Serre Torrigiani: a Firenze la drink list di Lapo Scacciati diventa un erbario liquido

20251010094949serreconferenza-68-1971f56e

Firenze nasconde giardini che sembrano sospesi nel tempo, ma pochi custodiscono la stessa magia delle Serre Torrigiani, cuore verde di uno dei parchi privati più antichi e vasti d'Europa. Qui, tra sentieri di pietra, agrumi e fontane, la natura incontra la storia in un dialogo continuo che attraversa secoli di bellezza. All'interno di questo scrigno fiorentino, una delle serre si è trasformata in un luogo nuovo: uno spazio dove il respiro delle piante accompagna quello della città, dove arte, cucina e cocktail convivono sotto un'unica luce. Un restyling che non cambia la natura del posto, ma la rinnova, accendendo un'energia diversa — più contemporanea, più consapevole, ma ancora legata all'anima del giardino.

Il cuore del cambiamento è nel rapporto con le piante. «*Nel restyling abbiamo dedicato grande attenzione alla cura delle piante, valorizzandole non solo come elementi estetici ma come veri e propri alleati naturali del benessere degli spazi*», racconta **Vanni Torrigiani**, socio fondatore del locale. «*Il nuovo sistema le integra in un processo di assorbimento e trasformazione degli inquinanti, restituendo aria più pulita e riossigenata. In questo modo le piante diventano parte integrante del progetto, coniugando bellezza, funzionalità e sostenibilità ambientale*».

Il giardino è vivo e ora dialoga con gli interni, ridisegnati dall'azienda Paolo Nesi con la direzione creativa di Giuseppe Dicecca: materiali naturali, forme morbide e colori caldi che eliminano ogni spigolo e accompagnano lo sguardo verso le grandi vetrate. Qui l'arte non è solo decorazione: l'installazione di Matteo Baroni attraversa lo spazio come un segno fluido, una soglia tra città e natura.

UN BANCONE CHE PROFUMA DI ERBE E FRUTTI

Il bar è il vero nuovo centro di gravità. Il bancone, completamente ripensato, diventa la postazione d'alchimia di **Lapo Scacciati**, bar manager di lungo corso che qui costruisce una carta capace di

raccontare il giardino bicchiere dopo bicchiere. Attorno a lui, una squadra giovane e brillante che dà ritmo e personalità al servizio, capace di portare al bancone energia, attenzione e una sensibilità nuova verso la materia prima.

«*Il menù sarà interamente ispirato a ciò che la serra e il suo giardino sanno offrirci* – spiega Scacciati –. *Piante officinali, alberi da frutto e preziose essenze diventeranno protagoniste delle nostre creazioni, seguendo il ritmo delle stagioni e valorizzando la biodiversità del luogo. Il nostro obiettivo è chiaro: intraprendere un percorso sempre più orientato alla sostenibilità, con scelte green, a km 0, all'insegna dello zero waste*».

La **drink list** si muove su due binari. Da una parte gli Evergreen, classici che respirano un'aria nuova: Negroni dalle note erbacee, Martini cristallino e asciutto, Old Fashioned al rabarbaro, Daiquiri agrumato. Dall'altra le Signature, nate letteralmente dalla serra: Albicocca e Cannella, Datterino, Mela, Rabarbaro. Non solo sapori, ma paesaggi da assaporare. Ogni bicchiere è completato da garnish che diventano micro-narrazioni commestibili: fake pomodorini, gel di lampone, lollipop di mela, dischi di mango e passion fruit. Piccoli gesti di artigianato botanico che trasformano il servizio in un rituale.

LA CUCINA COME ALLEATA

Accanto al bar, la cucina di **Mario Castellano** dialoga con la carta cocktail in modo naturale. «*Cambiamo il menu seguendo il ritmo delle stagioni* – racconta lo chef –. *Creiamo nuove ricette con ingredienti freschi, scelti con cura e attenzione alla stagionalità del territorio. Reinterpretiamo la tradizione italiana con tocchi di creatività e contaminazioni fusion, in perfetta sintonia con lo spirito delle Serre*». Piatti pensati per accompagnare e non sovrastare i drink, sfruttando erbe aromatiche, frutti e fiori che arrivano dallo stesso giardino.

UN NUOVO RESPIRO PER FIRENZE

Il risultato è un luogo che respira e fa respirare: la sensazione di entrare in uno spazio vivo, dove il verde non è sfondo ma protagonista, accompagna ogni dettaglio. Le Serre Torrigiani confermano la loro vocazione a essere più di un bar e più di un ristorante: una piattaforma culturale che ospiterà mostre, incontri, presentazioni, a partire da un concorso letterario dedicato al verde e alla natura. «*Un tema che ci sta profondamente a cuore* – spiega Simone Bellocci, ad e socio – *perché rappresenta l'essenza stessa di questo luogo, ma anche un argomento di strettissima attualità sul quale riteniamo importante stimolare una riflessione condivisa*».

Rinnovarsi senza snaturarsi è un’arte complessa, ma qui trova la sua forma più autentica. Serre Torrigiani diventa un laboratorio a cielo aperto, dove l’esperienza del drink si intreccia con la biodiversità, la cucina parla il linguaggio del territorio e l’arte si muove tra radici e futuro. Tra i filari degli agrumi, le fontane e le sculture di Matteo Baroni, la città sembra allontanarsi per qualche ora. Dentro, la luce filtra dalle vetrate e scivola sul bancone come un respiro: ogni cocktail, ogni piatto, ogni pianta diventa parte di un organismo che si rigenera, vive e cambia forma.

Un equilibrio sottile tra uomo e natura, da bere e assaporare.

Federica Bucci