

# Case & Country <sup>Class</sup>

N. 251 - Ottobre 2014 - Mensile  
Case&Country € 4,50

Il piacere di vivere e viaggiare la campagna

**SPECIALE  
TOSCANA**

LIFESTYLE, ARTE,  
COOKING SCHOOL  
E DELIZIE

**VINEYARDS  
DAL PIEMONTE  
ALLA SICILIA  
CAMERE CON VIGNA**

**9 TENUTE  
DA ACQUISTARE  
NEL MONDO**

**NEL FIENILE  
DESIGN CONTEMPORANEO  
LUCE, GRANDI SPAZI**



*Buon autunno  
Gusto e tradizione nelle ricette  
a base di cavolo*

## MAESTRI NEL RESTAURO

TRE DIMORE DI CAMPAGNA. TRE PERCORSI PER FARLE RINASCERE NEL RISPETTO DELLO STILE ORIGINALE

# DESINARE

## a corte

Gli spazi della Riccardo Barthel, storico atelier fiorentino di interior design raccolto intorno a un cortile, ospitano una scuola di cucina voluta da tre amici che offre corsi, eventi, degustazioni. Guardando alla tradizione del cibo in famiglia

DI CRISTINA CIMATO - FOTO DI ALESSANDRO MOGGI

«Né di ciò vi meravigliate, ché dopo cena più ch'in altro tempo son le persone allegre e spensierate; sendo la veglia veramente tempo di canto e riso, di piacere e festa, che par che voli, non passi, il tempo». Annibale Caro, poeta cinquecentesco di origini marchigiane, sembra fotografare uno scorcio universale, uno stato d'animo comune a tutti dopo un convivio fra amici. Ed è questo spirito di condivisione e di passione per il cibo che ha spinto **tre amici a creare Desinare**, uno spazio che si ancora alla cultura domestica fiorentina, un momento che riuniva la famiglia attorno alla tavola e al cibo. Anima del progetto è **Francesco Barthel**, che ha alle spalle una storia iniziata nel 1976 con il padre Riccardo che, spinto da una passione per l'interior design, diede

vita alla propria attività con l'obiettivo di preservare e tutelare la tradizione artigiana fiorentina. Prima uno spazio espositivo di arredi per la casa nella via dei Serragli di Firenze, quartiere di botteghe artigiane, poi un secondo a Forte dei Marmi e, 11 anni fa, la produzione di elementi di arredo per imbarcazioni nuove, nonché per il restauro di barche storiche.

Nell'atelier fiorentino simbolo dell'azienda, dal 2014 è stata inaugurata la scuola di cucina Desinare, che racchiude anche eventi di degustazione, presentazioni e un negozio. Affiancato in questa avventura da **Alessandro Grassi**, cuoco per passione grazie al padre, titolare dell'agenzia di comunicazione Grassi+Partners specializzata in Food&Wine e design, e **Claudio Mariottini**, fondatore dell'agenzia di pubblicità The branding crew, ap-

passionato di cucina e di design. La scuola offre corsi per ogni inclinazione ai piaceri della tavola, da quelli più tradizionali alle lezioni incentrate su vino, birra e olio, fino a quelle di mise-en-place e fotografia. L'insegnamento è affidato alle mani sapienti di **Arturo Dori**, titolare del Cavolo nero di Firenze, **Luisanna Messeri**, autrice e personaggio televisivo che incentra la sua cucina sulla memoria e **Alberto Navari**, partito dalla bottega di famiglia per creare il ristorante Zeb, un eremo del gusto alle pendici di quel capolavoro che è San Miniato. Leonardo Romanelli e Chiara Giovoni si occupano del mondo di Bacco, Irene Berni della tavola e Sofie Delauw della fotografia legata al cibo. Fra i prossimi appuntamenti, i corsi serali di Arturo Dori incentrati sulla cucina etnica e vegana, sulla carne, le basi di pasticceria e la pasta ripiena. Di mattina, i cuochi si alternano per insegnare a fare la pasta fresca e il pane, nonché le ricette toscane riprendendo in mano Artusi, Petronilla, Carnacina. Costi da 80 a 190 euro. [www.desinare.it](http://www.desinare.it)

**1. In tavola** Un momento di lezione alla scuola Desinare, ospitata negli atelier Riccardo Barthel a Firenze. **2. All'opera** La cucina, progettata come uno spazio domestico con apparecchiature Gaggenau, Irinox, Miele e De'Longhi. Pentole Agnelli, cocottes di Staub, piccoli elettrodomestici di Kitchen-Aid, Zwilling per la coltelleria. Calici e bicchieri Rcr, posateria Kn Industrie, piatti Bitossi Home. **3. Lo chef** Arturo Dori durante un corso. **4/5. Tradizione e modernità** Due scorci della scuola. **6. I Tre moschettieri** I fondatori, da sinistra, Claudio Mariottini, Francesco Barthel e Alessandro Grassi. **7. Belvedere** La corte su cui affacciano l'atelier, la scuola di cucina e il laboratorio di progettazione dei prodotti.



