

## SUPPER CLUB: I MAGNIFICI 7 + 2



I Magnifici 7, ovvero le 7 realtà fatte di eccellenza che venerdì 14 Ottobre hanno dato vita a Opera Prima, il primo Supper Club a firma TuscanyPeople, una cena segreta che ha portato in tavola e fatto vivere ai commensali l'essenza profonda della terra toscana.

Supper Club TuscanyPeople, vanno in scena i Magnifici 7

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

**E**siste un filo rosso che lega le persone e che si riflette, distintamente percettibile e ricorrente, nelle opere che nascono dalle loro mani, a prescindere dalla natura delle creazioni e dall'occasione per cui vengono al mondo. Questo vale tanto per i prodotti eno-gastronomici quanto per i manufatti artigianali, le real-

izzazioni su misura, le decorazioni floreali e i servizi professionali privi di consistenza fisica, ma non per questo meno reali e, soprattutto, meno importanti.



Consapevoli di questo *fil rouge* trasversale ad arti e mestieri, noi blogger, redattori e *Ambassador* di TuscanyPeople ogni giorno maciniamo chilometri di strade più o meno note, ricercando i segni di questo legame senza tempo - eppure di tempo e spazio intessuto -, un legame che affonda le radici in una terra che fin da piccoli ci educa al bello che è anche buono e alimenta i sogni, prima, i progetti, poi, dei suoi abitanti o di chi, un po' per caso un po' per desiderio, in Toscana arriva e qui decide di restare.

## I Magnifici 7

Così è accaduto per i Magnifici 7, come affettuosamente ci piace chiamare le sette realtà di eccellenza che hanno condiviso con noi la realizzazione della prima Supper Club TuscanyPeople. Se *Opera Prima* è stata un'esperienza emozionante, unica, destinata a farsi ricordare, il merito è sicuramente dei lettori che hanno deciso di venire ad assaporare una storia diversa: una storia non più e non solo *social*, ma calata in una dimensione reale.



Tuttavia, ancor prima, a credere in questo progetto di socializzazione e comunicazione a tutto tondo sono state le persone che negli anni abbiamo incontrato e a cui ci lega un rapporto di reciproca stima e fiducia, imprenditori capaci di continuare una tradizione artigianale e insieme rinnovarsi, aziende con una visione e un sentire comune, portatori sani di quella genialità *Made in Tuscany* che ne fa delle autentiche eccellenze, diverse e complementari.

Ecco perché oggi vi vogliamo parlare di loro, dei nostri Partner, per delinearne a grandi tratti le caratteristiche che ci hanno da subito conquistato e che vi abbiamo già un po' raccontato nei mesi scorsi, attraverso storie nutrite di parole e immagini.

Acqua di Toscana "San Felice" - Pistoia



*Omen nomen*, dicevano gli antichi, e in questo caso mai corrispondenza fu più vera e fondata: l'Acqua San Felice sgorga alle pendici dell'Abetone, in provincia di Pistoia, e dal 1964 viene imbottigliata e servita nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, dove è apprezzato per le preziose proprietà oligominerali, l'azione diuretica e il suo essere naturalmente leggera e ipotonica, cioè di rapido assorbimento da parte dell'intestino. Un'Acqua di Toscana perfetta, quindi, per accompagnare i pasti e aggiungere, inoltre, un tocco di design, grazie alla particolare ed elegante bottiglia in vetro e un'etichetta di stile, audace e di gran classe. Per non scordarsi mai, neanche a tavola, di essere toscani.

## Fattoria Ramerino - Bagno a Ripoli (Firenze)

Accoccolata sulle colline a sud di Firenze, in una posizione felice per la coltivazione dell'olivo, la Fattoria Ramerino produce un olio EVO biologico di eccellenza, che racchiude e sprigiona i profumi e le caratteristiche del territorio da cui ha origine. Come anche le uve e gli ortaggi, l'olio evo è, infatti, ottenuto applicando i principi dell'agricoltura biologica, nel rispetto dell'ambiente e della sostenibilità, grazie anche alla vendita attraverso circuiti di filiera corta e alla particolare attenzione riservata al mantenimento del suolo e degli olivi centenari presenti in azienda.



Una qualità sotto il profilo sia organolettico che chimico (bassa acidità, buona dotazione in polifenoli) che è valsa all'olio evo della [Fattoria Ramerino](#) l'assegnazione di prestigiosi premi nazionali e internazionali e che il consumatore può apprezzare in un'esperienza di gustativa a tutto tondo, che coinvolge insieme olfatto, vista e, naturalmente, gusto.

## Orto Palmi - Firenze

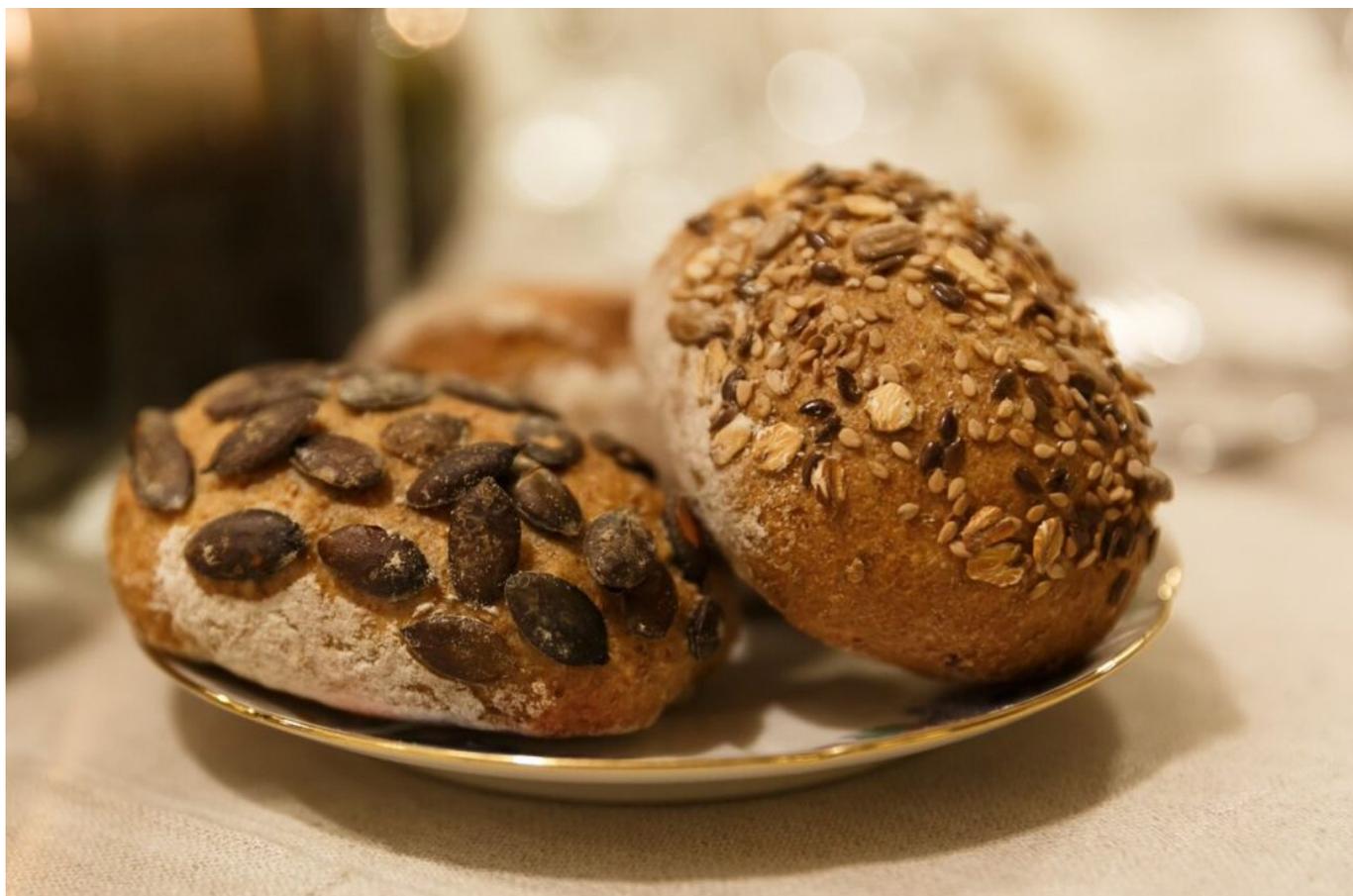
A volte basta davvero poco per nutrirsi bene: un appezzamento di terra [appena fuori città](#) e la passione del suo proprietario, David Palmi, che ha dato vita a uno dei primi - e ad oggi pochissimi - orti biologici certificati a due chilometri da Porta Romana e dal centro storico fiorentino. La filiera biologica è perfetta al 100%, dal terriccio con cui viene concimato il terreno ai prodotti, anch'essi naturali, con cui le piante sono protette.



Una visita all'Orto Palmi vale il viaggio non solo per le preziose informazioni nutrizionali che il suo titolare dispensa, avendo sperimentato sulla propria pelle e qualità di vita gli effetti benefici di un'alimentazione consapevole e bio, ma anche per la varietà dei prodotti, alcuni ancora poco conosciuti, e per lo spettacolo visivo offerto da piante coltivate secondo il metodo della consociazione, ovvero l'accostamento tra varietà che traggono beneficio reciproco e regalano ai nostri occhi una pausa dalla frenesia quotidiana.

## Forno Garbo - Firenze

Con il [Progetto Bontà](#), intrapreso nel 2013, il Forno Garbo ha portato una ventata di novità nell'ambito della panificazione fiorentina, che profuma di buono, di cose ben fatte e con una storia da raccontare. Dietro al Progetto vi è uno studio importante, collaborazioni prestigiose con l'Università di Firenze, voglia di mettersi in gioco per realizzare un prodotto diverso da quelli solitamente disponibili in commercio, realizzato con lievito madre e farine antiche, dal contenuto decisamente meno concentrato di glutine, dunque meno tossiche per l'organismo.



Il risultato è un'ampia gamma di pani, lievitati e prodotti di gastronomia (anche da asporto), adatti a persone con problemi di glicemia, diabete e celiachia, ma anche a chi desidera nutrirsi in maniera sana e considera l'alimentazione un'esperienza a tutto tondo, da gustare con i cinque sensi.

[www.vino75.com](http://www.vino75.com) - Firenze

VINO75® è il punto d'incontro tra tradizione e innovazione, tra i grandi e piccoli produttori che ogni giorno lavorano per offrire vini di eccellenza e il consumatore esperto, l'appassionato o chi, semplicemente, ricerca sempre il meglio per sé e per la propria famiglia.



Il servizio impeccabile e la cura del cliente sono i punti di forza di questa dinamica realtà di e-commerce, nata dalla passione dei fondatori e dalla loro visione a trecentosessanta gradi su un mondo - quello dell'enologia - in costante crescita e mutamento, dove a fare la differenza è la qualità del vino e la sua capacità di accendere una storia, di raccontarsi sorso dopo sorso, di stupire con i suoi profumi e sapori frutto di creatività, ricerca, attenta selezione. Quello che VINO75® aiuta il cliente a trovare, accompagnandolo alla scoperta di cantine ognuna diversa dall'altra, uniche come unici sono i loro vini.

## Villa da Filicaja - Montaione (Firenze)

Al primo Super Club TuscanyPeople non poteva mancare l'azienda Filicaja. Sulle colline che dividono la Valle del Rio Pietroso dalla Valle dell'Egola, la tenuta, con al centro l'antica Villa e tutt'intorno filari di vite a perdita d'occhio, segno tangibile del legame secolare che lega una terra ai suoi abitanti e ne scandisce ancora oggi ritmi e passioni.



Da mezzo millennio la Famiglia dei proprietari produce vini di altissimo livello, aggiungendo, anno dopo anno, secolo dopo secolo, generazione dopo generazione, piccoli particolari e innovazioni dettati dall'esperienza, con la consapevolezza che è nel dialogo tra passato e presente che prendono consistenza e corpo

prodotti destinati a imprimersi nel cuore di chi per la prima volta li assaggia o, al contrario, a ogni degustazione ne ritrova, immutata, la magia.

## Pastry Chef Alessio Lai - Dolcissima Firenze

Con un dolce che ha ipnotizzato i partecipanti del primo Supper Club TuscanyPeople, Alessio Lai si conferma una promessa della pasticceria fiorentina e non solo. Ciò che lo contraddistingue è l'energia dedicata alla propria crescita professionale, evidente nell'offerta di prodotti in continua evoluzione, ma fedeli alla tradizione, che per lui coincide con la conoscenza.



Da qui l'impegno profuso nella formazione di giovani pasticceri, in cui rivede lo stesso entusiasmo e la stessa passione che hanno caratterizzato il suo apprendistato a fianco dei migliori pasticceri italiani, nelle strutture più rinomate del settore. Docente in istituti privati e giurato a prestigiose competizioni di pasticceria e cioccolateria sia in Italia che all'estero, Alessio Lai ha aperto in via Maggio 61r [Dolcissima Firenze](#), un laboratorio gourmet che sforna bontà fin dalle prime ore del giorno, dove perdersi tra torte, piccola pasticceria, biscotti, praline e, naturalmente, i classici delle feste.

## I Supper Club TuscanyPeople e i Magnifici 7 + 2

Alle sette realtà di eccellenza dell'eno-gastronomia toscana che hanno partecipato al primo Supper Club TuscanyPeople, si è aggiunta, per l'occasione, un'ottava azienda, Nonna Gerlanda, che ha curato la caffetteria, coccolando gli ospiti con un caffè biologico di pregiata qualità.



Infine, complice e insieme cornice dell'evento che ha inaugurato le Supper Club TuscanyPeople, l'Atelier Via Maggio, un *concept store* nel cuore pulsante della movida fiorentina, la tappa obbligata per chi ogni giorno desidera distinguersi con eleganza e originalità, per chi cerca il lusso puro senza ostentazione, per chi cammina sempre un passo avanti con fascino e novità. Un ambiente che è difficile descrivere a parole e che brilla di luce propria, ma che per una notte si è vestito di sensazioni nuove, merito anche dei profumi di Claude V (in vendita presso l'Atelier) e dell'estro di CR Floral Designer creazioni Ribet di Via Maggio per i suoi allestimenti floreali, i suoi centro tavola e tanti piccoli particolari.

Grazie a tutti i magnifici 7 + 2, ai nostri 30 fantastici ospiti.

Affrettati ad iscriverti ai Supper Club TuscanyPeople, perché venerdì 2 Dicembre si avvicina.

ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople



Reportage fotografico realizzato da [David Glauso](#) per TuscanyPeople.com © Copyright



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

