

PRANZO DI LAVORO AL CAFFÈ AIEM: UNA PAUSA DI GUSTO



Un pranzo di lavoro al Caffè Aiem a Firenze è il modo migliore per godersi una pausa dagli impegni quotidiani, ritagliandosi un momento gustoso e raffinato all'interno dello spazio-tempo.

Pranzo di lavoro al Caffè Aiem a Firenze...partiamo?

Un **ambiente raffinato** e insieme **informale**, dove sedersi e assaporare senza fretta i sapori di

una cucina calibrata sullo scorrere fluido del tempo, stagione dopo stagione, lasciando che i pensieri della giornata si allentino, sostituiti da **sensazioni visive** e olfattive a tutto tondo. Tanto per cominciare...

Inizia così il nostro pranzo di lavoro al Caffè Aiem a Firenze (scopri di più sul **Caffè AIEM**), con una degustazione di forme, colori, profumi in questo angolo urbano lontano dal clamore del centro, ma che della città respira e interpreta egregiamente la schietta bellezza, nobile e ricercata, funzionale ad arricchire la **vita quotidiana** di emozioni a rilascio graduale fino a sera.



Entrando l'**amore per le cose belle** e fatte bene balza subito agli occhi, merito di una coppia affiatata nella vita e sul lavoro, quella composta da Andrea e dalla moglie Irene, due persone che nella gioia di un pasto condiviso credono al punto da aver scelto di chiamare il loro locale con le iniziali dei loro nomi e di quelli dei due figli.

Un ambiente accogliente dalla colazione all'aperitivo

Andrea, Irene, Edoardo, Mattia sono motivo di ispirazione non solo per il nome, ma anche per l'**atmosfera accogliente**, calda, elegante, discreta e delicata che si respira appena varcata la soglia del nuovo Caffè AIEM a Firenze, inaugurato lo scorso 4 Dicembre e già frequentatissimo dalla **colazione** all'**ora del tè**, all'occorrenza prenotabile anche per **aperitivi** e **cene** per compleanni ed eventi sia privati che aziendali.



Un luogo che diviene tempo, una sosta spazio-temporale grande abbastanza per accogliere i clienti in **pausa pranzo**, senza per questo essere anonima o dispersiva: 30 posti a sedere, sapientemente distribuiti tra i vari tavoli e tavolini di legno e ghisa, un fantastico tavolo social per 8-10 persone dove mangiare insieme a nuove conoscenze, nell'ottica di ottimizzare gli spazi ed esaltarne la disposizione, grazie a un **gioco di specchi**, porte a vetro con applicazione di scritte che sono un invito a fermarsi e restare, indugiando in una fetta di torta dopo un piatto espresso preparato appositamente per riposare la testa e attivare il palato.

Primi piatti

Non di solo lavoro si vive e dunque ben vengano locali in cui anche il più basico o uggioso **pranzo di lavoro** si trasforma in un'occasione per sperimentare ricette nuove, semplici e al tempo stesso nutrienti, capaci di non appesantire eppure così ricche di elementi preziosi per il nostro benessere, materie prime di altissima qualità, verdura e frutta di stagione, odori che toccano anche le corde del cuore.



È il caso del **pane fresco** del **Forno Guasti**, nella zona de Le Cure, che Andrea compra ogni mattina *“perché - ci spiega - è semplice ed essenziale nella sua sostanza, però vario in tipologia, formati, gusti, come la **Pasta di Aldo**, un pastificio artigianale di Monte San Giusto, nelle Marche, che oltre alla tradizionale pasta di grano duro, realizza inusuali specialità al nero di seppia, al limone, con farina di farro e con grano saraceno.”*

Punto fermo, bussola e *leit motiv* di ogni **creazione culinaria** che esce dalla cucina del Caffè Aiem a Firenze, è la passione per tutto ciò che si indicizza al presente e richiede una piccola, doverosa attesa, preludio al primo assaggio, quello fatto con l'**appetito degli occhi**, che prepara la strada al primo boccone.

Tè ed infusi freddi di alta qualità

Particolare attenzione, da pochi giorni, è verso i **tè freddi di qualità**, realizzati esclusivamente con le miscele dei tè caldi come: **Special Gunpowder** con foglie di menta fresca, **Special Jasmine** con pestato di fragole o pesca, **Romeo e Giulietta** con aggiunta di prosecco e fragole fresche.



Il resto è un'esperienza che consigliamo di condividere con gli amici di sempre, che come voi corrono da una parte all'altra della città alle prese con una miriade di impegni da conciliare, quel professionista conosciuto all'ultima fiera con cui è nata subito l'intesa per un nuovo progetto, i figli, la moglie o il marito, i colleghi... Chiunque, insomma, abbia voglia di conversare di fronte a un **piatto ben calibrato**, preparato a regola d'arte e accompagnato da un bicchiere di rosso toscano o bianco, ora che si va verso la bella stagione e anche il menù si alleggerisce e rinnova.

I ricercati contorni



Accanto alle pietanze decisamente più invernali, ancora ottime finché perseverano nuvole, pioggerella e vento, si stanno pian piano facendo spazio **portate più leggere**, ispirate ai colori dei giardini a primavera, ma soprattutto della prova costume.

Tra i **primi**, immancabili le **vellutate**, alternativa detox e confortevole alla pasta, che rimane comunque un'ottima scelta per chi vuole fare il pieno di **energia** in funzione anche antistress: facilmente digeribile, infatti, contiene le vitamine del gruppo B, fondamentali per il corretto funzionamento del sistema nervoso, e l'amido che libera il glucosio che a sua volta favorisce la sintesi della serotonina, favorendo il nostro buon-

more. Con i condimenti proposti dal **Caffè Aiem**, naturali, sfiziosi e preparati con le primizie del momento, la felicità diviene una cosa semplice.

L'entré di Aiem



La scelta dei **secondi** è altrettanto variegata e di qualità, grazie alla scelta di realtà del territorio selezionate: *"la carne - ci racconta Andrea - viene dalla **macelleria Trono**, da cui prendiamo sia la tartare di manzo limousine del Mugello, sia gli hamburger che i carpacci di bresaola e la carne salada"*, new entry per la stagione calda insieme alle **insalate** adatte anche a chi predilige una pausa pranzo vegetariana, ma con brio.

I **piatti di carne** sono sempre accompagnati da verdure di stagione, crude o cotte, preparate in base a cosa prevede la ricetta e all'estro di Irene e Giulia, *regine indiscusse della cucina* (rispettivamente la moglie di Andrea e la giovane e dinamica chef che l'affianca, ndr.): frutta secca, agrumi, **formaggio filante** o spezie.

I Carpacci



I carpacci, per completare il pasto e indugiare ancora qualche minuto al Caffè AIEM a Firenze come foste a casa vostra - *“in fondo è questo il nostro desiderio”*, ci confessano Andrea e Irene sottovoce. Il nostro consiglio è quello di farsi portare un **tagliere di formaggi misti** da dividere con gli altri commensali e, intanto, pensare a un **dolcino**: tra lo strudel di Irene, la **torta di carote speziata** al tè darjeeling, le crostate di frolla profumata, la **torta Brownies** con base di cioccolato, crema di cheese cake e lamponi freschi, i biscotti al tè match. Ognuno potrà scegliere il carburante giusto per darsi lo sprint finale e tornare così a lavoro con il **cioccolato** spalmato sulle labbra...*Pardon*, il sorriso stampato sulle labbra.

Caffè AIEM - Piazza Leopoldo Nobili, 12 Firenze - Tel. +39 055 570315

Caffè AIEM

Reportage fotografico realizzato da **David Glauso** per Tuscanypeople.com



