

LA GRANDE BELLEZZA: SOCIAL DINNER MADE IN TUSCANY



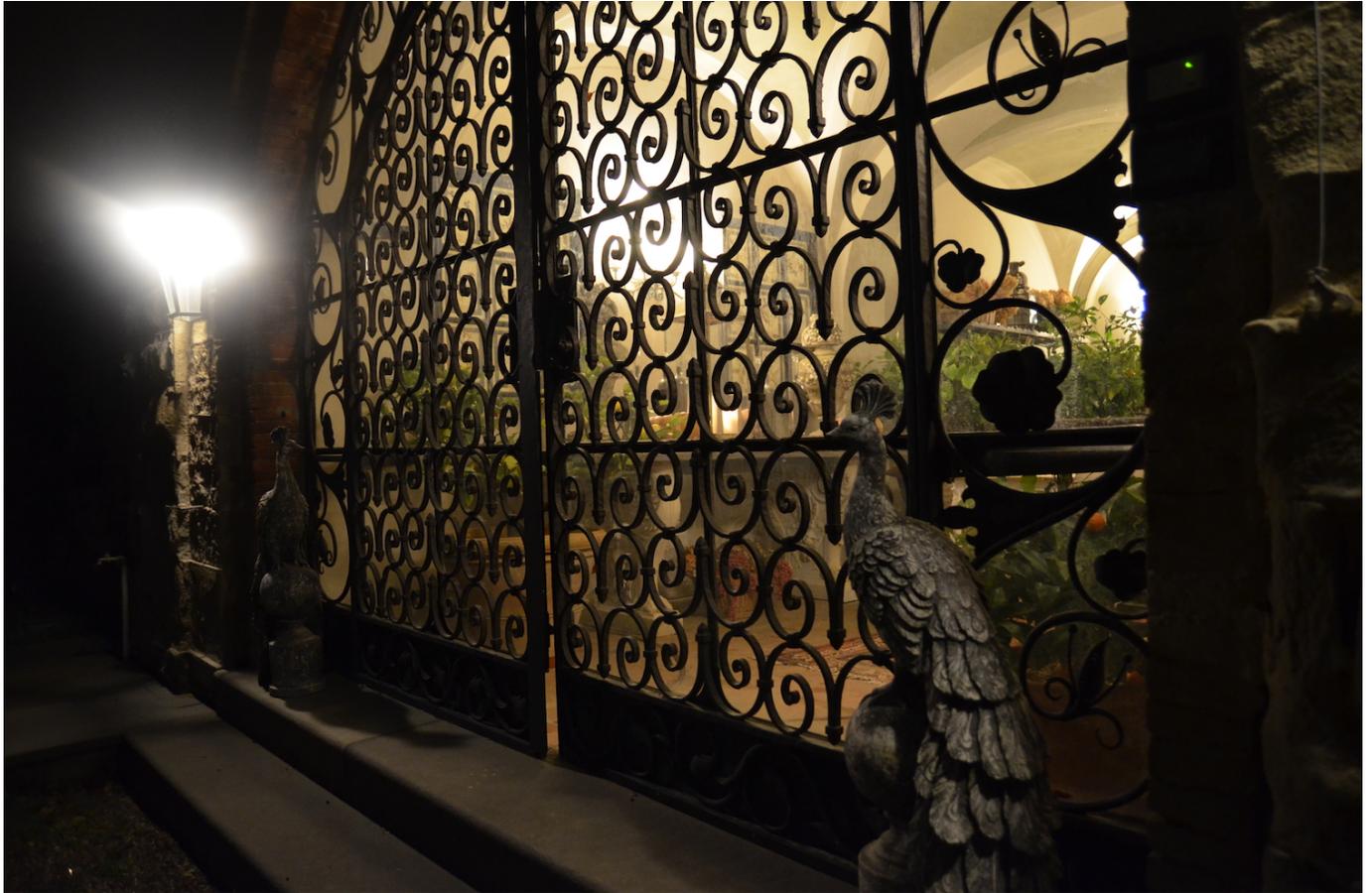
Nessuno sa niente fino alle 9:00 di mattina, poi arriva l'SMS della *Secret Social Dinner*: "III^ Supper Club di TuscanyPeople «La Grande bellezza», il countdown è terminato. Vi aspettiamo questa sera alle 20:30 in Via di Careggi n°26, Firenze. Dress code casual chic".

Supper Club di TuscanyPeople: social dinner al gusto di Toscana

E il mistero prosegue, un po' meno fitto forse, ma sempre mistero, perché si legge solo un indirizzo,

perché non si conoscono gli altri, perché nessuno sa come si svolgerà la serata, che tipo di cena sarà, niente di niente, segreto fino in fondo, fino all'ultimo secondo.





Non è possibile figurarsi una situazione ben precisa, prepararsi psicologicamente, inserirsi con comodità in degli schemi mentali precostituiti, in dei rasserenanti, pure se asfittici, stereotipi, non ci si può creare una strategia personale d'approccio, no, siamo tutti indotti - per fortuna, verrebbe da dire, ma lascio a voi la scelta - alla spontaneità, alla socievolezza, a non potersi circoscrivere in gruppetti preconfezionati, siamo tutti indotti alla massima apertura interiore, ingrediente basilare di un evento come questo in cui niente è scontato, tranne la volontà di esserci e sperimentare.

Giunto al numero 26 di via di Careggi, un cortese assistente mi indica la strada. Attraverso un cancello, salgo con la macchina per 400 mt in mezzo al bosco secolare, e finalmente mi si svela la destinazione: [Villa Le Fontanelle](#). La [prima Supper Club](#) in un atelier, la seconda in un'[ex-fabbrica](#) riconvertita a show-room, la terza in una dimora storica. Diciamo che la fantasia non manca.

Villa Le Fontanelle

Piccolissimo excursus culturale solo per inquadrare il luogo: è qui che Marsilio Ficino tradusse su commissione di Cosimo I° de' Medici i "[Codici Platonici](#)", ed è sempre qui che il grande umanista fondò l'Accademia Platonica, come dimostra la sirena parte della vasca di marmo nel giardino all'italiana. Bene, non aggiungiamo altro: la bellezza della struttura, degli interni, del parco, nonché la sua spettacolare vista sulla città, sono rese molto meglio dalle foto di [David Glausso](#) e Lorenzo Ginanneschi Arnaldi e del sito [Villa le](#)

Fontanelle che da qualsiasi tipo di descrizione possa azzardare.



Una volta dentro, vengo subito circonfuso, come in una nube magica, dall'atmosfera classica di questa raffinata *social dinner*, da quel sapore agrodolce di eternità, che aleggia nelle ville toscane. Non c'è niente di simile al mondo, perché non c'è niente di simile alle ville toscane. Bisogna venire qui a respirare la grandezza, l'immensità dell'uomo rinascimentale, il suo inesauribile desiderio di riscoprirsi proiettato nell'infinito, per comprenderlo. Perché di quello spirito sono ancora intrise le nostre case, le nostre terre, la nostra intera regione, e noi, che ne siamo i discendenti e i depositari, non possiamo esimerci dal testimoniare.

Musica diffusa fatta di note e parole

Il sassofono di Gianluca Baroncelli increspa nell'aria note ondulate, calde, si arrampica in graffianti evoluzioni sonore e in elettrizzanti discese roche, sfiate, che fanno da contrappunto agli acuti femminili, ai bassi maschili, agli sguardi, ai movimenti quasi danzati degli invitati, all'implacabile curiosità che si espande dai volti, dalle mani, dalle parole. David scatta le sue foto di qualità con naturalezza, mille spunti, mille angolazioni, bellezza dappertutto, sia scenografica che umana. Beato lui.



Sara ed Elena sono sedute sul divano sotto la finestra, sorseggiano un cocktail hugo, mi rivelano che hanno saputo della *social dinner* attraverso Facebook e si sono iscritte attratte dal tipo di evento diverso, misterioso, volevano capire di cosa si trattava, sono rimaste per giorni con la curiosità. Passano i camerieri coi vassoi degli antipasti, assaggio un "*Bomboloncino al lardo di Colonnata*", si scioglie in bocca, il problema è fermarsi.

E' una social dinner, mica *Eyes Wide Shut*!

Eleonora ride, si sta divertendo, mi racconta che un paio di amiche erano ancora incerte se iscriversi o meno perché temevano che per la *social dinner* si dovesse indossare una mascherina. Questa è bella davvero: «*Quella anti-smog?*», chiedo divertito. Roba da pazzi, la mascherina. Si aggrega Valentina, moglie di Tommaso Baldassini, ma sì, ma sì - rincara la dose - incredibile, c'è chi ha chiesto se all'entrata sarebbe stato/a bendato/a. No, dà. E poi? Nient'altro?

E poi pare che il mio articolo in cui annunciavo la terza "Supper Club" di Tuscany People (Cena Segreta d'inverno "La Grande Bellezza") abbia creato, in alcuni utenti, singolari aspettative a causa di queste parole: "...un Club di persone che hanno accettato di giocare a un gioco tanto imprevedibile quanto intrigante. Un gioco da cui può nascere qualsiasi cosa" ([leggi articolo intero](#))



Allora, ragazzi, un piccolo, doveroso chiarimento: il riferimento al gioco, la segretezza, il mistero da cui sono avvolte le cene segrete di Tuscany People, non significano nel modo più assoluto niente di strano né di ambiguo, al contrario rappresentano semplicemente un modo non convenzionale di conoscersi. O meglio: di non conoscere nessuno per poter conoscere tutti.

Perché spesso quando si conosce tutti non si conosce nessuno. E così per la location, la musica, l'allestimento, il catering, e il cibo naturale, biologico, che vi viene servito. Un'esperienza un po' diversa che ci auguriamo rimarrà a lungo nel vostro cuore.



Chiacchiere, cocktail e ottimi aperitivi

Tornando nel vivo dell'azione: prima di sedermi conosco [Franco Pupillo](#), ha un'agenzia pubblicitaria ed è alla sua terza "Supper Club" su tre. La dice lunga, no? Ma non è l'unico affezionatissimo, ce ne sono molti altri che hanno partecipato almeno a due. E questo la dice ancora più lunga.

Assaggio un "*Crostino di polenta frita, cipolla caramellata e burrata*" e una "*Cocottina di Baccalà alla fiorentina con Olio Evo Bio «Monna Giovannella»*". Mi giro di centottanta gradi e mi trovo un'altro cameriere, si ferma davanti a me con invitante vassoio di "Pepite di Pecorino Maschio della Fattoria Lischeto" e dei "Piccoli spiedini con petto di tacchi nella, guancia croccante e salvia" Be', se il buon-giorno si vede dal mattino.



Non posso fare a meno di notare la gran quantità di belle Signore e Signori che sono arrivate. Non me l'aspettavo: anche in questo, niente di scontato. Luisa, Sara, Bettina, Laura, Lisa, ad esempio. Lo dico subito, l'elenco è solo esemplificativo, non ha alcuna pretesa esaustiva. A scanso d'equivoci.

Zitti tutti...inizia la terza *tuscan social dinner*

Ci chiamano ai tavoli, mi siedo. Alla mia sinistra Laura, alla mia destra Alessandra, poi Barbara, Gianna, Nicholas, Mirko, Lorenzo, Giulia, Sabina, diverse età ma non troppo diverse. Tommaso fa il suo *speech* all'universo mondo, saggiamente molto breve, incentrato sulla genuinità del cibo - 100% made in Tuscany - servito dal [Roland's Catering](#) di Alessandro, Attilio e Pasquale. Ingredienti biologici a km zero, ottima partenza.



Il nostro tavolo è azzeccatissimo, si crea subito tra di noi un feeling imprevedibile. Parliamo di tutto senza freni o inibizioni, come se ci conoscessimo da anni. Scherziamo, ridiamo, ci prendiamo in giro. Grazie al vino? Non pare, visto che siamo ancora al primo mezzo bicchiere di chardonnay. In molti si domandano con quali criteri siano stati composti i tavoli. Non lo so, ma di sicuro con criteri piuttosto validi perché l'intera sala sembra molto soddisfatta.

Prima del dolce (per i dettagli del cibo e delle bevande verrà scritto un articolo apposito), Tommaso e Andrea Boccalini, titolare della "[Fattoria Biologica Monna Giovannella](#)" - e fornitore per l'occasione di farine di grani antichi, Olio Evo bio e 33 Scrupoli - visitano i tavoli narrando la storia dell'ottimo cioccolato all'olio evo "33 scrupoli" di cui potete trovare notizie più dettagliate nel nostro pezzo sull'azienda.



Si aprono le danze

C'è ancora il tempo di ballare con le basi musicali e lo scatenatissimo sassofono di Gianluca Baroncelli - la sala si trasforma in una disco di alto livello -, e per le femminucce di ricevere anche un *cadeau* finale da parte della bravissima (e bella) Valentina (non me ne voglia Tommaso), comprendente farine Monna Giovannella, farro soffiato, che insieme a pochi altri ingredienti, presenti nella ricetta acclusa, permettono di realizzare in 15 minuti ottimi biscotti biologici a km. zero.

Prima di andarmene raccolgo in gran segreto le impressioni generali su questa *social dinner made in Tuscany*: moltissimi complimenti e congratulazioni. Sono sinceri. Un altro successo. Che volete di più?

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Si ringraziano: [Villa Le Fontanelle](#), [Roland's Catering](#), [Gianluca Baroncelli](#), Az. Agr. [Monna Giovannella](#), [Fattoria Lischeto](#) con la presenza del suo eclettico fondatore Giovanni Cannas, [Acqua San Felice](#), [Borgo Salsentino](#) e ultimo, ma non ultimo il nostro [Orto Palmi](#). Non poteva mancare.



Reportage fotografico realizzato da [David Glauso](#) per TuscanyPeople © Copyright (foto 5-6-7-8-9) e Lorenzo Ginanneschi Arnaldi (Foto 1-2-3-4-10)

Un ringraziamento speciale a: Ilaria Ciappi di Villa le Fontanelle, Pasquale Mazzei e Alessandro Vanni di Roland's...

Pubblicato da [Tuscanypeople](#) su [Domenica 5 febbraio 2017](#)

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

