

TERZA SUPPER CLUB: IL DIETRO LE QUINTE DI UNA PERFETTA CENA SEGRETA



Dopo il successo della terza social dinner toscana a firma TuscanyPeople andiamo a scoprire insieme quali sono gli elementi che si muovono dietro le quinte, per rendere questi eventi perfetti ed impeccabili, in cui batte un cuore 100% made in Tuscany.

Social dinner toscana, i retroscena che la rendono unica

Bellezza, cultura, eleganza, sapienza, calore, emozione, mistero, raffinatezza gourmet, tutto questo

e molto altro sono le cene segrete, o Supper Club, o Social Dinner di TuscanyPeople, nelle quali i partecipanti ignorano la destinazione fino a poche ore prima dell'appuntamento per poi, sconosciuti tra loro, incon-



trarsi a un tavolo di cui nessuno sa preventivamente la composizione.



Ma se questa, si può dire, è la parte scenografica e intrigante dell'intero evento, la facciata attraente che crea quel sale, quelle bollicine emozionali che non devono mai mancare in un appuntamento mondano, ci si potrebbe chiedere chi c'è in effetti dietro a questo puzzle affascinante che viene a formarsi, chi si nasconde dietro alla bontà dei piatti, all'impeccabilità del servizio, allo sprigionarsi di quell'atmosfera irripetibilmente seducente di cui sono impregnate le cene segrete di TuscanyPeople. In una frase: chi permette alle cene segrete di essere quelle che sono?

E allora, su, facciamoli venire avanti questi signori così bravi, competenti, estrosi, e portiamoli alla ribalta sotto i riflettori, lasciandoci guidare nella nostra esplorazione dalla roulette della fortuna.

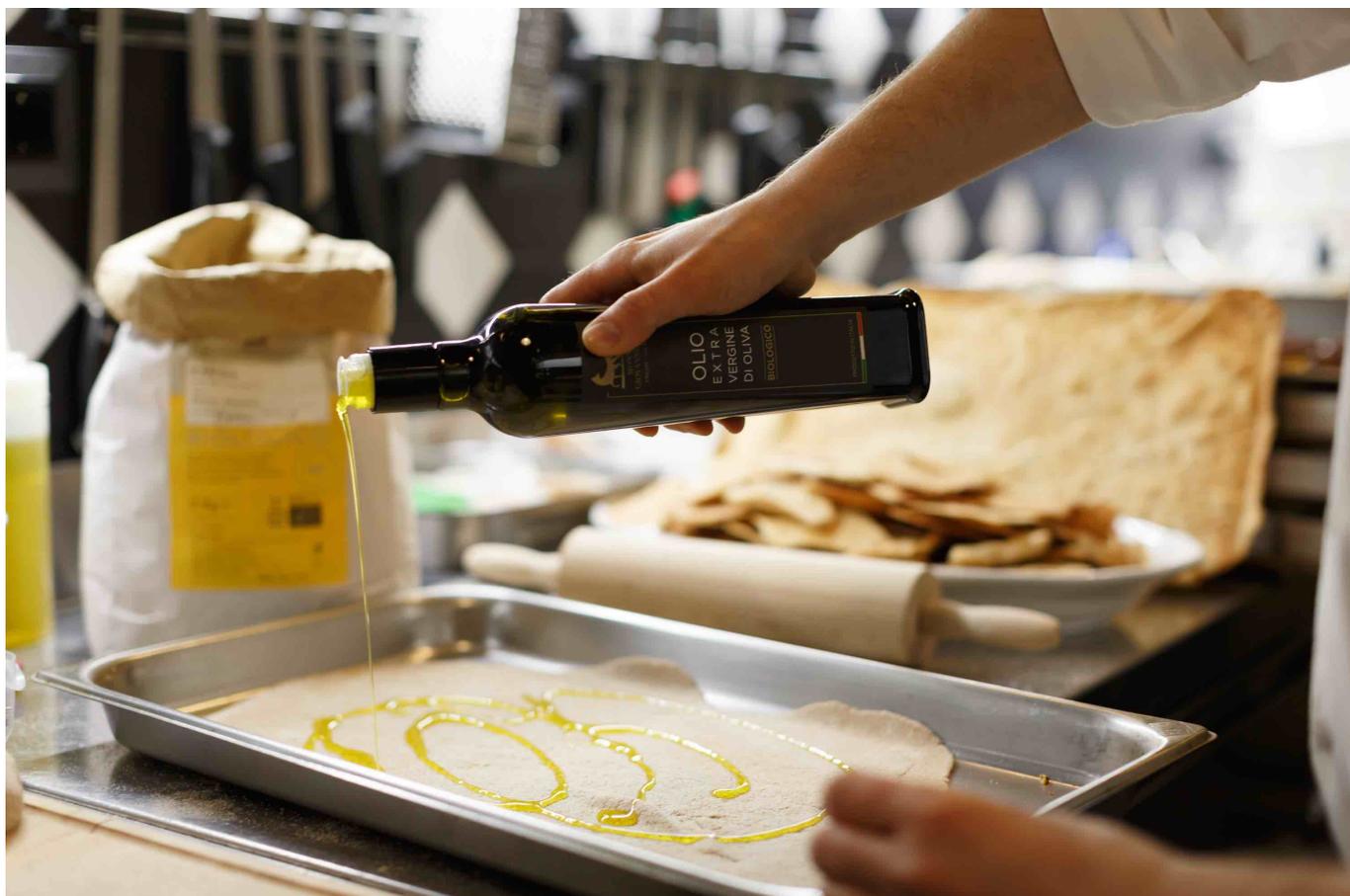
33 Scrupoli di Azienda Agricola Monna Giovannella





Et voilà, mesdames e messieurs, faites vos jeux - dice il croupier - faites vos jeux. Rien ne va plus! Le numéro 33! Noir, impair et passe!

Esattamente come “ 33 Scrupoli” la Crema di Cioccolato Bio “Monna Giovannella” - di cui abbiamo scritto in un articolo del 1° febbraio - che ha deliziato i nostri palati in qualità di accompagnatrice del Montebianco, *dulcis in fundo*, e di cui Andrea Boccalini, uno dei titolari dell’azienda, ha narrato la storia tavolo per tavolo accompagnato dall’ideatore delle Supper Club, Tommaso Baldassini. Sì perché si dà il caso che il nome sia rinascimentale e derivi da un’antica ricetta di cioccolato al gelsomino. Lo «scrupolo» era una vecchia misura di peso: circa 1,296 gr., e siccome nella crema di cioccolato c’è esattamente una percentuale di olio extravergine di oliva Biologico che corrisponde al 16,5%, ossia proprio 33 scrupoli, ecco spiegato l’arcano. Interessante, no?



E non finisce qui, perché Monna Giovannella, pregevolissima fattoria biologica situata in località Antella, sulle colline di Bagno a Ripoli, a due passi dal centro storico di Firenze, ha anche fornito le farine bio e l'olio Evo Bio, con cui sono stati cucinati, rispettivamente, gli ottimi «Cappellacci ripieni di Zucca Gialla con Pesto di Cavolo Nero», il pane, la meravigliosa croccantella e l'antipasto «Cocottina di Baccalà alla fiorentina».

Fattoria Lischeto, metodo biologico e formaggi a latte crudo

Ma la ruota della nostra roulette continua a girare, a girare. Il croupier sembra in forma. *Et voilà, mesdames e messieurs, faites vos jeux. Faites vos jeux. Rien ne va plus! Le numéro 4! Noir, pair et manque!* Proprio come il numero degli antipasti e delle portate della III[^] Social Dinner toscana che sono stati impreziositi in tutto o in parte dai prodotti della "Fattoria Biologica Lischeto".



Chi può dimenticare la «*Pepita di Pecorino Balze Volterrane DOP della "Fattoria Lischeto" con composta di Fichi*» o le «*Scaglie di pecorino maschio "Fattoria Lischeto"*», stagionatura 6 mesi? E chi non ha apprezzato il «*Budino di Pecorino Balze Volterrane DOP della "Fattoria Lischeto", con brunoise di pere e pomodorini*», così come la «*Ricotta "Fattoria Lischeto"*» presente nei già citati «*Cappellacci ripieni di Zucca Gialla con Pesto di Cavolo Nero*»?

Sembrerò di parte ma questi «*Cappellacci ripieni di Zucca Gialla con Pesto di Cavolo Nero*», sapientemente elaborati dello chef Attilio Mazzei di Roland's Catering con l'ausilio di Materie Prime di inestimabile qualità è stato sicuramente la quintessenza della serata.



Davvero una bella azienda, situata, nel volterrano, dove Giovanni Cannas produce formaggi bio, olio extra vergine d'oliva bio e pasta. E non solo, perché per chi desiderasse passare un po' di tempo a Volterra, città dalle molte epoche - etrusca, romana, medievale, rinascimentale -, famosa per il suo paesaggio fatto di balze, calanchi e fosse terrigne, nonché per la tradizionale lavorazione dell'alabastro, ecco che la fattoria offre una sistemazione in agriturismo mettendo a disposizione 5 camere e 14 appartamenti di varie tipologie.



Orto Palmi - Porta Romana, Firenze

Seguiamo con attenzione la ruota della fortuna che non si ferma, la pallina ancora ruota vorticosamente nel piatto. Chi sarà il prossimo? *Faites vos jeux, mesdames. Faites vos jeux, messieurs. Rien ne va plus! Le numéro 2! Noir, pair et manque!* Due, signori, come le portate impregiate dalle verdure dell'«Orto Palmi», i già noti «Cappellacci ripieni di Zucca Gialla con Pesto di Cavolo Nero» e il «Cinghiale in umido con bacche di ginepro e alloro, servito con millefoglie di patate e carciofi dell'Orto Palmi».



E se già non conoscete l'azienda, sappiate che producono e commercializzano, in via del Podestà 121/p a Firenze, ortaggi freschi, frutta, uova e prodotti trasformati biologici (certificati) e che durante la coltivazione non utilizzano sostanze chimiche né coloranti ma soltanto concimi organici o minerali. Se invece preferite la consegna a domicilio, in città è gratuita. Inoltre l'azienda Palm-Orto è sempre felice d'ospitare scolaresche al fine d'insegnare in modo pratico ed efficace i metodi base di coltivazione, crescita e raccolta. Buona idea, no? In sostituzione dei lobotomizzanti giochini elettronici.



L'acqua, il vino e le bollicine della Social Dinner Toscana

Il nostro croupier non è ancora stanco? Non pare. Indica il tavolo della roulette, c'invita di nuovo a puntare. *Mesdames et messieurs faites vos jeux. Rien ne va plus! Le numéro 3! Noir, impair et manque!* Tre come le aziende che hanno fornito le bevande della terza Social Dinner toscana. Senz'altro l'immaneabile "Acqua San Felice", delle montagne pistoiesi. Immaneabile perché è veramente di un livello superiore e perché si tratta di una nostra vecchia conoscenza fornitrice di tutte le cene segrete organizzate da TuscanyPeople.



La sue caratteristiche sono l'estrema purezza - la sorgente si trova alle pendici dell'Abetone - l'equilibrio oltre il fatto che l'essere imbottigliata esclusivamente in vetro; inoltre, essendo il vuoto delle bellissime bottiglie dalla forma simile a una bordeaux a rendere, consente all'azienda di raggiungere una perfetta sostenibilità. Last but not least, non so se avete notato (ma come non avreste potuto) le eleganti etichette nere e bordeaux con le scritte argento e l'originalissimo marchio "Acqua di Toscana®" ?

Davvero una signora acqua che dovrebbe sempre accompagnare qualsiasi cena toscana degna di tale nome.



La seconda è l' "Azienda Agricola Livon", di Udine, che ha contribuito con l'ottimo «Chardonnay Villa Chiòpris». La terza è "Borgo Salcetano", di Radda in Chianti, che ci ha offerto il suo «RosSole IGT Toscano», sangiovese e merlot.

L'inconfondibile estro di Roland's Catering

Il nostro croupier annuncia che i giochi stanno finendo, ma prima d'andarsene ci invita un'ultima volta a puntare le fiches su un numero secco, o la va o la spacca, uno solo, come Alessandro, Attilio e Pasquale di "Roland's Social and Business Catering", che hanno permesso l'unione e l'armonizzazione di tutti i prodotti made in Tuscany di queste splendide aziende, per questa III^ Social Dinner toscana. Non era facile ma con umiltà, un grande estro, fantasia e organizzazione sono riusciti a creare una cena toscana gourmet di ottimo livello.

E poi i piatti parlano da soli no?



Uno solo, unico, com'è unica la bellissima "Villa Le Fontanelle" che ci ha ospitato al suo interno e che ha rappresentato il palcoscenico della puntata molto fortunata e di grande successo che ci ha visto protagonisti per questa Social Dinner Toscana. Ma questa è un'altra storia e la leggerete a breve sui nostri schermi....

Messieurs faites vos jeux. Rien ne va plus. Bonne chance à tous!

Si ringraziano: [Consorzio Balze Volterrane DOP](#), [Consorzio Balze Volterrane DOP](#), [Gianluca Baroncelli](#), [Az. Agr. Monna Giovannella](#), [Fattoria Lischeto](#), [Acqua San Felice](#), [Borgo Salcetino](#), [Consorzio Balze Volterrane DOP](#) e ultimo, ma non ultimo i nostri amici dell' [Orto Palmi](#).

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople © Copyright



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

