

## Si va a Desinare nel cuore dell'Oltrarno

Inaugura a Firenze, all'interno degli atelier Riccardo Barthel, una scuola di cucina e di sapere enogastronomico, con spazio eventi, chef's table e boutique

di Federico De Cesare Viola



Rating: ★★★★★ Rating 4.0

Tags:

Log In | Tweet 5 | g+ 0 | Commenta | Archivio



### SCUOLA DI CUCINA E DI SAPERE ENOGASTRONOMICO A FIRENZE

> Vai alla gallery

Se "saper di cucina è diventato l'equivalente di saper andare in barca a vela negli anni Ottanta", come qualcuno ha impunemente scritto di recente, ecco che aprire una scuola di cucina oggi equivale alla vernice di una galleria d'arte nella Milano da bere. C'è un corso di cucina in ogni wishlist che si rispetti, un aspirante cuoco ogni due ragazzi che si affacciano al lavoro e (quasi) una cooking school per ogni quartiere, molte delle quali aperte in fotocopia senza la capacità di trasmettere un'autentica cultura del cibo.

Poi c'è chi invece sceglie di ispirarsi a un'antica cultura domestica, di lasciarsi guidare dalla convivialità e dalla passione e di puntare su un nome che racchiuda tutti questi valori: Desinare è il nuovo spazio che inaugurerà in questi giorni a Firenze, in occasione di Pitti Taste, all'interno degli atelier "Riccardo Barthel", affascinante officina di progetti di interni e design. Fondata da Francesco Barthel, Alessandro Grassi e Claudio Mariottini, Desinare è una scuola di cucina che vuole ricreare l'atmosfera delle vecchie tavole di

famiglia fiorentine, in cui si riunivano uomini, donne e bambini per scambiarsi buon cibo, idee e affetti.

In programma un ricco palinsesto di degustazioni e approfondimenti dedicati alla cucina, al mondo del vino, della birra e dell'olio, per un numero massimo di dieci persone per corso. Ma non solo: sono previsti anche corsi di food photography e table setting. Se il contenitore profuma di antico e ha l'aspetto di una calda e confortevole cucina domestica, l'anima è però ad alto contenuto tecnologico, con firme come Gaggenau, Irinox, Miele, De'Longhi, Agnelli, Kitchen-Aid e Zwilling e una particolare attenzione alla funzionalità degli spazi e alla qualità dell'illuminazione. Faranno parte della squadra, per quanto riguarda i docenti di cucina, Arturo Dori (già al Cavolo Nero di Firenze), Luisanna Messeri (autrice e personaggio televisivo) e Alberto Navari (patron dell'ottimo gastro-bistrot ZEB). Leonardo Romanelli e Chiara Giovoni sono invece i due esperti scelti per raccontare il mondo del vino. Da Desinare ci sarà anche uno "Chef's Table" annesso alla cucina, per offrire la possibilità di degustare i menù e le ricette realizzati dai cuochi e dalle cuoche della scuola e per seguire i corsi di degustazione e di approfondimento, e uno shop, con una vetrina esclusiva su Via dei Serragli, dedicato alla ricerca dei "ferri del mestiere" più innovativi tra i marchi italiani ed internazionali, sia per i professionisti che per i semplici appassionati.

6 marzo 2014

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pagina 1 di 1

CERCA nel sito:  VAI

**Mediacenter | 24**

**SCOPRI LE NOVITÀ**

ENTRA

**MODA 24**

OVERVIEW LUXURY

- GALLERY
- BLOG
- ARCHIVIO NOTIZIE
- ARCHIVIO SPECIALI
- IN BORSA
- TAGS

SHOPPING

- YOOX.COM
- myprestigium.com

**ULTIMI GUSTO&METE**

- Vacanza a Casadelmar circondata da mare blu e rocce di granito rosa
- Ville da sogno nel resort Como di Phuket firmate Paola Navone
- Solitudine e relax, 10 isole tutte per voi / La nuova isola resort del Qatar
- Solitudine e relax, 10 isole tutte per voi / Madagascar senza ormeggi

**Natura viva e mare blu dentro e fuori Casadelmar**

SCORRI 1/4

PIU' VISTI | PIU' LETTI | PIU' VOTATI

**MONDO LUXURY**

**Top Five**

Ecco i tredici luoghi più spaventosi del mondo  
Castelli, prigioni, hotel: dagli States all'India i posti migliori per avvistare gli spettri

I 50 oggetti di design da regalare / 1