

## TUSCANYPEOPLE. DOVE L'ECCELLENZA TOSCANA VIENE SVELATA E L'INVITO A CENA È SEGRETO



Beesness, importante magazine milanese, ha incontrato il fondatore di TuscanyPeople, Tommaso Baldassini, per conoscere da vicino la nostra realtà e viaggiare tra le eccellenze toscane.

TuscanyPeople. Dove l'eccellenza toscana viene svelata e l'invito a cena è segreto

Da Beesness 48, Dicembre 2017 (pag. 46 - 48) - Autrice Alessia Portelli

**S**iamo in Toscana, la terra delle eccellenze, delle tradizioni e del buon gusto. Due Fiorentini DOC, [Tommaso Baldassini](#) e [Valentina Alisi](#), innamorati della loro regione, hanno ideato il web magazine TuscanyPeople, dove raccontano di luoghi, artigiani, e lifestyle rigorosamente "Made in Tuscany".



**Indice**

**8 FOOD**  
**Alessandro Berghese**  
*Il lusso della semplicità*

**12 La ristorazione moderna**  
*Scenario e tendenze 2017*

**18 Astina nel gusto**  
*Buona la prima!*

**22 Mamado**  
*Crea il design a tavola*

**26 Lucio a mare**  
*Un ristorante davvero da sogno*

**28 Oltregò**  
*Un brand in costruzione per lasciare il turismo enogastronomico*

**30 Carlsberg**  
*Un luppolo davvero innovativo ed ecosostenibile*

**32 Taste of**  
*Dalla cucina accessibile*

**36 Davide Rampello**  
*Quando il cibo diventa arte*



**8**  
**INTERVISTA AD ALESSANDRO BORGHESE**  
*Il lusso della semplicità*

**38 DIGITAL ECONOMY**  
**Federica Corlatini**  
*Food blogger di Dalcet Senza Burro*

**40 The Fork**  
*Un business semplice e di successo*

**44 Olivefou**  
*Il debutto dell'oliveteca*

**46 Tuscanypeople**  
*Dove l'eccellenza toscana viene svelata e l'invito a cena è segreto*

**50 Startup**  
*Come creare il team giusto. Intervista a Daniele Ratti di FattoreinCloud*

**54 Spotify**  
*Dal futuro il nuovo modo per ascoltare la musica*



**18**  
**ASTINO NEL GUSTO**



**30**  
**CARLSBERG**



**32**  
**TASTE OF**

6 | **Business** | novembre-dicembre 2017



Parola d'ordine: eccellenza

Parola d'ordine: eccellenze. Il web, per raccontarle. Si parte così alla scoperta di una terra unica, per storia, cultura e operosità.

Ma c'è di più. Per meglio comprendere la grandezza della Toscana, Tommaso e Valentina propongono, attraverso il loro blog (noi preferiamo chiamarlo web magazine sulla Toscana, *ndr*), una nuova formula di convivialità: le Supper Club. Cene segrete ed esclusive, dove eccellenze del Food, Wine, Arte e Lifestyle toscano si uniscono. Airbnb le ha inserite tra le "experience" da non perdere a Firenze.





Leggi anche: [AirBnB Experience: vivere Firenze as a real local](#)

[Beesness](#) ha incontrato il fondatore di TuscanyPeole, Tommaso Baldassini, per conoscere da vicino la loro realtà e viaggiare tra i luoghi, i sapori e le esclusività toscane.



## Come è nata l'idea di TuscanyPeople?

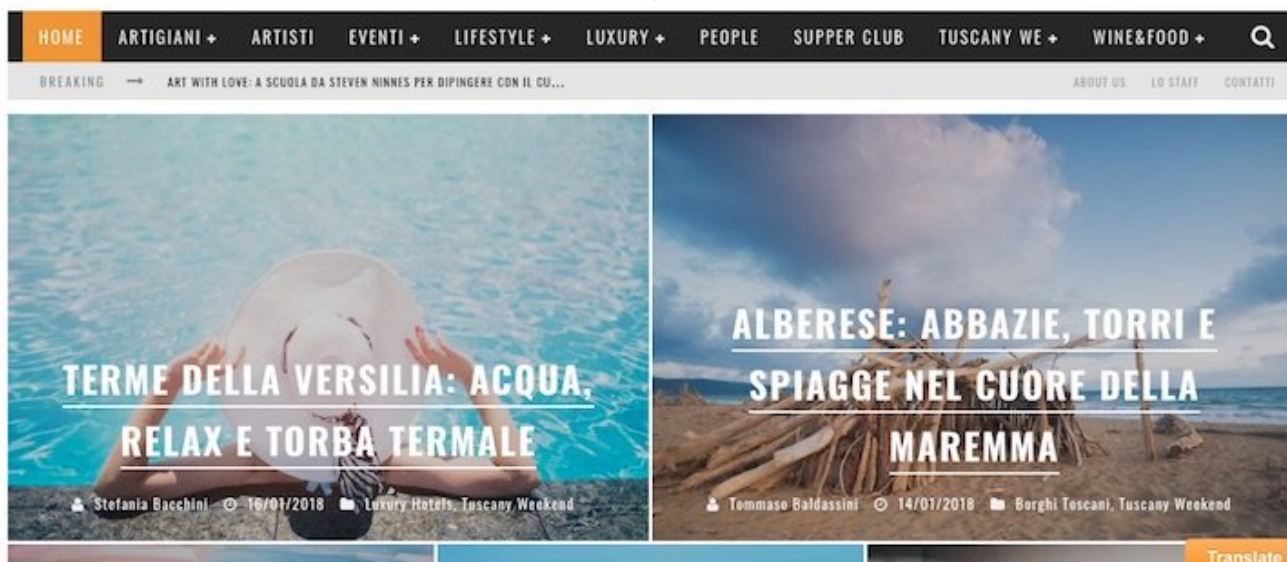
*"Mi è venuta quasi 4 anni fa, dopo un'esperienza che avevo fatto sull'Inbound Marketing, sul Web Content Marketing e sulla Native Advertising. Innamorato della mia terra come sono, pensai che sarebbe stato bello parlare di luoghi, persone, prodotti e aziende della Toscana tramite lo storytelling.*



*Dopo un'attenta analisi di mercato e dei miei competitor, mi convinsi che forse avrei potuto fare meglio di quanto già presente sul mercato. Mi piaceva il concetto del caffè letterario, o del vero e proprio caffè, dove ogni giorno le persone più disparate si incontrano per scambiarsi esperienze. In contemporanea nacque l'esigenza della redazione, ossia di tanti autori che scrivessero in base alle diverse specificità ed interessi. I contenuti poi sono mutati nel tempo. Adesso abbiamo 9 sezioni, di cui alcune sono più attive di altre, com'è normale che sia, e siamo arrivati ad essere uno dei migliori blog sulla Toscana.*

*Uno dei punti di forza di Tp è anche la scelta grafica. Abbiamo realizzato un sito di notevole impatto visivo, a detta di tanti. È facilmente consultabile, tratta molti argomenti, la sezione «People», quella «Wine & Food», quella «Artigianato», quella «Eventi», e altre. Inoltre la maggior parte delle nostre storie sono vissute e raccontate in prima persona, ci siamo dentro, visitiamo i luoghi, incontriamo la gente, non ci fermiamo a una semplice cartella stampa, operiamo attraverso un vero e proprio Storytelling nel senso stretto del termine."*

# Tuscanypeople



Come selezionate i contenuti?

*"Bene, siamo selettivi? Sì, lo siamo. Si può pubblicare di tutto su TuscanyPeople? No, i criteri e le regole sono rigidi. Qui si parla di Toscana, di persone e di eccellenza. Non abbiamo una regola precisa, ci rimettiamo alla nostra esperienza; possiamo scegliere di raccontare la vita di un borgo, la storia di un imprenditore innovativo e di successo, un evento storico e tanti altri mille racconti.*

*Due fiorentini DOC, innamorati della loro regione, hanno ideato il web magazine TuscanyPeople, dove raccontano di luoghi, artigiani e lifestyle rigorosamente "Made in Tuscany".*

*È il nostro background, il nostro buon senso ed una redazione di più di 40 ragazzi e ragazze che ci portano a selezionare le più belle storie di questa fantastica Toscana."*

Quali sono le caratteristiche per essere un'eccellenza toscana?

*"Fortunatamente viviamo in una terra stupenda dove l'eccellenza non è difficile a trovare: senza contare la bellezza del paesaggio e l'arte, i settori dove maggiormente si manifesta sono l'artigianato, il food, il turismo e soprattutto il vino! L'eccellenza in questa regione gira intorno a noi, ci tocca, ci segue, c'è un filo rosso invisibile che la unisce nei vari settori. Si riconosce subito.*



*Un imprenditore di successo che rappresenta l'eccellenza toscana è un illuminato, un artigiano che si è fatto da solo o che da generazioni e generazioni, di padre in figlio crea, produce un prodotto seguendo i dettami dei suoi avi, cercando di migliorarsi di anno in anno. Mi vengono in mente centinaia di produttori vitivinicoli del Brunello, del Chianti Classico, di Bolgheri apprezzati in tutto il mondo e che portano la bandiera del made in Tuscany.*

*Ma anche tanti Artigiani che fondano metalli per la realizzazione di opere d'arte, utilizzando l'antica tecnica della fusione a cera persa, come nel Rinascimento. Agricoltori biologici o biodinamici che riscoprono colture antiche come i grani, i fagioli zolfini, i ceci rosa del Pratomagno chiamati infatti «Agricoltori Custodi». Allevatori lungimiranti che portando avanti da secoli razze di porcellini come la famosa «cinta senese» o come la riscoperta «macchiaiola»."*



Leggi anche: [Fonderia Artistica Del Giudice: calore, metallo, cera e anima](#)

Come sono nate le Supper Club e come si svolgono?

*“L’idea nasce durante un nostro viaggio a New York, quando con Valentina abbiamo partecipato ad una cena segreta o Supper Club. Ne eravamo venuti a conoscenza, tramite passaparola, da un nostro amico che abita nella Grande Mela. L’unico particolare che conoscevamo era il quartiere dove si sarebbe svolto: Chi-*



natown."



E dopo?

*"E dopo abbiamo pensato di esportare l'idea e organizzare una cena segreta a Firenze, la nostra meravigliosa città. Logicamente abbiamo personalizzato le nostre Supper Club introducendo il nostro culto per la buona cucina e soprattutto per la bontà e qualità delle materie prime utilizzate.*

*I menu delle Social Dinner, curati da chef e catering di alto livello, fondono i profumi e i colori della terra toscana, per un risultato gourmet che esalta la ricchezza e la corposità delle verdure di stagione, dando vita a piatti made with love. Le cene di TuscanyPeople sono vere e proprie esperienze sensoriali.*

*Ogni singolo produttore, le Aziende, i professionisti che contribuiscono alla riuscita della serata, infatti, rappresentano nel loro specifico settore un'Eccellenza del Made in Tuscany (e qui il collegamento con l'attività di TuscanyPeople rivista sulla Toscana) e sono portatori sani di quella ospitalità toscana che a tavola trova il suo mezzo e il suo compimento.*





Leggi anche: [Supper Club, lo show dell'originalità e del gusto](#)





## Location inusuali

*"Inoltre le Secret Dinner di TuscanyPeople sono organizzate in location inusuali, ogni volta diverse. Un Atelier di Moda nel centro storico di Firenze, una Dimora storica sulle colline di Firenze, appartenuta a Cosimo de' Medici, un Ex Lanificio pratese, ora eclettico Studio di Design, un'antica Fabbrica di ceramica ristrutturata in Show Room di abbigliamento moda oppure una romantica Serra dal gusto shabby chic: queste sono alcune delle location di atmosfera e charme che hanno caratterizzato le cene firmate TuscanyPeople.*

*I partecipanti, circa 50/60, iscritti tramite il nostro form, ricevono un sms con l'indirizzo preciso dell'evento soltanto 12 ore prima dell'inizio. Solo alla sera, raggiunta la location segreta sarà chiaro il motivo di tanta trepidante attesa. Davanti ai loro occhi si aprirà una porta e la Supper Club by TuscanyPeople potrà davvero iniziare. All'ospite basterà sfilarsi la giacca e lasciare fuori ogni possibile distrazione.*



*“L’obiettivo di TuscanyPeople è un progetto fatto di e per le eccellenze Made in Tuscany, per valorizzarne l’unicità, la qualità, la cultura che sottostà ai loro prodotti e/o servizi e che si nutre di curiosità, conoscenza, voglia di mettersi in gioco da parte dell’utente finale. Un utente - come confermano gli ospiti delle Super Club di TuscanyPeople - sempre più attento, esigente, informato e, soprattutto, consapevole che dalla condivisione nascono le storie più belle e davvero su misura. Tra le Airbnb Experience a Firenze ci siamo anche noi di TuscanyPeople, con le nostre Cene Segrete”.*

## Social& Luxury Events

*“La Supper Club è un social&luxury event unico in tutta la regione. Oltre alla raffinatezza, all’estro e al gusto della cena, l’evento TuscanyPeople sorprende per la ricercatezza della location che - seppur nei dintorni di Firenze - rimane segreta fino a poche ore prima dal suo inizio. L’obiettivo di TuscanyPeople è di riunire i viaggiatori (che in maggior parte sono stranieri) intorno alla stessa tavola in modo da condividere emozioni, interessi ed idee.”*

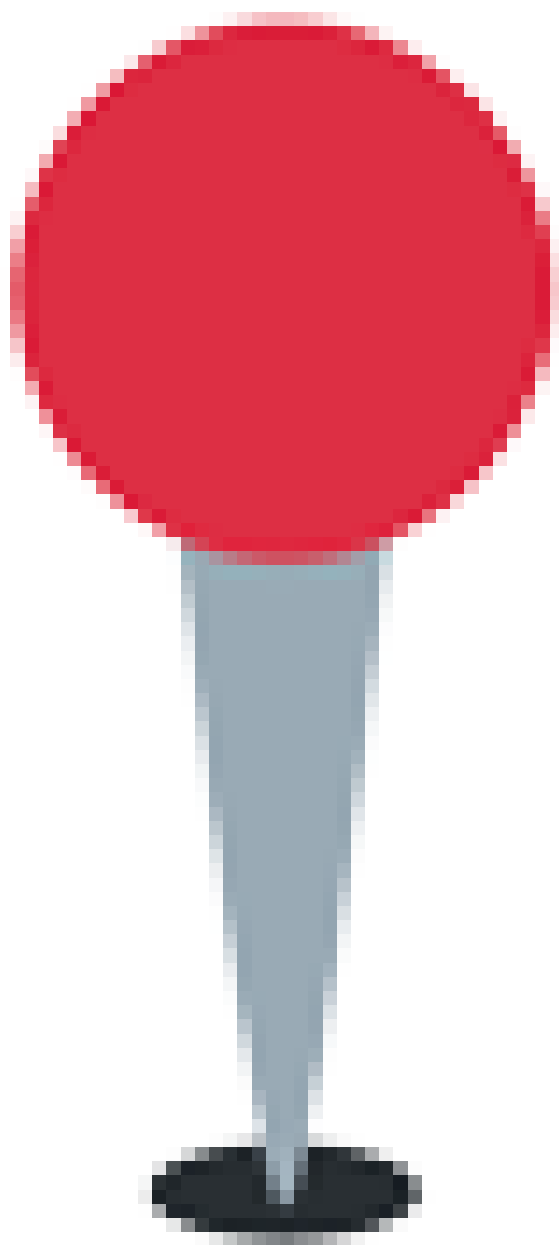




*Ci piacciono le sfide.  
Ci piace cambiare, crescere, imparare. Ci piacciono le novità, le idee.  
Ci piace realizzarle.*

*E a voi?"*

Articolo pubblicato su Beesness 48 - dicembre 2017 - Autrice Alessia Portelli



PER APPROFONDIRE:





Vetulio Bondi e l'arte del gelato artigianale





[Roland's Catering, l'eccellenza è servita](#)





Lottozero, spazio polifunzionale dove zampillano idee e creatività







Jardin Divers, ad ognuno mostra il suo fiore

