

TUSCANYPEOPLE SUPPER CLUB, UN SENTIERO AROMATICO IN UNA SERRA SEGRETA



Ti iscrivi all'evento sapendo che devi fare in fretta, perché è **a numero chiuso** quindi *"chi prima clicca (e si iscrive) prima alloggia"*. Sai che la cena si svolgerà in una **location inusuale** e che **gli indizi** per raggiungerla ti arriveranno la mattina dell'evento. Sai che location e menù cambiano ogni volta e che la serata sarà ricca di sorprese. Signore e signori ecco il racconto del V^ TuscanyPeople Supper Club.

TuscanyPeople Supper Club, "Aggiungi un fiore a tavola"

I 21 aprile, nella splendida Serra La Quercia vicino a Lastra a Signa si è svolto il V^ TuscanyPeople Supper Club "Aggiungi un fiore a tavola". Come vi accennavo, e ormai saprete bene, non si è a conoscenza del luogo dove si cenerà fino a 12 ore prima dell'evento.

Ed è questo il tratto distintivo del **TuscanyPeople Supper Club**: le **cene segrete** organizzate da **Tommaso Baldassini** e **Valentina Alisi**, fondatori del nostro Web Magazine, le hanno importate da Oltreoceano in Toscana declinandole in chiave **100% made in Tuscany**.

È la **toscanità (d'eccellenza)** e il cosiddetto **Tuscan LifeStyle** infatti a dominare la scena, a partire dalla scelta della location e degli allestimenti fino agli ingredienti, tutti da gustare.



Il gusto del mistero

È segreta la location, quindi, ma lo sono anche gli **ospiti** che prenderanno posto a tavola accanto a te, le portate in menù e l'animazione della serata. Tutto contribuisce ad avvolgere l'esperienza in un **alone di mistero** e, nello stesso tempo, a regalare un po' di suspense ai suoi partecipanti. Ti troverai infatti ad attendere un messaggio sul cellulare, quasi come un'adolescente alle prese con il suo primo appuntamento. E quel **SMS**, che contiene il luogo dell'appuntamento, arriverà esattamente **12 ore prima** dell'evento. Con un dettaglio da non trascurare: **un consiglio sul dress code** più adatto all'evento.

Una cena casual chic

Il 21 aprile l'outfit giusto per la **V^ Supper Club** era un **look casual chic** che ben si sposa con il luogo che ci ha accolti: la "**La Quercia Eventi in Serra**". Si tratta di uno spazio che profuma di passato, di piante e di erbe aromatiche, a metà strada tra un vivaio e un'abitazione privata, un luogo che ti accoglie facendoti sentire "a casa".



Una **location magica**, quindi, capace di catapultarti in una serata fatta di **luci scintillanti** appese a fili che richiamano le fiere d'altri tempi e arredi insoliti, come un letto in ferro battuto adornato da un materasso di erba fresca e fiori di campo.

I drink di Lorenzo Bellieri Bartender di Hotel Ville sull'Arno 5 Stelle

Grande continuità tra l'esterno e l'interno, dominato da complementi di arredo **vintage** (poltrone, divani, oggetti in ferro battuto e in legno, vecchi giradischi, botti di legno dal profumo antico e tavoli rustici, dal sapore *retrò*), **luce** e **calore**. E se prima di entrare Silvia scorreva la lista per indicare dove accomodarsi (il

mio era il **tavolo Rosmarino**), rendendo palese il tema della serata (percorso aromatico), è all'ingresso della Serra La Quercia che si scopriva la **prima sorpresa**: la scelta tra due cocktails di benvenuto preparati live da un noto bartender fiorentino. Il suo nome è **Lorenzo Bellieri**, che lavora al 5 stelle Hotel Ville sull'Arno e che ha creato per l'occasione un **Officinals** e un **GreenHouse Spritz**.



Lorenzo ci racconta, tra una preparazione e l'altra: *"ho ideato questi drink aromatici basandomi sul tema della serata e impiegando erbe coltivate direttamente dalla serra e raccolte fresche pochi minuti fa"*.

Nel dettaglio, l'**Officinals** è un drink a base di *Bombay Sapphire Gin*, arricchito con succo di lime, sciroppo di zucchero, bianco d'uovo, un'insolita salvia all'ananas del **"Percorso aromatico Serra la Quercia"** e un pizzico di pepe rosa;

il **GreenHouse**, invece, è una *"rivisitazione del classico spritz"* - ha sottolineato il bartender - *dove l'Aperol è sostituito dal Vermouth riserva ambrato, il vino bianco dal prosecco, l'arancia da un infuso di rosmarino e dragoncello e l'acqua di seltz dalla soda water"*.

L'aperitivo di Roland's Catering e TuscanyPeople

Un buon *drink*, si sa, non può che essere accompagnato da un **gustoso aperitivo**. Ed ecco quindi che lo staff di **Roland's Catering**, che ha curato l'aspetto *food* della serata, si è subito prodigato a servire: **Quenelle** di *"Ricotta delle colline Maremmane"* del **Caseificio Il Fiorino** ornata da liquirizia fresca del Percorso aromatico *"Serra la Quercia"*, *Insalatina di miglio e amaranto, con brunoise di verdure e coriandolo*.



Panzanella croccante al basilico, Cocottina con fondue di pecorino di Maremma, guarnita da baccelli freschi dell'Orto biologico Palmi (Firenze), Stecco di petto di pollo del campo, con salvia all'ananas e guanciale croccante; Fritturina di verdure dell'Orto Palmi, con fiori di zucca, carote viola julienne, anelli di cipolla e coccoli speziati al timo, servita in un cono di carta gialla, in perfetto stile street food.

La cena di TuscanyPeople & Roland's Catering

Dopo l'aperitivo, che si è chiuso verso le 9.30 siamo stati invitati ad accomodarci e un sottofondo di **musica live** del duo That's Amore (Marilena e Gianfilippo) ci ha accompagnati ai nostri tavoli, contrassegnati da segnaposti dai nomi degli aromi presentati come centrotavola (dragoncello, coriandolo, mentuccia....).

E così, tra chiacchiere e nuove conoscenze, ci è stato servito l'entrée: *un'insalatina fiorita di primavera con erbe di campo, fiori eduli, ciuffetti di carote, borragine, cerfoglio, spianaci, ravanelli, germogli di barbabietola, piselli e cipolla*. Il tutto reso agrumato dalla tipologia di condimento: **Olio Evo toscano IGP** dell'**Azienda Olearia del Chianti**, con aggiunta di succo d'arancia e **coriandolo fresco**.

Francesca, la mia vicina di Supper, ha definito questa insolita insalata come: *"delicata, divertente, la migliore che abbia mai mangiato. Direi la miglior insalata di sempre, complimenti allo chef"*.

Dall'antipasto al primo piatto, il passo è stato breve: *Risotto ai cuori di carciofo, guarnito con erba cipollina*, anche questa del percorso aromatico Serra La Quercia e mantecato con un formaggio toscanesimo: il **Marzolino d'Etruria**, direttamente dal **Caseificio Il Fiorino**.

Piatto Principale

A seguire, *Tagliata alla fiorentina alla brace, servita con scalogno brasato e bietolone arcobaleno*, anche in questo caso dell'**Orto biologico Palmi**. Un secondo a cui in pochi possono dire no, compresa Susanna, una delle mie vicine di posto, che ha fatto un'eccezione: *"generalmente cerco di evitare la carne rossa"*, ha dichiarato. *"In realtà - ha confessato il suo compagno, Fernando - abbiamo provato a diventare vegani o, meglio, è lei che ha provato a convertire me.*

Ma, come puoi vedere, il tentativo è fallito miseramente". Stessa reazione da parte dei loro vicini all'arrivo del **vassoio di formaggi**, che conteneva un pecorino **"Riserva del fondatore"** e un **"Fior di natura"** biologico, del **Caseificio Il Fiorino**, accompagnati da pere biologiche dell'Orto Palmi. *"Io generalmente i formaggi li evito - ha detto uno dei nostri dirimpettai - ma questi sono divini. Come si fa a resistere?"*.



Ed in effetti, di fronte a formaggi da **medaglia d'oro** non si può dire di NO! (Al campionato mondiale dei formaggi, i **World Cheese Awards 2016**, il **Caseificio il Fiorino** ha conquistato due Super Gold ndr). Anche qui un 10 a TuscanyPeople per la scelta di queste grandi **Eccellenze Toscane**.

E, a proposito di **Wine & Food** da record, c'è un'altra **Star** da segnalare tra le presenze della serata, targata **Tenuta Sette Ponti**. Si tratta del rinomato vino **"Oreno"** 2014 un IGT Toscano, che abbiamo degustato assieme ai formaggi e che è rientrato nella **Top 100 dei vini** segnalati dalla prestigiosa rivista statunitense **Wine Spectator** (la più influente al mondo del settore ndr). Assieme a lui, in tavola, anche i fratelli **"Crognolo"** e **"Vigna di Pallino"** del 2015: il primo è un IGT Toscano Rosso, una selezione di sangiovese affinato in barrique francesi per 14 mesi, il secondo un Chianti DOCG sempre 100% sangiovese.

Le opinioni degli ospiti del V^ TuscanyPeople Supper Club

Se il menù è frutto di uno **studio ad hoc**, che tiene conto di eventuali allergie e preferenze, segnalate in sede di iscrizione, la **disposizione degli ospiti** non è da meno. Entrambi i dettagli sono curati da **Valentina**, che si assicura che i tavoli siano omogenei per fascia di età e i vicini di posto "affini", in modo da permettere a chi sperimenta il **TuscanyPeople Supper Club** in solitaria di **trovarsi assolutamente a proprio agio** con gli sconosciuti seduti al proprio fianco.

A confermarlo è **Xinxin**, di origine cinese, che ci racconta: *"dopo 30 anni di vita in Toscana sono sempre aperta a conoscere gente nuova, a lanciarmi in nuove esperienze e ad intessere nuove amicizie. Con questo TuscanyPeople Supper Club ho colto la palla al balzo, mi sono iscritta tramite **Facebook** e sono venuta da sola. Inutile dire che mi sono trovata benissimo con tutti e mi sono divertita molto"*.



Ed in effetti, quando la intervisto, sta occupando il posto di qualcun altro, al tavolo accanto al suo. Obiettivo raggiunto, quindi!

L'opinione di Jacopo sulla V^ TuscanyPeople Supper Club

Lo stesso mi ha detto **Jacopo**, ormai un *habitué* del **Tuscanypeople Supper Club**, che considera un po': "*come **una magia**. È bello vedere **posti insoliti** trasformarsi in location da cena d'atmosfera, a cui partecipa gente selezionata e interessante. E poi il cibo e i vini sono sempre al **Top, ricercati e mai banali**". In realtà, il **tocco magico** (o forse solo fortunato) ce l'ha avuto lui, a fine serata, visto che è stato uno dei due vincitori di un **weekend di coppia** presso il **Resort Baia di Scarlino**.*

Ma, ve lo assicuro, l'entusiasmo sull'andamento della serata e su quelle precedenti era stato manifestato da Jacopo a prescindere dalla vittoria e soprattutto, in anticipo rispetto all'estrazione!



A confermare che queste cene piacciono tanto sono anche **Pasquale, Alessandro e Attilio**, titolari di Roland's Catering, all'ennesima collaborazione con TuscanyPeople. "*È un format che funziona - mi hanno detto - e lo si intuisce dallo sguardo dei partecipanti e dalle loro reazioni all'arrivo dei piatti*". **Piatti studiati con cura** e frutto di un incontro tra le richieste tematiche degli organizzatori, Tommaso e Valentina, e la capacità di recepirle da parte dello staff di Roland's Catering, abbinata all'**estro dello chef Attilio** nel trasformare le materie prime, di stagione e rigorosamente biologiche, in vere e proprie **composizioni gourmet**.

L'opinione di Giuseppe del V^ TuscanyPeople Supper Club

Entusiasta anche un amico di Jacopo, **Giuseppe**, alla sua seconda *social dinner* di TuscanyPeople. "*Ho apprezzato molto anche la serata di oggi e mi ha colpito il totale cambio di stile della cena e della location. - ha spiegato - Della prima cena segreta a cui ho preso parte, allo **Showroom Andrea Corsi**, mi aveva esaltato, oltre al fatto di aver mangiato tra abiti e accessori moda, lo show cooking di un maestro gelatiere, lasciandomi davvero a bocca aperta*".



Il maestro gelatiere di cui parla Giuseppe è **Vetulio Bondi** che, con la sua creazione è stato presente anche a questo V^ TuscanyPeople Supper Club: **una perla di crema fiorentina** da lui realizzata, servita in coppa di champagne e accompagnata da "**33 Scrupoli**", una crema di cioccolato biologica dell'Azienda Agricola **Monna Giovannella**.

Si ringrazia: La Quercia Eventi in Serra ed il suo Percorso sensoriale, **Roland's Catering, Tenuta Sette Ponti, Caseificio Il Fiorino**, Lorenzo Bellieri Bartender Hotel Ville Sull'Arno 5 Stelle, **Orto Biologico Palmi, Azienda Olearia del Chianti**, Fattoria Biologica Monna Giovannella, il **Maestro Gelatiere Ve-**

tulio Bondi e il **Resort Baia Scarlino**.

! PER APPROFONDIRE:

- ☛ **Supper Club: il piacere della convivialità**
- ☛ **IV^ Supper Club di TuscanyPeople, i segreti del grande successo**
- ☛ **Kitchen Wishes, la ricetta di un successo culinario**

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople ©Copyright

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople