

1
APRILE
2017

GOLA

gioconda

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

IN QUESTO NUMERO

LA PASQUA DI LUCA MANNORI

Più storie meno ricette
Il ristorante pop-up

Dove tutto è **comunicazione**

L'attività di Sicrea spazia oggi in tutti i campi dove la **comunicazione** è protagonista. Dalle produzioni televisive alla gestione di reti di digital signage, dall'organizzazione di **eventi** e **fiere** agli uffici stampa, dall'edizione di riviste on line ai social network.

Punti di **forza**



eventi
allestimenti
comunicazione
ops
gola gioconda

Via di Gramignano, 70
50013 Campi Bisenzio (FI)
T. +39 055 8953651
Fax. +39 055 8953843
info@sicrea.eu

Centro Ponte a Greve
Viuzzo delle Case Nuove, 9
50018 Firenze
T. +39 055 8953651

www.sicrea.eu



In Italia ci sono 37.000 gelaterie. Tante? troppe? Questo lo può decidere solo il mercato. Quel che è certo è che ben poche di queste hanno a che fare con il gelato di qualità.

La conferma viene anche dalla guida alle “Gelaterie d’Italia” edita dal Gambero Rosso che dovendo recensire le migliori si ferma a 300. Nella guida per la verità, come sempre succede, ci sono dei limiti evidenti come l’assenza di una intera regione (la Sicilia) ma resta quell’enorme divario tra i 37.000 posti che possono vantarsi della qualifica di gelaterie, magari artigianali e le 300 censite dai critici del Gambero.

Quello del gelato è un settore in grande espansione, non regolamentato, che ancora può contare su un pubblico poco preparato e ancor meno appassionato. Il gelato è per molti una dolce abitudine ma poco si conosce della tecnica, dell’importanza degli ingredienti, dei processi di lavorazione, delle differenze tra un gelato anche parzialmente industriale e uno “vero”. In questa terra di nessuno



proliferano “spacciatori” di sostanze fredde, di gelati che sfidano la legge di gravità (quelli che escono fuori dai pozzetti e stanno in piedi per magia). Purtroppo ne abbiamo visti tanti anche alla recente fiera della gelateria e della pasticceria (Sigep, Rimini 21-25 gennaio) dove i gelati dagli improbabili colori e dalle incerte consistenze riempivano stand e corridoi. Ci vorrà una bella selezione, ma ci vorrebbe anche una legge che dia un senso al termine “artigianale”, e poi ci vorranno consumatori più accorti. Disponibili a spendere qualcosa in più perché un gelato alla nocciola del Piemonte non può costare quanto quello fatto in bustina, ci vorranno gelatieri coraggiosi (e ce ne sono) che scommettano sulla crescita del settore, con un prodotto adatto a tutte le stagioni e a tutte le ore. Un gelato per tutti e non solo per i bambini.



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
facebook.com/ops.centro

Sommario



- 3 EDITORIALE**
- 6 GLI AMICI DI GOLA** PIÙ STORIE CHE RICETTE
- 10 GOLA SPECIALE** SCEGLIETE BENE...
- 12 GOLA SPECIALE** TRADIZIONALE MA MAI RIPETITIVO
- 16 GOLA SPECIALE** LA CUCINA VEG* È DONNA
- 20 GOLA SPECIALE** IO NON SPRECO. E TU?
- 24 COMMENTI DI GOLA** VERDE O BRUCIATO?
- 28 COSA E DOVE** PEDALANDO SULLE TERRE DEL BRUNELLO
- 32 COSA E DOVE** BELLA MA... NON BASTA
- 38 L'OLIO DI GOLA** COME SI MANGIA L'OLIO?
- 44 COSA E DOVE** ORA IL RISTORANTE È POP-UP
- 50 COSA E DOVE** SALVATE L'ORTO DOVE SI COLTIVANO SPERANZE
- 54 GOLA CONSIGLIA** OMAGGIO A PUCCINI
- 60 GOLA CONSIGLIA** A SCARLINO IL MARE SI VEDE E SI SENTE



Gli amici di Gola

di Maurizio Izzo

foto di Luca Managlia



Filippo Saporito, ristorante La Leggenda dei Frati, Firenze. Quanti sacrifici. Anche la passione per il rugby sacrificata sull'altare della cucina.

*Come si diventa un grande cuoco.
I racconti, le prime esperienze,
gli incontri di alcuni tra
i più affermati chef in Toscana*

Stiamo girando la Toscana in lungo e in largo per incontrare i migliori chef e farci raccontare storie più che ricette. Non partecipiamo alla celebrazione delle star, non siamo alla ricerca del più stellato tra gli stellati, alla fine non uscirà una classifica ma ci auguriamo un racconto collettivo su chi cucina per noi. Facciamo questo viaggio in compagnia di Unicoop Firenze che ospita i nostri racconti sui propri mezzi di comunicazione e tra questi la trasmissione televisiva *Informacoop* in onda su RTV 38, ITALIA 7 e TOSCANA TV. Siamo, più o meno, a metà cammino e questo quello che è venuto fuori, per ora.

Gaetano Trovato, prima di accoglierci nel suo *Arnolfo* ci ha portato in giro per Colle Val d'Elsa. Al vecchio borgo e alla sua storia Gaetano si ispira anche per i suoi piatti. Un legame vero con il territorio e i prodotti che offre. "Ho perso le mie radici siciliane, racconta, ma qui ne ho trovate di nuove e molto valide". A noi ha regalato la preparazione del Piccione Nostrano con castagne e caffè che da solo meritava il viaggio.



*Gaetano Trovato, ristorante Arnolfo,
Colle Val d'Elsa. Arrivato in Toscana da bambino
ha trasformato la trattoria di famiglia in uno dei
più prestigiosi ristoranti.*

Più storie che ricette

Gli amici di Gola

Da una campagna all'altra siamo approdati a Cerreto Guidi per incontrare **Stefano Pinciarolli** nel suo *PS*.

Con lui abbiamo parlato di cipolle, qui se ne producono di straordinarie e di una cucina popolare che merita di essere rivisitata, a partire da alcune ricette storiche come quelle che Caterina dei Medici portò alla Corte di Francia. L'anatra al melarancio è uno di questi e oggi è nel menù di *PS*. Dopo tanta campagna ci voleva un tuffo in città e non potevamo scegliere di meglio della magnifica terrazza da cui **Filippo Saporito** domina la città di Firenze. La sua *Leggenda*



*Stefano Pinciarolli, ristorante PS, Cerreto Guidi.
Nato qui ha deciso di vivere la sua sfida
di cucina di qualità lontano dalla città.
Una passione straordinaria.*



Massimo Neri, ristorante Sciatò, Serravalle Pistoiese. Arte, viaggi e cucina le passioni che è riuscito a riunire. Voleva fare l'architetto: è andata meglio così.

dei frati è sicuramente tra le location più belle, impreziosita dalla vicinanza con il Museo di Villa Bardini.

Con *La leggenda dei frati* Saporito ha appena conquistato la stella della prestigiosa guida Michelin, ma non dimentica come ha iniziato e la famosa gavetta che ogni grande cuoco dovrebbe aver fatto nella vita. “Ho cominciato prestissimo — dice — ho fatto l'istituto alberghiero alternandolo, come si usava allora, con il lavoro in cucina, poi a 15 anni la prima stagione in un albergo a Chianciano. Quaranta giorni senza un riposo, turni di dodici e anche quattordici ore al giorno. La verità? Facciamo un lavoro particolare e l'assurdo è che ci piace”.

Uno chef appassionato d'arte l'abbiamo trovato a Serravalle Pistoiese.

Massimo Neri è riuscito a fondere le sue passioni per i viaggi, l'arte e la cucina. Il suo ristorante *Sciatò* diventa infatti anche galleria d'arte e ogni

meses artisti da tutto il mondo si alternano con proprie performance. “La cucina che sento dentro — dice Massimo — non è quella toscana classica, ma le materie prime che questa terra offre sono straordinarie. Allora guardo fuori, magari lontano ma poi faccio con quello che trovo qui”.

Finalmente una donna! Abbiamo incontrato **Loretta Fanella** sulle colline di San Miniato, da poco impegnata nel ristorante *Loretta all’Opéra*. Colori, freschezza, leggerezza e contrasti nei suoi piatti dove porta l’esperienza maturata nella pasticceria. A proposito, siccome le storie ci piacciono più delle ricette il racconto di Loretta



Loretta Fanella, ristorante Loretta all’Opéra San Miniato. La prima torta quella del suo compleanno, a dieci anni. Era un segnale?

*Luca Landi, ristorante Lunasia, Viareggio.
Un garfagnino che sposa la Versilia.
Quello con Angelo Paracucchi, l’incontro che
gli ha cambiato la vita.*

che giovanissima approfitta delle ferie dal ristorante di Cracco a Milano per andare a fare lo stage da Adrià in Spagna ha raccontato più di ogni altra cosa della tenacia e della forza di questa donna.

Dopo le colline il mare con **Luca Landi** e la terrazza del suo *Lunasia*. “Stretto tra il mar Tirreno e le Apuane mi concedo poche distrazioni — ci racconta — qui si trovano sapori unici, frutto di un clima particolare fatto di tanto sole, tanto vento e poca acqua”. Garfagnino di origine — ha trovato in Versilia le condizioni ideali per dare il meglio di sé — e grande sperimentatore, Luca Landi è definito ‘un tecnico’ proprio per la capacità di elaborare e affinare i sapori.

Il viaggio continua, ci trovate sul sito <https://www.golagioconda.it/che-in-toscana-gola-gioconda>

e sul canale video di Informacoop <http://www.coopfirenze.it/coop-in-tv>.



Scegliete bene...



*Uova e colombe
è il momento!*

Quello che vale per il panettone vale anche la colomba e l'uovo di Pasqua.

Lo mangiamo una volta l'anno, scegliamolo buono, magari artigianale.

Ci sono migliaia di pasticceri che ne producono di ottimi, belli certo perché anche l'occhio vuole la sua parte ma soprattutto buoni.

Non è un prodotto facile l'uovo di Pasqua perché chiaramente rivolgendosi a un largo pubblico e in cui i bambini fanno la parte del leone deve avere un gusto





facile, ecco perché non si usa cacao in grandi percentuali (di solito non si va oltre il 60%) e si scelgono varietà dal gusto più morbido. Anche per questo si tende a privilegiare il cioccolato al latte.

Poi conta il packaging e la decorazione, ma anche in questo caso potete evitare l'appiattimento sui simboli di gran moda e affidarvi all'estro e alla fantasia del vostro pasticciere.

Diverso il discorso per la colomba.

Qui si tratta di un dolce vero e proprio e la differenza tra un prodotto fresco e artigianale e uno industriale risulterà evidente, anche se negli ultimi tempi la qualità dei prodotti della grandi marche è sicuramente migliorata.

La differenza sta soprattutto nella qualità degli ingredienti che, nel caso della colomba, sono impegnativi e costosi, canditi e mandorle su tutti.

L'INDUSTRIA DEL DOLCE

Le feste non bastano più

L'industria alimentare è in Italia la seconda industria manifatturiera (la prima è ancora la metalmeccanica) ma i tempi della crescita sembrano finiti.

Oltre seimila le aziende di medie e grandi dimensioni ma con un paio a fare la parte del leone e le altre sottoposte a forte pressione per non essere acquisite.

Poi ci sono le oltre 50.000 piccole aziende che rappresentano una ricchezza per l'Italia ma che difficilmente possono competere su un mercato più ampio di quello locale su cui già operano.

Per queste, soprattutto, il periodo delle ricorrenze (le festività del Natale e della Pasqua) non bastano più a far quadrare il bilancio e hanno bisogno di una spinta.

Creatività e innovazione per poter conquistare nuove quote di mercato.



Tradizionale ma mai ripetitivo



Il pasticcere musicista

Dieci anni di conservatorio (diploma in percussioni) un'esperienza anche come impiegato poi finalmente via libera alla sua grande passione per la pasticceria e la cioccolateria.

La storia di Luca Mannori è anche questa e da quando nel 1987 rilevò l'azienda di famiglia per trasformarla in una delle più prestigiose pasticcerie ha fatto una lunga strada costellata di successi, a partire dalla vittoria al Campionato del Mondo nel 1997.

LA PASQUA DI UN GRANDE PASTICCERE



Incontriamo Luca Mannori alla vigilia di Pasqua immerso, più che mai, nel lavoro.

Ma tra una preparazione e l'altra scambiamo due parole sulla prossima festività e come un artigiano come lui la prepara.

Giornate intense queste?

Come sempre a ridosso delle festività il nostro lavoro aumenta e per chi come noi rifugge dalla ripetitività c'è anche lo sforzo di inventare sempre qualcosa di nuovo.

Com'è l'uovo al cioccolato di Mannori?

Abbiamo selezionato un cacao non aggressivo, al 60%, di provenienza Ecuador, un tipo di cacao con cui ci troviamo bene per questo genere di preparazione. Io lo chiamo "piacione" perché ha un gusto di facile percezione, non gourmet.

Fate anche preparazioni con cioccolato bianco?

Non tanto, al latte sì, soprattutto i pralinati alla nocciole e mandorle.

E poi ci sono i bambini.

Certo, per loro proponiamo "gli oggettini", con decorazioni sempre diverse e poi ci sono le uova decorate, uniche e ognuna diversa.

Pasqua è anche la colomba...

Certo e oltre a quella tradizionale facciamo la versione con gocce di cioccolato, quella al te verde e l'ormai consolidata con scorza di arancia candita.

La Pasqua di un grande pasticciere com'è?

Rimane poco tempo per pensare a noi, diciamo che la Pasqua sarà l'occasione per andare fuori e riposarsi un po', perché poi la stagione estiva è alle porte e si riparte subito con le nuove produzioni.





La cucina veg* è donna

LA PASQUA ALTERNATIVA DI GINGER BISTROT



Classe gennaio 1972, capello corto e sbarazzino, un bel sorriso stampato in faccia: lei è Maria Cristina Palanti, chef del Ginger Bistrot, nuovo ristorante veg* in Via San Gallo a Firenze.

La sua storia comincia nel 1992 con il diploma all'istituto alberghiero Buontalenti, ma già qualche anno prima potevi incontrarla a lavorare nelle cucine di tutta Europa. Maria Cristina colleziona tantissime esperienze, anche in luoghi cult della città come le "Giubbe Rosse", "Beatrice" in Via del Proconsolo, il "Caffè Italiano" dove fa la pasticceria, per poi prendere il ruolo di Chef a "Le Barrique" in Via del Leone. Si concede una pausa 'obbligata' perché diventa mamma per ben due volte!

Intorno ai 30 anni scopre di essere intollerante al lattosio, quindi toglie dalla sua alimentazione tutti i latticini e piano piano diventa vegetariana. Per prendere maggiore coscienza, e dare un senso alla sua scelta, decide di approfondire l'argomento, documentandosi sui metodi di allevamento ovino, bovino e tutto ciò che ci gira intorno.



Gola Speciale

Ciò che apprende non le piace, non vuole far parte di quel “meccanismo” e fa una scelta coraggiosa ma che ormai le sembra inevitabile: diventa vegana. Ovviamente questo suo cambiamento influenza anche il suo lavoro e invece di essere un limite diventa un punto di forza facendole aprire nel 2008 il “Bio Bistrot” dove il menù comprendeva scelte veg* e biologiche.

La sua esperienza nella cucina veg* prosegue da “Be Veg” in Via Orti Orticellari e da “Miso di Riso” in borgo Albizi.

Il destino ci mette del suo. Un giorno, mentre esce da una selezione per lavorare in una nota catena veg* italiana incontra Massimo Morandi. Imprenditore nell’ambito dei locali che sta aprendo proprio un ristorante veg* a Montecatini Terme. Nasce così il primo “Ginger Bistrot - Green Food & Relax”. Montecatini è una piazza difficile, il ristorante è in una posizione poco

LA PASQUA DI GINGER BISTROT

ANTIPASTO

Crostatine di pasta brisè di avena integrale con asparagi e tofu al profumo di arancia e mandorle tostate.

PRIMO

Crepes di farina di riso e semi di papavero con crema ai funghi e tè sencha e quadretti di avocado.

SECONDO

Tempie in crosta di pistacchi con spinaci all’agro di mele e goccia di maionese alla curcuma.

DOLCE

Colomba veg con gocce di cioccolato e crema chantilly alle fragole fresche.



strategica. Maria Cristina fa la pendolare per un anno e mezzo. Ma porta il locale ad un ottimo livello e la città risponde al suo grande impegno. Finalmente Massimo è pronto ad aprire a Firenze. Trova il suo spazio in Via San Gallo, 92/R ed è proprio qui che apre il secondo “Ginger Bistrot”. Sono passati due mesi dall’apertura, Maria Cristina è tornata nella sua Firenze e qui dà spazio alla sua fantasia, preparando i suoi piatti. Il “Ginger Bistrot” ha un menù che cambia continuamente, dipende da cosa si trova al mercato e ovviamente la stagionalità fa da padrona.



Si servono piatti vegani e qualche opzione vegetariana con formaggi a caglio vegetale e uova 'del contadino'. Per il pranzo c'è anche la formula del piatto unico. I prezzi sono onesti, si va dai 7-8 euro per un primo, 8-10 euro i secondi e 4-5 euro i dolci. Ovviamente troverete una selezione di tisane, estratti di frutta e verdura, birre artigianali e anche vini vegani. Potete ordinare un take away se volete gustare la cucina del "Ginger" a casa vostra e, per le occasioni speciali, Maria Cristina prepara torte e dolci su ordinazione.

Ginger Bistrot

Green food & Relax

Vegano-Vegetariano

Via San Gallo, 92/R

50129 Firenze

Tel. 055 0195437

bistrotginger@gmail.com



WWW.FACEBOOK.COM/RISTORANTE.VEGETARIANOVEG/

Io non spreco. E tu?

**LA MIGLIORE SORPRESA
NELL'UOVO DI PASQUA:
CONTRASTARE LO SPRECO
ALIMENTARE E CONTINUARE
A FARLO TUTTO L'ANNO**



Tra poco è Pasqua e il pensiero si focalizza su come festeggiare al meglio questo evento con i propri cari: farlo intorno a una tavola imbandita di leccornie è la scelta più ovvia.

Ma, ahimè, nel periodo pasquale (come in quello natalizio, del resto) la percentuale di spreco alimentare cresce sensibilmente, soprattutto a causa delle pietanze preparate in maggiori quantità e per il clima di rilassatezza che

accompagna queste giornate.

Secondo recenti statistiche, mediamente, ogni famiglia italiana “cestina” circa 360 euro all’anno. A livello mondiale, invece, si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l’80% sarebbe ancora consumabile.

Cosa significa?

Significa che, se fosse possibile recuperare gli sprechi, quest’ultimi sfamerebbero 2 miliardi di persone al mondo.

Gli sprechi riguardano tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpiscono indistintamente tutti i Paesi.

L’Unione europea con 180 kg pro-capite e l’Italia



Una cucina in gran parte povera, che non ha però inibito la produzione di beni agroalimentari di primissima qualità: è sempre la Toscana la regione dell'eccellenza a tavola

Dop e IGP	DOC e DOCG	Slowfood
31	58	20

Come sottolinea la Cia Toscana, a livello domestico, molti tra i prodotti sprecati (anche per la loro elevata deperibilità) sono proprio:

Ortofrutticoli	Pesce	Pasta e pane	Uova	Carne	Latticini
17%	15%	28%	29%	30%	32%

con 149 kg pro-capite risultano sopra la media dei paesi sviluppati.

Nel nostro Paese, gli sprechi a livello domestico sono i più rilevanti, il 42% del totale, e costano oltre 25 euro al mese a famiglia. Infine un cibo che non nutre nessuno non solo è inutile, ma è anche dannoso.

Con il cibo buttato vengono sprecati anche la terra, l'acqua, i fertilizzanti – senza contare le emissioni di gas serra – che sono stati necessari per la sua produzione e l'ambiente è stato quindi inquinato, sfruttato o alterato invano. Ridurre lo spreco di cibo significa anche salvare il pianeta. In molti casi sono sufficienti semplici azioni da parte di singoli cittadini, produttori, rivenditori, ristoratori e imprese per contribuire a raggiungere la sicurezza alimentare e una migliore sostenibilità ambientale.

Il territorio regionale è solo leggermente sotto alla media nazionale (dove lo spreco pro capite si stima in 94 kg/anno), con il 38% dei consumatori che butta via alimenti scaduti o andati a male meno spesso di una volta al:

Mese	Settimana	Giorno
42%	17%	3%



Non a caso il 5 febbraio scorso è stata proclamata in Italia, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, la 4ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare per sensibilizzare la popolazione.

Il sondaggio dell'Osservatorio Waste Watcher rivela infatti che gli italiani non sono molto informati sulle normative recentemente messi in campo. L'ultimo provvedimento, la legge 166/2016, conosciuta anche come legge antispreco entrata in vigore il 14 settembre 2016, è nota solo a sei italiani su dieci, e solo uno su dieci dichiara di conoscerne a fondo i contenuti.

Ha come primo intento la valorizzazione delle buone pratiche e l'ambizione di coinvolgere un numero crescente di soggetti nella rete solidale che si è costruita in questi anni. L'Italia si propone di dimezzare gli sprechi alimentari in dieci anni, Sono stati calcolati che, se tutti i pubblici esercizi italiani mettessero a disposizione le loro eccedenze, con una media di 20 pasti al giorno, si potrebbero distribuire addirittura 7 milioni di pasti quotidianamente.

Per chi volesse approfondire la legge 166/2016: <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

Il valore economico dello spreco alimentare

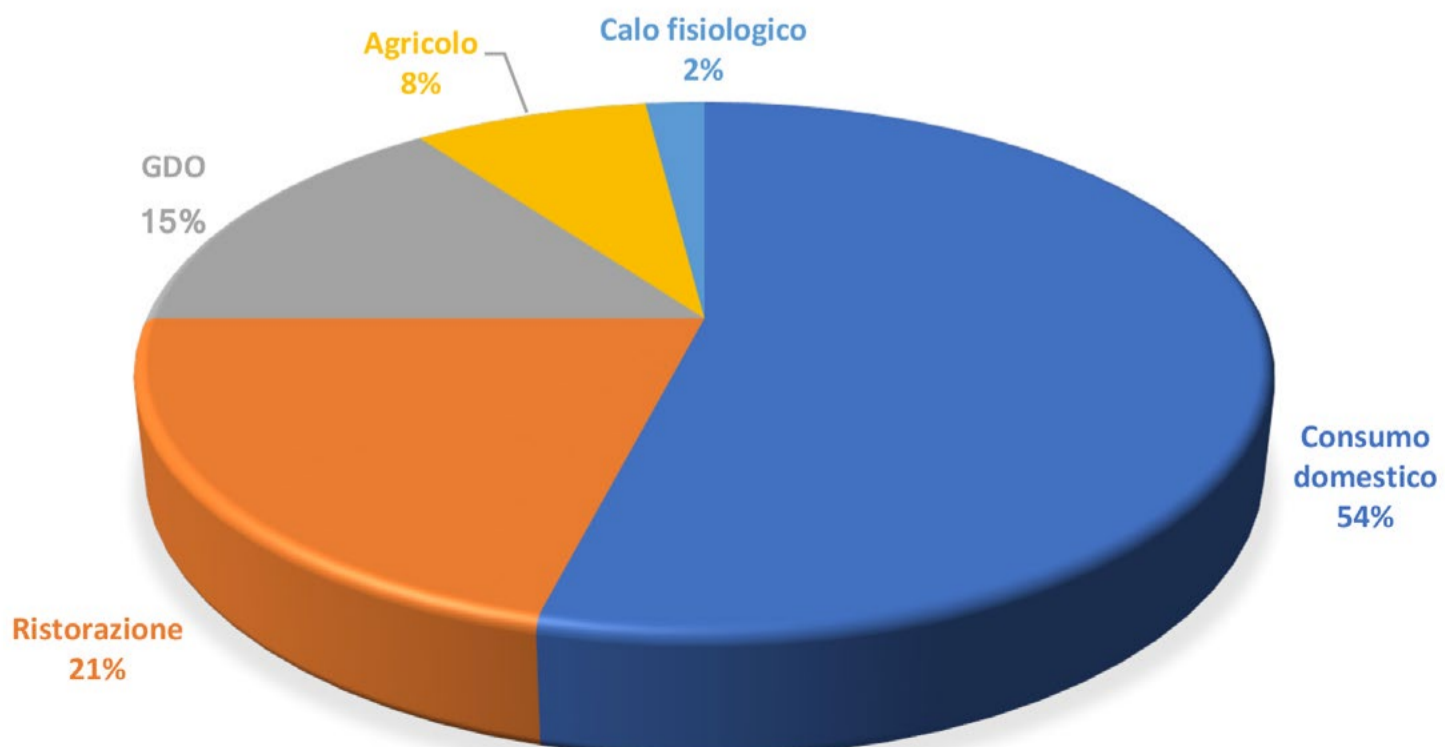
Ridurre lo spreco alimentare e i rifiuti che ne derivano è un imperativo ambientale ed etico, ma anche economico.

A livello globale, la FAO stima che lo spreco di cibo che avviene durante l'intera catena di approvvigionamento si aggira attorno ai 940 miliardi di dollari all'anno. Solo in Cina ad esempio il valore economico dello spreco alimentare è pari a 32 miliardi di dollari l'anno. In Africa, a sud del Sahara, dove molti contadini guadagnano meno di 2 dollari al giorno, gli scarti alimentari della post-produzione hanno un valore annuale di 4 miliardi di dollari.

Il cibo che non viene mangiato nei ristoranti e



IN ITALIA 12,5 MILIARDI DI EURO SPRECATI OGNI ANNO





che rimane invenduto nei supermercati costa in media 1.600 dollari per una famiglia americana composta da 4 persone e circa 1.060 dollari in media per una famiglia inglese con bambini. In Italia lo spreco alimentare – dal residuo in campo alla produzione e distribuzione allo spreco domestico – ci costa lo 0,5% del nostro Pil.

La Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite che si occupa di alimentazione, suggerisce di scegliere almeno quattro delle azioni, elencate qui di seguito, per combattere il cambiamento climatico e di seguirle:

1. Preservare le preziose risorse naturali del pianeta.
2. Spreocate di meno.
3. Conservate gli alimenti con intelligenza.
4. Imparare come riciclare.
5. Rendete le città più verdi.
6. Proteggere le foreste e non sprecare la carta.
7. Andate in bicicletta, a piedi o utilizzate i mezzi pubblici.
8. Passate parola.
9. Siate eco-viaggiatori.
10. Promuovere bambini eco.

VADEMECUM CONTRO GLI SPRECHI

L'Adoc (l'Associazione Difesa Orientamento Consumatori), invece, ci propone queste semplici dieci regole per contrastare lo spreco tra le mura di casa:

1. Compra solo l'essenziale, preferendo la qualità alla quantità: meglio una tavola meno imbandita ma più saporita.
2. Se hai avanzi, cerca di riutilizzarli nella preparazione di altri piatti.
3. Utilizza il congelatore, se lo possiedi. Surgela gli avanzi di cibo: potranno essere utilizzati come monoporzioni.
4. Prova ad acquistare meno e più spesso ciò di cui hai bisogno.
5. Gli avanzi, se in buone condizioni, possono essere donati alle associazioni di assistenza per i più bisognosi.
6. Al momento dell'acquisto evita le offerte promozionali come i 3x2: in questo modo si acquista e si spende più del necessario.
7. Riponi le verdure nella parte bassa del frigo per evitare la muffa. Conserva la frutta a temperatura ambiente. Mantieni separata la frutta e la verdura che intendi consumare a breve da quella che intendi conservare più a lungo.
8. Il pesce si può conservare in frigorifero, se fresco, per un paio di giorni al massimo, oppure può essere congelato. Deve essere sistemato in posizione intermedia nel frigo, opportunamente avvolto in pellicola trasparente o in contenitori chiusi. I molluschi devono essere riposti in un piano intermedio, in contenitori che ne garantiscano l'isolamento dagli altri cibi per evitare eventuali scambi di batteri.
9. Riduci o modera le porzioni da servire.
10. Mangia lentamente, avrai una migliore digestione e ti sarà possibile gustare più portate.



Commenti di Gola

di Maurizio Izzo

Verde o bruciato?

**CRESCe L'OPPOSIZIONE
ALL'USO DEL GLIFOSATO
IL PESTICIDA SOSPETTATO DI ESSER
CANCEROGENO. INTANTO
LA TOSCANA FINANZIA CHI LO USA**



Il glifosato si compra anche su Amazon al costo di 18 euro circa al litro e come recita la pubblicità è un “diserbante totale”. Il più usato al mondo e tra gli oltre 700 prodotti che lo contengono il più diffuso è il Roundup della Monsanto. Sui campi di tutto il mondo ne vengono sparsi milioni di chili (826 secondo fonti americane) con una tendenza in continuo aumento.

Da anni questo diserbante è al centro di una disputa tra agenzie, esperti e istituzioni a tutti i livelli. La prima a occuparsene fu l’Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro che lo classificò come genotossico (in grado quindi di danneggiare il Dna), cancerogeno per gli animali e — probabilmente — per l’uomo.

Un’altra agenzia, quella per la sicurezza alimentare ha invece ritenuto “improbabile” che il glifosato rappresenti un rischio cancerogeno per gli uomini.

Su questo secondo studio pesa però il fatto

di basarsi su studi fatti dalle stesse aziende produttrici.

Fatto è che la disputa è iniziata e non si concluderà prima del 31 dicembre di questo anno, quando a decidere dovrà essere l’Europa. Intanto, in alcuni paesi e tra questi l’Italia, è partita una campagna per vietarne l’uso in base al principio che basta “un ragionevole dubbio” per interrompere l’uso di una sostanza che sicuramente è destinata a entrare nella catena alimentare.

Il cartello di associazioni ambientaliste ma anche di categoria che si è riunito sotto l’insegna “stop glifosato” è molto vasto e combattivo e si rivolge a tutti i livelli istituzionali affinché prendano in considerazione almeno l’idea di una moratoria.

Ne abbiamo parlato con Maria Grazia Mammuccini, in qualità di esponente del cartello ma soprattutto come agricoltore, con l’azienda Mannucci Droandi produttrice nel Valdarno di vino e olio biologici.



Maria Grazia nei giorni scorsi sul profilo Facebook della vostra azienda avete postato due foto, in una si vede una vigna immersa nel verde e nell'altra un campo bruciato.

È l'azione del glifosato?

Esatto, abbiamo voluto postare quelle due foto proprio perché fosse evidente l'effetto che un pesticida fa, anche all'occhio.

Voi non lo usate, ovviamente?

Certo che no, siamo biologici dal 2000!

Allora si può, voi siete un'azienda vinicola di successo...

Non solo si può ma oggi è anche più facile che in passato. Esistono gli strumenti e i macchinari per fare lo stralcio e la triturazione delle erbe e tenere sotto controllo il loro sviluppo nelle vigne, come negli uliveti e nei frutteti. Addirittura molti di questi macchinari sono anche a basso consumo energetico.

Manca la cultura? l'interesse?

Oggi sappiamo che un ritorno a sistemi più naturali di controllo delle infestanti aiuta anche la rigenerazione del terreno, riproduce sostanza organica (i terreni sono generalmente stati

impoveriti in questi anni), la pratica dello sfalcio ridà poi fertilità alla terra, ne ristabilisce l'equilibrio. Un suolo più ricco darà anche frutti migliori. E poi vogliamo mettere una vigna immersa nel verde e una appoggiata su un terreno morto?

E sul piano politico come si combatte questa battaglia?

Innanzitutto in attesa della decisione europea le Regioni italiane dovrebbero escludere il glifosato dai disciplinari di produzione integrata.

Il paradosso attuale è che mentre discutiamo dei potenziali pericoli dell'uso di questo prodotto per la salute, le Regioni finanziano chi lo utilizza.

Toscana compresa?

Solo la Calabria per ora ha preso questo provvedimento.

In Toscana c'è stata una mozione presentata da Sinistra Italiana in Consiglio Regionale approvata all'unanimità che chiedeva proprio d'interrompere immediatamente il finanziamento delle pratiche agronomiche che prevedono l'utilizzo di un prodotto cancerogeno per gli animali e probabile cancerogeno per l'uomo.

Ma da allora la Giunta Regionale non ha dato seguito a questa indicazione.



Il Mondo di Gola Gioconda

LE OPPORTUNITÀ

La Rivista On Line

Completamente nuova, con sezioni e blog dedicati al mondo della buona tavola. Sempre con leggerezza e ironia.

- Spazi pubblicitari
- Redazionali
- Speciali dedicati a territori e prodotti



Che bontà Gola Gioconda alla radio

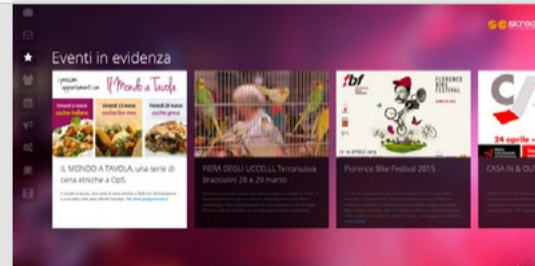
Il mercoledì alle ore 12 l'appuntamento radiofonico su lady radio. Chef, produttori, pasticceri, gli artigiani del cibo ospiti del programma più goloso dell'etere.

- Redazionali
- Spot
- Campagne promozionali

La Piattaforma Web di Sicrea

Una comunicazione diffusa sulla vasta rete web dei siti delle principali manifestazioni promosse da Sicrea.

- Banner pubblicitari
- Diffusione post mirati



Eventi

Fiere e manifestazioni: l'Expo a marchio Gola Gioconda, nelle maggiori piazze Toscane. Circa un milione di contatti in un anno.

- Laboratori, cooking show, seminari didattici, possibilità di distribuire materiale promozionale (brochure, volantini, roll up, ecc.)

Bottega di Gola

Il Bistrot/Wine Bar di Gola Gioconda, all'interno delle maggiori manifestazioni di Sicrea.

- Possibilità di conferire prodotti alla Bottega
- Sponsorizzazione del menù, delle tovaglie e di tutta la linea di arredamento del Wine Bar



Le due sedi di Gola Gioconda

Ops e Zap. La prima, moderna e molto frequentata, all'interno del Centro Commerciale di Ponte a Greve, la seconda, bellissima, a due passi dal Duomo, in pieno centro storico di Firenze.

- Possibilità di organizzare eventi personalizzati, affitto sale, campagne di comunicazione mirate per il pubblico finale e/o gli operatori di settore

L'associazione

Supporta il lavoro della rivista e degli eventi di Gola Gioconda.

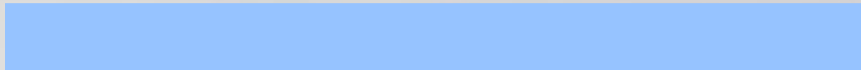
- Cene, corsi, degustazioni e tutto ciò che fa convivialità.





Pedalandando sulle terre del Brunello

**IL 7 MAGGIO SI CORRE
L'EROICA MONTALCINO.
UNA FESTA CHE DURA
TRE GIORNI**



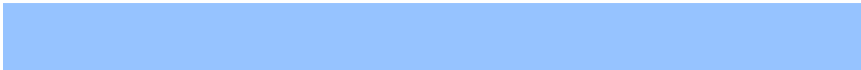
Cosa e dove



Correre in bicicletta sulle strade bianche è ormai una passione che ha conquistato il mondo. Ma tutto nasce sulle strade e sulle colline toscane, a Gaiole per l'esattezza e per merito di un grande appassionato di ciclismo, Enrico Brocci. Quella originale si correrà nuovamente, e sarà la 21^a edizione, il prossimo 1° ottobre ma nel frattempo con il marchio Eroica migliaia di appassionati potranno cimentarsi nell'impresa in California, Giappone, Sudafrica, Inghilterra e nuovamente in Toscana a Montalcino.

La nostra passione, per la verità più per il vino che per la bici, ci ha portato a cercare qualcosa di più sull'evento. L'appuntamento è per il cinque, sei e sette maggio quando nella patria

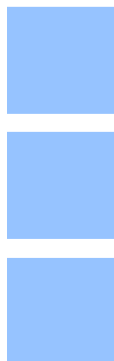
del Brunello si svolgerà la prima edizione di Eroica Montalcino. Quattro i percorsi tra cui scegliere; uno di 46 km dedicato al Brunello, perché attraverserà i vigneti a origine controllata dove è prodotto il pregiato vino tipico della zona. Il secondo percorso breve misurerà 70 km circa, il percorso medio svilupperà 102 km, il quarto percorso, il più lungo sarà lungo 171 km. Quest'ultimo percorso toccherà alcune tra le località più belle della provincia di Siena: San Quirico D'Orcia e Bagno Vignoni, famose per le acque termali, Pienza, la città di Papa Pio II e rinomata per il pecorino e il vino, Montisi e San Giovanni d'Asso, terre di tartufo, Buonconvento, uno tra i borghi più belli d'Italia.



Eroica Montalcino avrà una caratteristica propria che la distinguerà da ogni altra Eroica — con la direzione artistica di Andrea Satta, voce dei Têtes de Bois — il festival che coinvolgerà tutto il centro storico di Montalcino con spettacoli ed eventi dedicati al mondo delle due ruote che incanteranno adulti e piccini e racconteranno il ciclismo di una volta, i suoi valori intramontabili, come “la bellezza della fatica ed il gusto

dell’impresa”. Valori con i quali conquistare le vittorie più belle, nello sport e nella vita di tutti i giorni.

A Montalcino, dunque, teatro, musica, libri e giochi di strada renderanno unico il primo week end di maggio con un festival dai connotati inediti. Un percorso luminoso con maglie d’epoca come lanterne, un percorso sonoro con radiocronache emesse da trombe da paese.



Bella ma... non basta





**LA CUCINA A INDUZIONE FA
FATICA AD AFFERMARSI IN ITALIA.
IL PARERE DEGLI ESPERTI**



Cosa e dove

Sarà perché gli italiani sono intimamente un popolo di conservatori, restii a novità e cambiamenti, o sarà perché i costi dell'elettricità in Italia sono finora tra i più alti della media europea. Magari per un mix di fattori, ma il dato è che il sistema dell'induzione sta faticando più del previsto a conquistare le nostre cucine, nonostante i vantaggi che offre.

Con la solita curiosità per ogni sfaccettatura del mondo della cucina, Gola Gioconda si addentra in questo tema che non riguarda soltanto le dotazioni domestiche, ma anche l'evoluzione del mondo che si riferisce al cibo e alla sua preparazione. E ne parla con due operatori del settore, coloro che per primi registrano umori e trend del mercato.

Innanzitutto, di cosa si tratta? I piani cottura a induzione sono uno dei più recenti ed apprezzati sviluppi della tecnologia in cucina, spiegano **Massimiliano Racheli**, titolare di **MAK Mobili** a Firenze, e **Matteo Toccafondi** che è tra i titolari di **Creazioni Artistiche Fiorentine**, azienda con sede a Faella, in Valdarno.

Sostituiscono i tradizionali fornelli a gas con un sistema elettrico: grazie ad alcune bobine al di sotto della superficie esterna si genera un calore che si concentra unicamente entro l'area di cottura. Il calore si attiva solo in presenza di pentole adatte al campo elettromagnetico prodotto dalle bobine, eliminando i rischi di bruciature involontarie.

Perché questo sistema tarda ad affermarsi in Italia, a differenza del resto d'Europa?

Parte del problema riguarda gli alti consumi elettrici e l'inadeguatezza delle infrastrutture. I contratti standard di fornitura elettrica – spiega **Massimiliano Racheli** – prevedono ancora una potenza di base di 3KW, che è largamente insufficiente oggi per soddisfare la mole di apparecchiature che abbiamo nelle nostre case. Ma per l'induzione il problema è sotto controllo, la maggioranza dei prodotti venduti in Italia è dotata di un limitatore di potenza che impedisce sovraccarichi al sistema elettrico. Noi comunque suggeriamo il passaggio quantomeno a 4,5KW.



Come ogni prodotto che rompe gli schemi, si può dire che queste cucine devono confrontarsi con le naturali resistenze dei consumatori al cambiamento?

In realtà c'è un buon entusiasmo per questi prodotti. Noi proponiamo vari tipi di soluzioni d'arredo e di dotazioni, non solo l'induzione, ma sono molti i clienti che arrivano già interessati e documentati grazie a internet. Facciamo il progetto, concordiamo il preventivo e poi, purtroppo, molte volte il cliente sceglie quello che già conosce ed ha già in casa, quindi la cucina a gas. La scelta del piano a induzione è più diffusa quando si ristruttura o si costruisce ex novo, o dove comunque sia possibile installare pannelli solari.

Qual è il valore aggiunto per chi cucina?

“L'induzione è per una cucina ricercata. Non necessariamente raffinata, ma attenta ai tempi, alle temperature e all'uniformità della cottura. È un tipo di dotazione che non fa per tutti, se non per lo chef almeno per l'appassionato di cucina.

CASA IN&OUT

Fortezza da Basso 22 aprile - 1 maggio

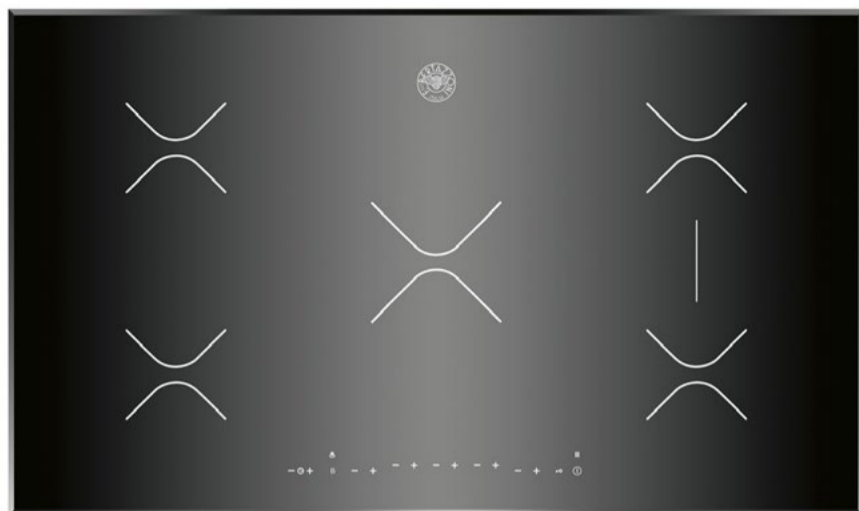
I fornelli a induzione sono solo una tra le tante idee, proposte e curiosità per l'universo domestico che si potranno vedere a CASA IN & OUT, la mostra di arredamenti per interni ed esterni, tecnologia e servizi per l'abitare. CASA IN & OUT si svolgerà alla Fortezza da Basso di Firenze dal 22 Aprile al 1 Maggio. Si accede con lo stesso biglietto della Mostra dell'Artigianato.

Per informazioni

<https://www.casaineout.it>



Cosa e dove



Qualcuno che abbia la consapevolezza dello strumento di precisione di cui può disporre. Per un piatto semplice, una pasta con un sugo, può bastare il gas”, chiude scherzando Racheli.

Toccafondi, le vostre sono cucine in stile country. Come si concilia questo gusto classico con soluzioni più moderne come i piani a induzione?

“Creazioni Artistiche Fiorentine offre già da tempo la possibilità dei piani a induzione. In teoria non ci sarebbe contrasto, un elemento è estetico mentre l'altro è funzionale. Ma in Italia c'è una percezione distorta. Lo vediamo soprattutto all'estero, in Germania e Croazia ad esempio, dove vendiamo molte cucine di questo tipo e dove i piani cottura elettrici sono più diffusi di quelli a gas. La nostra clientela è di fascia medio alta, ma questo non deve essere indicativo. I piani a induzione non vanno considerati attrezzature di lusso. Le piastre si scaldano solo nel punto di contatto con la pentola, e questo significa che oltre a evitare incidenti domestici sono più facili da pulire. Inoltre garantiscono più sicurezza e praticità, a fronte di aumenti contenuti. Nel caso di nuove costruzioni, ad esempio, come le case per vacanze, si possono pensare soluzioni fotovoltaiche e risparmiare le spese di allaccio. In Piemonte e Val d'Aosta, dove molte zone isolate non sono agganciate al gas, i piani cottura a

induzione sono una realtà quotidiana. Si tratta quindi di funzionalità, non di lusso.

Quindi queste resistenze del mercato italiano sono dovute a una scarsa conoscenza dei vantaggi?

Ad oggi l'atteggiamento più diffuso è di timidezza. All'estero vendiamo solo cucine elettriche, mentre in Italia arriviamo al 20% delle vendite. Va anche detto che solo negli ultimi due anni c'è stata una vera e propria caduta dei prezzi che ha reso disponibile questa tecnologia su larga scala. Alla base c'è un nuovo interesse e curiosità per l'arte della cucina che si riflette nel gran numero di riviste, blog e cooking show dal vivo. In questo anche la televisione, con i reality ed i canali dedicati, ha svolto il ruolo di avvicinare con grande efficacia il grande pubblico alla performance ai fornelli.



CASA

IN&OUT

Mostra Arredamenti Servizi per l'Abitare

**Dal 22 aprile al
1° maggio 2017**

**Fortezza da Basso,
Firenze**

www.casaineout.it



Iniziativa speciale della
**Mostra
Internazionale
dell'Artigianato**
sapere e fare dal 1931

Foto: reportage 2016

*Sicuri di conoscere bene
l'olio extra vergine di oliva?
Un libro che è anche una guida*

Come si mangia l'olio?

Le piante di olivo selvatico (*Olea Europaea* *Oleaster*) esistono da millenni e l'uomo ha imparato a conoscerle da oltre 6000 anni. Questa conoscenza venne approfondita, a partire dagli Armeni e successivamente anche dagli Egiziani, e queste straordinarie piante, non più selvatiche ma coltivate, da cui, grazie alla spremitura delle olive, si ricava quel magnifico prodotto che si chiama olio, divennero essenziali per la vita dell'uomo.

Già 2000 anni a.C. nel Codice Babilonese, si regolava la produzione e il commercio dell'olio d'oliva. L'olio di oliva, prima per i Greci e poi per i Romani, fu fondamentale per lo sviluppo dell'agricoltura, del commercio e dell'alimentazione, ciò ne favorì la diffusione in tutto il bacino del Mediterraneo. Siamo certi, grazie ai numerosi ritrovamenti archeologici, che l'olio di oliva veniva prodotto nella penisola Italica già avanti Cristo nei secoli VIII e VII.

L'Italia geograficamente si prestava, e si presta, grazie al favorevole clima mediterraneo, allo sviluppo delle piante di olivo, in particolare l'*Olea Europaea Sativa*.



OLIVER GLOWIG



*Un piatto di Oliver Glowig:
eliche cacio e pepe con ricci di mare.
A sinistra la copertina del libro
"Come si mangia l'olio", Edizioni Polistampa.*



Un piatto di Pietro Leeman: minestrone scomposto all'indiana, con vellutata di cocco e curry himalayano, verdure autunnali appena scottate, scaglie di tartufo e contrasto di lampone.

PIETRO LEEMAN





CON "IL MAGNIFICO" SI PREMIA UNA PASSIONE

192 oli assaggiati, 40 assaggiatori, 19 sedute di assaggio, 24 le aziende finaliste. Il premio "Il Magnifico" riservato al miglior olio extra vergine di oliva del mondo è questo ma anche molto di più. Dietro c'è l'impegno di un'associazione che da ormai cinque anni promuove la cultura e il consumo dell'olio extra vergine. Il premio, la cerimonia si è tenuta nelle cantine Antinori, è solo l'ultimo atto di un lavoro che vede coinvolta anche l'Associazione Internazionale Ristoranti dell'olio. Per dirla con le parole del presidente del "Il Magnifico", lo chef Matia Barciulli, «l'olio che arriva comunemente sulle nostre tavole è buono per le lampade non per gli esseri umani». Ecco allora il valore di porre alla ribalta aziende anche medio piccole, che fanno della qualità di questo prodotto un dogma. Alla premiazione c'erano davvero le migliori aziende, sicuramente quelle italiane, otto le finaliste e tra queste ha prevalso e ricevuto il premio "Il Magnifico 2017" Veneranda 19 della Tenuta Zuppini.

Oltre alle aziende il premio è andato anche allo chef che meglio ha saputo interpretare il prodotto, la statuetta in questo caso è andata a Marco Stabile dell'Ora d'Aria di Firenze. Premi anche alla carriera per Nicola Titone al personaggio Tullio Marco Giordana (produttore anche lui).

Nel mondo romano si arrivò ben presto ad avere una classificazione di cinque tipologie di olio a seconda del momento in cui avveniva la raccolta e la spremitura. L'olio d'oliva, attraverso i secoli, è sempre stato conosciuto per le sue virtù terapeutiche e organolettiche. Molti sono i suoi meriti, nella prevenzione dei disturbi dell'apparato digerente, grazie alla massima digeribilità e al fatto che viene assorbito interamente dall'intestino regolandone le funzioni. Oltre a ciò aiuta a prevenire e a curare molte altre malattie legate all'invecchiamento osseo e alle problematiche cardiovascolari.

Oggi la coltivazione dell'olivo viene praticata in più di 50 paesi del mondo, con una produzione, di livello e buona qualità, anche in quelli meno tradizionali come Messico, Cile, Perù, Argentina, Stati Uniti, e Sudafrica. L'Italia è il secondo produttore mondiale di olio di oliva, dopo la Spagna, e la sua produzione migliore, l'olio extra vergine di oliva con denominazioni D.O.P. e I.G.P., è sicuramente ai massimi livelli.



*Franco Pasquini, Giorgio Dracopulos,
Guido Haverkock, Andrea Leonardi,
Marco Provinciali (foto G. Dracopulos)*

Qualche mese fa è uscito il libro *Come si mangia l'olio* (Edizioni Polistampa) di Andrea Leonardi, Filippo Falugiani e Marco Provinciali, in pratica il “primo manuale pratico di abbinamento gastronomico tra cibo e olio extra vergine di oliva”. Le stupende fotografie sono di Edoardo Sardano, Marco Provinciali e Andrea Leonardi. La prima parte, intitolata “L'olio extra vergine di oliva in cucina”, comprende una serie di capitoli dettagliati e fondamentali per comprendere l'olio, che vanno dalla nascita della pianta alle olive, dall'uso che ne viene fatto in cucina (crudo e cotto), agli abbinamenti, per chiudere poi con l'elenco delle 166 diverse varietà del nostro paese e una serie di abbinamenti più particolari. La seconda parte — elementi di fisiologia sensoriale —, ci illumina sulle degustazioni. A integrazione di questa seconda parte si trova

anche una professionale “scheda di valutazione sensoriale”. La terza parte, la più “corposa”, anche per le foto delle bellissime preparazioni, è quella dedicata al “ricettario”. Sei grandissimi chef, non solo Italiani, e un pizzaiolo “stellare”, super premiati e osannati da tutte le guide specializzate del settore, hanno preparato le loro più belle e buone realizzazioni dando, per ognuna, vari specifici suggerimenti per i migliori abbinamenti con le tipologie più consone di olio extra vergine di oliva.

“Giganti” della cucina come Gaetano Simonato, Vito Mollica, Lino Scarallo, Pietro Leeman, Guido Haverkock, Oliver Glowing e il “mago del forno a legna e dell'impasto da pizza” Vincenzo Capuano, hanno interpretato, in diverse versioni ciascuno per un totale di 28 ricette, tutto il loro amore per l'olio extra vergine di oliva.

dal 6 al 9 aprile 2017

Campi Bisenzio, centro città

Patrocino



Un evento di



CAMPI



Lo SHOPPING

- Area Expo • Expo Auto
- Padiglione agroalimentare
- Punti di ristoro • Street food
- Florovivaismo

I NEGOZI DEL CENTRO

LE ATTIVITÀ

- Giostre
- Laboratori e animazioni per bambini
- Mostre e incontri

SPAZIO

ISTITUZIONALE



CAMPI È FIERA

ORARI

Giovedì 6 e venerdì 7 Aprile
Sabato 8 Aprile
Domenica 9 Aprile

15.30 - 23.00
10.00 - 23.00
10.00 - 22.00

In collaborazione con



Media partner

Bisenziosette



AESSE



Ora il ristorante è pop-up

A dispetto della Brexit, sarà difficile non immaginare più Londra tra le capitali europee più amate e visitate. Altrettanto difficile sarà fare a meno dell'impressionante offerta gastronomica, con cibi provenienti da tutto il mondo, che è figlia della componente multi-etnica di questa città cosmopolita. Oggi Londra è anche questo, una capitale vivace e innovativa dell'arte culinaria, dove alla varietà delle culture d'origine si aggiunge la creatività, con rivisitazioni, *fusion* ed esperimenti di ogni tipo. Grazie alla 8ª edizione del festival di cinema e cultura mediorientale **Film Middle East Now** (4-9 aprile) sarà a Firenze il fondatore e head chef del progetto sulla Iraqi cuisine **JUMA KITCHEN**, il cuoco anglo-iracheno Philip Juma, che è da qualche anno uno dei protagonisti della scena londinese.

Lisa Chiari e Roberto Ruta, ideatori e condirettori del festival Film Middle East Now

La cucina anglo-irachena dello chef Philip Juma, a Firenze grazie al Film Middle East Now



Le sue proposte innovative sul piano gastronomico — dove rivisita i piatti tradizionali iracheni, profumati di coriandolo, cardamomo, zafferano e cumino, con moderne tecniche di cottura — e anche la scelta originale del suo format di ristorazione gli stanno dando successo e notorietà.

A Firenze, Juma sarà protagonista di tre eventi: un aperitivo tematico, una “Iraqi pop-up dinner” alla Ditta Artigianale ed una cooking class alla Scuola di arte culinaria Cordon Bleu, dove si potrà imparare a cucinare specialità come il *Fattoush*, il *Timman Bagilla* e il *Dolma*, un piatto a base di foglie di vite, cipolle e peperoni marinati in una salsa di tamarindo, aglio, succo di melograno e spezie aromatiche, il tutto cotto

a fuoco lento nel succo di limone e melassa di melograno.

Ne abbiamo parlato con Roberto Ruta, Direttore e inventore del festival insieme a Lisa Chiari.

Cosa vi ha incuriosito di Philip Juma e del suo progetto?

Abbiamo saputo di Juma grazie a Instagram, poi prendendo informazioni ci siamo accorti di quanto questo progetto fosse interessante e in linea con lo spirito del festival, che è quello di raccontare il Medio Oriente in modo moderno e non convenzionale. Quando lo abbiamo contattato è stato entusiasta di partecipare e di vedere Firenze, città d'arte e di grande tradizione gastronomica.





Qual è la sua modernità?

La chiave del successo di Juma sta nel mix vincente tra la rivisitazione moderna della cucina mediorientale e l'aver adottato un format innovativo, quello dei *supper club* e dei ristoranti *pop-up*, una delle mode più interessanti nate in America e arrivate anche in Europa. Non sono ristoranti, ma iniziative culinarie fiorite nel periodo iniziale della crisi economica, quando molti chef disoccupati dovevano inventarsi come far assaggiare le proprie pietanze al di fuori dei luoghi tradizionali. I *pop-up* sono eventi di cucina temporanei, spesso ospitati in spazi non convenzionali come vecchi magazzini, hangar dismessi, installazioni *ad hoc* o anche biblioteche, librerie e gallerie d'arte. I *supper-club* mantengono il carattere dell'eccezionalità dell'evento, ma generalmente hanno luogo nelle case di privati che si prestano a concedere la propria cucina a chef come Juma, che è ormai una delle maggiori attrazioni della scena culinaria londinese contemporanea.



Il Film Middle East Now racconta il Medio Oriente attraverso il cinema e le arti visive, ma non dimentica altre espressioni culturali a partire dalla cucina. Dopo anni di viaggi ed esperienze, quale ruolo occupa secondo te la cultura del cibo nel Medio Oriente?

Come in tutto il Mediterraneo il cibo e la cucina sono elementi fondamentali della cultura, della storia e della società di ciascuna regione. Fin da subito, nel festival, abbiamo riconosciuto questo ruolo centrale del cibo, attraverso il quale passa gran parte dell'interazione tra le culture ed in questo un pezzo importante di storia dei luoghi che raccontiamo, dove gruppi di persone si sono spostate per secoli portandosi dietro le proprie ricette e le hanno riadattate ai nuovi contesti.

Cosa e dove

Il cibo mediorientale rievoca il passato, ma a noi piace anche vederlo nel futuro. Grazie al ruolo dei media e alla grande visibilità conquistata dall'arte culinaria, anche in Medio Oriente si assiste infatti ad un tentativo di elaborare le tradizioni in chiave contemporanea, in particolare attraverso gli impiattamenti e l'impiego di nuove tecniche di cucina. Esistono oggi molti libri e siti web di ricette moderne dal Medio Oriente che sono dei veri e propri viaggi food-sensoriali: si viaggia attraverso il cibo, ci si immaginano piatti e luoghi e si provano emozioni. Penso che questa capacità evocativa sia oggi la sua caratteristica più marcata.

Cosa ci dici della cucina di Philip Juma?

Che la assaggeremo insieme giovedì 6 aprile al Cinema Teatro della Compagnia, dove Philip preparerà uno degli aperitivi "Urban Delights" che scandiscono le giornate di proiezioni e dibattiti del festival.



21-23 APRILE 2017

PARCO DELLE CASCINE, FIRENZE

WWW.FBF.BIKE

Florence *fbf* Bike Festival



... la bici rende liberi!

FBF, il festival della bicicletta. Aziende, eventi e incontri dedicati alla bici. Una festa di tre giorni nelle bellezze di Firenze.



23 APRILE 2017

www.granfondofirenzederosa.it



Patrocino



Organizzazione



Segr. operativa



Media Partner



Salvate l'orto dove si coltivano speranze

Vi portiamo dentro un esperimento di agricoltura sociale.

Nel Valdarno, diversamente abili, detenuti e persone con disagio sociale coltivano in modo bio un terreno. Ora chiedono una mano



È stato chi ci lavora ogni giorno a decidere il nome: “Orto Torto” non solo per la pendenza del terreno, ma soprattutto per le esistenze non così lineari dei suoi contadini. C’è chi ha alle spalle storie difficili, chi sta uscendo dal tunnel del gioco d’azzardo o dell’alcol. Altri si sono ritrovati senza un soldo e senza amici.

E poi ci sono ex detenuti, diversamente abili e ragazzi con disturbi psichiatrici. Scherzano: “L’unica cosa che non è torta qua è la casetta”. In effetti sul capanno al centro del piccolo podere, nelle campagne tra Figline e San Giovanni Valdarno, fa bella mostra di sé un’insegna che recita “La dritta”, intagliata con passione da uno dei coltivatori.

Questa esperienza di agricoltura sociale è nata sette anni fa dall’impegno della Caritas di Fiesole e dall’associazione Solidarietà e accoglienza, che dà casa a chi non ne ha più una.

“Vogliamo dare un primo lavoro alle persone che altrimenti sarebbero escluse da ogni percorso – spiega Don Mauro Frasi – aiutiamo così una rete di relazioni umane positive”.



ORZAI
FIORENTINO
TO



Cosa e dove

Nell'Orto Torto, un ettaro di terra, tre serre e un pollaio con quaranta galline, si coltiva in modo biologico, ma si gettano semi anche per una ripartenza. Luca frequenta questo fazzoletto di verde da due anni ed è cresciuto insieme all'orto, passando da fare il volontario ad avere una borsa lavoro. Racconta fiero: "Finora non avevo mai coltivato. Qui prendi i semi, li metti nella terra, nasce la piantina, la coltivi. Credo sia un'esperienza importante nella vita di una persona: curarsi di ciò che si mangia". Dal 2010 ad oggi da questo appezzamento sono passate trenta persone. "Coltivare è terapeutico, stimola a crescere", osserva Giulia, una delle operatrici che

aiuta gli utenti nelle faccende di campagna. Lo dice con quel filo di emozione di chi è abituato più a curare le colture che a rilasciare interviste. "Le persone si responsabilizzano, riacquistano fiducia in se stesse, diventano indipendenti – aggiunge – molti, usciti di qui, non sono andati a fare i contadini, ma hanno trovato altri impieghi: hanno iniziato a camminare con le proprie gambe". Questo germoglio rischia adesso di seccarsi: dall'estate mancheranno i soldi per pagare gli operatori, acquistare semi o il carburante per la pompa di irrigazione. Un sostegno arriva dalla rete, quella virtuale sì, ma fatta di tante persone reali.





Grazie alla Fondazione “Il Cuore si Scioglie”, che quest’anno sta aiutando lo sviluppo di venti progetti di solidarietà in mezza Toscana, l’Orto Torto è arrivato sulla principale piattaforma italiana di crowdfunding, Eppela. Fino al 21 aprile è possibile dare una mano, anche con micro donazioni da pochi euro. Un aiuto per regalare un futuro all’orto dove si coltivano le speranze.



Omaggio a Puccini

**UNA VISITA AL LAGO DI
MASSACCIUCCOLI A PRIMAVERA
CON SORPRESA GASTRONOMICA**



Gamberi Biondi su Flan di Verdure.

Oltre cinquemila anni fa era una grande laguna, oggi il lago reso famoso da Giacomo Puccini. Quello di Massacciuccoli è uno specchio d'acqua grande circa sette chilometri quadrati, non molto profondo, inserito in una splendida area protetta. Questo, tra marzo e aprile, il periodo migliore per visitarlo, se siete fortunati vedrete le anatre in viaggio verso Nord o i tuffi del Falco pescatore. Ovviamente si può visitare Villa Puccini che ospita anche la tomba del Maestro (1858-1924) che visse e lavorò proprio sul Belvedere del Lago di Massaciuccoli.

Attratti dalle bellezze naturali non potevamo, come sempre, disdegnare una sosta gastronomica.

Per questo abbiamo scelto il ristorante “Basilico Fresco” aperto nel 2012 grazie all'appassionato impegno e alla dedizione dello Chef Giacomo Pezzini.

Giacomo ha voluto rinverdire i successi di famiglia, ottenuti con il ristorante “Il Pescatore” che, dal 1964 al 2002, ha ‘imposto’ a Torre del Lago Puccini il marchio della qualità nella ristorazione.





Il ristorante “Basilico Fresco” si presenta in modo molto piacevole e accogliente con la sua struttura a piano terra immersa nel verde. L'arredamento è vario e divertente, s'intrecciano oggetti d'arte e di antiquariato, mobiletti con vini e distillati di pregio, c'è anche una Vespa d'epoca e una grande statua di Giacomo Puccini.

Il menu benché sia prevalentemente orientato su piatti di mare offre anche validissime alternative di terra. La carta dei vini è molto ampia e offre una vastissima scelta di bottiglie sia Italiane che estere con un rapporto qualità/prezzo molto interessante.

In basso, polpo di Scoglio al Vapore.





Sfera di Cioccolato.

Si possono scegliere anche una serie di ottime birre artigianali.

Ma veniamo alla degustazione fatta che è stata accompagnata da una bollicina italiana a dir poco straordinaria:

- “Cuvée Annamaria Clementi 2005”, Franciacorta Riserva, 55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero, 12,5% Vol., un vino magnifico affinato sui lieviti per circa sette anni, prodotto dall’Azienda Ca’ del Bosco di Erbusco (BS).

Sono state servite le seguenti portate:

- Cipolla caramellata con crema di Parmigiano e scampo;
- Polpo di scoglio, al vapore, su purea di Fagioli

IL REGNO DEL BIRD-WATCHING

Dal 1983 esiste l’oasi gestita dalla Lipu, 47 ettari protetti in cui, nel corso di questi anni sono state osservate oltre 300 specie diverse di uccelli.

L’Oasi è visitabile a piedi percorrendo un sistema di camminamenti a palafitta che attraversano la palude e consentono di osservare gli ambienti più caratteristici del lago dai vari capanni di avvistamento.

Il percorso per persone con disabilità motoria è lungo 800 metri e attraverso una serie di snodi arriva agli osservatori sul lago.

Info:

<http://www.lipu.it/oasi-naturale-di-mas-saciuccoli>



*Mariella Pezzini, Giacomo Pezzini,
Giorgio Dracopulos e Bruno Catalano.*

- Schiaccioni di Pietrasanta, con germogli, carote e fragole selvatiche essiccate;
- Gamberi biondi di fondale e flan di verdure su letto di crema di peperoni;
 - Catalana di astice, spannocchi e scampi ai petali di rose;
 - Sfera di cioccolato con gelato al pistacchio e frutti di bosco.

Le preparazioni dello Chef Giacomo Pezzini sono fatte con mano sicura. La sua è una cucina solida, buona e ben presentata che si basa sulla grande qualità di tutto ciò che viene messo nel piatto.

UNA BELLA PASSEGGIATA

Da Viareggio si può facilmente arrivare a Torre del Lago anche in bicicletta.

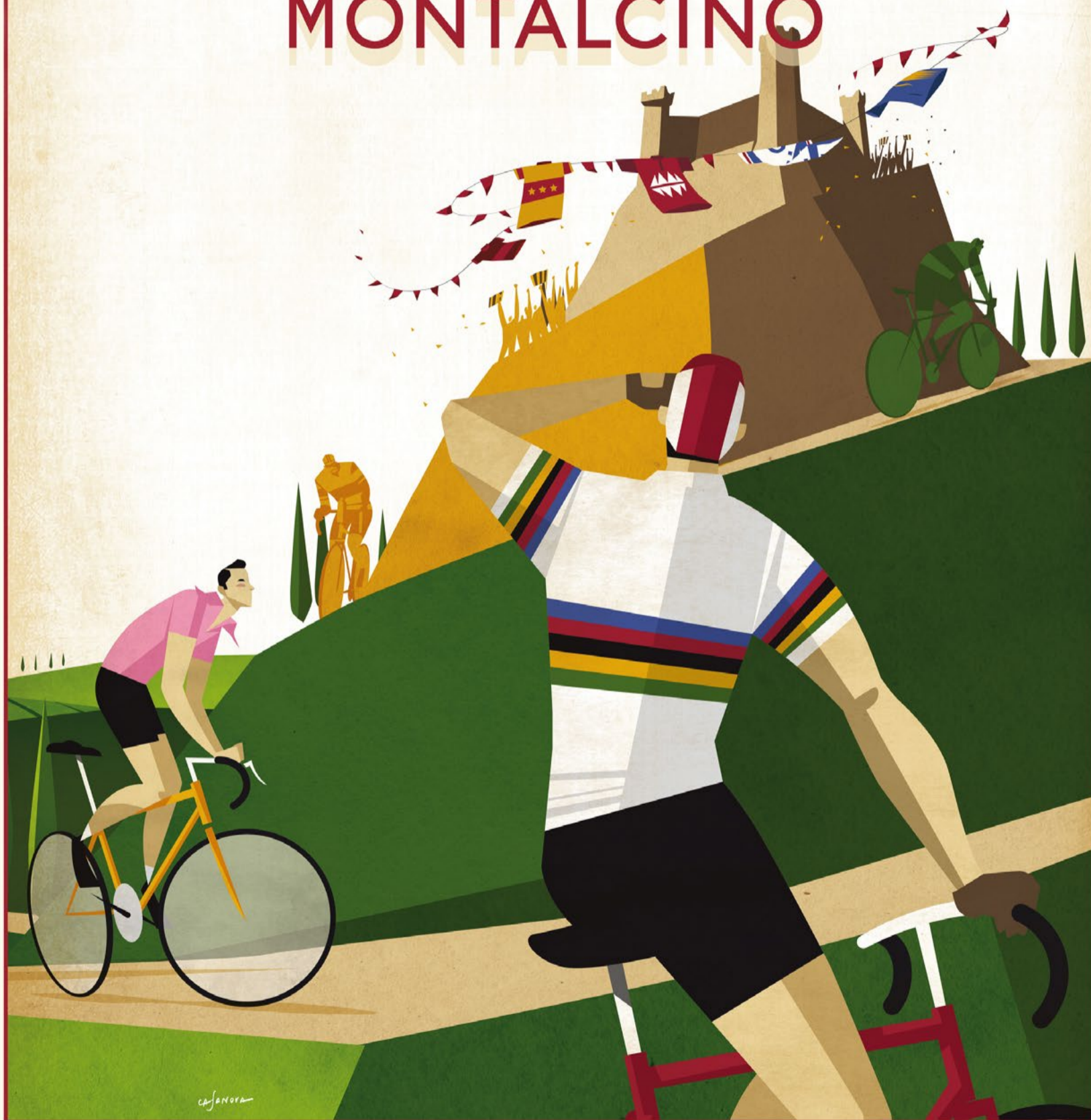
Qui l'itinerario consigliato:

<http://www.turismo.intoscana.it/site/it/itinerario/Da-Viareggio-a-Torre-del-Lago-Puccini-tra-le-pinete-e-le-spiagge/>

L'itinerario segue le location più prestigiose e incantevoli della Versilia: dalla Pineta di Levante al lago di Massaciucoli passando per il centro di Torre del lago.

Eroica[®]

MONTALCINO



7 MAGGIO 2017 - MONTALCINO - TOSCANA

LA BELLEZZA DELLA FATICA ED IL GUSTO DELL'IMPRESA

BROOKS
ENGLAND

BIANCHI

Continental

TOSCANA
PROMOZIONE TURISTICA

SMS
Santini

MAVIC

ELITE

Pantofola d'Oro
1886

BARONE
RICASOLI

STEEL
VINTAGE
BIKES

www.eroicamontalcino.com



Gola consiglia


di Giorgio Dracopulos

foto di Giorgio Dracopulos

Trasformare una classica e buona trattoria tradizionale toscana in qualcosa di più. È stata questa la missione che Remo Maestrini prendendo le redini della “Vecchia Locanda” si è dato. Siamo a Scarlino, lo splendido borgo affacciato sul Golfo di Follonica.

Poco più di tremila abitanti ma una storia antica di cui restano molte testimonianze a partire dalle tracce dei primi insediamenti risalenti all’Età del Bronzo (dal 3500 a.C. al 1200 a.C.). Ma noi siamo qui per raccontare la storia di uno chef e del suo ristorante.

**A Scarlino
il mare si vede
e si sente**



**LA NUOVA VITA DI UNA
TRATTORIA DI SUCCESSO.
LA STORIA DI REMO MAESTRINI
E DELLA "VECCHIA LOCANDA"**



Remo Maestrini è originario di queste parti, fin da giovanissimo manifesta interesse per la cucina e appena può fa le prime esperienze nei ristoranti della zona. Le esperienze di lavoro lo vedranno impegnato anche in un panificio e perfino durante il servizio militare si ritroverà in cucina. Sarà quindi una piacevole sorpresa, al ritorno dal servizio di leva, vedere che i genitori hanno deciso di aprire, a Scarlino, un ristorante. È il 1994 e in quello splendido edificio nasce *La Vecchia Locanda* dove Remo si occuperà della pizzeria. Il successo arriva presto e quando, nel 1999 il papà Elio viene meno, tocca a Remo rimboccarsi le maniche. Insieme alla moglie Irena nel 2002 la svolta. Ecco che nasce il ristorante dei

nostri giorni, un locale legato alla qualità eccelsa dei prodotti del territorio e alla ricette consolidate della “cucina di famiglia” (mamma Rosanna è ancora in cucina), rese speciali anche da una lunga serie di ottimi prodotti di produzione propria (il fratello di Remo ha un’azienda agricola), ma con un pizzico di fantasia culinaria in più, dono naturale di Remo Maestrini. Il menù offre un’ampia scelta di portate sia di terra che di mare. Anche la carta delle pizze è ricca. Particolari le pizze denominate come i titolari: “Remo” e “Irena”. La carta dei vini è molto selezionata, circa cinquanta etichette tra vini rossi e bianchi, prevalentemente del territorio, con l’aggiunta di alcune bollicine italiane.

Sotto, Cubo di Tonno. In alto a destra, Pappa al Pomodoro e Tartufo Nero.





Importante e pregiata la selezione di circa sessanta distillati.

Ma veniamo alla degustazione che è stata accompagnata dai seguenti vini:

- “Conte Vistarino Cépage”, metodo classico, Brut, assemblaggio di Pinot Nero, Chardonnay e Riesling Renano, 13% Vol., prodotto dall’Azienda Conte Vistarino Tenuta Rocca de’ Giorgi, il Conte Carlo Vistarino, 150 anni fa, fu il primo ad importare in Italia, direttamente dalla Borgogna, Francia, le barbatelle di Pinot Nero e impiantarle nei suoi terreni;
- “Poggio Nibbiale Vermentino 2015”, Vermentino di Toscana I.G.T., 100% Vermentino, 13,5% Vol., un vino biologico certificato, prodotto dall’Azienda Agricola Poggio Nibbiale della Famiglia Buchheim;
- “Cacciagrande 2015”, Vermentino Maremma





*Irena Koneszko, Remo Maestrini e
Giorgio Dracopulos.*

Toscana D.O.C., 100% Vermentino, 13% Vol., prodotto dall' Azienda Vitivinicola Cacciagrande di Bruno Tuccio.

Sono state servite le seguenti portate:

- Polpo (cotto a bassa temperatura con la liquirizia e poi grigliato) su crema di sedano rapa, caviale di limone, chips croccante di riso alla rapa rossa, piselli, barbabietola e aceto balsamico alla liquirizia;
- “Scomposizione d’insalata di mare tiepida a modo mio”;
- Pappa al pomodoro (tirata al forno) con tartufo nero fresco, calamaretti di penna ripieni di ricotta alla menta, chips croccante di pomodoro;
- Risotto (con riso Carnaroli della pregiata Azienda “RisoAlmo”) ai piselli con polvere di pomodoro e capperi secchi, sopra crudo di gamberi e acciughe;
- Cubo di tonno al sesamo nero su pomodoro caramellato, con sopra polvere affumicata al caffè nero e salicornia;
- Cheesecake con cuore di fragole, polvere di lampone e ribes rosso, su biscotto alla nocciola, accompagnato da un sorbetto al mango, sopra un lungo e fine sigaro al cioccolato fondente.

Primaveria

In piazza è festa!

5, 6 e 7 maggio 2017

Figline e Incisa Valdarno

Piazza Marsilio Ficino

- Orto e florovivaismo e arredo giardino
- Prodotti tipici alimentari del territorio e delle Regioni italiane
- Macchine agricole
- Promozione del territorio
- Campagna, ambiente e tempo libero

Piazza San Francesco

- Il Mercatino di Primavera (6 e 7 maggio)



primaveriafigline

Un evento



Con il contributo di



Organizzazione



Ufficio commerciale:

Sicrea srl

Tel. 055 8953651

info@sicrea.eu



GOLA
gioconda

APRILE 2017

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, Luca Managlia, Alice Cantini,
Gianni Carpini, Giuseppe Frattini, Paula Becattini,
Stefano Vannucci, Giorgio Dracopulos

Progetto grafico: Paula Becattini

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.