V SUPPER CLUB: ECCELLENZA DA APPLAUSI A SCENA APERTA

Ogni social dinner di TuscanyPeople è un evento che, come ogni grande spettacolo, viene immaginato, costruito e pianificato nei più piccoli dettagli. Ci sono il regista e il suo aiuto, che con passione ogni volta creano atmosfere differenti e poi ci sono gli attori che con la loro bravura e qualità rendono le Supper Club eventi memorabili.

Social Dinner di TuscanyPeople: eventi costruiti per la memoria

Il teatro per la quinta Social Dinner di TuscanyPeople, ottimamente raccontata da Sonia Muraca, si è rivelato essere “La Quercia Eventi in Serra”, un affascinante ambiente country chic, arricchito da piante, fiori e

oggetti, in un'atmosfera dal sapore vintage. I fortunati partecipanti hanno vissuto una vera e propria esperienza sensoriale seguendo le tracce del percorso aromatico di "Serra La Quercia".

La social dinner di TuscanyPeople si è poi armoniosamente sviluppata sulle piacevolissime note dei cocktail del bartender Lorenzo Bellieri e della cena proposta da Roland's Catering. Detto così sembra tutto molto semplice e naturale, quasi che eventi di tal genere nascessero per partenogenesi spontanea o per liete combinazioni astrali. Ovviamente non è così.

Ovviamente dietro a tutto esiste una capacità organizzativa e di coordinamento in cui TuscanyPeople si sta distinguendo sempre di più, nonché fior di fornitori e di artisti che rendono possibile l'elevarsi della qualità fino al raggiungimento dell'eccellenza.

Trasformare una cena in un evento memorabile

E forse è proprio la bravura di tutti "gli addetti ai lavori" che fa apparire semplice e naturale ciò che invece richiede profonda competenza, creatività, sensibilità e, non ultima, una grande attenzione, se non addirittura maniacalità, alla cura dei dettagli.

Se quindi nel teatro della serra è andata in scena una bellissima *pièce* che ha visto come attori principali tutti gli invitati, è vero anche che ci sentiamo, come sempre, di offrire il nostro tributo a chi ha operato dietro le quinte della quinta Social Dinner di TuscanyPeople permettendo a una bella serata di trasformarsi in un evento memorabile.
E allora facciamoli venire avanti uno per uno questi grandi professionisti dello show e del gusto!

Che per loro si apra il sipario e che avanzino sulla ribalta, sotto le sfavillanti luci dei proiettori, a prendersi il caloroso applauso del pubblico!

Lorenzo Bellieri, un Bartender 5 stelle

Senza dubbio, signore e signori, una star inedita per le Social Dinner di TuscanyPeople è Lorenzo Bellieri, bartender al 5 stelle “Hotel Ville sull’Arno”, che per l’occasione ha creato due spettacolari cocktail, un Officinals e un GreenHouse Spritz. Prego, Lorenzo, venga avanti, lei è perfetto per stare sul palco, col suo volto pulito e i capelli da attore hollywoodiano degli anni ’50.

Ci racconta come le è venuta l'ispirazione? *"Be', semplice".* Semplice per lei . "*Basandomi sul tema della serata ho ideato i drink aromatici utilizzando erbe coltivate nella serra e raccolte sul momento".* Meglio di così. Entrando in particolari? "*Vuole i miei segreti?"* Se possibile. "*Non glieli dirò".* Furbo. *"Ma le dirò che l'Officinals è un drink a base di Bombay Sapphire Gin, impreziosito con succo di lime, sciroppo di zucchero, bianco d'uovo, salvia all'ananas della Serra la Quercia e un pizzico di pepe rosa"*. Wow.

Un capolavoro. *"Mentre il GreenHouse è una mia versione del classico spritz in cui il Vermouth riserva ambrato sostituisce l'Aperol, il prosecco sostituisce il vino bianco, un infuso di rosmarino e dragoncello di Serra la Quercia, l'arancia, e la soda water, l'acqua di seltz".* E meno male che non ci doveva rivelare i segreti. *"Non gliel'ho rivelati, infatti, le ho solo detto gli ingredienti."*

Capisco. Un po' come se Paganini mi avesse sciorinato la lista delle note del brano musicale. Poi lui rimane Paganini. E io rimango io. È così? Non risponde, ma abbiamo strappato un sorriso al nostro artista, signori. Eccolo qua! Applausi! Prego, si accomodi là.

Roland’s Catering, i professionisti dell’organizzazione

Adesso venga avanti Roland’s Catering! Prego, prego. Eccoli qua. In formissima come sempre. Professionisti estrosi, competenti, cortesi, attenti. Organizzazione impeccabile. Signori miei, come nascono, ad esempio, l’“Insalatina di miglio e amaranto con bronoise di verdure e coriandolo” o la “Panzanella croccante al basilico”? *“Piaciute?”*, chiedono in coro. Tantissimo. “*Nascono dal cuore e dalla passione per il cibo tesa sempre verso l’eccellenza.”* Stessa cosa per lo “Stecco di petto di pollo del campo con salvia all’ananas e guanciale croccante? *“Stessa cosa”.*

E il primo piatto? Il “Risotto ai cuori di carciofo mantecato con «Marzolino d’Etruria» del Caseificio Il Fiorino, guarnito con erba cipollina del Percorso aromatico «Serra la Quercia». *“Stessa cosa”.*

E il piatto principale della quinta Social Dinner di TuscanyPeople? “Tagliata alla Fiorentina «alla brace» servita con Scalogno brasato e bietolone arcobaleno dell’Orto Biologico Palmi”? *“Sempre stessa cosa”*. Ossia, nascono tutti dal cuore e dalla passione per il cibo tesa sempre verso l’eccellenza? *“Sono gli ingredienti più importanti”.*

Quanto conta l'amore per la Toscana e il suo Lifestyle? *"Enormemente. Tutto è toscano, a km zero. La Toscana è la Toscana".* Definite in poche parole Roland's Catering: *"Dinamismo, organizzazione, duttilità, capacità d'interpretare le necessità dei nostri clienti. Oltre alla grande passione per la qualità".* Li sentite gli applausi scroscianti del pubblico?

"Li sentiamo". Contenti? *"Contentissimi".*

Tenuta Sette Ponti, il nettare degli dei

Avanti i prossimi! I magnifici vini della magnifica Tenuta Sette Ponti che hanno accompagnato i commensali durante la quinta Social Dinner di TuscanyPeople! Mamma mia che spettacolo. Si presenti il primo, "«Vigna di Pallino» 2015 Chianti DOCG"*: "Sono un Chianti base, sangiovese in purezza, che vinifica in acciaio. Pallino era la persona che un tempo curava le mie vigne. Sono un vino autentico, genuino, utilissimo per comprendere cosa significa essere un sangiovese. Mi piace giocare sul frutto, sulla freschezza. Ma anche sull'acidità e sulla pulizia".*

Delizioso. Avanti il “Crognolo 2015”: *Sono prodotto con la migliore selezione delle varie parcelle di sangiovese dell’azienda. Sono il frutto della doppia selezione manuale in vigna e in cantina. Nei comparative tasting vengo sempre assaggiato col «Tignanello».* E questo dice tutto no?

Oreno, la star della serata

E adesso, in un crescendo rossiniano, esplodiamo con “Oreno”! Venga, venga avanti, lei, che tiene botta al Sassicaia e, nelle degustazioni alla cieca, anche a “Chateau Mouton Rothschild”, tanto per dire. Si descriva: *“Sono un Supertuscan”.* Si butti, su, non sia timido, faccia vedere di che pasta è fatto, pardon, di che uve: “*Sono composto da 50% merlot, 40% cabernet sauvignon, 10% petit verdot”*. Riconoscimenti? *“Sono stato nella lista dei migliori vini al mondo stilata da Wine Spectator. Nel 2003 sono arrivato quinto nei top 100. Ho ottenuto il terzo posto al Best Italian Wine Awards 2013”.*

ORENO
TOSCANA
2014
TENUTA SETTE POZZI
SPENSIERATO
Musica di V. GIULIANI

E lo dice così? Come se niente fosse? *"Gambero Rosso» mi ha premiato coi 3 bicchieri dal 2005 al 2012. La mia annata 2015, non ancora in commercio, è stata assaggiata come premiere da Luca Gardini – uno dei più grandi sommelier al mondo – che mi ha assegnato 98 pt e mi ha inserito nella lista dei 150 migliori vini al mondo, terzo tra gli italiani".* Basta! Basta! Per carità! Così mi uccide tutti gli altri! Prego, si accomodi coi suoi degni colleghi, mentre il pubblico finisce di spellarsi le mani.

Caseificio Il Fiorino, formaggi per sognare

Avanti il prossimo grandissimo artista, Caseificio il Fiorino, che ci parlerà dei suoi stupefacenti formaggi che hanno vinto tutto il vincibile *around the world*. Venga, venga, il primo piatto in cui lei è intervenuto alla quinta Social Dinner di TuscanyPeople è: "Quenelle di «Ricotta delle colline Maremmane», ornata da liquirizia fresca del Percorso aromatico "Serra la Quercia": *"La «Ricotta» è il mio prodotto più fresco. Per essere buona deve sciogliersi in bocca. Produco ricotta da tavola e da tortello. I consumatori la trovano eccellente. Spero anche voi".*

E come, no? Scherza? Proseguiamo con la "Cocottina con fondue di "Pecorino di Maremma" guarnita da Baccelli freschi dell'Orto Biologico Palmi di Firenze": *"È un pecorino Toscano Dop. Nella versione fresca ha una maturazione breve che lo rende morbido e delicato".* Continuiamo con "Risotto ai cuori di carciofo mantecato con «Marzolino d'Etruria» e guarnito con erba cipollina del Percorso aromatico "Serra la Quer-

cia": *"È la mia essenza. Lo produco dal '79. L'insalatura è a livello artigianale. Sono forme da 900 gr. Lo produco fino a giugno. Finché è buono il latte".*

Finiamo in bellezza con: "Pecorino «Riserva del Fondatore»" e "«Fior di Natura» Biologico" accompagnato da Pere dell'Orto Biologico Palmi di Firenze: *"Il primo è l'eccellenza dell'eccellenza. Un cacio che nasce attorno al 2006-2007. Una forma da 18-20 kg di puro latte di pecora salato a mano col sale di Volterra. Il secondo è un formaggio bio, fresco, con caglio vegetale".* È vero o è menzogna che al "World Cheese Awards 2016", il campionato mondiale dei formaggi, queste due tipologie hanno entrambe conquistato la Super Gold, ossia la super medaglia d'oro? *"È vero".*

Vada subito via prima che mi venga un attacco pernicioso d'invidia per i suoi prodotti eccezionali. E non badi troppo alla *standing ovation* del pubblico, per favore.

Orto del Palmi, freschezza e qualità a portata di click

Ed ecco, signori, un altro grande protagonista della quinta Social Dinner di TuscanyPeople che non manca

mai: l'Orto Biologico Palmi di Firenze, il quale ci ha deliziato con sapienti tocchi vegetali nella "Cocottina con fondue di «Pecorino di Maremma»" fornendo i baccelli freschi; nella "Fritturina di verdure nel cono di carta gialla" coi fiori di zucca, le carote viola julienne, gli anelli di cipolla e i coccoli speziati al timo.

Nell'"Insalatina fiorita di Primavera" con: erbe di campo, fiori edili, ciuffetti di carote, borragine, cerfoglio, spinacio, ravanelli e germogli di barbabietola, piselli e cipolla; nella "Tagliata alla Fiorentina «alla brace»" servita con scalogno brasato e bietolone arcobaleno, risotto ai cuori di carciofo mantecato con "Marzolino d'Etruria" e guarnito con erba cipollina del Percorso aromatico "Serra la Quercia".

Accettiamo gioiosi il vostro entusiastico applauso e passiamo oltre.

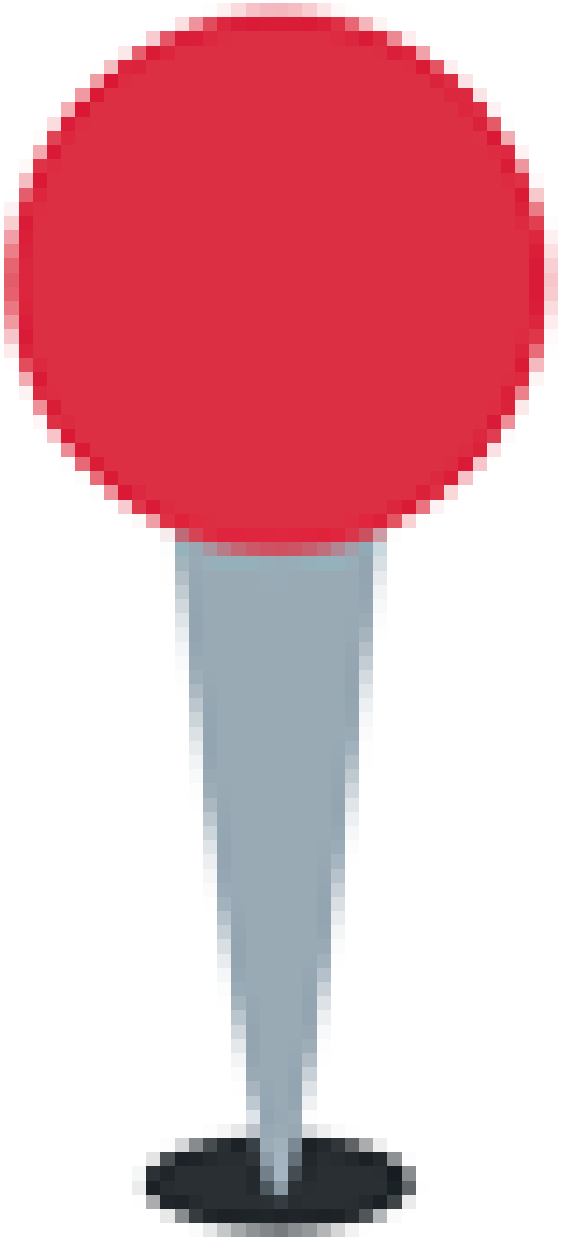
Due habitué delle social dinner di TuscanyPeople

A questo punto, due habitué delle Social Dinner di TuscanyPeople: la prima è la mitica Azienda Olearia del Chianti, che ha fornito, tra le altre, il *dressing* per l' "Insalatina fiorita di Primavera" attraverso il suo eccezionale "Olio Evo Toscano IGP", in stretta collaborazione col succo di arancia e coriandolo fresco del Percorso aromatico "Serra la Quercia"; la seconda è l'altrettanto mitica Bio Azienda Agricola Monna Giovannella, concretamente intervenuta con la sua squisita "33 Scrupoli", crema di cioccolato, nella "Perla di «Crema Fiorentina» realizzata dal Maestro Gelatiere fiorentino Vetulio Bondi, servito in coppa di Cham-

pagne.

Basta, basta, applausi! Dobbiamo chiudere il teatro, è tardi. Niente bis. Per ora. Alla prossima Social Dinner di TuscanyPeople.

Si ringrazia: Serra “La Quercia” ed il suo Percorso sensoriale, Roland’s Catering, Tenuta Sette Ponti, Caseificio “Il Fiorino”, Orto Biologico Palmi, Azienda Olearia del Chianti, Azienda Agricola Monna Giovannella, Lorenzo Bellieri Bartender al 5 stelle “Hotel Ville sull’Arno” e il Maestro Gelatiere Vetulio Bondi.



PER APPROFONDIRE:

VI^ Supper Club: Il Libro Appeso, una serata Country Chic

V^ TuscanyPeople Supper Club: Aggiungi un fiore a tavola

VII Supper Club, l’arte a occhi chiusi, anzi...bendati

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Reportage fotografico realizzato da David Glauso (Copertina 2-5-6-8-9-10) e da Lorenzo Ginanneschi (1-3-4-7-11) per TP

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople