

1  
MARZO  
2014

# GOLA

gioconda

*I piaceri  
della tavola  
in Toscana,  
in Italia,  
nel mondo*



**SPECIALE BiciFi**

**SEMPRE IN FORMA  
IN BICICLETTA  
(MANGIANDO...)**



Bicifi e Granfondo Firenze sono marchi di Firenze Fiera Spa e Sicrea srl

La bicicletta  
cambia la vita  
*Marc Augé*

**FIRENZE**  
28-30 marzo 2014



# bicifi

## Florence Bike Festival

[www.bicifi.it](http://www.bicifi.it) [info@bicifi.it](mailto:info@bicifi.it)

Tre giorni, nel parco più bello della città, tutti dedicati alla bicicletta. Esibizioni, area expo, laboratori, pedalate in compagnia, prodotti tipici e gastronomia, ma anche mostre e incontri.

Il 30 marzo la Granfondo Firenze De Rosa, dalle Cascine al Mugello, sulle strade dei Mondiali.

Uffici commerciali:

055 8953651 - [info@sicrea.eu](mailto:info@sicrea.eu)  
02 90750153 - [info@exptime.com](mailto:info@exptime.com)



GranFondo Firenze  **DE ROSA**  
[www.granfondofirenze.it](http://www.granfondofirenze.it)

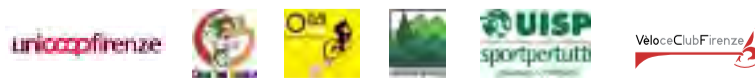
Organizzazione



Con il patrocinio



Con la partecipazione di



Media partner





## NO AL TAROCCO

*Le recenti polemiche sulla campagna di promozione della Toscana inducono due riflessioni che ci interessano come operatori della comunicazione ma anche come appassionati di cibo e di ciò che gli gira intorno.*

La prima è sull'uso dei social network. La forza assunta da questi strumenti è ormai tale che dovrebbe indurre tutti, ma chi ha incarichi di responsabilità pubblica ancora di più, a un uso accorto degli stessi. Affossare con un post, come ha fatto il Presidente della Regione Toscana, un lavoro commissionato dallo stesso ente che dirige, alla vigilia della presentazione, non rientra certo nelle pratiche di buon senso. Sembra incredibile che non ci possano essere stati momenti precedenti per una valutazione di quel lavoro, fatto è che dopo aver dato il via al linciaggio è stato davvero difficile far finta di niente e la campagna è stata bloccata.

La seconda considerazione però va nel merito della campagna stessa che non avrebbe dovuto essere proprio concepita sulla base di quei contenuti. Una Toscana taroccata, finta, onirica, persino brutta. Nessuno può spingersi a tanto se non ha ricevuto almeno un input in quella direzione. E qui sta il punto perché sono ormai anni che le istituzioni pubbliche, la Regione Toscana in particolare, tendono a diffondere un



immagine, soprattutto relativamente al paesaggio, fortemente distante dalla realtà. Era già successo con la precedente, “Voglio vivere così”, ambientata in un improbabile paesaggio settecentesco in stile veneziano, succede ora con questi scenari ombrosi e un po' inquietanti. In entrambi i casi si è ritenuto evidentemente che il paesaggio classico toscano non fosse più da solo e per come lo conosciamo sufficiente ad attrarre interesse e visitatori. Davvero l'autenticità delle nostre colline, delle nostre campagne, dei monumenti e delle spiagge non basta più? Davvero pensiamo che il turista, e soprattutto quello straniero, l'unico di questi tempi in grado di far riprendere quota alla nostra economia, non sia più attratto da un paesaggio che esprime autenticità, storia e cultura. Se così fosse non basterebbero tutti i programmi di ritocco del mondo per darci ancora qualche chance sull'ormai difficilissimo mercato internazionale del turismo. Rappresentare la realtà in modo sempre nuovo e attuale è compito di un buon comunicatore e se ha a disposizione un buon materiale difficilmente sbaglierà.

In questo senso tutto questo vale anche per la nostra tradizione culinaria che non ha bisogno di ritocchi ma soprattutto non merita di vedere il proprio patrimonio compromesso o perduto. La difesa del paesaggio così come l'abbiamo ereditato è anche la migliore garanzia per continuare ad avere prodotti tipici e garantiti, sani e buoni. Teniamolo presente prima che Photoshop si impadronisca anche dei nostri fagioli zolfini.

# dal 4 al 13 aprile 2014

## Sesto Fiorentino, centro cittadino

IX Edizione



### Le attività

La Piazza dei Bambini  
Piazza della Solidarietà  
Eventi di Gusto  
Concerti, spettacoli, incontri,  
presentazioni e degustazioni

### Lo shopping

Padiglioni Espositivi  
La vetrina dei Sapori  
I negozi del centro

Per programma ed informazioni:

[www.lafieradiprimavera.com](http://www.lafieradiprimavera.com)

È una manifestazione del



COMUNE DI  
SESTO FIORENTINO

Per informazioni



Tel. 055 8953651 • [info@sicrea.eu](mailto:info@sicrea.eu)

### ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO:

#### Piazza Vittorio Veneto - Padiglione Principale

Dal lunedì al giovedì: 15.30 - 21.00

Venerdì: 15.30 - 24.00

Sabato: 10.00 - 24.00

Domenica: 10.00 - 21.00

Ultimo giorno: 10.00 - 20.00

#### Via Dante - La Via dei Sapori

Dal lunedì al giovedì e la domenica: 10.00 - 21.00

Venerdì, sabato: 10.00 - 24.00

Ultimo giorno: 10.00 - 20.00

#### Venerdì 4 Aprile - giornata inaugurale

Dalle ore 16.00 alle ore 24.00

I punti ristoro saranno aperti tutti i giorni  
sia a pranzo che a cena



- 3 EDITORIALE ***NO AL TAROCCO***
- 6 GOLA NEL MONDO ***IL MIGLIOR CIBO DEL MEDIO ORIENTE***
- 10 GOLA CONSIGLIA ***È L'ORA DELLA BICI***
- 12 GOLA CONSIGLIA ***IL MUGELLO ALLE CASCINE***
- 14 GOLA CONSIGLIA ***LA BELLA STAGIONE PER IL PALATO***
- 18 CHEF DOMANI ***ANGELICA, TOMMASO E RICCARDO TOCCA A VOI***
- 22 CHEF DOMANI ***CHEF IN FUGA***
- 24 ANDANTE CON MOTO ***TRENTATRE TRENTINI***
- 31 GOLA IN CUCINA ***GAMBERONI IN BISQUE D'ARANCIA***
- 35 GOLA IN CUCINA ***UNA CUCINA DA MEDIOEVO***
- 38 MANGIARE DI GOLA ***IL GELATO È "SUPER" E SENZA GLUTINE***
- 43 GOLA ETNICA ***IL CIBO DEI VICINI***
- 46 COSA E DOVE ***IL BURRO PRIMA DEL FRIGORIFERO***
- 52 GLI AMICI DI GOLA ***EXTRAVERGINE D'AUTORE***
- 54 GLI AMICI DI GOLA ***LA VERITÀ DIFFICILE DA SPIEGARE***
- 58 LE INTERVISTE DI GOLA ***I AM YOUR PERSONAL CHEF***



**Gola nel mondo**  
*di Renato Burigana*



# A Betlemme il miglior cibo del Medio Oriente





**LA TERRA SANTA OFFRE  
NELLE SUE CITTÀ RISTORANTI  
CHE VENGONO RITENUTI,  
GIUSTAMENTE, FRA I MIGLIORI  
DEL MONDO.  
PROVARE PER CREDERE.**

In Terra Santa si va come pellegrini, per cercare di capire cosa è successo in quella terra dove Dio ha parlato al suo popolo. Ebrei, cristiani e musulmani hanno a Gerusalemme, Betlemme i luoghi dove Dio si è manifestato. Ma quella Terra è affascinante anche per chi non crede, perché ancora oggi, fra contraddizioni e guerre, è una terra ricca di storia, di città millenarie, di popolazioni che portano avanti con orgoglio le loro tradizioni che si perdono nella notte dei tempi. Essere ospiti, per esempio, dei beduini del deserto di Giuda (quella striscia fra Gerusalemme e Gerico) fa rivivere le pagine dell'Antico Testamento. I beduini vivono ancora oggi nelle

tende, sono dediti alla pastorizia, e ti accolgono offrendo come è raccontato nel libro dell'Esodo latte, focaccia e agnello bollito. Un fascino unico, un'esperienza che è bene fare.

La Terra Santa offre nelle sue città ristoranti che vengono ritenuti, giustamente, fra i migliori del mondo. Provare per credere. A Tel Aviv, per esempio, si può gustare un pesce fresco e cucinato secondo la tradizione ebraica in meravigliosi posti sul lungomare. A Gerusalemme, sia nella città vecchia che in quella nuova, esistono ristoranti di cucina ebraica veramente unici.

**La città di Betlemme**

Vorrei soffermarmi qui sulla città di Betlemme, chiusa da un muro che la separa dal resto del mondo, spesso isolata per problemi di sicurezza. La città mantiene però alta la sua tradizione culinaria e di accoglienza. A Betlemme si può mangiare una delle migliori cucine di tutto il Medio Oriente. Entrando nella città dove è nato Gesù, passato il Muro, sulla vostra destra trovate il ristorante Abu Eli che significa "casa del babbo di Eli". Salite le scale di legno, e al primo piano c'è la sala da pranzo in tipico stile arabo.



Dopo aver assaggiato gli antipasti, vi consiglio di concentrarvi sulle carni. Fra gli antipasti in particolare il baba ganush (melanzane con spezie), l'hummus (crema di ceci, anche se detto così è un impoverire questa delizia del palato



e della vista), olive di diverse qualità speziate artigianalmente, verdure crude e marinate. La carne che assaggerete è rigorosamente alla brace; carne di pecora, montone, cammello, bovino, agnello. Specialità sono gli arrostitini di macinata mista, il kufta, serviti con verdure crude. Invece del vino, credo che sia meglio pasteggiare con la birra palestinese, tanto buona che la potete trovare anche sugli scaffali di molti supermercati europei, la fantastica Taybeh.

### **Sotto una Tenda**

Sempre a Betlemme, ma lo consiglierei per la cena, mi farei portare da un taxi al Tenda. Siamo a pochi chilometri dalla Basilica della Natività, nel comune di Beit Sahour, il luogo dove alloggiarono i pastori.

Al Tenda la carne alla brace è di ottima qualità, come il fritto. Il locale è la ricostruzione di una grande tenda beduina, con divani bassi e tavoli



## RENATO BURIGANA, GIORNALISTA E TEOLOGO

È stato addetto stampa del Cardinale Silvano Piovanelli (fino al 1995) e del sindaco di Firenze Mario Primicerio (dal 1995 al 1999). Poi ha lavorato per aziende private sempre nel settore della comunicazione.

Ha pubblicato alcuni volumi, fra i quali “Le donne nel Vangelo di Luca” e “Giorgio La Pira, uomo del dialogo”. Il primo racconto, nel 2007, “Voglio scendere” e il secondo “Là dove tutti siamo nati” con la SEF.

Ha partecipato fin dall’inizio ai progetti del “Cuore si scioglie”. È coordinatore del Comitato Scientifico della Fondazione Giovanni Paolo II, membro del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze e nel 2012 è stato eletto dal Consiglio Regionale della Toscana nel Corecom.

*Un consiglio: non gettatevi sugli antipasti, anche se siete golosi.*

*Le porzioni dei secondi di carne con le eventuali verdure fritte sono abbondanti.*



molto ampi. Qui dovete assaggiare il maklubeh (piatto di riso con pollo), i falafel (polpettine o di tutta verdura o di verdura e carne), potete fare un assaggio di maftoul (il cous cous palestinese, con carne o verdure). L'ideale è andarci in gruppo, da soli sarebbe abbastanza triste. Dopo la cena si può gustare il narghilè. Un consiglio: non gettatevi sugli antipasti, anche se siete golosi, che vi verranno portati appena vi sedete perché le porzioni dei secondi di carne con le eventuali verdure fritte sono abbondanti. Anche qui si consiglia la birra, al posto del vino.

Il dolce knafeh, formaggio dolce fritto con sopra uno strato di miele e pistacchio, va assaggiato. Anche se la migliore pasticceria la potete trovare a Gerusalemme, nella città vecchia, vicino alla porta dei Leoni. Quando scendete a piedi dal Monte degli Ulivi, ed entrate nella città vecchia dalla Porta dei Leoni, ricordatevi finita la discesa di voltare a destra per fare una sosta, merita.

# È l'ora della bici

**ALLE CASCINE  
DAL 28 AL 30 MARZO  
C'È BICIFI,  
FLORENCE BIKE FESTIVAL.**

## **La Danimarca a Firenze?**

Fanno ancora invidia le file di ciclisti danesi o norvegesi che alla sera tornano a casa in bicicletta, una processione di due ruote che affianca quella delle auto come se fosse la cosa più normale del mondo. In bicicletta vanno le mamme con bambini, i manager, gli studenti e anche i ministri. In Italia siamo lontano da questa normalità ma qualcosa, è proprio il caso di dire, si muove nel verso giusto.

Da qualche tempo l'aria è cambiata e oggi parlare di mobilità intelligente, di diritti dei ciclisti, di un nuovo codice della strada che contempli anche le ragioni di chi non inquina, si può.

Scomette su questo la seconda edizione di BiciFi, il Florence Bike Festival (Parco delle Cascine, 28-30 marzo 2014) con un'edizione dedicata alla bicicletta in tutte le sue forme.



Il Festival è nato l'anno scorso sull'onda dei Mondiali di Ciclismo che hanno interessato la Toscana nel mese di settembre, BiciFi fu un'anteprima non solo con le esposizioni e i dibattiti alla Fortezza da Basso ma anche con la prima edizione della Granfondo Firenze che portò oltre duemila ciclisti a scoprire il percorso dei Mondiali di ciclismo. Anno nuovo, nuova edizione. Prima di tutto il Festival si sposta alle Cascine, luogo aperto e più idoneo a ospitare una kermesse del genere, l'ingresso è gratuito e il programma prevede di accontentare davvero tutti. Ci saranno esibizioni di tutte le specialità legate alla bicicletta, la possibilità di provare le novità, un'area per i più piccoli, giochi e animazioni. Ovviamente un'area espositiva e poi incontri e mostre. Ma alle Cascine si andrà soprattutto per pedalare, ogni giorno un itinerario diverso, dal Parco dei Renai al centro storico. Il mercatino vintage e lo spazio dedicato ai due grandi del ciclismo toscano: Gino Bartali e Gastone Nencini. Specifiche iniziative dedicate al tema della sicurezza e alla promozione di itinerari turistici da fare in bicicletta.

BiciFi è promosso da Sicrea in collaborazione con la cooperativa Xenia, ha il patrocinio di Regione Toscana, Provincia e Comune di Firenze. L'ingresso è gratuito.

## LA FESTA È QUI!

BiciFi, Florence Bike Festival,  
28-30 marzo 2014

Parco delle Cascine

Ingresso gratuito

[www.bicifi.it](http://www.bicifi.it)

<https://www.facebook.com/bicifi>

Granfondo Firenze De Rosa

**domenica 30 marzo 2014**

info e iscrizioni [www.granfondofirenze.it](http://www.granfondofirenze.it)

### ■ Tutti i modi di fare bici

BMX, Fitness Tube, MTB, Citybike, Dirt Bike, Trial, Climbing, Roller Skating, Parkour.

Sono davvero tante le specialità legate al mondo della bicicletta, alcune sono affidate a veri e propri esperti e possono di fatto essere considerate attività circensi, altre sono anche discipline sportive. In ogni caso lo spettacolo è garantito.



### ■ BimbinBici

Si divertiranno più degli altri ma il Festival pensa soprattutto al fatto che saranno loro i ciclisti e anche gli automobilisti di domani, quindi tanta attenzione all'educazione. Vigilandia, in collaborazione con il Corpo di Polizia Municipale di Firenze sarà la prima palestra stradale per tanti bambini e poi spazi per giocare e divertirsi in tutta tranquillità.

### ■ La Granfondo

Due percorsi, 140 e 80 chilometri. Una corsa per chi fa sul serio. Dalle Cascine si parte domenica mattina per attraversare il centro di Firenze e poi sulle strade del Mondiale per arrampicarsi fino al Mugello. Qui il bivio, chi ha scelto il medio torna indietro ma gli altri si metteranno alla prova sul passo del Giogo e della Futa. Si torna a Firenze per l'arrivo sullo strappo di Via Salviati, altro omaggio al Mondiale di Ciclismo 2013. Il villaggio dei ciclisti è alle Cascine dove si terrà anche il "Pasta Party". Per gli oltre 2.000 partecipanti, la metà provenienti da fuori regione, solo prodotti toscani, in cucina e a servire in sala i ragazzi dell'Istituto Alberghiero Buontalenti di Firenze.

# Il Mugello alle Cascine

*Sarà il Mugello uno dei protagonisti della seconda edizione di BiciFi. Quasi uno scambio di cortesie: i ciclisti impegnati della Granfondo partiranno infatti da Firenze per attraversare le terre del Mugello mentre da qui produttori e allevatori camperanno a valle per promuovere la loro terra e i loro prodotti.*





### ■ Dove nasce il latte

Metà del latte prodotto in Toscana viene dalle terre del Mugello. Quasi 400 le aziende zootecniche, l'ultimo censimento segnalava oltre 12.000 capi di cui 3.200 da latte. Ma l'allevamento bovino garantisce anche una carne di ottima qualità, dove accanto al recupero di razze originarie e il perfetto ambientamento della Chianina oggi si registrano anche sperimentazioni importanti.

Seppure in calo rispetto al passato è considerevole la presenza dell'allevamento di ovini, oltre 100.000 capi e 155 aziende, mentre l'allevamento di suini si sta specializzando con la Cinta Senese.

Da qualche tempo per le colline si vedono anche animali non proprio originali come i quasi 400 struzzi allevati da due aziende.

Un rapporto, quello che tra il capoluogo e il vicino territorio mugellano, non sempre facile e lineare ma è innegabile che per secoli, e un po' anche adesso, il Mugello sia stato la fattoria di Firenze. Polo agricolo tra i più importanti della regione realizza con l'agricoltura e la trasformazione dei prodotti il 5% della produzione complessiva e quasi il 6% della popolazione è impiegata nel settore agricolo. Sebbene abbia subito profonde trasformazioni il tessuto produttivo è fatto ancora di piccole aziende e due terzi della superficie coltivata sono lavorati direttamente dal coltivatore. Oltre 1.700 aziende, 15.000 ettari coltivati con seminativi, quasi 4.000 tra viti, olivi e frutteti e ben 33.000 ettari di boschi.

### ■ Tanto bio

In rapida crescita il numero di aziende che hanno sposato la cultura biologica.

L'aumento delle superfici coltivate biologicamente è in crescita esponenziale tanto che il Mugello è oggi in Toscana una delle aree dove questo tipo di coltura è più diffuso. Tra i territori più "virtuosi" quello di Firenzuola.



### ■ Sua maestà il Marrone

Quello del Mugello è prezioso tanto da aver meritato il riconoscimento IGP, la definizione esatta è Marrone del Mugello. Prodotto diventato negli ultimi tempi molto vulnerabile a causa di eventi climatici e della comparsa di un insetto, sostiene comunque un'importante economia locale.

Recentemente si è diffusa anche la produzione di birra a base di castagne e farro.

### ■ Patate all'olio

Patate e farro sono tra le produzioni che stanno acquistando riconoscimento per la loro qualità, mentre negli ultimi anni è cresciuta la coltivazione dell'olivo con un prodotto di eccellente qualità. Complice il cambiamento climatico anche la produzione vitivinicola sta dando ottimi frutti con l'utilizzo di vitigni che si adattano molto bene al territorio e al clima del Mugello.



# La bella stagione per il palato





## **ARRIVA LA FIERA DI PRIMAVERA: A SESTO FIORENTINO DIECI GIORNI TRA SHOPPING, EVENTI, LABORATORI PER I PIÙ PICCOLI E L'IMMANCABILE CIBO.**

### **Dai sapori vicini ai gusti lontani**

Ci saranno prelibatezze toscane, eccellenze da tutta Italia e ghiottonerie provenienti dai diversi angoli del pianeta: lampredotto e olive pugliesi, formaggi sardi e spezie orientali, dolci siciliani e frutta secca dall'Asia.

Non solo tante piccole "botteghe viaggianti" lungo le strade centrali di Sesto, ma anche degustazioni nei negozi del territorio e tanti eventi nel quartier generale delle buone forchette, il caffè della Fiera. Ecco qua il volto goloso della Fiera di Sesto Fiorentino, uno degli appuntamenti più attesi nella piana fiorentina, che l'anno scorso ha richiamato 80mila persone.

La nona edizione prenderà il via venerdì 4 aprile 2014, per proseguire fino a domenica 13 aprile. Dieci giorni di fiera con oltre cinquanta eventi, tremila metri quadrati di area espositiva nel centro cittadino, tra industria, commercio e volontariato, dove le eccellenze gastronomiche avranno il loro spazio.

### **ALLA FIERA A BORDO DEL TRENINO**

Col trenino la fiera è più vicina: basta posteggiare la macchina nelle strade intorno al centro di Sesto Fiorentino per arrivare, in un baleno, nel cuore della festa. Durante i weekend della Fiera di Primavera (sabato 5, domenica 6, sabato 12 e domenica 13 aprile) sarà attivo un servizio di navetta grazie a un trenino su gomma, dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19.

La principale fermata è proprio nel bel mezzo dell'evento fieristico, in piazza Vittorio Veneto.

Ecco le altre fermate: via Mazzini, via Giulio Cesare, museo della Porcellana Richard Ginori, via Viviani, via Tasso, via Gramsci, Santa Caterina, piazza Ginori.



### **Il buon cibo è di casa qui**

Iniziamo proprio da ciò che ci sta più a cuore: il buon cibo. Il cuore della manifestazione sarà la “Via dei sapori”, nel bel mezzo del centro sestese: lungo via Dante Alighieri nascerà un piccolo villaggio del gusto, con bancarelle e mini-stand dove sarà possibile assaggiare e portare a casa prodotti agro-alimentari dalla Toscana, dall'Italia e dal mondo.

Una strada per i buoni palati che collegherà gli altre due luoghi simbolo della Fiera di Primavera: piazza Vittorio Veneto, che ospiterà il padiglione espositivo principale e piazza Ginori, “casa” invece della piazza dei Bambini, animata nelle giornate di festa da laboratori, spettacoli di burattini e alcuni concerti.

### **Spazio alla solidarietà**

Dall'altro lato del centro, un altro polo di attrazione, la piazza della solidarietà, lo spazio dedicato alle associazioni (in piazza della Chiesa) con iniziative del mondo del volontariato, mercatini del baratto, gruppi di acquisto solidale.

Tornando al cibo anche quest'anno sarà possibile passeggiare per la fiera con la pancia piena, grazie a un programma itinerante di degustazioni all'interno dei negozi e delle botteghe alimentari del centro: si va dagli assaggi di formaggi e salumi, alle frittelle. E ancora lampredotto, cantuccini di Prato accompagnati dall'immane vino liquoroso, pizza e un laboratorio culinario per i più piccoli.

### **Incontri, workshop e food show**

Il caffè della Fiera, inoltre, si darà un gran daffare con una serie di incontri dedicati alle eccellenze del territorio, un workshop sull'olio, viaggi tra ricette e fiabe per bambini, oltre a food show con chef all'opera che faranno assaggiare al pubblico le loro creazioni. La Fiera di Primavera non è soltanto shopping, ma soprattutto un grande contenitore di iniziative, eventi e proposte.

Nel programma 2014 sono previste passeggiate culturali, spettacoli teatrali e momenti per mettere in contatto le aziende del territorio e chi cerca lavoro.





## FIERA DI PRIMAVERA, ISTRUZIONI PER L'USO

**Quando:** dal 4 al 13 aprile 2014

**Dove:** nel centro di Sesto Fiorentino (FI)

Tra piazza Vittorio Veneto, via Dante Alighieri, piazza Ginori e piazza della Chiesa  
*Ingresso libero*

**Le tappe del gusto:** La via dei Sapori, in via Dante. Caffè della Fiera, Punti ristoro nel centro di Sesto, Degustazioni nei negozi del centro

**Per sapere tutto sul programma:** [www.laferadiprimavera.com](http://www.laferadiprimavera.com)

Per restare aggiornati con Facebook:





**Chef domani**

*Istituto Bernardo Buontalenti*



**Angelica,  
Tommaso  
e Riccardo  
tocca a voi**

## UN CONTEST DI CUCINA? UN ALTRO? NO, QUI SI PARLA DI GIOVANI CHEF DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI TOSCANI CHE SI MISURANO CON LE LORO RICETTE



A partire da questo numero Gola Gioconda offre un spazio agli Istituti Alberghieri della Toscana, un modo per scoprire cosa si muove nelle scuole degli chef di domani. Ai ragazzi, coadiuvati dai loro insegnanti, abbiamo chiesto di “inventare” una ricetta. Per ogni scuola le migliori saranno pubblicate sulla rivista. Alla fine un vero e proprio contest con una ricetta per ogni istituto e una giuria che premierà la migliore. Accanto a questo un'intervista a uno studente dell'ultimo anno. Si comincia con l'Istituto Buontalenti di Firenze: le tre ricette sono di Angelica Tazioli, Tommaso Manetti e Riccardo Leoncini, il coordinamento è stato del professor Adriano Ariani. Abbiamo chiesto agli aspiranti chef creatività e concretezza. Queste sono le loro ricette

### Tortino dalle Ande a Firenze

**Difficoltà:** ◇◇

**Dose:** per 4 persone

- 2 avocado
- 2 uova sode
- 250 g patate lesse
- 200 g formaggio caprino
- 50 g grana a scaglie
- 16 pomodori datterini
- 100 g riso arborio
- 10 g aceto balsamico
- noce moscata q.b.
- 50 g prezzemolo
- sale e pepe q.b.

Lavare le patate e lessarle con la buccia.

In una pentola mettere a bollire l'acqua con sale e un goccio di aceto, sodare le uova per 6/7 minuti, il rosso deve rimanere leggermente cremoso.

Preparare un battuto di prezzemolo.



Lessare il riso fino a cottura completa.

Tagliare l'avocado a fette orizzontali e ricavare dei dischetti con il coppa pasta.

Nel piatto di portata, aiutandosi con un cerchio di alluminio, mettere il dischetto di avocado, sopra il riso lessato e mantecato con il formaggio caprino e per ultimo uno strato di patate lesse impastate con i rossi d'uovo cotti e il prezzemolo. Concludere il tortino con un altro disco di avocado e decorare il tutto con i pomodori datterini e le scaglette di grana. Condire con un filo di olio extra vergine e aceto balsamico

**Riccardo Leoncini**  
Classe 3C Enogastronomia



## Nuraghe esotico

**Difficoltà:** ◇◇

**Preparazione:** 20 minuti

**Cottura:** 40 minuti

**Dose:** per 4 persone

### Per la salsa

- 240 g di mango
- 440 cl di acqua
- 1 cucchiaino di curcuma
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di fecola di patate

### Per il riso

- 320 g di riso Long and wild
- 70 g di cipolla
- 50 g di parmigiano
- Sale e pepe q.b.
- Un cucchiaio di olio Extra Vergine

### Per il pesce

- 150 g salmone
- 2 arance

### Per il contorno

- 1 foglia di radicchio rosso precoce
- 1 foglia di insalata romana e rucola

### Per decorazione

- Pomodorini
- Arancia
- Limone  
a piacere

**Per la salsa:** prendere una pentola e mettere a bollire l'acqua, con il mango tagliato a pezzetti piccoli, un cucchiaino di curcuma e uno di sale. Far bollire per 10 minuti, dopo di che frullare e aggiungere un cucchiaino di fecola e rimettere a cuocere per 2 minuti



**Per il riso:** mettere a bollire l'acqua con la cipolla, appena bolle aggiungere il sale, l'olio e buttare il riso e cuocere per 14- 15 minuti. Appena cotto, spegnere e aggiungere del parmigiano, lasciare riposare per il tempo di cottura del pesce

**Per il pesce:** mettere il salmone sulla griglia calda e cuocere, usando come se fosse olio, il succo d'arancia, versandolo sopra e aggiungendo sale e pepe se si desidera.

**Per il contorno:** adagiare nel piatto una foglia di radicchio con all'interno la foglia di insalata romana e la rucola tagliate in precedenza

Per la decorazione: tagliare la frutta a piacere

### Montaggio

Fare una cupola di riso al centro del piatto e affogarlo con la salsa al mango, con decorazioni a piacere accanto. Sistemare il salmone sull'insalata e all'interno della foglia di radicchio.

**Tommaso Manetti**  
Classe 3C Enogastronomia

## Sformatino di riso e pollo all'arancia

**Difficoltà:** ◇◇

**Dose:** per 4 persone

- 200 g riso parboiled
- 150 g zucchine
- 20 g pinoli
- 70 g parmigiano gratt.
- 4 arance
- 250 g petto di pollo
- 50 g farina
- olio extra vergine di d'oliva q.b.
- sale q.b.
- scorze d'arancia q.b.
- 2 cucchiari zucchero
- ½ bicchiere di acqua
- timo e basilico q.b.
- 70 g pecorino a scaglette

Tagliare il petto di pollo in piccoli cubetti, infarinarli e rosolarli in un filo d'olio.

Bagnare i bocconcini con il succo d'arancia, salare e portare a cottura.

Lessare il riso per 18 minuti in acqua salata. Mi raccomando,



copritelo con l'acqua altrimenti si attacca!

Condire il riso con i pinoli precedentemente tostiti, la zuccina tagliata sottilmente e una manciata di parmigiano.

Metterlo dentro uno stampino da creme caramel e cuocerlo a bagno maria, in una pirofila, per 20 minuti.

A fine cottura, lasciarlo intiepidire e sformarlo sul piatto di portata. Metterci sopra i cubetti di pollo croccanti e ancora caldi e le scorzette di arancio, candite precedentemente in acqua e zucchero.

Condire il tutto con un pesto ottenuto tritando nel mixer basilico, timo, pinoli, olio extra vergine di d'oliva.

Decorare con fette d'arancia intorno allo sformato, scaglette di pecorino e buon appetito.

**Angelica Tazioli**

*Classe 3C Enogastronomia*

*Alla fine un vero e proprio contest con una ricetta per ogni istituto e una giuria che premierà la migliore. I ragazzi coinvolti sono quelli del terzo anno.*





**Chef domani**

*Istituto Bernardo Buontalenti*

# Chef in fuga

**COSA PENSANO, SPERANO,  
CERCANO I RAGAZZI CHE  
STUDIANO CUCINA.**



Come ci sei arrivato?

*Mi è sembrata la cosa più naturale del mondo, fin da bambino ho sempre pensato che avrei fatto il cuoco. Mi piaceva veder fare da mangiare.*

Una famiglia di ristoratori?

*No, solo una mamma molto appassionata. Da noi si cucina per davvero, piatti tradizionali, la pasta, gli arrostiti, il fritto ma tutto fatto in casa. E una passione condivisa per i dolci.*

E tu?

*Io guardavo, poi ho cominciato a aiutare e quando è stata l'ora di scegliere la scuola superiore nessun dubbio.*

Com'è andata con la scuola?

*Sono contento anche se i primi anni sono stati difficili. Il primo anno ero impaurito, disorientato. Poi tutto è migliorato e soprattutto in quarta ho cominciato a provare davvero soddisfazione. C'è molta passione anche nei professori e ora che siamo alla fine posso dire che, pur con tante difficoltà in questa scuola si è creato un bell'ambiente, stimolante.*

Hai fatto stage?

*Sì, ai ristoranti La Vecchia Bettola e alla Grotta Guelfa, a Firenze. È stato divertente, fosse per me non sarei mai venuto via, a fine giornata chiedevo sempre di rimanere ancora un po'.*

*Lorenzo ha le idee chiare. Oggi come dieci anni fa, lui vuole fare il cuoco. Diciotto anni, frequenta la quinta dell'Istituto Alberghiero Buontalenti, ovviamente con indirizzo cucina.*

Ma ora la scuola sta per finire. Che farai?

*Vado a Londra. Ho un cugino che vive là e ho mandato un curriculum a una catena di ristoranti inglesi, mi hanno risposto subito e sembra si possa fare.*

Come ti vedi tra 5 anni?

*Vorrei essere in America, essere in grado di sostenere una cucina e lavorare per una clientela elevata.*

Ma l'Italia non c'è mai nei tuoi sogni?

*Siamo il paese della tradizione, forse quello dove si mangia meglio ma se penso al lavoro, alle opportunità vedo solo paesi esteri.*

Hai un modello tra gli chef?

*Vissani ma adesso seguo molto anche gli emergenti.*

Guardi Masterchef?

*Sì, ma non mi piace la severità eccessiva. In fin dei conti chi partecipa non è un professionista e poi non si dovrebbe mai dire che un piatto fa schifo e meno che mai gettarlo a terra. Non mi pare giusto.*

# ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria  
Enoteca &  
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,  
50 - 50144 Firenze

**Tel 055 354 350**

[enotria@enotriawine.it](mailto:enotria@enotriawine.it)  
[www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it)



**Andante con moto**  
*di Dino Giannasi*

# Trentatre trentini...





**C'È SEMPRE MOLTA EMOZIONE  
A VISITARE LUOGHI NUOVI.  
LA MONTAGNA POI È IL  
TERRENO IDEALE PER LE MOTO:  
BELLE STRADE – E QUELLE DEL  
TRENTINO SONO PERFETTE –,  
PANORAMI STUPENDI, BUON  
CIBO E BUON VINO.  
E QUANDO IL TEMPO SORRIDE  
AL VIAGGIATORE NON SI PUÒ  
DESIDERARE ALTRO...**

È tutto merito di un cupolino. La mia prima volta a Rovereto e dintorni si deve all'acquisto di un nuovo e tecnologicissimo cupolino, detto anche parabrezza. Sembra un dettaglio ma su una moto naked come la mia la protezione dall'aria in viaggio è la cosa che si sente di più. Quale miglior prova sul campo di una trasferta in Trentino? Tra l'altro mi aspetta un toscano emigrato felicemente in quella zona.

Come al solito la trasferta autostradale non è il massimo del divertimento, ma è mitigata dagli effetti benefici del nuovo acquisto che in effetti evita le fastidiose turbolenze. Prendo nota della notevole gommosità del panino all'autogrill.

All'arrivo c'è l'amico che mi aspetta per condurmi al mio alloggio, un B&B sulle colline oltradige.

### **BED AND BREAKFAST AL GHIRO**

Il B&B Al Ghiro si trova nel comune di Villa Lagarina, in località Pedersano. La posizione è strategica: sul fronte si trova il giardino che si affaccia sul bellissimo panorama dell'Adige e della città di Rovereto. È un vecchio maso ristrutturato con gusto e passione, in mezzo ai vigneti tipici di questa zona. Le camere sono ai piani superiori, la colazione dolce e salata è servita in una tipica stube in pietra, privilegiando i prodotti locali.



#### **Al Ghiro**

*loc. Pedersano 38060 Villalagarina (TN)*

*Tel. 0464 820148*

*<http://www.alghiro.it/>  
[alghiro@gmail.com](mailto:alghiro@gmail.com)*



La mattina seguente iniziamo un giro che ci porterà tra monti e valli a ovest, fino a sconfinare in Veneto. Folgaria, il passo Coe (nei cui pressi si trova la Base Tuono, una ex base missilistica Nato che è stata in parte recuperata ed è visitabile), il Monte Campomolon, il Passo della Vena e ovviamente l'altopiano dei Fiorentini (grazie del pensiero...) per giungere infine ad Arsiero. Lungo questo tragitto si trovano molte fortificazioni della prima guerra mondiale che sono visitabili.

*Il Lago artificiale di Coe e l'inizio della strada che condice ad Arsiero e alla bassa Val d'Astico*



## OSTERIA DEL PETTIROSSO

Per la cena la scelta è caduta su un ristorante di Rovereto a due passi dal MART, il museo di Arte moderna e contemporanea: l'Osteria del Pettiroso. In realtà è più di un'osteria, è anche un wine bar, un'enoteca e un locale dove si svolgono eventi e musica dal vivo. Il ristorante è al piano inferiore, dove un tempo c'erano le cantine. Il menu spazia tra la cucina classica italiana a quella tipica trentina, reinterpretato con fantasia. Molto dotata -ovviamente- la cantina, con un'ampia selezione di etichette locali e non.

### Osteria del Pettiroso

Corso Bettini, 24

38068 Rovereto (TN)

Tel. 0464 422463

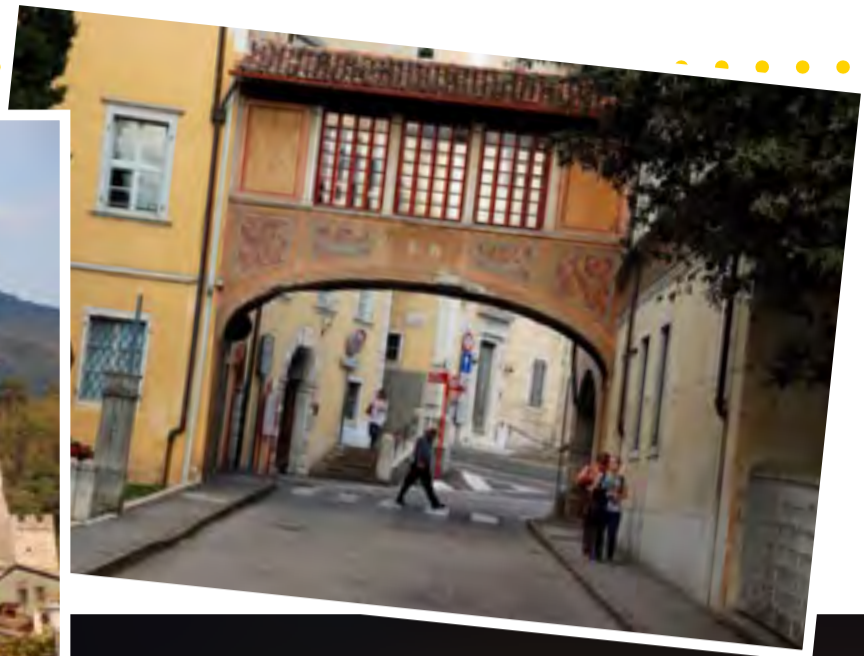
<http://www.osteriadelpettiroso.it/>

[paolo@osteriadelpettiroso.it](mailto:paolo@osteriadelpettiroso.it)

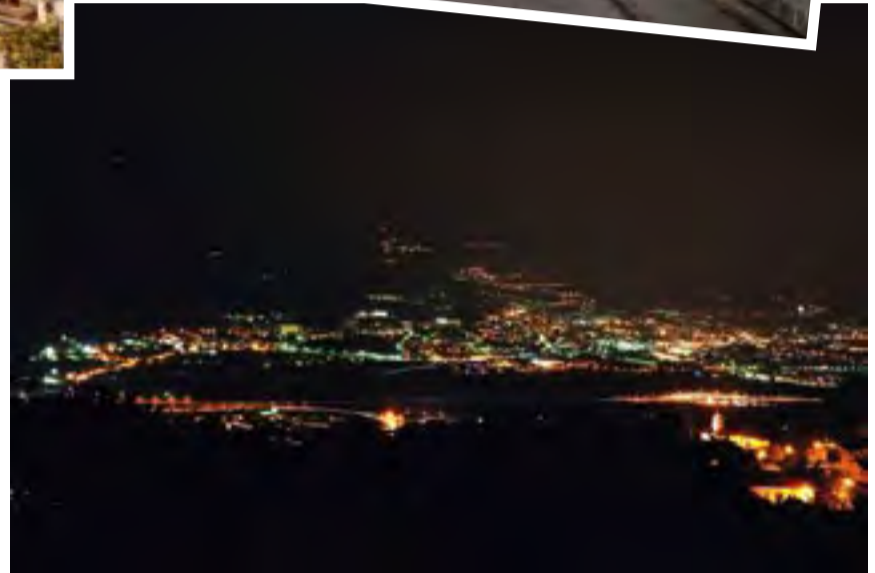
Orario ristorante: 12.00 14.30 - 19.30 22.00

Orario wine bar: 11.00 15.30 - 17.30 01.00



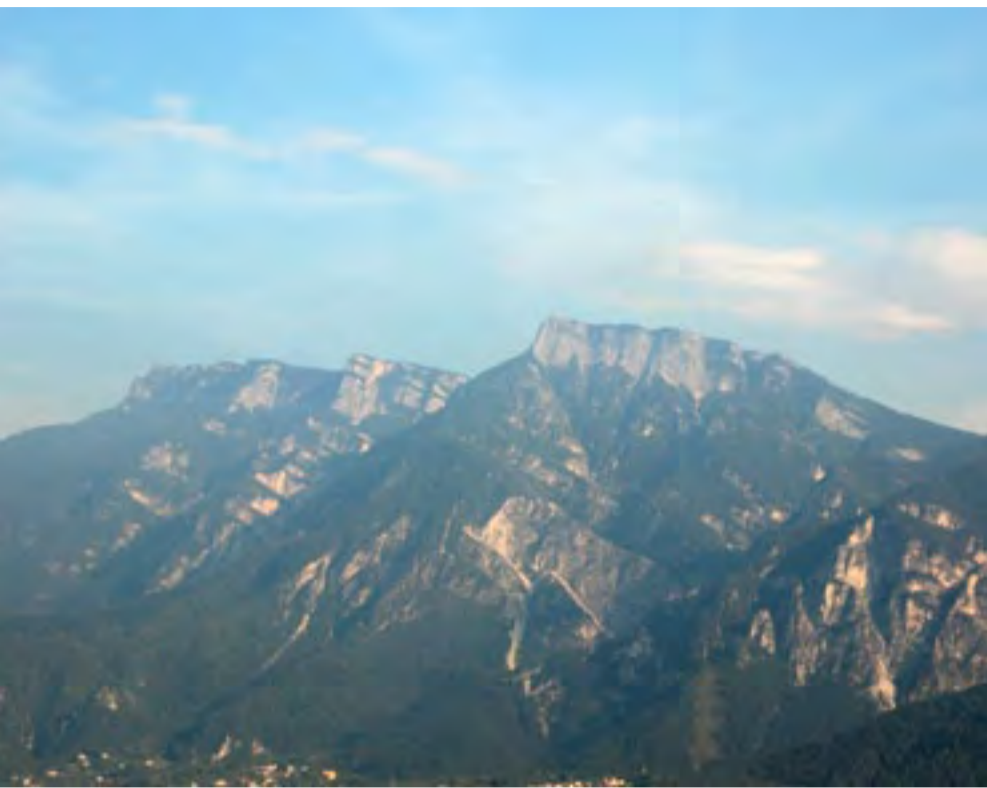


*Il Castello di Rovereto e alcuni scorci della città. Per info:  
<http://www.comune.rovereto.tn.it/>  
<http://www.visitrovereto.it/>*



La parte centrale del giro prosegue verso Piovene per prendere in salita la SS 349 verso Asiago: i dieci tornanti sul fianco sud del Monte Pau sono un must per ogni motociclista che si rispetti! Proseguendo verso ovest altri passi e montagne, boschi, pascoli e malghe che spesso offrono vendita diretta di ottimi prodotti artigianali come i formaggi tipici Vezzena e Casolet. Una serie di tornanti (purtroppo “deturpati” da una fila di pullman turistici davanti a noi...) immette nel pittoresco comune di Lavarone, famoso per l'omonimo lago, un piccolo gioiello d'acqua limpida a 1100 mslm.





*Il lago di Caldonazzo, con lo sfondo dominato dai monti della Cima di Vezzena e di Mandriolo*

## **I laghi di montagna**

Altri laghi sono a breve distanza: virando verso nord c'è una strada panoramica che conduce verso la Valsugana e i laghi di Caldonazzo e Levico. La parte finale del giro mi porta a fare il periplo dei due laghi per arrivare infine a in val d'Adige a Mattarello. Mentre in Alta Valsugana abbondano i meleti via via che ci si sposta verso l'Adige riprendono a dominare i vigneti sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco.

Non è tardi e decido di fare una deviazione per rientrare alla base. Percorrendo la strada della valle di Cei verso sudovest si arriva al Lago di Cei, a circa 900 mslm, al centro di un'area protetta immersa tra boschi di faggi secolari e abeti.

Lasciando alle spalle il Monte Palon si ridiscende verso Rovereto, mentre la foschia avvolge la città sotto la luce del tramonto.

È stata una magnifica scorpacciata di passi e panorami, e purtroppo domani si rientra a casa...



## I VINI DELLA VAL LAGARINA

Il tratto meridionale della val d'Adige (da sud di Trento fino al Veneto) è chiamata Vallagarina. È una zona ricca di produzione enogastronomica di qualità: carne equina, il formaggio Vezzena e quelli del Monte Baldo, i marroni di Castione e gli ortaggi biologici della Val di Gresta. Ma il prodotto più rinomato è senz'altro il vino. In Vallagarina la coltura della vite occupa terreni posti ad una altitudine compresa fra i 100 ed i 700 mslm, posti per circa il 40% in fondovalle ed il 60% in media ed alta collina. La vite ed il vino esistono da sempre in Vallagarina: sino dall'epoca romana, con un notevole impulso dopo l'annessione di questo territorio alla Repubblica di Venezia nel XV secolo a cui si accompagnò l'introduzione del vitigno Marzemino.

*Inspirato dagli assaggi dei giorni precedenti ho seguito il consiglio dei titolari del B&B e il giorno della partenza ho fatto un po' di shopping all'Azienda vinicola Grigoletti, a pochi chilometri da Rovereto.*



**Azienda Agricola Grigoletti**  
Via Garibaldi 12 - 38060 Nomi (TN)  
Tel. 0464 834215  
<http://www.grigoletti.com>  
[info@grigoletti.com](mailto:info@grigoletti.com)



# Trattoria & Locanda

"La tradizione della cucina Toscana si rinnova"

*Master Coco Dino*  
1897

PREMIO ACCIAIOLO 2013  
alla più antica Trattoria di Scandicci



*Dino*  
1897

Il "MASTER COCO DINO"  
PAOLO RAVEGGI



**Gola in cucina**  
*di Diego Spatari Tironi*



# Gamberoni in bisque d'arancia

**PROTAGONISTE INDISCUSSE  
LE ARANCE DI SICILIA.  
VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI  
PRODOTTI ALIMENTARI, DEI  
FORNITORI LOCALI E DEI  
POSSIBILI UTILIZZI IN CUCINA.**

È lo chef Diego Spatari Tironi a preparare questa sfiziosa video-ricetta, frutto di una nuova e gustosa rubrica di Informacoop, la trasmissione televisiva di Unicoop Firenze in onda su Rtv38, Italia 7 e Toscana Tv e che è possibile vedere anche su Youtube.

Il “Laboratorio del gusto” ci porta alla scoperta dei prodotti alimentari, dei fornitori locali e dei possibili utilizzi in cucina.

In questo caso sono le arance di Sicilia le protagoniste indiscusse, che sono abbinata ai gamberoni, a un'insalatina di cuori di sedano e a un riso basmati aromatizzato agli agrumi e al ginger.







## Gamberoni in bisque d'arancia

- Gamberoni
- Sedano
- Riso basmati
- Ginger fresco
- Arance
- Prezzemolo
- Sedano
- Odori
- Radicchio rosso
- Lime menta
- Burro salato
- Senape ancienne
- Semi di papavero
- Sale e pepe
- Olio extravergine di oliva

### La preparazione

#### *Il riso basmati*

Mettiamo a bollire l'acqua per il riso basmati, una volta pronto lo scoliamo, tenendo da parte il liquido di cottura, che servirà più avanti, e lo mantechiamo con del burro salato. Mentre il riso è ancora caldo, diamo un'ulteriore nota d'agrumi, tagliando in pezzetti molto fini la scorza di arance (non trattate) e del lime, oltre a una radice di ginger.



In un recipiente a parte mescoliamo un cuore di sedano tagliato in piccoli pezzetti, della senape ancienne e un po' di ginger, aggiungendo un filo d'olio extravergine e una spruzzatina di lime.

#### *La bisque*

Mentre il riso cuoce, possiamo iniziare a pulire i gamberi. Una raccomandazione: tenete da parte il carapace (ossia il guscio) e le teste, perché serviranno per creare la nostra

bisque. Un altro particolare a cui stare attenti è l'intestino del gamberone, che va ripulito bene incidendo la schiena del mollusco e togliendo il tipico filamento scuro. Puliamo anche i carapaci e le teste, facciamole spurgare e togliamo tutte le impurità.



In una padella soffriggiamo gli odori. Successivamente inseriremo le teste e i carapaci, aspettiamo che si asciughi l'acqua dei nostri crostacei a questo punto flambiamo con del cognac. Lasciamo evaporare l'alcol e uniamo un po' di succo di un'arancia. Aggiungiamo dell'acqua calda o del brodo: nel nostro caso usiamo l'acqua di cottura del riso, che ha rilasciato dell'amido e quindi andrà a legare maggiormente la nostra salsa. Filtriamo con il colino e raccogliamo in un recipiente la bisque, una crema da usare come minestra oppure - se più tirata - come elemento decorativo. Quest'ultimo è il nostro caso.

#### *Gamberi*

È arrivato il momento di cuocere i gamberi. Lo facciamo usando una padella antiaderente e un filo d'olio. Attenzione, il gambero deve stare pochissimo in padella, giusto il tempo per una doratura. Per fare questo, flambiamo i gam-



beri con del cognac e poi aggiungiamo un pizzico di sale e una manciata di prezzemolo fresco.

#### *Nel piatto*

Con un coppapasta, diamo una forma circolare al riso basmati, lo premiamo e lo rendiamo compatto. Poi mettiamo sopra il riso l'insalatina di sedano, alcuni gamberoni passati nei semi di papavero, delle scorzettine di arance e del radicchio di Chioggia.



ISO 9001

## SERVIZI:

### Consulenza, pianificazione delle risorse, realizzazione di software e sistemi informatici

- Revenditori autorizzati software business
- Progettazione sistemi informativi ed informatici
- Analisi delle esigenze, studi di fattibilità
- Consulenze sistemistiche
- Consulenze applicative
- Realizzazione di applicazioni verticali

### Formazione

- Alfabetizzazione informatica
- Strumenti di office automation
- Strumenti di comunicazione e messaggistica
- Internet
- Organizzazione dei processi aziendali
- Progettazione database
- Ambienti di sviluppo Microsoft /OpenSource
- Utilizzo Tablet/Smartphone iOS/Android

### Soluzioni per videoconferenza

- Analisi esigenze
- Progettazione, realizzazione, manutenzione
- Soluzioni Voip / Centralini virtuali

### Soluzioni web-realizzazione siti

- Analisi esigenze
- Studio grafico
- Soluzioni di Content Management System
- Soluzioni di Document Management
- E-Commerce / B-to-B
- Integrazione con sistemi informativi
- Progetti di virtualizzazione di imprese
- Web 2.0
- Enterprise 2.0
- CRM - CMS - E-Learning

### Assistenza hardware e sistemistica

- Studio e realizzazione di documentazione tecnica
- Studio e realizzazione di presentazioni di prodotti
- Supporti tecnici - gestionali

### Fornitura prodotti software ed hardware

- Fornitura di materiale hardware
- Somitura dei principali prodotti

## Newsletter



WWW.SDIPI.IT VIA G. AMBROSOLI, 39 - 50018, Scandicci (FI) TEL. 055753433/34 staff@sdipi.it P.Iva 045531330480



## Gola in cucina

di Gianni Carpini

**L'APERITIVO CHE VIENE DA LONTANO: A PONTE A GREVE DURANTE L'INAUGURAZIONE DI UNA MOSTRA SULLA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE SARÀ POSSIBILE ASSAGGIARE LE RICETTE DI UN TEMPO.**



# Una cucina da Medioevo

## Il regno della "scarpetta"

In castelli e case-torri, si andava poco per il sottile. Era lui, messor pane, a fungere da forchetta anche nei banchetti più nobili: sulla fetta si adagiavano le pietanze, nel caso in cui non venissero mangiate direttamente con le mani. Dal Medioevo le usanze intorno alla tavola sono cambiate, ma alcuni alimenti tipici sono rimasti gli stessi.

Molti dei piatti della tradizione fiorentina sono nati intorno all'anno Mille. La ribollita, per esempio, o l'uso delle interiora, come trippa e lampredotto. Un tempo cibi dei poveri, oggi portate che fanno la loro bella figura nel menù dei ristoranti più ricercati.



Al cibo e alle sue origini è dedicata la mostra “A tavola con la storia. Alimentazione antica e tradizionale in Toscana”, curata dal Gruppo archeologico fiorentino D.L.F. che si aprirà il 29 marzo a pochi metri dal luogo dove le massaie di oggi riempiono la dispensa: il supermercato. Nello spazio eventi al primo piano del centro Commerciale Coop di Ponte a Greve (Firenze) ci saranno pannelli fotografici e ricostruzioni di oggetti antichi.

Ma la sorpresa sarà soprattutto da gustare. Nel corso dell'inaugurazione, dalle ore 16,30 del 29 marzo, si potrà “toccare con il palato” quello che mettevano sotto i denti i nostri progenitori, grazie ad alcune ricette medioevali preparate per





## Pasticcio di carne alla medioevale

**Difficoltà:** ◇

**Dose:** per 8 persone

### Per il ripieno

- 1 Kg di carne  
(un terzo fegato-frattaglie, un terzo maiale-salsicce,  
un terzo pollame-coniglio)
- 2 uova
- rosmarino, alloro, ginepro, salvia

### Per la pasta

- Bozza di pane da 1 Kg
- Lardo di Colonnata

Far cuocere in padella la carne, mescolarla poi con le uova. Riempire la bozza di pane con il composto e ricoprirla con il lardo. Infine infornare.

l'occasione dagli chef di Ops, il bistrot-libreria presente nel centro commerciale. Manicaretti cucinati rispettando le prescrizioni di secoli addietro, grazie ai consigli forniti direttamente da esperti di storia medioevale con una passione per la cucina.

Ci sarà un pasticcio di carne, insieme a un pasticcio di formaggio e verdure. Due piatti che con tutta probabilità oggi ricadrebbero nel capitolo delle “torte salate”. A questi si aggiungerà il formaggio stagionato servito alla maniera medioevale, tagliato a dadini e accompagnato dal miele. Formaggio pecorino, è ovvio: il parmigiano era cacio di altri “feudi”.

Nel Medioevo, infatti, visti i problemi di trasporto e di conservazione degli alimenti, venivano consumati soprattutto i prodotti locali.

I cibi più “esotici” erano riservati a chi poteva permettersi di sborsare molto denaro per le prelibatezze.

“C’era una grande differenza tra l’alimentazione dei nobili e quella del popolo – spiega Chiara Sacchetti, storica medioevale del gruppo

archeologico fiorentino – chi era ricco prediligeva il gusto degli alimenti, con cacciagione, fritti e pietanze arrosto, i poveri sfruttavano al massimo le materie prime che avevano a disposizione, per esempio preparando un brodo o utilizzando le interiora, la parte meno pregiata degli animali”. Dagli etruschi ai romani, dal Medioevo all’epoca moderna, la mostra ripercorre con una serie di pannelli descrittivi e fotografici gran parte del cammino della cucina toscana.

C’è anche uno spazio dedicato alle credenze popolari in versione culinaria.

“Come non citare la (presunta) sfortuna causata dalla presenza di tredici commensali a tavola – dice Chiara Sacchetti – oppure la superstizione secondo cui buttare via il guscio dell’uovo intero porti male, perché al suo interno potrebbe annidarsi il diavolo”.

Durante l’inaugurazione del 29 marzo saranno distribuite anche mini-pergamene con su scritte alcune ricette medioevali, per ricreare a casa ciò che i nostri antenati preparavano nelle antiche cucine.



# Il gelato è “super” e senza glutine



**IL GELATO PER CELIACI ARRIVA  
AL SUPERMERCATO:  
A SESTO FIORENTINO IL PROGETTO  
PILOTA IN TOSCANA.  
IL CAFFÈ COOP.FI SERVE CONI  
(E COPPETTE) GLUTEN FREE.**



Buono per tutti, per chi è intollerante al glutine e per chi invece non deve seguire diete particolari. I golosi non devono storcere il naso: “con” o “senza” il sapore resta quello del buon gelato. Alla frutta o al cioccolato, semplici o più elaborati, sono quindici - tutti senza glutine - i gusti in assortimento all’interno di questa super-gelateria. “Super” perché nasce nella pancia di un centro commerciale Coop ed è gestita direttamente dal personale del supermercato. Siamo a Sesto Fiorentino, dove è nato il terzo Caffè Coop.fi, che vanta un primato in Toscana. È il primo punto ristoro portato avanti dalla grande distribuzione ad offrire gelato di propria produzione, torte gelato e yogurt soft pensati per chi è celiaco.

Un progetto pilota realizzato insieme alla **sezione toscana dell’Aic**, l’associazione celiachia.



**Le regole “gluten free”**

Per preparare un gelato gluten free, esistono regole ben precise. Il personale della gelateria Coop.fi è espertissimo in materia.

“Abbiamo certificato il reparto – spiega Lorenzo Calderai, category manager del settore forneria, intervistato da Informacoop – tutti gli addetti hanno seguito un corso di formazione per la produzione e Unicoop Firenze garantisce che le materie prime siano senza glutine”.

I mastri gelatieri sono all’opera in un laboratorio diviso dagli altri ambienti di lavoro, mentre il prodotto finito è conservato in contenitori chiusi (la carapina) per evitare al massimo contaminazioni da glutine. Abbiamo testato noi stessi la procedura.

“Scusi vorrei un cono fragola e cioccolato, senza glutine”. Bastano queste parole per far scattare l’operazione gluten free. Prima di tutto l’addetto si lava le mani per eliminare eventuali tracce di glutine. Allo stesso modo le palette usate per sistemare il prodotto devono essere diverse da quelle impiegate di solito, il gelato per celiaci inoltre è sistemato nella carapina in un contenitore sotto quello principale. E infine c’è il cono senza glutine, prodotto da una ditta specializzata e conservato in buste chiuse.

## Dalla pizza alla brioche per celiaci

Nella nostra regione sono 12mila i casi di intolleranza al glutine diagnosticati: tante persone che devono fare attenzione non solo quando mangiano a casa, ma soprattutto quando consumano un pasto fuori o si concedono uno spuntino.

Tra i prodotti "vietati" ai celiaci ci sono anche alcuni tipi di cioccolato (quelli che contengono cereali con glutine), la birra di malto d'orzo e frumento.

Trovare ristoranti, gelaterie e perfino pizzerie con menù adatti anche ai celiaci può essere una vera e propria caccia al tesoro.

Per questo l'**Aic, l'Associazione Italiana Celiachia**, stila ogni anno una guida, su carta e online.

In Toscana esistono 470 esercizi che servono



prodotti senza glutine, tra hotel, trattorie, panifici, pub e pizzerie.

Tra questi ci sono settantotto gelaterie con dolcezze gluten free. La maggior parte si trova a Firenze (22), città seguita da Arezzo (12) e Livorno (11). La maglia nera per il gelato senza glutine va invece alla provincia di Massa Carrara, dove sono attivi solo quattro gelatai "amici" dei celiaci.

## I CEREALI VIETATI AI CELIACI

**FRUMENTO (GRANO)**

**FARRO**

**ORZO**

**AVENA**

**SEGALE**

**MONOCOCCO (PICCOLO FARRO)**

**SPELTA (FARRO GRANDE)**

**GRANO KHORASAN (KAMUT)**

**TRITICALE**







*Pronti per i ma'mùl e il baharat?  
Con cosa va l'asafoetida?  
Niente paura Jean Michel ci aiuta  
a conoscere la cucina etnica.  
Le tecniche e gli ingredienti*

# Il cibo dei vicini



In un'Italia ormai piena di stranieri residenti, venuti da vicino o da lontano, dobbiamo per forza avvicinarci a culture di cui ancora poco tempo fa ignoravamo persino gli aspetti più elementari. I nostri vicini di casa non sono più soltanto concittadini o semplici "forestieri", ma anche persone che arrivano da tutti i continenti, portando con sé elementi di diversità e novità che dobbiamo accettare, che lo vogliamo o no, e la cucina è uno di questi elementi. Quindi, cucinare etnico non è più soltanto il fatto degli amanti dei viaggi lontani o dell'antropologia, ma di tutti noi.

### **Internet: etnico per tutti**

Per cucinare etnico, naturalmente, servono alcune conoscenze che oggi si acquisiscono facilmente attraverso le decine di libri a disposizione, ma soprattutto attraverso Internet che è un immenso archivio di quasi tutte le cucine. Basta interrogare i motori di ricerca e ci appaiono immediatamente ricette di tutto il mondo, in italiano e nelle altre lingue. Più difficile, magari, è il reperimento degli strumenti particolari, caratteristici di molti paesi, ma nelle città si trova ormai di tutto: pentole da cuscus, vassoi e tajine di coccio, teiere e bicchierini da tè alla menta si trovano nei negozi alimentari, spesso anche macellerie halal, gestite da maghrebini o mediorientali; wok, pentole elettriche per cuocere il riso, padelle speciali, ciotole e bacchette, piastre da tavola, cesti di bambù impilabili per cuocere a vapore si trovano nei negozi gestiti da cinesi; ciotole e bacchette giapponesi, stuoini e palette per fare il sushi, bottigliette di porcellana e bicchierini per il sakè, frustini di bambù per la cerimonia del tè, padellini quadrati per la frittatina arrotolata si trovano nei negozi giapponesi; persino la "bombilla" e la sua cannuccia metallica per bere il maté argentino si trovano in qualche negozio sudamericano.



### **Dove trovare quel che serve**

Gli ingredienti di tanti paesi si trovano nei negozi specializzati multietnici, e ciò che non si trova in città si può acquistare in rete facilmente, come per esempio il cucchiaino a molla per fare i falafel egiziani, le formelle di legno per fare i pasticcini "ma'mùl" siriani o lo stampo tradizionale per decorare il pane greco da chiesa.

## Tabulè libanese ovvero insalata di grano bulghur e prezzemolo

Il tabulè libanese (da non confondere con il taboulé franco-pied-noir) è una insalata di prezzemolo e grano bulghur. È presente su tutti i menu libanesi tradizionali e fa parte della cucina classica di quel paese.

La ricetta è semplicissima: il grano bulghur si lascia a mollo per mezz'ora in acqua tiepida per ammorbidirlo, poi si scola bene e si condisce con: abbondante prezzemolo tritato grossolanamente, cipolla rossa tritata o cipollotto tritato, pomodori freschi sodi a cubetti, menta fresca tritata, un po' di succo di limone, un po' di melassa di melograno, volendo un po' di sumac, e sale. Si lascia insaporire e gonfiare ulteriormente in frigo per un'oretta e si consuma fresco.

La melassa di melograno si trova nei negozi di prodotti mediorientali oppure attraverso Internet su siti di prodotti libanesi. Va usata con cautela perché è abbastanza dolce e molto aromatica.

Il sumac è una polvere porpora di sapore aspro che si usa spesso al posto del limone. Si trova anch'essa nei negozi mediorientali.

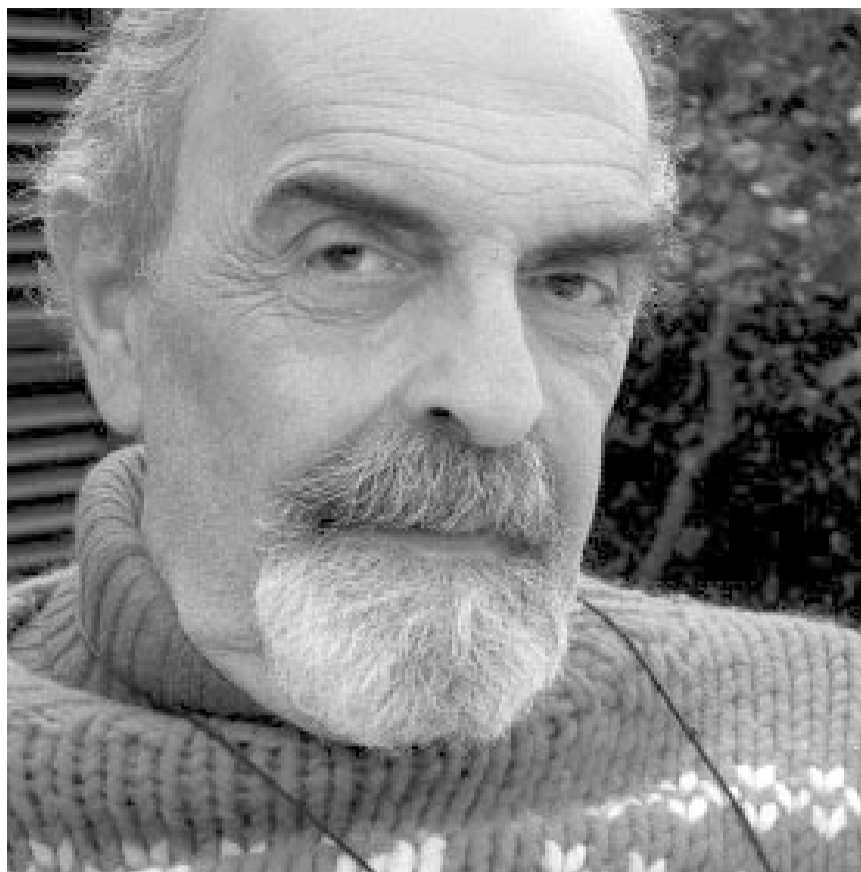


La situazione è la stessa per gli ingredienti particolari: nei negozi precitati si trovano ormai molte spezie fondamentali come il cumino verde arabo o indiano, il coriandolo in polvere o in semi, la curcuma in polvere, il ginger in polvere, l'asafoetida, il fieno greco, e in particolare i misti come il "ras-el-hanùt maghrebino, il "tabeul karuìa", lo "za'atar" e il "baharat" mediorientali, l'olio di argane marocchino, il "berberè" eritreo, le cinque-spezie e il pepe di Szichuan cinesi, il curry di Madras o di Bombay, i curry rosso, giallo e verde thailandesi, le spezie miste o singole di Sri-Lanka o dell'India e del Bangladesh, la polvere di wasabi giapponese, l' "achiote" peruviano, senza parlare della semola di cuscus e del bulghur in varie pezzature, della farina di manioca africana o brasiliana, dei "noodles" e paste di riso o di frumento di tutta l'Asia del Sud-Est, dei condimenti piccanti e agrodolci filippini, della "tahina" mediorientale, delle erbe secche dalla Turchia e dalla Grecia, della citronella thailandese o vietnamita, della pasta di goiava e di banana brasiliana e di numerose conserve di carni, pesci o verdure come i "chutneys" o i "pickles" indiani, la pasta di gamberi thailandese, i germogli di bambù cinesi, il ginger in salamoia giapponese.

### Frutta, verdura e salsicce

E poi la frutta e verdura esotica come il "platanos", radice di manioca, patate dolci, cavoli cinesi, peperoncini asiatici o africani di tutti i tipi, erbe aromatiche come il "lemon grass", la citronella, il coriandolo fresco, la menta piperita maghrebina,





## JEAN-MICHEL CARASSO

Nato nel Congo Belga da madre francese e padre greco ha vissuto e studiato a Parigi. Dal 1979 a Firenze è stato chef in diversi ristoranti che valorizzano le cucine del mondo. Parla sei lingue ama viaggiare, l'arte, il cibo e la letteratura.

È anche chef kosher sotto la supervisione del rabbino Capo di Firenze.

La sua ultima pubblicazione, "La cucina greca", è edita da Ponte alle Grazie.

Per noi ovviamente scrive di cucina etnica.

la menta cinese, il basilico thailandese, i peperoni "aji" sudamericani, i cetrioli amari africani e asiatici, i "citrons confits" o le verdure in salamoia "tursci" maghrebini, i "bamyas" greci, turchi, arabi e africani, senza dimenticare prodotti di carne, freschi o in conserva, come le salsicette "merghèz" tunisine o diversi salumi asiatici. Esistono anche negozi di alimentari rumeni in Italia, dove si possono trovare salumi, formaggi, dolci e conserve tipici.

### **Meglio i negozi che i supermercati**

Nella grande distribuzione il concetto di etnico è ancora parecchio tralasciato e, all'eccezione di prodotti dei paesi della UE più vicini a noi ormai molto noti come lo yogurt greco, il formaggio feta, e tutti i cibi che provengono dalla Francia, dalla



Germania, dalla Spagna, dal Portogallo e da altri paesi "parenti". Mi risulta che soltanto due catene importanti di supermercati abbiano un reparto etnico specifico, ma sono piccoli reparti spesso isolati, dove si trovano le dieci cose più, diciamo, "conosciute" come la "tahina", la semola di cuscus, il bulghur, il latte di cocco, la pasta di wasabi e la salsa di soia, qualche confezione di "noodles" asiatici, la solita polvere di curry e i Sali del mondo, di tutti i colori, che ormai fa anche parte della nostra alimentazione. Questa situazione è curiosa, tanto più che, oltre alla clientela italiana che comincia a cercarli, i prodotti etnici sono la base dell'alimentazione di moltissimi stranieri residenti che probabilmente li comprerebbero in quantità. Ma qui siamo ai misteri del marketing, e non è il mio campo...

E se un giorno vi capita di cercare (e di trovare) in Italia cose come la melassa di melagrana mediorientale, la "masticha" greca, il sumac, l'uvetta turca minuscola o i semi di nigella, fatemi un fischio! Buona spesa e buona cucina etnica!



## **SANTUARI, PIANTE UNICHE, LUOGI INSOLITI. UN TREKKING ALLA SCOPERTA DEL PASSATO ALLE PORTE DI FIRENZE**

### **Partenza, il Santuario della Madonna del Sasso**

Sorge, sopra le colline di Pontassieve che sovrastano la riva destra dell'Arno, il Santuario della Madonna del Sasso.

Vi si arriva guidando verso Santa Brigida e, tornando per un breve tratto verso Fiesole, prendendo una strada abbastanza stretta, tanto da mettere alla prova la pazienza degli automobilisti che in senso inverso s'incrociano.

L'apparizione è fra le più classiche.

Corre l'anno 1484 e la Madonna si manifesta a due pastorelle della zona.

*La burraia Nannarino. A destra il cartello che indica i sentieri e i punti di interesse. I sentieri raccontano di usi e tradizioni legate al cibo: dalla bifolcata alle burraie.*





# Il burro prima del frigorifero

## Cosa e dove



La Vergine chiede alle pastorelle che venga eretta una nuova chiesa. Il complesso del Sasso si amplia nei secoli fino a prendere, nel 1838, l'aspetto che anche noi conosciamo.

Per buona pace degli eremiti, presenti fin dal medioevo, il Santuario diventa meta di pellegrinaggio e di riti. Fra questi la Bifolcata. Un bue veniva sacrificato, le sue carni cotte e mangiate sul posto. Rito totemico e arcaico per folle di fedeli che un po' credevano e un po' si sfamavano.

Oggi le cose sono fortunatamente cambiate. Si incontrano famiglie, gruppi di scout con la chitarra scordata, ragazzi e ragazze intenti a guardare il panorama sul costone di Poggio Ripaghera, dove sono ubicati l'oratorio superiore e quello inferiore, circondati da boschi di querce e castagni.

Da qui si parte e qui si ritorna, in un trekking ad anello alla portata di (quasi) tutti.



### **Qualcosa di unico, il Cisto Laurino**

Lasciato il Santuario alle spalle inizia il nostro percorso che durerà in totale un paio d'ore abbondanti fra cammino, soste e foto. C'è un primo tratto di facile salita, cui segue un piano discesa con viste decisamente affascinanti. Siamo sul sentiero 8C che percorriamo fino a che non si incrocia con il 5. Adesso la strada si fa di nuovo in salita. La salita vuole passi piccoli e costanti altrimenti spezza le gambe. Ma la fatica è ripagata dall'incontro ravvicinato con il Cisto Laurino. "Fiore della Madonna" per l'appunto, perché fiorisce breve nel maggio mariano e un tempo si utilizzava per adornare l'altare del santuario. Conviene parlare al passato perché il Cisto Laurino è un esemplare che in Italia si trova solo nella zona di Santa Brigida. È perciò pianta protetta da una legge regionale del 2000 e non si può raccogliere!

Il Cisto Laurino vuole luoghi ben soleggiati pur temendo la siccità estiva e gli inverni rigidi. Le foglie si presentano appuntite, verdi nella parte superiore, biancastre nell'altra. I fiori sono bianchi e durano non più di due giorni.

Pare sia stato introdotto da Pazzino de Pazzi, signore del non distante Castello del Trebbio, di ritorno dalle crociate. Una pianta da tutelare con la massima cura anche se i tentativi di proteggerla non sono così rigorosi. Lungo il sentiero ci sono cartelli informativi, ma calpestare o danneggiare non è poi così difficile. Ci si affida a qualche perimetro recintato e alla civiltà dell'escursionista, niente di più.

## Qualcosa di insolito, le burraie

Dopo una mezz'oretta di salita (si passa dai 513 ai 750 mt circa), con un paio di brevi soste per bere e mangiare un pezzetto di cioccolata e frutta secca, il sentiero n. 5 si fa piano. Sul nostro cammino incontriamo due burraie. La prima è quella di Fonterinalda, la seconda, non molto distante, è quella denominata Nannarino. Le burraie sono in totale una decina e testimoniano un tipo di attività che ebbe molta importanza fino agli anni Cinquanta. Essendo strutture private si possono osservare solo dall'esterno, anche perché la manutenzione è quella che è.

Le burraie assumono rilevanza nell'800 dopo la grande opera riformatrice del Granduca Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena. La borghesia fiorentina si orienta sempre più sul consumo di carni bovine. Come conseguenza sulle tavole compare il burro, fino ad allora merce rara, sia perché praticamente sconosciuto, sia perché non si sapeva come conservarlo.

Per la produzione del burro nascono, appunto,

le burraie: edifici in muratura con temperatura fresca. Si costruivano orientate a nord e vicine a un corso d'acqua. La burraia non aveva finestre, solo una presa d'aria (chiamata occhio) sopra la porta d'ingresso. Insomma locali piuttosto bui e riparati dal calore del sole.

Per fare il burro si usava uno strumento chiamato zangola. Occorrevano circa 45 minuti di lavorazione sapendo bene che da 100 litri di latte si riuscivano a ottenere circa 5 chili di prodotto. Dopo la zangolatura il burro doveva essere impastato e modellato in panetti. Per questo le burraie erano dotate di piani in pietra e vasche per la conservazione. Il tutto supportato dall'arrivo di acqua di sorgente per lavare e mantenere la temperatura desiderata.

Dopo gli anni Cinquanta i frigoriferi faranno decadere le burraie.

Il burro arriverà così in tutte le case, con metodi di produzione industriali. Il sapore di quel burro se lo ricordano forse i nostri nonni ed è ormai solo memoria storica.

*La burraia Fonterinalda.*

*Forse i nostri nonni ricordano ancora il sapore tipico del burro conservato nei boschi.*

*Nella pagina a sinistra un cespuglio di Cista Laurino.*



## Cosa e dove



### **Il ritorno**

Non resta adesso che tornare al punto di partenza, chiudendo l'anello. Si giunge alla Madonna del Sasso dal sentiero n. 2. Quando arriviamo sono lì a cantare gli immancabili scout e il Santuario è decisamente più affollato. Quello delle burraie è un bel percorso didattico, adatto anche ai bambini. Serve quanto meno a capire che in 50 anni di storia il mondo è cambiato più che nei secoli precedenti. E forse adesso sarebbe utile un attimo di pausa, così come il trekking insegna.



*dida da fare*

## **L'ANPIL**

Il nostro percorso alla scoperta di Cisto Laurino e Burraie è avvenuto nel contesto dell'ANPIL di Poggio Ripaghera, Santa Brigida e Valle dell'Inferno. Un'Anpil è un'Area Naturale Protetta di Interesse Locale.

In questo caso copre circa 800 ettari con una vegetazione che va dalla macchia mediterranea a varietà quali leccio, rovere, castagno, cerro, carpino nero, carpino bianco. Insolita per queste altezze, e tuttavia giustificata dal microclima, la presenza del faggio. In alcuni tratti si incontrano pure douglasie, querce rosse e cerro sughere.

Scoiattoli, ricci, tassi, caprioli e cinghiali sono le specie faunistiche del luogo, accompagnati dal volo di fringuelli, capinere, merli e pettirosso. Sporadica la presenza dei lupi.

Fra le testimonianze dell'attività umana troviamo, accanto alle burraie, resti di carbonaie e marronaie. Lavori di grandissima fatica svolti spesso dai bambini. Un'altra epoca, anche se alla fine sono trascorse solo poche decine di anni.



**Benvenuti  
in un mondo  
dove si producono eventi,  
comunicazione, entertainment.**

Una realtà industriale tra le prime in Toscana. Qui nascono alcuni tra i più importanti appuntamenti fieristici nazionali. Un'area dedicata alla comunicazione e una pluriennale esperienza negli allestimenti. Creatività e concretezza finalmente unite con successo.

-  SicreaFirenze
-  SicreaEventi
-  Sicrea
-  SicreaEventi

**SE**  
**sicrea**  
eventi e comunicazione

[www.sicrea.eu](http://www.sicrea.eu)

*Area Comunicazione*  
Viuzzo delle Case Nuove 9 - int. 10  
50018 Ponte a Greve (FI)

*Area Eventi*  
Via di Gramignano 70  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
Tel. 055 8953651



**Gli amici di Gola**  
*di Cristiano Maestrini*

# Extravergine d'autore

*A Colloquio con Carlo Salvadori,  
Presidente del Consorzio  
Olio Dop Chianti Classico*



***Carlo Salvadori sorride: “Questa polemica del New York Times ha alzato un polverone” dice in modo pacato “e, aggiungo, sembra quasi che riguardi solo l’olio toscano”***

Mi riceve, in qualità di Presidente dell’Olio Dop Chianti Classico, a Tavarnelle Val di Pesa dove il Consorzio ha gli uffici. È l’occasione per un dialogo che parte da una polemica d’oltreoceano, già ridimensionata peraltro dalla stessa testata americana, e pone alcune interessanti riflessioni sull’oro verde.

***“Siamo in ascesa” sostiene Salvadori “i numeri parlano di produzione e fatturati in crescita. Un bel segnale ma...”***

Piccola pausa di riflessione come a misurare una ad una le parole.

Noi intanto diamo un occhio ai numeri dell’olio Dop Chianti Classico: 234 iscritti, oltre 380 mila piante denunciate suddivise fra la varietà frantoio, moraiolo, correggiolo, leccino su una superficie di quasi 3000 ettari. Il potenziale di carico d’olio è di 1 milione di kg per oltre 130 mila bottiglie/ confezioni (dai 100 a 5000 ml)

***“La mia opinione è che gran parte degli oliveti***



*andrebbero rifatti. Dobbiamo tornare indietro nel tempo per capire cosa voglio dire. Prima della gelata del 1985 la produzione era di 3-4 litri a pianta, oggi quando va bene arriviamo a 1 litro, cioè un terzo o un quarto! Ciò significa che i costi di gestione non consentono ai produttori alcuna remunerazione vera. In altre parole una pianta costa molto e produce poco, o meglio costa molto perché produce poco”*

Interessante. Ma come farlo capire al consumatore? D'altronde anche il vino toscano ha dovuto faticare per trasmettere un messaggio di qualità.

*“Ci sono differenze sostanziali -sostiene Salvadori-, l'olio non si degusta da solo. Vuole sempre una bruschetta, un pinzimonio, una minestra... insomma non è un calice di vino. Il messaggio dell'olio deve passare da qui, dal fatto che è una eccellenza in fatto di condimento.*

*C'è poi un secondo aspetto su cui insistere: l'elemento salutistico. L'olio extravergine fa bene. Questo deve essere chiarissimo e deve indurre il consumatore a spendere in maniera più consapevole. Gli stranieri, specie chi finora ha consumato burro, lo hanno capito. Paradossalmente faticiamo di più sul mercato interno”*

L'incontro volge al termine, giusto il tempo per una chiusura dedicata al mercato.

*“Quello del vino è un mercato frazionato. Una pluralità di attori se lo contendono con prodotti per tutti i gusti e per tutte le tasche. Il mercato*

*dell'olio è in mano, per la maggior parte, a due-tre soggetti. I piccoli sono fuori dai grandi giochi e possono puntare piuttosto su una clientela che ha fiducia in loro. Potrebbe avere una funzione importante la ristorazione nel valorizzare l'extravergine di qualità del proprio territorio. Duole dire che i tentativi finora fatti non hanno portato a grandi risultati, per il futuro vediamo”*

Già, per il futuro vediamo. Dobbiamo fare in fretta però perché, sempre citando Salvadori, a cavalcare il valore aggiunto del Made in Italy ci stanno già pensando altri, comparto agroalimentare compreso.

# La verità difficile da spiegare



**LUCA MANAGLIA INTERVISTA  
TOM MULLER, L'AUTORE DEL  
LIBRO "IL SUBLIME E SCANDALOSO  
MONDO DELL'OLIO D'OLIVA":  
DALLE SUE PAGINE SONO NATE LE  
VIGNETTE DEL NEW YORK TIMES  
CHE TANTA POLEMICA HANNO  
SUSCITATO. "NON SI POSSONO  
CONDENSARE 250 PAGINE IN  
15 VIGNETTE", DICE IN QUESTA  
INTERVISTA.**



Due miliardi di euro con una quota del 5% del totale agricoltura, il primato mondiale come livello di consumi con 750 mila tonnellate equivalenti a un consumo annuo procapite di 12 kg: sono i numeri dell'olio extra vergine di oliva, l'oro giallo del Belpaese, l'alimento più prezioso estratto dalle olive, al quale è dedicata la seconda edizione di Extra Lucca, una due giorni - sabato 15 e domenica 16 febbraio - nella bella cornice della cinquecentesca Villa Bottini, nel centro storico di Lucca, dove incontrare di persona oltre cinquanta produttori italiani di elevata qualità, selezionati dal "Maestro d'olio Fausto Borella".

In programma degustazioni degli oli novelli, tavole rotonde con agronomi, assaggiatori, consulenti di mercato, ma anche incontri con chef di rango come Valeria Piccini, Alessandro Borghese, Cristiano Tomei, Andrea Mattei, Valentino Cassanelli, Andrea Magi, Walter Ferretto Marco Stabile.

"Sono figlio dell' agricoltura e durante la raccolta delle olive raggiungevo mia madre per aiutarla. Tutto questo avveniva in un clima di gran festa. Alla fine della giornata mio zio sceglieva le olive migliori. Gli altri olivicoltori del paese si riunivano al bar per parlare di chi avesse fatto più olio, lui ci teneva a farlo bene. Infatti al bar non ci andava mai. Noi possiamo far cultura, organizzarci per spiegare ai clienti il perchè. Ma i numeri veri si fanno nelle case, nelle scuole, nelle mense. È lì che bisogna iniziare il percorso educativo, evitando che i nostri figli mangino oli scadenti, ovvero piccole dosi quotidiane di qualcosa che assomiglia all'olio e che non è sano per la salute".

*Gennarino Esposito, Torre del Saracino,  
Vico Equense*



E poi Tom Mueller, che prende le distanze dal New York Times e dall'iniziativa del disegnatore che semplificando semplificando - si sa sono Americani tutto è procedura e semplificazione - ha creato un gran polverone, un'ondata nello stagno o nella palude della nostra normativa.

Tom Mueller, giornalista ed esperto di olio, che abita in Liguria, autore del blog *Truth in Olive Oil*, dopo le prime frettolose congratulazioni al giornale statunitense, deve aver ben valutato il contenuto e si è dichiarato sconcertato di quanto riportato. Già in occasione del suo libro, dove metteva in luce truffe e contraffazioni e guidava poi nel mondo degli oli di qualità, la stampa aveva enfatizzato e sintetizzato solo il primo aspetto. Durante la presentazione della versione italiana «Extraverginità» avvenuta alla Camera dei Deputati alla presenza dell'onorevole Colomba Mongiello (autrice dell'ultima legge sull'olio) e della giornalista Milena Gabanelli, ha ribadito di non aver collaborato alla stesura delle vignette e che si tratta di immagini spiritose, contenenti anche verità, ma soprattutto clamorosi errori.

In Italia si è ovviamente scatenata la critica a tali vignette ma anche un plauso alla denuncia. Anche Oliviero Toscani, noto fotografo e pubblicitario, nonché produttore di olio, è intervenuto offrendo la propria professionalità, gratuitamente, per una campagna di informazione, a favore dell'olio extravergine di oliva, negli Stati Uniti.

Duecentocinquanta pagine non possono essere condensate in 15 vignette la realtà è sempre più complessa... Una presa di distanza ma con la conferma che certe normative vanno cambiate. Grande qualità artigianale e la dimostrazione è quello che si vede a Extra Lucca e problemi con l'industriale.

Ma di chi è la colpa degli Americani che non capiscono? O degli Italiani che capiscono troppo?

Non solo libri:  
serate con gli  
autori, letture  
animate per  
bambini e  
eventi letterari



CAFFÈ  
BISTROT



Accogliente  
caffè bistrot  
con le delizie  
dell'equipe di  
Tutto Bene

Auditorium  
70 posti  
per mostre,  
convegni ed  
eventi privati

Eventi  
gastronomici e  
food show con  
chef rinomati



**Il centro molto aperto**  
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

Viuzzo delle Case Nuove  
9, int. 10 - Ponte a Greve  
50018 Firenze

055 8953651

[www.opscentro.com](http://www.opscentro.com)  
[facebook.com/ops.centro](https://facebook.com/ops.centro)



Le interviste di Gola  
di Cristiano Maestrini

# I am your personal chef

*Incontriamo Arturo Dori, amico di lunga data di Gola Gioconda, nella sua bella casa fra Firenze e il Galluzzo.*

Ha l'aria da eterno ragazzo e fa un mestiere che tanti gli invidiano: il personal chef. Tradotto significa che si prende cura del menù giornaliero di personaggi più o meno famosi e non di rado facoltosi. Sicuramente esigenti perché in qualche caso i piatti sono diversi per ciascun componente della famiglia, in altri gli spostamenti sono notevoli. Fare il personal chef significa anche avere la valigia in mano e, se il cliente ti dice che è a Londra per affari, tu lo devi raggiungere in loco. E ancora la sua esperienza Arturo Dori la mette a disposizione per corsi e didattica di alto livello. Insomma, terminata l'esperienza di ristoratore le occasioni non sono mancate e non mancano. A volte per dare un nuovo corso alla vita basta puntare sul proprio talento e dargli modo di



trovare modalità di espressione diverse e adatte alla passione che si coltiva per mestiere.

Cosa vuol dire essere personal chef?

Quali problemi, quali opportunità?

E quali caratteristiche contano per riuscire?

***Il primo passo è capire quali sono le esigenze del cliente che ti contatta, i suoi gusti e le eventuali intolleranze alimentari. I problemi sono di solito legati alla cucina nella quale dovrò operare, soprattutto per quanto riguarda gli spazi e le attrezzature. Per questo, prima della definizione del menu, effettuo sempre un sopralluogo dal cliente per evitare di proporre piatti che sarebbe poi complicato realizzare.***

***I miei 16 anni di ristoratore mi hanno dato la***

*possibilità di farmi conoscere professionalmente, questa credo che sia stata una cosa molto importante per iniziare e per avere fin da subito opportunità di lavoro.*

Come si svolge una tua giornata di lavoro?  
*La prima cosa che faccio, come detto, è un sopralluogo per rendermi conto del tipo di menu che posso proporre. Solitamente effettuo l'acquisto delle materie prime presso i miei fornitori di fiducia con i quali collaboro fino dai tempi del ristorante. Cucino poi direttamente dal cliente.*

Un piatto che ti piace cucinare e un ingrediente a cui non rinunceresti mai.  
*Faccio prima a dire quello che non amo cucinare: i dolci! Gli ingredienti a cui non rinuncerei mai? Le verdure, ovviamente fresche e soprattutto di stagione*

E un ingrediente a cui invece rinunci volentieri?  
*Detesto la carne di tacchino.*

Quale valore ha secondo te la cucina italiana, toscana in particolare, nel mondo?  
*Facendo questo lavoro mi capita molto spesso di viaggiare all'estero e purtroppo mi rendo conto che non di rado quello che arriva negli altri paesi poco ha a che fare con la vera cucina italiana. Sarà per la difficile reperibilità sul posto di buone materie prime, sarà per l'adattamento che viene fatto delle ricette al gusto estero, fatto sta che spesso assistiamo a una triste brutta copia.*

Hai appena iniziato una importante collaborazione con Barthel. Parlaci di questo progetto.  
*Il progetto Desinare nasce all'interno dello*



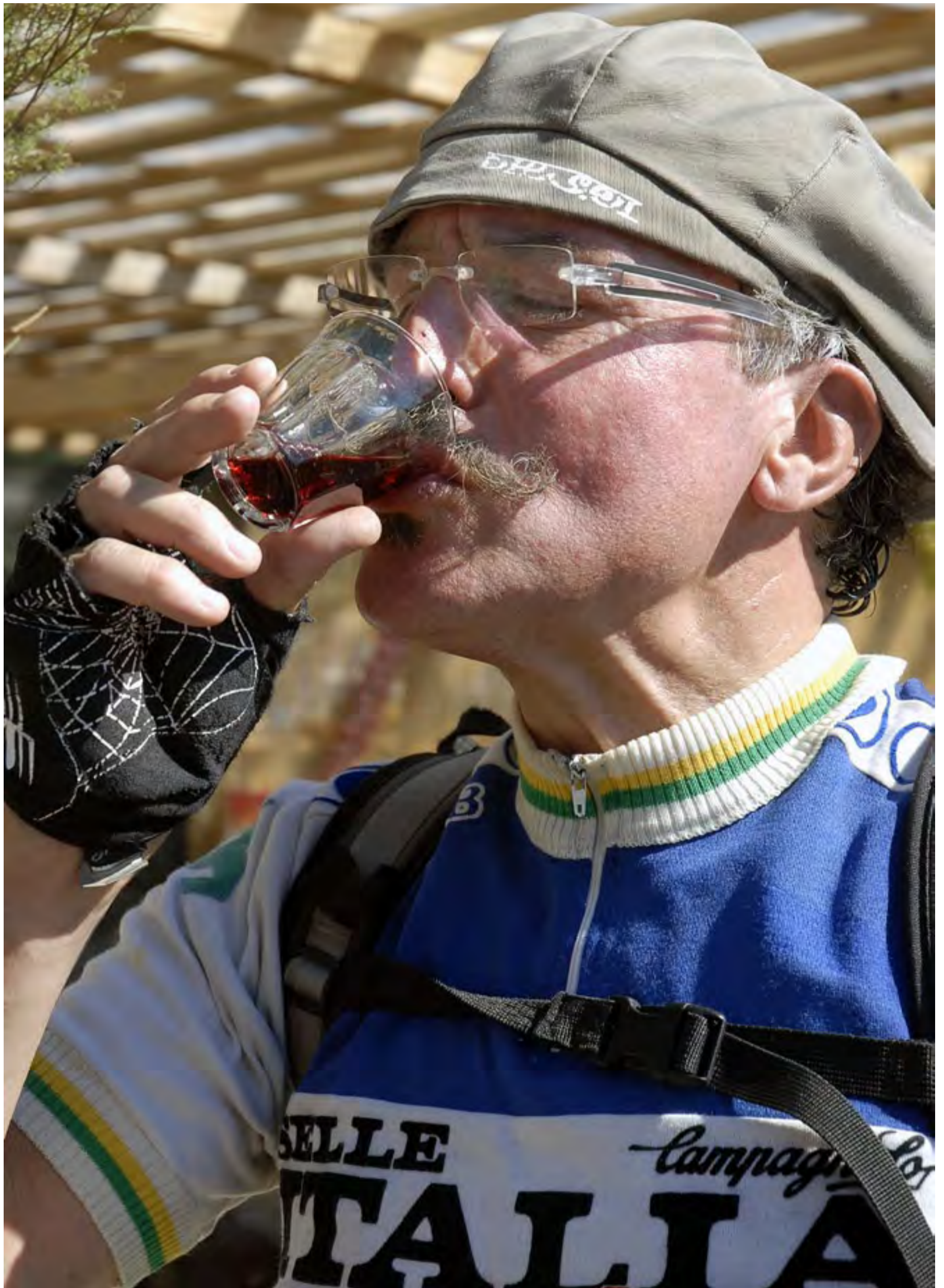
*splendido spazio Barthel in via de' Serragli a Firenze per volontà di Francesco Barthel, Alessandro Grassi e Claudio Mariottini. Mi occupo dei corsi di cucina e degli eventi enogastronomici.*

Arturo Dori e il vino. Quanto può essere felice (o infelice) l'abbinamento cibo vino?  
*Credo che molti non si rendano conto dell'importanza del giusto abbinamento cibo/vino. Se non si rispettano poche ma importanti regole si rischia di rovinare un piatto o un vino.*

Si può dire in un certo senso che gli chef sono diventati dei veri e propri portatori di cultura di un territorio?  
*Sicuramente sì.*

Cosa pensi delle numerose trasmissioni tv dedicate al cibo? Non si rischia la sovraesposizione?  
*Non vorrei sembrare snob ma non guardo la televisione e tendo a evitare, quando mi capita di farlo, proprio le trasmissioni dedicate al cibo.*

Qual è lo chef o la scuola che più ha ispirato e/o ispira il tuo lavoro?  
*Due nomi su tutti Massimo Bottura per il rigore, la materia prima e la tradizione; Mauro Uliassi per l'inventiva e la tecnica.*





**MARZO 2014**

supplemento a Gola gioconda online.  
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.  
© 2014 Sicrea srl, tutti i diritti riservati.

Direttore responsabile: Maurizio Izzo.  
Redazione: Gianni Carpini, Dino Giannasi, Cristiano  
Maestrini, Luca Managlia.

Hanno collaborato a questo numero:  
Renato Burigana, Diego Spatari Tironi, Jean-Michel  
Carasso. Gli studenti e gli insegnanti della classe 3c  
Enogastronomia dell'Itituto Bernardo Buontalenti.

Progetto grafico: Paula Becattini

[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)

Tutto il materiale pubblicato (foto e  
immagini) sono di proprietà dei rispettivi  
autori. L'editore si dichiara disponibile a  
regolare eventuali spettanze per quelle  
immagini di cui non sia stato possibile  
reperire la fonte.