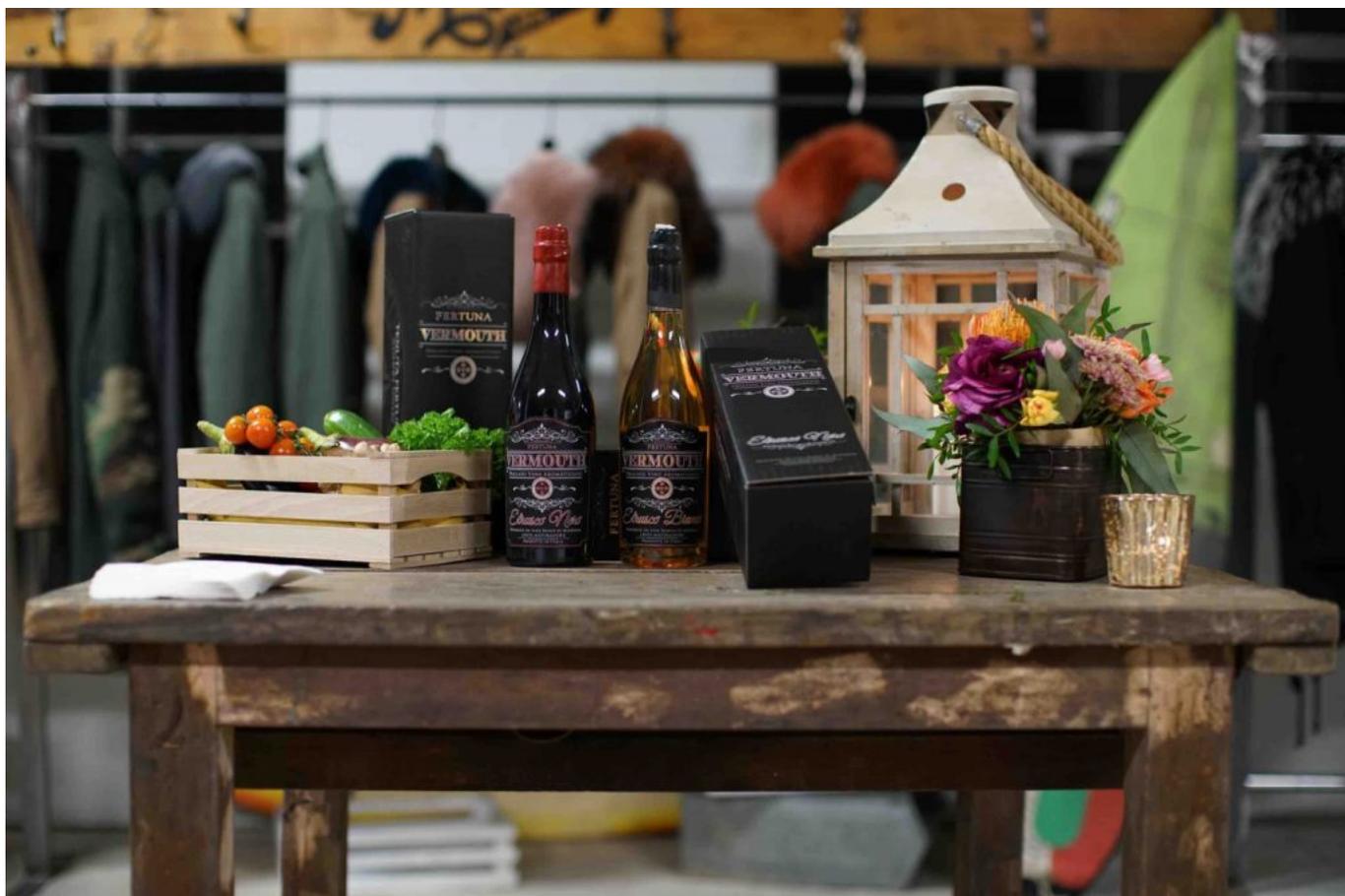
Noto che ci sono molte persone eterogenee in ogni senso, e anche una pronunciata eccentricità nell'abbigliamento. Forse dipende anche dal luogo, ma sembra di essere a un ritrovo di VIP della moda. Ancora una volta niente di banale, di già visto.

Saluto qualcuno che ho già incontrato ad altre Social Dinner di TuscanyPeople, *aficionados* che non hanno resistito al richiamo, e mi dirigo verso il lungo banco degli aperitivi dove già intravedo antipasti da acquolina in bocca. Assaggio una *Cocottina con stracciatella di burrata, cipolla di Certaldo caramellata e vela croccante*.



Dal momento che il riscontro è eccellente, mi butto subito su una *Crema di peperoni gialli e calamaretti scottati al vapore* che mi confermano la felice ispirazione di [Roland's Catering](#) di cui abbiamo già scritto in un altro articolo e di cui scriveremo sicuramente ancora.

Nel mentre il barman mi propone un aperitivo. Prosecco? "Vino bianco, San Lorenzo 2016 IGT Toscano Bianco Fattoria Castelvechio"? Vermouth? Vermouth, perché no? Provo l'"Etrusco Bianco" della Tenuta Fertuna di Gavorrano", che nasce dalla miscelazione del vino bianco Fertuna aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti dalla zona della Maremma Toscana. Ottimo.



Un originale aperitivo *casual chic*

Mi sposto, incrocio volti, sorrisi, capto frasi, parole. Marika e Cristina sono appena arrivate, hanno trovato la proposta di TuscanyPeople su [Facebook](#) e si sono appassionate all'idea. Impatto nel bel sorriso aperto di Barbara Chiucini la quale sta avviando un'attività di personal shopper che sia chiama Beyond. Un nome che la dice lunga, anzi, che va oltre. E' tutto in divenire, sito internet *coming soon*, ma l'entusiasmo è alle stelle, finalmente la sua passione per la moda e l'artigianato avranno uno sbocco verso una clientela internazionale selezionata che ricerchi per i propri acquisti l'esperienza di una compagnia delicata, divertente, un po' fuori dagli schemi.



Passano i camerieri. Prendo una vaschetta di *Crema di sedano con acciughe salate* e una *Perla di gelato al popone*, del maestro Vetulio Bondi, con *filanger di prosciutto crudo del Pratomagno*. Davvero difficile scegliere tra gli antipasti.

Marisa, Carmela, Francesca e Alessandra vengono da Siena e si stanno divertendo molto a giudicare dall'allegria che trasmettono. Mi è quasi dispiaciuto disturbarle ma valeva la pena perché sono tutte accanite lettrici di TuscanyPeople e si sono convinte a partecipare a questo Supper Club leggendo il mio articolo sulla terza cena segreta, [La Grande Bellezza](#). Troppo buone, signore care, troppo buone.

Qualcuno mi dice: - Hai provato i *Baby bagels con mousse di finocchiona*? Scuoto la testa, mi sento quasi in colpa. Provo. Be', certi consigli arrivano proprio al momento giusto: fantastici. Ma ancora non saprei scegliere tra gli antipasti.



Un teatro di Fragranze Uniche

Passo tra i corpi in movimento e mi accorgo che sto facendo anche una straordinaria esperienza olfattiva grazie agli eleganti diffusori da interno e ai sofisticati bouquet di Teatro Fragranze Uniche in cui spiccano le sfumature frizzanti dello champagne impreziosite da gustose note di mela.



Ecco Laura, Maria Teresa e Giada. Laura mi spiega che cercando un ristorante su Google ha trovato uno dei nostri articoli sulle TuscanyPeople Supper Club che le ha ricordato un'esperienza simile vissuta a New York che a sua volta è similissima a quella originariamente fatta da Tommaso e Valentina.

Il mondo è piccolo, no? E se si mantiene la mente aperta chi è lontano si avvicina.

Mentre per Virginia, Filippo e Valentina (omonima della nostra) non c'è niente di nuovo. Come no? Be' - mi spiegano -, le Supper Club di TuscanyPeople sono ormai divenute famose, qualcosa di risaputo nel tessuto sociale. Ah, ecco, chiaro.



La cena di TuscanyPeople & Roland's Catering

Arriva l'invito per la cena. Scendiamo tutti al piano terra, di nuovo tra intense file di appendiabiti. Noto un lungo tavolo da una ventina di persone. Tommaso mi spiega che si tratta di un tavolo imperiale ricavato da una vasca dell'ex fabbrica. Davvero bello. Anche le apparecchiature e gli arredi sono molto interessanti col loro affascinante *look vintage*. Merito di Corydon - atelier d'antiquariato di Sesto Fiorentino - e di Valentina, sempre attentissima nella cura dei dettagli di tutte le social dinner di TuscanyPeople.



Belli i mazzi di fiori di Jardin Divers Firenze sui tavoli. E non solo belli, perché si possono anche sfilare singolarmente e portare a casa. Le signore non si lasceranno sfuggire l'occasione. Ma, come per tutto ciò che riguarda specificamente i partner della grande Famiglia di TuscanyPeople, ne parleremo più approfonditamente nel prossimo articolo a loro dedicato.



Mi siedo al tavolo. Mi diletto della compagnia dei miei commensali e a poco a poco mi gusto una progressione di portate veramente eccezionale. Dalla *Tartare di mucco pisano con uova di quaglia e tartufo marzuolo* fino al dessert *Profitterol con crema chantilly al pistacchio*, che ci viene servito alla fine, al piano di sopra.



Un Gelato all'Olio EVO firmato dal maestro Vetulio Bondi

Anche se una *special mention*, veramente special, va al dulcis "in medio", invece che "in fundo", lo show cooking del maestro gelataio Vetulio Bondi che ci delizia con delle *Sfere di gelato all' Olio EVO del Chianti Classico DOP «Azienda Olearia del Chianti»* servite con croccantella sfiziosa salata. Semplicemente strepitose.

Qui ci vuole un applauso a tutto il team di Roland's Catering e al suo Chef Attilio.



Tuttavia, per sapere degli ottimi vini di Fattoria Castelvechio e delle altre portate, be', mi dispiace, dovete seguirmi nel prossimo articolo. Ssss un piccolo anticipo.... "Il Brecciolino" 2008 Fattoria Castelvechio, la sua eleganza, i suoi tannini morbidi mi inebriano ancora il palato.

Che ore sono? Mezzanotte? C'è ancora tempo per le interviste dell'eccentrico Video Maker Stefano Campagna ad alcuni dei protagonisti. Ma questa è un'altra storia.

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Si ringraziano: [Andrea Corsi Showroom](#), [Roland's Catering](#), [Azienda Olearia del Chianti](#), [Fattoria Castelvechio](#), il maestro gelatiere [Vetulio Bondi](#), [Jardin Divers](#) Firenze, [Teatro Fragranze Uniche](#), [Corydon Italia](#), [Tenuta Fertuna](#), [Az. Agr. Monna Giovannella](#), the vocalist [Nadyne Rush](#) e ultimo, ma non ultimo i nostri amici dell' [Orto Palmi](#).

Reportage fotografico realizzato da [David Glauso](#) per TuscanyPeople © Copyright (Copertina 3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) e da [Lorenzo Ginanneschi](#) (1-2) per TuscanyPeople



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

