

1  
MAGGIO  
2016

# GOLA

gioconda

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



1716  
/2016

*1300 anni  
del primo territorio di vino.*

## IN QUESTO NUMERO

Il 26 maggio con  
il Gallo Nero per il Campanile

San Lorenzo, la prima  
chiesa dei fiorentini



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

  
**sicrea**  
eventi e comunicazione

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

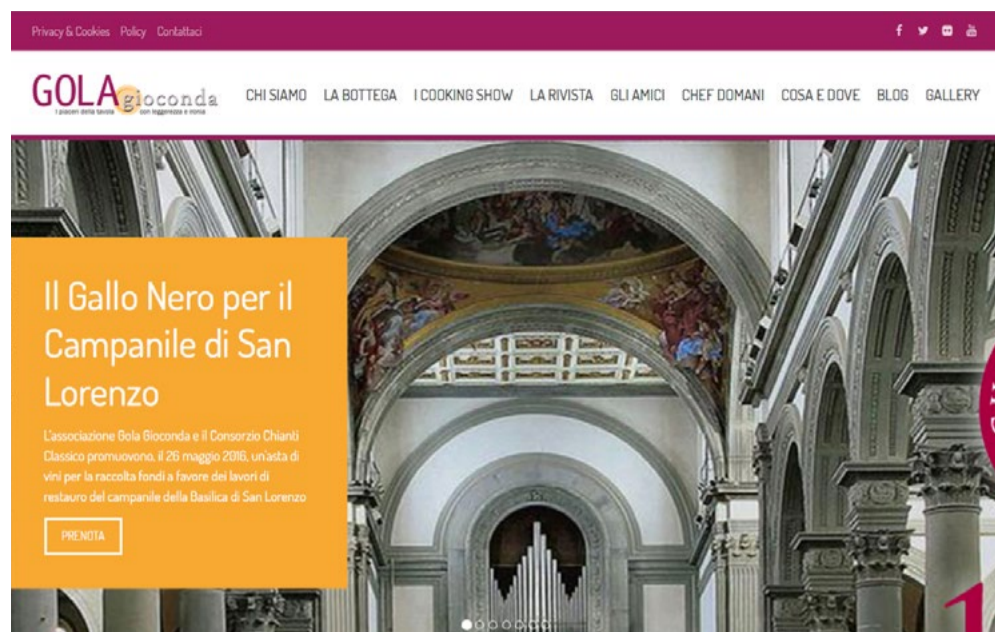
*Area Comunicazione*  
Viuzzo delle Case Nuove 9 - int. 10  
50018 Ponte a Greve (FI)

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

## IL 26 MAGGIO SAREMO INSIEME a tanti amici a San Lorenzo, in una delle basiliche più importan- ti al mondo (lo possiamo dire sen- za timore), così ricca di opere d'arte da sembrare uno scrigno.

Ci saremo insieme a tanti amici che hanno accolto un appello, quello dell'Opera Medicea Laurenziana alla ricerca di fondi per il restauro del campanile. È un altro tassello delle tante attività che *Gola Gioconda*, ormai da oltre quindici anni, promuove. Siamo partiti facendo una rivista, la prima in Toscana interamente dedicata al cibo, e oggi siamo un sistema di comunicazione integrato che mette a disposizione un insieme di strumenti in grado di raggiungere un vasto e differenziato pubblico.

- **La rivista on line.** I piaceri della tavola in Toscana, in Italia e nel mondo. Racconti di viaggio e di cibo, incontri con i produttori, reportage sulle manifestazioni enogastronomiche, le professioni e i professionisti, le scuole dove nascono i nuovi chef e tanto altro con le firme di chef e giornalisti, scrittori e professionisti.
- **Il sito.** L'aggiornamento quotidiano con gli appuntamenti e le manifestazioni.



### GOLA NEWS



#### Il Gallo Nero per San Lorenzo

Scritto da Maurizio Izzo il Giovedì, 14 Aprile 2016

Il 26 maggio un'asta di vini per il restauro del campanile



#### Architettura, design e buon cibo

Scritto da Maurizio Izzo il Giovedì, 14 Aprile 2016

Il Sunday Supper Club

### GOLA BLOG



#### Giovani, bravi e belli

Scritto da Maurizio Izzo il Sabato, 07 Maggio 2016

Un ristorante un anno dopo.



#### La giuria rovesciata

Scritto da maurizio izzo il Martedì, 03 Maggio 2016

Giornalisti ai fornelli e chef in giuria a San Vincenzo. Io l'ho vista così.

- **I social network.** Il nuovo modo di fare comunicazione.
- **Il nostro expo.** Oltre 15 appuntamenti all'anno, un milione di contatti a disposizione.
- **OpS.** La casa di Gola Gioconda. Un ristorante, un caffè, una libreria. Il luogo delle presentazioni.
- **Eventi.** Costruiamo insieme l'evento su misura per l'azienda e il prodotto.

In questo stesso mese abbiamo partecipato a *Primaveria*, la bella manifestazione che a Figline Valdarno attira migliaia di persone e in cui abbiamo proposto assaggi e degustazioni; abbiamo organizzato i cooking show all'interno dell'*Energy Festival* a Siena e ad Arezzo. A Prato insieme all'amministrazione comunale e alle Strade del vino di Carmignano saremo in piazza dal 17 al 19 giugno con una grande manifestazione, *EatPrato*, dedicata alle eccellenze del territorio. Vi aspettiamo il 26 maggio alla Basilica di San Lorenzo. E non solo.



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



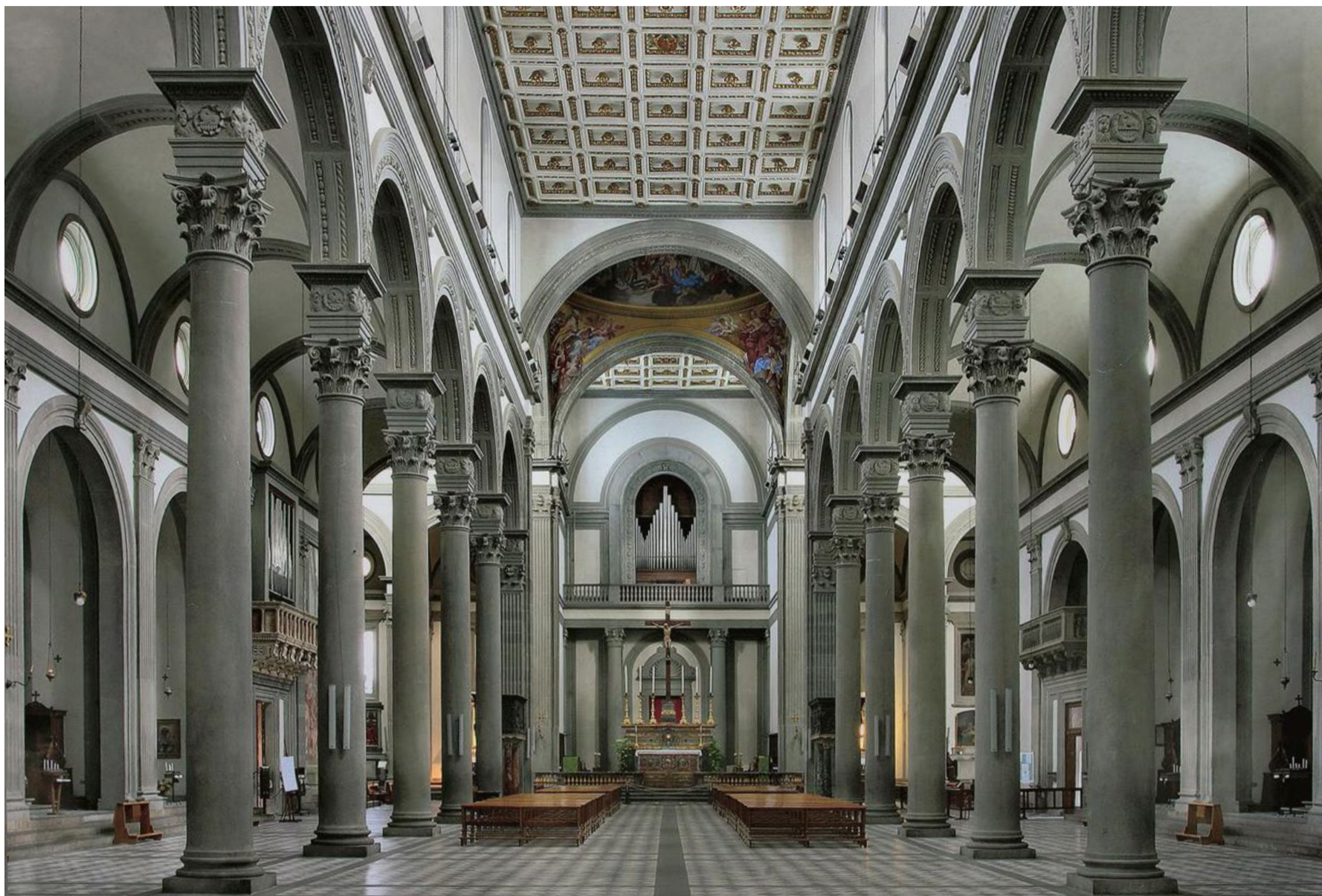
**Il centro molto aperto**  
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

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)

# Sommario



- 3 EDITORIALE**
- 6 GOLA SPECIALE** 26 MAGGIO ISTRUZIONI PER L'USO
- 12 GOLA STORICA** SAN LORENZO, I MEDICI, GLI ARTISTI
- 18 COMMENTI DI GOLA** FACCIATA SÌ O FACCIATA NO?
- 24 GOLA CURIOSA** ALLE NOZZE DI LORENZO IL MAGNIFICO
- 28 GOLA IN CUCINA** NON SOLO D'UTENSILI E BUONE MANIERE...
- 34 GLI AMICI DI GOLA** UN GALLO A CRESTA ALTA
- 38 GLI AMICI DI GOLA** FINOCCHIONA E VINO: FIDANZAMENTO IN VISTA?
- 42 GLI AMICI DI GOLA** VOLTI, MANI E TERRE DEL PROSCIUTTO TOSCANO
- 44 GLI AMICI DI GOLA** PRATO E IL SUO PANE



Gola Speciale  
*di Maurizio Izzo*

26 maggio  
istruzioni per l'uso



**VI ASPETTIAMO CON  
I NOSTRI AMICI E I TESORI DELLA  
BASILICA DI SAN LORENZO**





*Il Museo del Tesoro. Quaranta opere databili tra il XIV e il XIX secolo, uno spaccato del patrimonio di arredi liturgici e di reliquiari di pertinenza della basilica laurenziana.*

Donatello, Michelangelo, Desiderio da Settignano, Bronzino, Filippo Lippi, Pontormo c'è questo e tanto altro dentro alla Basilica di San Lorenzo. Ora immaginate che per una sera tutto questo sia solo per voi, che possiate arrivare in tutta tranquillità, quando la chiesa e il museo sono stati abbandonati dalle frotte di turisti che da tutto il mondo vengono qui per ammirare questi capolavori. Immaginate ancora che una guida, si prenda cura di voi e vi

accompagni nel silenzio della basilica chiusa al pubblico a una visita e che possiate vedere anche spazi che normalmente non sono accessibili. Che prima della visita vi sia offerto un bicchiere di vino e che alla fine, per ritempravi possiate gustare specialità toscane come la finocchiona, il prosciutto, il nostro ottimo pane con l'olio extra vergine di oliva che tutti ci invidiano. E per finire anche qualche dolce della tradizione.



## IL PROGRAMMA

ore 19.00 **Registrazione e consegna dei calici.**

ore 19.15 **Inizio della visita guidata.**

Saranno organizzati gruppi di massimo 15 persone.

ore 20.00 **Le degustazioni.**

ore 21.00 **L'asta.**

Conduce Bruno Santini, attore e regista (era il sindaco de "Il ciclone") e numerose fiction tv (Caruso, Carabinieri, Distretto di Polizia, R.I.S. ecc.).

Ovviamente amico di Gola Gioconda.

**Ingresso da Piazza San Lorenzo (di fronte a Borgo La Noce).  
L'asta e la degustazione si terranno nei locali della Compagnia delle Stimmate.**





E la serata non è finita. Nel sotterraneo della basilica c'è anche un piccolo teatrino, sembra che Collodi, nato a due passi da qui, lo frequentasse fin da bambino. Su quel palco noi ospiteremo le aziende del Consorzio del Chianti Classico che generosamente hanno accettato la nostra proposta mettendo all'asta

alcune tra le più prestigiose bottiglie dalle loro cantine. La serata sarà stata certamente piacevole e in più avrete avuto la soddisfazione di dare il vostro contributo, qualunque sia stato, al restauro del campanile della Basilica di San Lorenzo, perché tutta la bellezza che ci circonda possa essere a lungo e da tanti goduta.

## COME CONTRIBUIRE

Si può contribuire al restauro del campanile anche mediante bonifico su:

IBAN: IT35F0760102800001019929742

Intestato a Opera Medicea Laurenziana  
Piazza San Lorenzo, 9 - 50123 Firenze

[segreteria@operamedicealaurenziana.org](mailto:segreteria@operamedicealaurenziana.org)

[www.operamedicealaurenziana.org](http://www.operamedicealaurenziana.org)



*La tomba monumentale di Cosimo il Vecchio.  
Primo signore de facto di Firenze e primo uomo di  
Stato di rilievo della famiglia Medici.  
A destra quella di Donatello.*





# San Lorenzo, i Medici, gli artisti

**UNA GRANDE PAGINA  
DELLA STORIA DI FIRENZE**

sti



## Gola storica

Voluto dal Granduca Cosimo I in memoria del padre, unico condottiero in una stirpe di banchieri, il monumento a Giovanni dalle Bande Nere apre una prospettiva piena sulla chiesa di San Lorenzo. Venendo da Palazzo Medici Riccardi, dimora del casato dai tempi di Cosimo il Vecchio, dal basamento della scultura si può abbracciare con lo sguardo gran parte del complesso architettonico: la facciata, il corpo della basilica, la scalinata, le cupole. Ed il campanile, ultima opera ordinata da Anna Maria Luisa d'Austria, l'ultima dei Medici, che alla sua morte lasciò il patrimonio di famiglia allo Stato della Toscana.

La statua fu commissionata a Baccio Bandinelli nel 1540, anno del matrimonio tra Cosimo ed Eleonora di Toledo, celebrato nella chiesa di San

Lorenzo. Il ventenne Granduca aveva da poco preso il potere, chiamato dal Senato fiorentino. Nel 1537 la congiura di Lorenzino de' Medici aveva posto fine al governo del primo Duca di Toscana, Alessandro de' Medici, ultimo erede diretto del Magnifico, imposto a Firenze dopo l'assedio del 1530 dal pontefice Clemente VII (Giulio de' Medici). Cosimo, appartenente al ramo cadetto, dimostrò di saper governare con polso fermo.

Le nozze con la figlia del Viceré di Napoli furono la rappresentazione delle rinnovate ambizioni medicee. E la scelta di San Lorenzo non fu casuale: dal 1446 la famiglia risiedeva nel palazzo progettato da Michelozzo, sull'allora Via Larga, e la vicina basilica era considerata un'estensione dell'influenza medicea.

*Rosso Fiorentino, Lo sposalizio della Vergine, 1523, olio su tavola. Il dipinto reca la firma autografa del pittore, riportata nel libro in basso a destra. Inoltre sul gradino più alto, appena sotto i piedi del sacerdote, si può leggere "Rubens" (rosso) e la data "MDXXIII" (1523).*





*Michelangelo Buonarroti, Tomba di Lorenzo de' Medici Duca di Urbino, Sagrestia Nuova di San Lorenzo, 1524-34, marmo.*

### **Da Sant'Ambrogio alle tombe medicee, fino all'Elettrice Palatina**

Fondata nel IV secolo, fuori le mura, San Lorenzo fu la prima basilica fiorentina. Venne costruita su stimolo dei primi cristiani presenti in città, di origine siriana, e consacrata nel 393 da Sant'Ambrogio. Narrano le cronache che per la sua costruzione fu necessario spostare il corso del Mugnone, come provato dagli argini scoperti durante uno scavo archeologico.

Dopo un rifacimento intorno al 1000, l'impianto romanico fu stravolto nel XV secolo quando Giovanni di Bicci e il figlio Cosimo il Vecchio incaricarono Brunelleschi di ridare gloria alla chiesa, che da allora divenne una sorta di cappella di famiglia per i Medici ed i loro alleati: Martelli, Aldobrandini, Della Stufa e Ginori, anche loro committenti di opere d'arte. A partire da Cosimo il Vecchio, "padre della patria", tumulato nella cripta sotto l'altare centrale della basilica, le tombe del casato sono ospitate in San Lorenzo. Al centro della Sagrestia Vecchia del Brunelleschi

riposano Giovanni di Bicci e la moglie Piccarda, mentre nel monumento funebre del Verrocchio giacciono Piero e Giovanni.

Cento anni più tardi, tra 1521 e 1534, Michelangelo realizzò la Sagrestia Nuova. Qui sono ospitati i monumenti funebri di altri Medici, Giuliano duca di Nemours e Lorenzo Luca d'Urbino, mentre quelli destinati a Lorenzo il Magnifico ed al fratello Giuliano, ucciso nella congiura dei Pazzi, non vennero mai terminati. Infine la Cappella dei Principi, commissionata da Cosimo I a Vasari nel 1568 e poi ripresa da don Giovanni de' Medici, che ne affidò il progetto a Bernardo Buontalenti.

Realizzata interamente con marmi, alabastri e materiali preziosi, quest'impresa richiese la nascita di un apposito laboratorio che rappresenta ancora oggi una delle eccellenze di Firenze: l'Opificio delle pietre dure. La cappella ospita gli ultimi eredi della dinastia medicea, chiusa nel 1743 con la morte dell'Elettrice Palatina, figlia del Granduca Cosimo III.

### **Donatello**

Non solo architettura. Il patrimonio del complesso di San Lorenzo comprende anche sculture, affreschi, tele ed esempi d'arte applicata che raccontano un capitolo fondamentale della storia dell'arte. Un apparato decorativo che, a differenza delle architetture, deve ancora essere studiato in modo organico per poter ricostruire il corredo originario e come questo si sia evoluto nei secoli, sostiene la Direttrice del Museo delle Cappelle Medicee, Monica Bietti.

Filippo Lippi, Bronzino, Desiderio da Settignano e Rossellino sono alcuni degli artisti presenti a San Lorenzo. Oltre al Pollaiuolo, con il suo crocifisso da processione in sughero, e al Rosso Fiorentino, con lo Sposalizio della Vergine dove risaltano le calzature sgargianti di San Giuseppe. Oltre, soprattutto, a Donatello, che con i due pulpiti bronzei in stacciato – ultime opere prima della morte – è il protagonista della navata centrale.

Il restauro finito nel 2014 ha restituito splendore al pulpito della Resurrezione, a una materia plasmata da Donatello ormai molto anziano, che infatti – spiega Enrico Bocci, Presidente dell'Opera Medicea Laurenziana – ritrae un Cristo che porta addosso la fatica umana della morte. Grazie alla passerella rialzata che permette di ammirarlo da vicino, percorribile con l'offerta di 1 euro a persona, i circa 330.000 visitatori medi annui hanno finanziato anche il restauro del gemello, dedicato alla Passione, che terminerà a fine 2017.



*Donatello, Pulpito della Resurrezione, 1460-66, bronzo. A destra, Michelangelo, schizzo del Laocoonte, sotterraneo della Sagrestia Nuova di San Lorenzo, 1530, carboncino sul muro.*

### **Michelangelo**

Stesso volume turistico per il contiguo Museo delle Cappelle Medicee, che dal 1869 è un ente statale. A proposito dell'organicità dei due sistemi museali, la Direttrice lancia l'idea di itinerari michelangioleschi integrati, dalla Sagrestia Nuova alla controfacciata, disegnata dal genio di Caprese per l'esposizione delle reliquie di santi raccolte dal Magnifico. A questo riguardo, Bocci anticipa che l'Opera Medicea Laurenziana sta studiando le modalità per consentire ai turisti, in gruppi ridotti, di visitare la controfacciata dalla passeggiata rialzata.

Vale la pena concludere questa storia di San Lorenzo con un ultimo itinerario michelangiolesco. Quello che l'artista avrebbe compiuto se le guardie medicee

o papali lo avessero trovato, dopo il suo appoggio alla Repubblica fiorentina caduta nel 1530. È dimostrato che Michelangelo si nascose tre mesi nella cella segreta sotto la Sagrestia Nuova, pronto alla fuga attraverso la chiesa, i chiostri e casa Martelli fino a via della Forca, ora via Zannetti. Testimoni di questo periodo di clausura, a tramandare l'idea di un Michelangelo agitato ma ispirato, sono i fitti disegni lasciati su ogni centimetro della stanza. Come lo splendido Laocoonte disegnato a memoria che ci racconta, insieme, il genio e il tormento.





# Facciata sì o facciata no?

*Ben prima degli appalti a minor ribasso e dei comitati cittadini, il progetto per la copertura in marmo di San Lorenzo non ebbe vita facile. Eppure gli amministratori locali non hanno mai smesso di provarci. Vedi alla voce Renzi, che già qualche anno fa parlava di chiamare i cittadini a esprimersi con un referendum. Senza tirare in ballo la Costituzione*

Prima ci provò Michelangelo (rischiando anche di rimetterci la vita), poi l'Elettrice Palatina – due secoli dopo – attraverso un generoso lascito, nel 1900 fu di nuovo un bando pubblico, infine Matteo Renzi, allora sindaco di Firenze, con un referendum cittadino: dare una facciata alla Basilica di San Lorenzo, la più antica e cara ai fiorentini, è ancora oggi una delle sfide più intriganti e complicate da realizzare.

Eppure amministratori, estimatori, artisti e storici dell'arte non hanno mai smesso di pensarci. La storia della facciata mancante affonda le radici nel Rinascimento ma potrebbe essere stata scritta oggi. La chiesa “che visse due volte” venne consacrata nel lontano 393 da Sant’Ambrogio e ricostruita da capo attorno all’anno Mille. Nel 1400 i Medici se ne innamorarono e decisero di farne la propria chiesa di famiglia, arricchendola con altre strutture. I lavori però andarono per le lunghe: i finanziatori cambiavano continuamente (anche allora) e i soldi arrivavano a singhiozzo. In cantiere si diedero il cambio personaggi come Brunelleschi, Michelozzo e Buontalenti. Finché i fondi non si esaurirono, lasciando la facciata priva di degna copertura.



## Commenti di Gola

Ci pensò Papa Leone X, figlio di Lorenzo il Magnifico, a promuovere il primo bando pubblico, nel 1513. All'apertura delle buste (o dei faldoni che dir si voglia) non ci fu storia: il disegno di un tale Michelangelo si dimostrò di gran lunga superiore rispetto ai concorrenti. Cosa resta di quel progetto? Un modello ligneo conservato a Casa Buonarroti, in via Ghibellina, e poco più. E pensare che Michelangelo rischiò addirittura la vita per scegliere personalmente i marmi con cui realizzare la facciata. Narrano le cronache di allora che il Maestro si trasferì sulle Apuane per selezionare la migliore materia prima. Già all'epoca, però, si optò per un appalto al maggior ribasso: per contenere le spese, dalle cave di Carrara si virò sui più economici marmi di Seravezza. E già all'epoca Michelangelo si scontrò con l'atavico problema italiano: la mancanza di infrastrutture adeguate. La cava di Seravezza era mal collegata al mare e ciò complicò ulteriormente le operazioni. Michelangelo rischiò addirittura di rimanere vittima di un incidente sul lavoro, quando una pesante colonna di marmo colpì il cavatore che operava di fianco a lui. I tempi cominciarono a dilatarsi – possiamo immaginare le proteste dei comitati per la valorizzazione della piazza – finché nel 1521



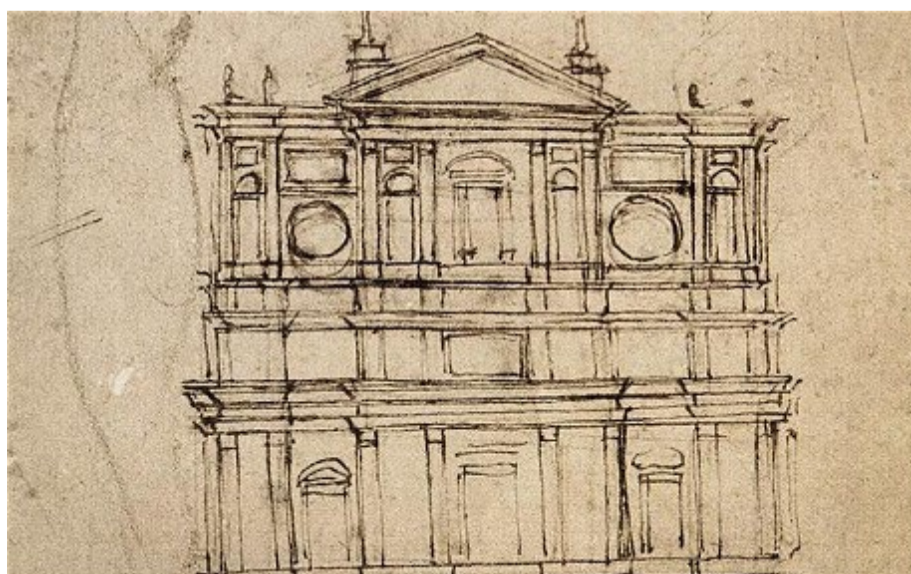
Leone X venne a mancare, lasciando il passo a un Papa meno sensibile rispetto alle vicende fiorentine. Pochi anni dopo, nel 1530, ci si mise pure l'assedio di Firenze a rallentare le operazioni. Nel 1534 Michelangelo lasciò definitivamente la città e il progetto di San Lorenzo finì per la prima volta dentro un cassetto.

Dovettero trascorrere due secoli prima che qualcuno lo riportasse alla luce: fu l'Elettrice Palatina, che nel 1737 lasciò una generosa donazione per completare la copertura in marmo di facciata e campanile, nonché necessari restauri interni alla basilica. Solo questi ultimi, però, vennero realizzati, il resto dei fondi fu dirottato su altre urgenze, come spesso accade.





*In queste pagine, il disegno e il modello ligneo di Michelangelo della facciata di San Lorenzo e alcune sue simulazioni.*





*Il progetto di Cesare Bazzani presentato al concorso pubblico per la facciata della Basilica di San Lorenzo bandito dal Comune di Firenze.*

Chiusa la stagione dei mecenati, nel 1900 il Comune di Firenze bandì un nuovo concorso pubblico. Parteciparono 92 architetti e vinse il progetto di Cesare Bazzani. Ma, nonostante ci fosse oltre un milione di vecchie lire sul piatto, non se ne fece di nulla. I fondi vennero spesi per sistemare il sagrato di San Lorenzo e restaurare altre nove chiese fiorentine.

Finché nel 2011 l'allora sindaco Matteo Renzi ci riprovò, proponendo di ripescare il progetto michelangiolesco e dargli finalmente seguito.

L'idea venne presa dall'opinione pubblica come poco più di una provocazione: era anche il periodo in cui si sondava il Salone dei Cinquecento a caccia delle pennellate di Leonardo da Vinci e si faceva la radiografia all'ex Convento di Sant'Orsola alla ricerca delle vestigia della Monna Lisa in carne (?) e ossa. Ma non mancarono le voci a favore. Non sarebbe stata la prima volta per Firenze che una chiesa veniva completata di facciata a distanza di secoli: successe per Santa Croce così come per Santa Maria del Fiore, due esempi che





# Gola curiosa

di Paula Becattini



**CRONACHE DI PIERO  
DI MARCO PARENTI SUI  
FESTEGGIAMENTI PER  
IL MATRIMONIO DEL  
LORENZO DE' MEDICI CON  
CLARICE ORSINI**



# Alle nozze di Lorenzo il Magnifico

Or dunque... Vorrei raccontarvi una bella storia che vide i natali nel lontano 4 giugno del 1469; con dovizia di particolari, dato che ero lì presente perché uno dei prescelti invitati alle nozze del principe Lorenzo De' Medici.

Clarice Orsini – dal viso tondo e pallido, i dolci modi di fare ma non così gentili, i fianchi stretti e il petto “di buona qualità” – giunse a Palazzo Medici in groppa del destriero che il futuro sposo aveva ricevuto in dono dal re di Napoli per l'esito della Giostra e, condotta in via Larga (oggi via Cavour), una gran folla accorse per vedere lei e il corteo. Al suo arrivo, secondo la

tradizione fiorentina, fu portato davanti al palazzo un olivo, simbolo d'allegria e di evento fausto. Furono tre giorni di gran festeggiamenti, dalla domenica al martedì; per i cinque banchetti che si susseguirono, la famiglia De' Medici non badò a spese. Il primo giorno la sposa pranzò con cinquanta giovani donne nella loggia del giardino, mentre la madre di Lorenzo, Lucrezia Tornabuoni, intratteneva le signore più anziane su una balconata del primo piano, perché a quel tempo, secondo l'uso romano dei pranzi di nozze, le tavole delle dame erano rigorosamente separate da quelle dei cavalieri.



## Gola curiosa

Lorenzo banchettava nel salone con Giuliano, parenti e amici; Piero invece con settanta cittadini su tavoli sparsi sotto i portici del cortile.

Il menù consisteva in *«piattagli cinquanta grandi, che ciascuno faceva due taglieri, e ogni tagliere era fra due col suo tagliatore. Le vivande furono accomodate a nozze più tosto che a conviti splendidissimi; per questo credo che facessi de industria, per dare esempio agli altri e servare quella modestia e mediocrità che si richiede nelle nozze, però che non diè mai più che un arrosto. La mattina prima il morsaletto, poi un lessò, poi un arrosto, poi cialdoni e marzapane e mandorle e pinocchi confetti: poi le confettiere con pinocchiati e zuccata confetta. La sera gelatina, un arrosto, frittelle, cialdoni e mandorle e le confetterie. Il martedì mattina in scambio del lessò, erbolati col zucchero in su taglieri: vini; malvage, trebbiano, e vermiglio ottimo»*.

Tutte le portate erano precedute da squilli di tromba; i portatori si fermavano ai piedi dello scalone e solo a un cenno stabilito dello scalco si dirigevano parte al piano superiore e parte nelle logge *«in modo che (le vivande) a un tratto si posavano in ogni luogo»*.

Coppe di rame ricolme di vini di varia provenienza furono collocate intorno al piedistallo della statua del David di Donatello, che allora si trovava al centro del cortile.

Sulle tavole una grande tazza d'argento colma d'acqua per rinfrescare bicchieri e bibite. Poi *«eravi le saliere d'ariento, forchette e coltellerie, nappi e morselletti e mandorle confette: confettiere pe' pinocchiati»*. Ogni tavolo era inoltre rallegrato da danze, musiche e piccoli spettacoli.

Fu una gran festa per l'intera città: su tutta la lunghezza di via Larga fu predisposta una lunga fila di tavoli per il popolo.

Lorenzo regalò ai suoi concittadini tutti i doni alimentari ricevuti (cesti di pesci, barili di vino "nostrali e forestieri", più di quattromila animali



*Sopra, particolare del presunto ritratto di Clarice Orsini e, a destra, il ritratto di Lucrezia Tornabuoni, entrambi attribuiti a Domenico Ghirlandaio. Fu la madre di Lorenzo de' Medici a occuparsi di combinare il matrimonio prestigioso recandosi personalmente a Roma e scegliendo proprio Clarice come la più adatta futura consorte di suo figlio.*

fra capponi, papere, cacciagione e un'intera mandria di centocinquanta vitelle, frutta candita, giuncate ai cialdoni, berlingozzi e dolci rustici) prima ancora di imbandire i banchetti veri e propri. Le nozze si celebrarono il terzo giorno nella chiesa di San Lorenzo in Firenze. E così tutti ora ricordano, grazie alle mie parole, quanto "Magnifico" fu Lorenzo De' Medici.



## IL CRONISTA

Marco Parenti, di famiglia fiorentina, nacque a Ronta di Mugello (nel Comune di Borgo San Lorenzo), in una casa di campagna dove la famiglia si era trasferita per sfuggire a un'epidemia di peste, il 18 gennaio 1450. Era figlio di Marco di Parente e di Caterina di Matteo Strozzi; sua ava materna fu Alessandra Macinghi, famosa per le lettere inviate ai figli esuli a Napoli.

Ebbe relazioni personali con i membri della famiglia Medici, dato che al battesimo di uno dei suoi figli, Giovanni, fu padrino Piero di Lo-

renzo De' Medici, mentre lo stesso Lorenzo presenziò nel 1472 al matrimonio di sua sorella Costanza con Filippo Buondelmonti.

A Parenti fu attribuita la redazione di un rapporto sui festeggiamenti per le nozze di Lorenzo il Magnifico con Clarice Orsini nel 1469, stampato a suo nome da Gaetano Milanese (*Per nozze De Larderel*, Firenze 1870), ma già nel 1874 l'attribuzione fu contestata da Alfred von Reumont (1874, pp. 176 s.), che invece ne identificò l'autore nel padre Marco, opinione condivisa anche dagli studi più recenti.



Gola in cucina  
di Paula Becattini

# Non solo d'utensili e buone maniere...

*Il Rinascimento  
rappresenta periodo di  
fervido di rinnovamento  
sia sotto il profilo  
gastronomico che del  
comportamento a tavola.  
Scopriamo come si  
alimentavano i fiorentini  
all'epoca medicea e quali  
i progressi in cucina e a  
tavola in tutta Europa*





*Fin dall'antichità il vino è stato un valido e costante supporto all'alimentazione umana.*

*Questo "Bacco" si trova alla Galleria degli Uffizi, Firenze; è una delle opere più importanti di Caravaggio, commissionate dal Cardinale Francesco Maria Bourbon del Monte al fine di regalarlo a Ferdinando I de' Medici per le nozze di suo figlio Cosimo II, così da poter rinsaldare in modo ancor più forte il legame tra la potente famiglia che dominava Firenze e lo stato della Chiesa.*

Il Rinascimento, termine coniato dalla storiografia ottocentesca, è un periodo di "rinascita" come lo definisce lo stesso Giorgio Vasari: un'età di cambiamento che sconvolge il modo di concepire il mondo e se stessi, le arti figurative, le scienze e la letteratura.

Si è sviluppato a Firenze tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'età moderna, diffondendosi poi in tutta Europa.

Porta aria di rinnovamento anche in cucina e a tavola. Vediamo come, dando prima uno sguardo all'alimentazione dell'epoca.

### **Dimmi come mangi**

L'alimentazione nel medioevo non era molto diversa dalla nostra e gli alimenti disponibili piuttosto vari.

Tra i cereali troviamo grano, farro, segale, miglio, avena, orzo e grano saraceno. Le loro farine servivano per preparare pastoni, gallette e – con l'aggiunta di lievito di birra – pani.

Quest'ultimi, senza sale perché costosissimo e difficile da trovare, venivano preparati in casa ma cotti obbligatoriamente nei forni pubblici in modo

che le autorità potessero controllare le possibilità economiche di ogni famiglia e procedere di conseguenza con la relativa tassazione.

Scarseggiavano la carne di bue e di vitello perché troppo cara; la caccia quindi rimaneva l'unica riserva di cibo a buon mercato, nonostante i divieti comunali e signorili.

Si consumavano in gran quantità formaggi, uova e legumi. Non mancavano verdure, frutta fresca e secca. Molto diffusa la pesca, sia di mare che d'acqua dolce.

In cucina si facevano uso di olio di colza e d'oliva per la preparazione dei primi, e di burro, lardo e strutto per i secondi. Le spezie e le droghe venivano usate pochissimo nelle cucine del popolo perché carissime: una noce moscata costava quanto sette buoi e una libbra di zafferano (circa 300 grammi) quanto un cavallo!

In tutte le classi sociali si faceva largo uso di vino (un litro al giorno *pro-capite*): questo, oltre ad essere un alimento, era considerato un ottimo toccasana in grado di prevenire le infermità, di aiutare la digestione, rinvigorire il calore naturale, riposare il cervello e molto altro.



### Una questione di cottura

Nel complesso, la cucina del Rinascimento si distingue soprattutto per la ricchezza e la varietà dei metodi di preparazione.

Il progresso più sensibile si nota sull'uso delle marinate e nei procedimenti di cottura, con particolare riguardo al bagnomaria e alle stufature in speciali pentole a chiusura ermetica (le antenate delle attuali pentole a pressione), usate per

### I PASTI DEL FIORENTINO ALL'EPOCA DI LORENZO IL MAGNIFICO

Nel XV secolo i pasti dei fiorentini, compresi quelli ricchi, erano molto frugali: il pollo e il manzo bollito comparivano sulla tavola solo nei giorni di festa.

Le attività della giornata venivano regolate dalla luce del sole.

Prima di recarsi al lavoro, il fiorentino faceva colazione con una fetta di pane intinta in mezzo bicchiere di vino, con l'aggiunta di una scodella di minestra per chi faceva i lavori pesanti.

Durante il giorno gli altri pasti consumati erano due: verso le undici la *comestio* e subito dopo il tramonto il *prandium* cioè la cena, il pasto principale perché, ormai liberi dagli impegni di lavoro, ci si poteva trattenere più a lungo a tavola.

Quest'ultima era costituita soprattutto da pane, erbe, verdure, farinata di miglio, fave, frutta, castagne e marmellata. Raramente, come piatto unico, c'erano le uova, fritte e arrotolate. La base dell'alimentazione del fiorentino della media borghesia era la pasta, condita in vari modi e accompagnata con vino trebbiano o vernaccia.



cotture lente in mondo da non disperdere aromi e profumi. Una notevole evoluzione va individuata anche nel campo delle paste per pasticceria con l'avvento di preparazioni simili alla sfoglia, antesignane dei moderni *vol au vent*, e di paste friabili e leggere simili alla futura pasta frolla. I nuovi prodotti arrivati dal continente americano, come il fagiolo, la patata, il cacao, il mais, il peperone, il pomodoro, la melanzana, il tacchino, non godettero subito di una grande diffusione, considerati per lo più delle curiosità alimentari da sfoggiare durante i sontuosi banchetti nobiliari o della ricca borghesia.





### **Le posate, quelle “sconosciute”...**

Fino al XIII secolo le buone maniere raccomandavano l'uso di solo tre dita per prendere il cibo – pollice, indice e medio –, mentre le cinque dita erano considerate lo “strumento” dei villani. L'unico utensile ad apparire sulle tavole medievali il coltello, non come posata individuale, bensì messo a disposizione per più commensali. Il coltello, di fatto utile solo per affettare, si trovava nei piatti di portata e di solito era l'uomo che premurosamente tagliava in pezzi ancora più piccoli il boccone migliore per offrirlo alla dama infilzandolo con la punta del suo coltello. La dimensione fortemente collettiva del convivio

medievale portava a condividere le medesime coppe per bere e i medesimi taglieri per poggiare le pietanze. Più diffuso e necessario, anche durante i banchetti, il cucchiaio, essenziale per tutte le pietanze liquide o semiliquide. Ma con il Rinascimento comparvero per la prima volta sulla tavola la forchetta, il bicchiere individuale, gli stuzzicadenti e il tovagliolo. Nella Firenze quattrocentesca, tra le maggiori corti italiane ed europee per cultura, eleganza e raffinatezza, le forchette non erano certo una rarità e durante gli eleganti banchetti di Lorenzo il Magnifico era abitualmente utilizzata da dame e cavalieri.



La corte disponeva di ben 56 forchette e un gran numero di coltelli e cucchiari.

Tuttavia, per lungo tempo solo i grandi signori potevano garantire ai loro ospiti le posate necessarie; molto più radicata infatti era la consuetudine di portare con sé l'occorrente – cucchiaio, forchetta, coltello, spesso ingegnosamente costruiti – in astucci decorati. Molti altri utensili vennero inventati per gli usi culinari: le rotelle tagliapasta, i setacci, i recipienti per stufare, gli spremilimoni e via dicendo.

Nacque una vera e propria gerarchia di specialisti del servizio e delle preparazioni culinarie, preludio della più moderna brigata di cucina e di sala (scalchi o maggiordomi, trincianti, bottiglieri ecc.).

Con il matrimonio di Caterina de' Medici con il futuro re di Francia Enrico II, il centro dell'attività gastronomica si spostò da Firenze a Parigi. La nuova regina portò con sé un nutrito stuolo di cuccinieri, pasticceri e altri professionisti che trovarono in Francia il terreno più fertile per far diventare grande la cucina francese del Seicento e del Settecento.

### **Riguardo le buone maniere a tavola**

La nascita delle buone maniere a tavola viene datata nel Rinascimento.

Due furono, in quel periodo, i testi sul galateo più famosi che, in qualche modo, contrapponevano due diversi stili di vita: *Il Galateo* di Giovanni Della Casa, il quale diede definitivamente il titolo a qualsiasi manuale di buon comportamento, e *Il Cortegiano* di Baldassarre Castiglione, certamente il più influente manuale di corte che sia mai stato pubblicato.

Chiudiamo quindi questa breve carrellata di curiosità di vita quotidiana nella Firenze a cavallo tra il Medioevo e l'età moderna (che tante sarebbero ancora da raccontare) con una citazione di Giovanni Della Casa:

*Sconvenevol costume  
è anco, quando alcuno  
mette il naso in sul bicchier  
del vino che altri ha.*

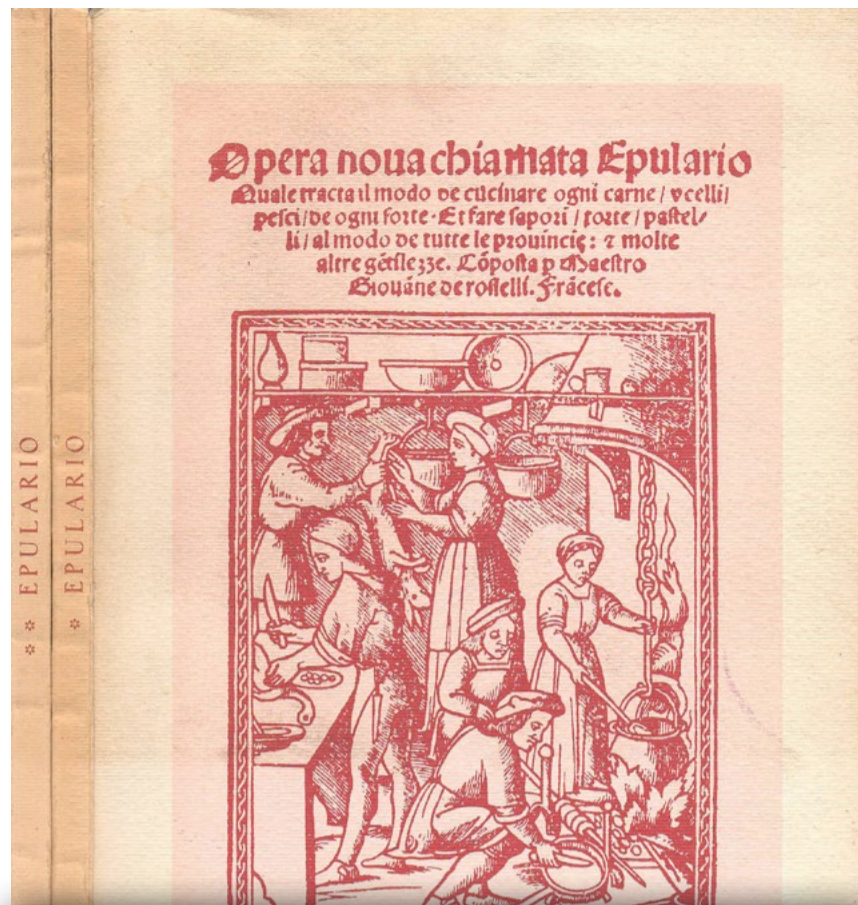
A sinistra, Sandro Botticelli, Novella di Nastagio degli Onesti. Il banchetto di nozze, 1483 circa (collezione privata). Nella pagina precedente, Forchette a due, tre e quattro rebbi, XVI-XVIII secolo (collezione J. Hollander).

## OPERA NOVA CHIAMATA EPULARIO

In epoca rinascimentale la cucina italiana serve da modello agli altri paesi europei. Nascono quindi numerosi libri di cucina. Nella biblioteca medicea sicuramente non sarà mancata l'*Opera nova chiamata Epulario*, la quale tratta il modo de cucinare ogni carne, uccelli, pesci d'ogni sorte. Et fare saporì, torte, pastelli, al modo de tutte le province, composta dal Maestro Giovanni de' Rosselli e stampata a Venezia. La versione del 1516 insegna la maniera di confezionare e di cuocere i vermicelli e i maccheroni romaneschi.

In ambito culinario, non è soltanto la cultura italiana che si irradia all'estero; gli influssi vanno pure in direzione opposta. Le tradizioni e i piatti tipici della cucina francese, per esempio, erano ben noti in Italia. Infatti nella seconda edizione del 1518 l'autore si fregia addirittura dell'epiteto *francese*, perché «già era in voga l'estrosità dei cuochi d'Oltralpe».

Ecco una ricetta tratta da quest'opera, proposta in rielaborazione moderna senza però stravolgerne gli elementi principali del piatto.



## Per far menestra de farro con brodo de carne o de cappone

**Difficoltà:** ◇

**Preparazione:** 15 minuti

**Cottura:** ¾ d'ora (escluso preparazione del brodo)

**Dose:** per 4 persone

- 8 decilitri di brodo di cappone -
- 40 gr. burro
- una piccola cipolla rossa
- 300 gr. farro decorticato
- un bicchiere di vino bianco secco
- una bustina di zafferano
- abbondante parmigiano grattugiato
- 2 torli d'uova
- sale e pepe q.b.

Preparare un buon brodo di cappone e carne di manzo con un bell'osso di ginocchio, come per il tradizionale pranzo di Natale. Mettere a bagno, almeno la sera prima per farlo rinvenire, il farro. In un tegame, preferibilmente di terracotta, far rosolare la cipolla con una noce di burro; aggiungere il farro e insaporirlo bene nel soffritto. Bagnare con il vino bianco, nel quale avremo fatto sciogliere precedentemente lo zafferano. Lasciare evaporare e aggiungere il brodo a poco a poco come si fa per il risotto. Portare a cottura. Ci vorrà più di mezz'ora. Spegner il fuoco, aggiustare di sale, se necessario. Mantecare con il restante burro crudo e il parmigiano. Lasciare riposare per qualche minuto. Unire i due tuorli d'uovo, amalgamare bene e portare in tavola. Si consiglia una spolverata di pepe macinato fresco.

# Un gallo a cresta alta

## I trecento anni del territorio del Chianti Classico



Da qualche decennio i grandi vini italiani sono regolamentati da rigidi disciplinari che ne fissano, per così dire, i confini e i principi di produzione. In enoteca o al ristorante li riconoscete perché sulla bottiglia recano la scritta doc o docg, rispettivamente: denominazione di origine controllata e denominazione di origine controllata e garantita. È un modo, codificato, per dire che in una certa area si fanno bottiglie d'eccellenza seguendo standard precisi. Una sorta di sigillo che va a tutelare la specificità di un territorio.

Ci aveva già pensato, per quanto concerne una larga parte della Toscana, Cosimo III de' Medici. Il suo bando reca la data del 24 settembre 1716. Secondo Cosimo le zone vocate erano Pomino, Carmignano, Valdarno superiore e ciò che corrisponde oggi al nucleo del Chianti Classico. L'intuizione fu quella di capire, e di mettere nero su bianco, che il valore del vino dipende anche (e soprattutto) da dove cresce la vigna.

Oggi il bando compie trecento anni. Il Consorzio del Chianti Classico lo celebra con un calendario di iniziative e con un logo particolare: il gallo nero



# 1716 2016

*1300 anni del primo territorio di vino.*

e le due date, 1716 e 2016. Il primo 'territorio di vino' si estende oggi da Firenze a Siena toccando località come San Casciano, Greve (e Panzano), Barberino, Poggibonsi, Tavarnelle, Castellina, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga.

Il gallo nero lo si può trovare in tre versioni: annata, riserva, gran selezione. Una piramide qualitativa che vede al centro il re dei vitigni toscani, ovvero il sangiovese, coadiuvato in minima parte da corregionali canaiolo e colorino, oppure da uve più internazionali quali merlot e cabernet.

Qual è il ruolo del Consorzio? Fin dalle sue origini, datate 1924, si preoccupa di tutelare, vigilare e valorizzare la denominazione Chianti Classico. Tutela le aziende e, al contempo, il consumatore. Grazie al sistema di tracciabilità chi beve Chianti Classico può, in ogni angolo di mondo, verificare la provenienza della bottiglia che ha appena stappato. Ancora: il Consorzio svolge un'opera fondamentale di ricerca e sperimentazione in ambito agronomico ed enologico.



*Sergio Zingarelli,  
Presidente Chianti Classico.*



## *Gli amici di Gola per San Lorenzo*

Da qualche tempo, a Radda, esiste la Casa Chianti Classico, ubicata nei locali del Convento di Santa Maria al Prato. In questo luogo antico e bellissimo si tengono, da aprile a ottobre, conferenze e convegni, ma anche corsi sul vino, degustazioni, cene. È un ulteriore tassello dell'opera di valorizzazione da parte del Consorzio.

A Firenze invece, proprio vicini alla Basilica di San Lorenzo, il Chianti Classico ha la propria enoteca. Si trova al primo piano del Mercato Centrale. Un posto affollato da migliaia di persone a settimana che possono trovare cibi di qualità e godersi un calice in un'atmosfera molto contemporanea. Poteva mancare l'abbinamento con lo sport? Certamente no. E allora ecco che il gallo nero campeggia nel Crystal Lounge dello stadio Artemio Franchi di Firenze.

Un ristorante che consente di guardare la partita direttamente dal tavolo in cui si sta pranzando.

Le aziende associate al Consorzio sono centinaia. Lo sforzo di tutela e valorizzazione punta da un parte a difendere l'identità del gallo nero, della sua storia, della sua specificità. Dall'altra l'opera di marketing, svolta in tutto il mondo, punta a comunicare il Chianti Classico come rosso di eccellenza al passo con i tempi. Un Chianti Classico che si lega a eventi di carattere sportivo, a forme di spettacolo, a iniziative culturali. Un gallo che porta i suoi trecento anni a cresta alta. Lo dimostrerà anche il 26 maggio, durante l'Asta dei Vini dedicata alla raccolta fondi per il restauro del Campanile della Basilica di San Lorenzo.





## I VITIGNI STORICI DELLA TOSCANA

Toscana terra di sangiovese, su questo sono tutti d'accordo. Tuttavia esistono vitigni minori, talvolta riscoperti e portati nuovamente a dignità produttiva, che hanno una storia. Nelle aree prossime alle due capitali del vino, Firenze e Siena, si coltivano varietà quali canaiolo nero, ciliegio, colorino. Uve che danno soddisfazione anche vinificate in purezza. Sono bottiglie che una fattoria mette sul mercato con la duplice funzione di allargare la propria gamma e di dare maggiore forza alla propria 'toscanità'.

Meno conosciuti, ma non meno interessanti, sono il foglia tonda o il mammolo. Ci sono aziende coraggiose che hanno cercato e riportato alla luce queste rarità. Fra le uve a bacca bianca invece una rarità è data, ad esempio, dalla malvasia bianca lunga.

Se usciamo dall'area dominante di Firenze e Siena e allarghiamo lo zoom a tutta la Toscana troviamo realtà intriganti. La barsagliana, o l'aleatico, o piccoli gioielli enologici quali la bracciola, la colombana, la malvasia nera, il mazzese, il prugnolo. Questo elenco di vitigni rari comprende anche la verdea, l'ansonica, il livornese bianca.

Chissà quanti altri vitigni si sono persi durante i secoli. Sopravvivono in alcune vigne, ma in maniera totalmente episodica e, forse, inconsapevole. Non si può sperare in atti supereroi. C'è un interesse a mettere sul mercato certe varietà se c'è un ritorno economico. E d'altra parte c'è un profitto se e solo se si riesce a coltivare queste varietà. La biodiversità è una ricchezza se c'è una progettualità legata a un fine preciso, un fine che può essere prettamente culturale (ma non può avere respiro lungo, visto che le bottiglie vanno vendute) o prettamente commerciale (ma anche in questo caso il respiro è corto, in quanto occorre un substrato sociale e antropologico). E se invece provasse a funzionare unendo i due aspetti?



Gli amici di Gola *per San Lorenzo*  
di Stefano Vannucci

STORIA DI UN RILANCIO  
IN GRANDE STILE, GRAZIE  
AL CONSORZIO DI TUTELA IGP

# Finocchiona e vino FIDANZAMENTO IN VISTA?





Recita un vecchio detto fiorentino:

*Come gli abili parrucchieri son  
capaci di far sembrar piacente  
anche la donna più brutta,  
così l'aroma della Finocchiona è  
capace di camuffare il sapore  
anche del più imbevibile vino.*

Vox populi, e dunque voce di Dio?

“Niente affatto, tutte bufale”. Salta sulla sedia Francesco Seghi, direttore del Consorzio di tutela della Finocchiona IGP, che proprio in questi giorni festeggia la prima candelina. “Amo i proverbi, ma in questo caso non c'è niente di vero: in tutte le ricette dei nostri consorziati i semi e i fiori di finocchio, che danno il sapore tipico di questo insaccato, sono equilibrati assieme agli altri ingredienti.



## *Gli amici di Gola per San Lorenzo*

La Finocchiona IGP – rilancia Seghi – ha anzi una grande capacità di abbinamento col vino. Abbiamo già sperimentato alcuni rossi insieme a sommelier professionisti, adesso lavoriamo all'idea di sposare il nostro salume con altri vini toscani, anche dei bianchi tipici del territorio”. Unica indicazione, stando agli esperti dell’AIS (Associazione Italiana Sommelier), è di preferire vini giovani e poco tannici, essendo il tannino già presente nel seme dell’ortaggio che dà il nome a questa pregiata eccellenza toscana.

Tanto pregiata quanto gustosa, prodotta sia per il mercato locale sia per l’esportazione, fino ad un anno fa la Finocchiona non aveva alcuna certificazione di qualità, ed è stato necessario attivare un lungo percorso che ha portato al riconoscimento dell’Indicazione Geografica Protetta, durato oltre dieci anni.

“La vera Finocchiona – spiega Fabio Viani, presidente del Consorzio di tutela della Finocchiona IGP – è solo quella IGP, contrassegnata dal logo del Consorzio e dal marchio giallo-blu dell’attestazione europea. Deve essere in linea con le disposizioni del nostro disciplinare: le razze di esclusiva genealogia italiana, il tipo di allevamento e di nutrizione degli animali, l’utilizzo di suini di età compresa tra 9 e 15 mesi, l’impiego di sole carni fresche, il territorio, la lavorazione e l’aspetto del prodotto finito”.

I dati più recenti del Consorzio raccontano che in dieci mesi, tra maggio 2015 e fine marzo di quest’anno, sono stati lavorati oltre un milione di chilogrammi di impasto, vale a dire 740.000 chilogrammi di finocchiona IGP – durante la pur breve stagionatura, il prodotto si asciuga perdendo circa il 30% del suo peso. Questi quantitativi sono stati immessi sul mercato italiano e su quello internazionale, fino ad arrivare in Nuova Zelanda e Giappone, ricorda Seghi. Non male per questo storico salume toscano,



amato fino dal medio evo dalla plebe come dai notabili (pare ad esempio che Machiavelli ne andasse particolarmente ghiotto) e buono ad ogni ora, dal panino in strada all’antipasto in trattoria, ma trascurato troppo a lungo dall’avanguardia delle eccellenze toscane.

Basti ricordare un famoso manifesto della fiorentinità, il duetto tra Francesco Nuti ed Antonio Petrocelli seduti su una panchina al Parco delle Cascine, nel film *Caruso Pascoski di padre polacco*. La mortadella è comunista, il salame socialista, il prosciutto democristiano, la coppa è liberale, le salsicce repubblicane, il prosciutto cotto è fascista, riflettono i due, accanto al monumento al principe Rajaram Chuttraputti, meglio noto come “l’indiano”. E i radicali? Pareva esaurito qui, il gioco degli insaccati, con questa domanda sospesa e senza risposta. Era il 1988, quasi trent’anni in anticipo sulla nascita del consorzio di tutela IGP, ma il demone della finocchiona deve averci messo lo zampino. E infatti, recuperando in extremis da una topica clamorosa, Nuti chiude la gag rendendo merito alla finocchiona. Ecco chi mancava!



# Volti, mani e terre del Prosciutto Toscano

Può un prosciutto avere lo stesso carattere della sua gente, la stessa armonia dei paesaggi da cui proviene? Se si parla di prosciutto toscano la risposta è affermativa. Può eccome, anzi deve! La suinicoltura in Toscana ha radici secolari. Le prime leggi sulla macellazione e la conservazione del maiale risalgono all'epoca di Carlo Magno. Durante l'anno le famiglie contadine ingrassavano l'animale per poi macellarlo e lavorarlo durante il periodo invernale. Un rito che ha attraversato i secoli, fino ad oggi e che ha visto la regolamentazione dell'intero processo produttivo al tempo dei Medici.

Una storia importante, da tutelare e valorizzare. Proprio per questo ventisei anni fa, nel 1990, è nato il Consorzio del Prosciutto Toscano, eccellenza agroalimentare che sei anni dopo ha ottenuto la DOP, ovvero la denominazione di origine protetta. Un disciplinare consente di marcare il discrimine fra il vero prosciutto toscano e le numerose imitazioni. Per ottenere il marchio a fuoco del consorzio, i suini devono essere allevati in Toscana o comunque in

regioni limitrofe e devono avere almeno nove mesi, con un peso al vivo compreso fra i 144 e 176 kilogrammi. Possono essere lavorate solo cosce fresche (non vengono ammesse le cosce congelate o sottoposte a qualsivoglia trattamento di mantenimento) e la lavorazione può avvenire esclusivamente in prosciuttifici toscani. Sette sono le fasi di lavorazione del Prosciutto Toscano.

## **Selezione**

La lavorazione delle cosce fresche è preceduta da un'attenta selezione. Prima dell'inizio della salatura si effettua la rifilatura con la quale si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante.

## **Salatura**

Le cosce vengono salate a secco con l'impiego di sale, pepe, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, aglio, e altri aromi tipici del territorio di origine.

## **Sugnatura**

Nella fase successiva i prosciutti sono controllati



per passare alla fase di sugnatura; per proteggerli si i ricoprono con la sugna, un impasto di grasso di maiale macinato a cui viene aggiunto farina di riso, sale e pepe. Questo trattamento protegge i prosciutti dalla eccessiva disidratazione e li mantiene morbidi, permettendo la loro corretta maturazione.

### **Stagionatura**

La fase di stagionatura viene fatta in apposite sale con ottimali condizioni di temperatura e di umidità, per consentire una lenta maturazione. Dopo una lunga stagionatura vengono fatte le analisi di umidità e sale. Se tutte le analisi dei parametri sono corrette, dopo un mese si controlla il prosciutto tramite la spillatura

### **Spillatura**

È un processo di verifica delle caratteristiche olfattive del prodotto attraverso l'introduzione di un osso di cavallo – modellato a forma di ago, in vari punti delle carni del prosciutto – che permette di evidenziare eventuali difetti del prodotto.

### **Marchiatura e pepatura**

Superato la spillatura il prosciutto viene marchiato a fuoco ed è pronto per essere messo in vendita. Il finale è dato dalla caratteristica pepatura del prosciutto.

Il taglio del prosciutto può avvenire sia con affettatrice che, preferibilmente, al coltello con il posizionamento nella tipica morsa. La lama fredda del coltello infatti aiuta a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche. Lo si apprezza col tipico pane toscano, oppure in un tagliere con formaggi di pecora e frutta quale melone o fichi. L'accompagnamento ideale è con un bel calice di rosso toscano. Il momento ideale per degustarlo? Non esiste un momento preciso, ogni occasione è buona per apprezzare questa specialità dalla fetta delicata color rosso cremisi, giusta sapidità, caratteristica intensità gusto olfattiva. Per chi vuole capire la Toscana e la sua gente anche una fetta di prosciutto può essere di valido e gustosissimo aiuto.





# Prato e il suo pane



Quando si parla di Prato gli argomenti che ci vengono subito in mente sono l'alta concentrazione di abitanti di origine cinese che vivono in città e la produzione tessile che in passato era l'economia trainante e che oggi stenta a sopravvivere.

In realtà, negli ultimi tempi, con la crescita dell'interesse intorno al cibo, al vino e ai prodotti tradizionali, si sente parlare di Prato per un sacco di altri motivi.

La cucina pratese e i suoi prodotti sono tornati alla ribalta non solo per un pubblico ristretto di appassionati, ma anche e soprattutto sulla tavola delle famiglie comuni.

Ecco, allora, che oltre ai famosi Biscotti di Prato si ricominciano a mangiare le pesche di Prato grazie a Paolo Sacchetti (pasticceria Nuovo Mondo) che le ha rese belle e, soprattutto buonissime. Le gastronomie e le macellerie ripropongono i sedani ripieni alla pratese. La mortadella

di Prato acquisisce il marchio Igp. Risputano, sugli scaffali di alcuni bar, bottiglie di vermouth di Prato dall'aria antica che danno vita a cocktail dal sapore classico e ricercato.

Un capitolo a parte però lo richiede il pane pratese, nello specifico la Bozza pratese.

Ormai la pasta madre, le farine di grani antichi, la macinazione a pietra e le lunghe lievitazioni sono elementi che la maggior parte dei consumatori ricerca. Mangiamo meno pane rispetto al passato, ma lo vogliamo di qualità, questo dicono le statistiche.

Da secoli (XVI secolo) la Bozza rappresenta un punto di riferimento nella tradizione culinaria, un vero e proprio elemento di identità della cultura enogastronomica pratese che si tramanda da generazioni e che segue sempre la ricetta originale: farina di grano tenero sapientemente selezionato, acqua, la giusta dose di lievito naturale e niente sale che vengono mescolati fino ad ottenere





il classico impasto di forma allungata – che viene poi lasciato a riposo, lavorato nuovamente e infine tagliato a mano, prima di passare nel forno a legna per la cottura. Il suo gusto “sciapo” e leggermente acido, rende la Bozza di Prato particolarmente idonea ad accompagnare i cibi saporiti della cucina tipica toscana e pratese in particolare. Proprio perché la panificazione a Prato è un’arte un occhio di riguardo va alla produzione di farina locale. Non tutti lo sanno ma a Prato si produce farina e lo si fa in un vecchio mulino (Molino Bardazzi) attivo fin dal 1919.

Ecco allora che nasce l’esigenza di proteggere e valorizzare questa realtà e farla conoscere proprio agli abitanti di Prato.

Nel 2011 nasce il progetto GranPrato (granprato.wordpress.com), “il km buono dei prodotti del grano”, la filiera cerealicola pratese a km 0, il cui obiettivo è quello di dare sostegno concreto all’agricoltura locale e valorizzare uno dei pilastri della tradizione culinaria e gastronomica pratese, che ruota intorno alla farina e ai suoi prodotti.



## Gli amici di Gola per San Lorenzo

Il progetto, gestito dall'Associazione GranPrato, impegna gli associati a seguire un vero e proprio "patto di filiera", disponendo il rispetto di norme rigide lungo tutta la catena di produzione, dalla coltivazione alla produzione della farina e alla panificazione. Il "patto di filiera" impone un equo beneficio economico per i produttori – in particolare per gli agricoltori – e la riduzione degli apporti chimici, il recupero di buone pratiche agronomiche, l'orientamento al biologico e la cura delle caratteristiche del grano originario, promuovendo l'impiego di lieviti madre e lievitazione naturale. GranPrato rappresenta l'esigenza moderna di avere prodotti locali, di alta qualità, sani, perché fatti seguendo regole di buona condotta in tutte



**GranPrato**

*il km buono dei prodotti del grano*

le fasi di produzione controllabili dal consumatore e che siano sostenibili e rispettosi dell'ambiente che ci circonda.

Una farina con un tenore di glutine naturalmente moderato, ma una resa in lavorazione da primato.

Adatta a tutti gli usi: cucina, pane, pizza e dolci, in particolare con Lievito Madre. Dal sito dell'associazione si legge: parlare di "chilometro buono", significa porre l'accento su quegli aspetti disciplinari che regolano la produzione del grano sul campo, e che investono aspetti legati alla tutela della terra e alla qualità del prodotto. I disciplinari adottati dagli aderenti al progetto GranPrato intervengono su tutta la filiera della produzione, dalla coltivazione alla macinatura e la panificazione.







Vediamoli da vicino, attraverso una loro breve sintesi che ne spiega i tratti salienti, e scopriamo perché sono importanti anche per i consumatori del pane, dei biscotti e dei dolci GranPrato.

Innanzitutto, i frumenti utilizzati devono provenire dalle zone cerealicole della provincia di Prato o da quelle limitrofe. Solo in casi particolari e in stagioni particolarmente sfavorevoli, che potrebbero compromettere la produzione del frumento, è contemplata l'ipotesi di reperire partite di frumento provenienti da agricoltura integrata o biologica, possibilmente sempre provenienti dalla Toscana o da zone la cui distanza chilometrica con il territorio pratese sia comparabile con quelle regionali.

Le varietà di frumento moderne possono essere utilizzate solo se coltivate in sistemi agricoli convenzionali o integrati, con un limitato apporto di concimazione, e in "regime" biologico, per esaltare i profumi e i sapori delle farine e dei prodotti così ottenuti.

Le caratteristiche tecnologiche sono orientate a far sì che gli agricoltori aderenti all'associazione GranPrato non possano eccedere con le concimazioni azotate.

La farina che si ottiene è di tipo 0-1 da macina a pietra, o da molini a cilindri e deve essere utilizzata non prima di 20 giorni e non dopo 4-5 mesi dalla macinazione, per mantenere appieno tutte le caratteristiche originarie.

Il lievito, esclusivamente di pasta madre, deve





## CINQUANTA ANNI DI PANE E DOLCI

Il dolce viene dal Valdarno e lo porta Savini. Una storia tipica di imprenditoria familiare, cinquanta anni dedicati all'arte del pane e della pasticceria. Un'azienda fondata da quattro fratelli, Gino, Giovanni, Sabatino e Mario. Per anni la dimensione è quella locale e i Savini si fanno apprezzare per l'ottimo pane cotto a legna e per i dolci tipici della tradizione. Poi il salto di qualità verso la dimensione industriale. Oggi il marchio Savini si trova in oltre venti punti vendita nelle province di Firenze, Arezzo e Siena. Oltre al classico pane cotto a legna, Savini propone una vasta gamma di prodotti di pasticceria, Brioche, paste, torte, biscotti, pasticcini e ovviamente un'ampia scelta di specialità tipiche toscane come cannucci, ricciarelli e panforte per la clientela più legata alla tradizione. Tra i dolci stagionali e delle festività i cenci e le frittelle per Carnevale, la colomba tradizionale, insieme a schiacciata e panesanto per festeggiare la primavera e la Pasqua; panelli all'uva da fine agosto, in occasione della vendemmia; castagnaccio e pan di ramerino per profumare l'autunno; cavallucci, panettoni e pandori per le tradizionali feste natalizie.



essere conservato da ogni fornaio e ognuno è poi tenuto all'utilizzo del proprio lievito. La conservazione della pasta madre necessita di un ambiente idoneo, e anche su questo aspetto, così come sul rinfresco e la produzione della pasta madre riattivata (la cosiddetta "biga"), sulla cottura e modalità di vendita, i disciplinari dell'Associazione GranPrato sono molto rigidi, intervenendo sia sui dosaggi, sia sulle temperature di cottura e le condizioni ideali per la vendita. Ma chi fa parte dell'associazione? E dove si possono trovare i prodotti? Promotori e protagonisti dell'Associazione sono agricoltori, mugnai e fornai che hanno deciso di mettere la propria esperienza, il proprio lavoro e la propria passione al servizio di un progetto ambizioso: valorizzare l'economia locale e le sue eccellenze. Fornai, pasticcerie e rivenditori dei prodotti GranPrato sono sparsi su tutto il territorio e non è difficile imbattersi nel "bollino" con la spiga verde. Da qui si evince come i prodotti GranPrato (farina, pane, dolci e salati) siano eccellenti dal punto di vista qualitativo e che il loro ruolo è importante sulla tavola di tutti i giorni per mantenere salda l'identità gastronomica della città e per sostenere l'economia di Prato.



**GOLA**  
gioconda

**MAGGIO 2016**

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, Paula Becattini

*Hanno collaborato a questo numero:*  
Maurizio Izzo, Alice Cantini, Paula Becattini,  
Cristiano Maestrini, Francesca Puliti, Stefano Vannucci

*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.