

# Una cena in fabbrica

fabbrica01-f3ef2c5c

**Un locale ricavato all'interno della fabbrica Argenteria Pampaloni con un'offerta che risveglia la proposta gastronomica del capoluogo toscano.**

Mangiare in mensa con posate d'argento del '700 sovrastati da un lampadario che rappresenta la falce e il martello, un menu fisso a prezzo differenziato tra uomini e donne, serviti da operai-camerieri in guanti bianchi che si aggirano tra mobili antichi e oggetti di modernariato, servendo pietanze di cucina giapponese.

Non siamo nel sogno lisergico di un cuoco della ex festa dell'Unità, o nel delirio di un imprenditore rovinato dalla crisi, bensì nel ristorante In Fabbrica di Firenze, locale ricavato all'interno dell'argenteria Pampaloni nato dalla fervida e immaginifica iniziativa di Gianfranco Pampaloni che ha voluto risvegliare, dalla letargia che la contraddistingue, la proposta gastronomica del capoluogo toscano, appiattita su una tipicità da vetrina e troppo succube di un folklore a uso turistico che la ingessa e la tarpa.

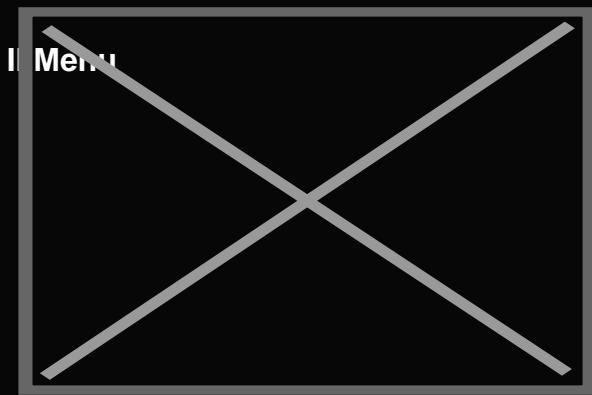


In Fabbrica è una sorta di allucinazione, un compendio

della vita di Pampaloni stesso, qui cristallizzata negli arredi e nell'offerta di un locale decisamente fuori dai canoni consueti. «Credo - dichiara - che questo sia l'unico ristorante aperto all'interno di una fabbrica tuttora in attività in Italia. E nel locale abbiamo voluto portare la cultura della fabbrica, un'immagine sfrontata e spavalda, nella quale possono convivere il calore degli operai che hanno sempre frequentato quel posto con la bellezza della posateria e degli arredi».

I muri ricoperti di piastrelle si abbinano ai candelabri in argento e a sedie in legno di ciliegio dell'800, alle pareti trofei di caccia, mentre ovunque la presenza della falce e martello, qui ridotta a icona pop, rimanda al clima che si respirava nelle fabbriche durante gli anni '70, tra contestazione e lotte sindacali. «Da giovane -prosegue Pampaloni- mi sono avvicinato ai movimenti di ispirazione comunista e rivoluzionaria, poi me ne sono allontanato, colpito dalla loro intolleranza. Oggi la mia falce e martello si è trasformata nel simbolo del partito 'consumista', l'ho resa preziosa tempestandola di pietre, l'ho destrutturata. Ma senza ridicolizzarla».

Così gli operai, che di giorno lavorano in produzione come argentieri e la sera servono in guanti bianchi, rappresentano il cardine che connette questi due mondi, per lungo tempo vissuti come inconciliabili, quello delle maestranze e quello dei signori, i primi a masticare amaro per mantenere la famiglia, i secondi pronti ad abbandonarsi alle mollezze e ai piaceri della tavola, tra lusso e vacuità. I clienti del ristorante, accolti da un calice di vino di produzione propria, possono visitare la fabbrica prima di sedersi a tavola, passando tra macchinari e potendo ammirare le creazioni dell'argenteria Pampaloni. «Una cosa importante da dire - spiega - è che questo non vuole essere un esperimento episodico e velleitario, bensì il primo passo di un progetto che ci porterà ad aprire ristoranti in tutte le città nelle quali abbiamo un negozio di argenteria, da Istanbul a Miami, fino all'Azerbaijan. Una strategia, la nostra, che vuole aumentare, attraverso la cucina, il grado di conoscenza della nostra argenteria».



Decisamente poco convenzionale l'offerta: tavoli da 20

posti, gli stessi che ospitano gli operai di giorno, sono apparecchiati finemente ma senza tovaglia, con tanto di sottopiatto e posate di argento, bellissimi esemplari della scuola siciliana del 17esimo secolo. Due i menu proposti, uno "comunista", perché realizzato da un operaio ex cuoco della festa dell'Unità di San Casciano, una volta appuntamento fisso per i compagni fiorentini, l'altro giapponese realizzato dal cuoco Huigi San, l'unico innesto nella brigata. Antipasto, primo, secondo e dessert, bevande e caffè compresi, costa 35 euro per gli uomini e 30 per le donne: non giudicate, questa differenziazione di prezzo, una discriminazione al contrario, la spiegazione di Pampaloni è fulminante nella sua schiettezza: «Gli uomini - puntualizza tra il serio e il faceto - possono rompermi le sedie con il loro

peso, le donne mai. Non è mai successo che una donna rompesse una sedia, vero?». Finora, i clienti di In Fabbrica si sono divisi equamente nella scelta tra cucina giapponese e italiana: la clientela, dapprima composta da professionisti fiorentini in cerca di novità per la cena al ristorante, ora si sta aprendo anche ai turisti, che apprezzano questa proposta insolita e sono forse più avvezzi alla multifunzionalità dei locali di quanto lo siano gli abitanti del capoluogo toscano.