

1
MARZO
2026

GOLA
gioconda

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

La colomba fa primavera



SPECIALE PRATO

**Mangiare (e bere)
a Prato e dintorni**



Un'alleanza per l'Italia e per il cibo sano

A Bologna in occasione di Sana, la manifestazione fieristica dedicata al biologico, tre tra le più importanti organizzazioni che lavorano per la tutela dell'ambiente e del cibo hanno sottoscritto un patto che varrebbe un pezzo di programma elettorale o meglio di governo.

FederBio è la federazione di organizzazioni di tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica, associa produttori, trasformatori ma anche distributori di prodotti biologici; Slow Food è ormai riconosciuta a livello internazionale come il più importante promotore del diritto a un "cibo buono, pulito e giusto" fin dal manifesto del 1987; Legambiente infine è la più

importante organizzazione ambientalista italiana.

Insieme associano centinaia di migliaia di persone in Italia e hanno contribuito in questi anni alla formazione e diffusione di una cultura ambientalista. Ecco perché quel programma è importante e perché potrebbe davvero diventare la piattaforma su cui unire, ancora di più, chi crede che poche altre cose abbiamo la stessa importanza di un ambiente pulito e un cibo sano. Nel merito, le tre organizzazioni propongono un programma in sei punti che mette al centro l'agroecologia come asse portante della transizione agricola italiana ed europea. È un programma alternativo alle politiche agricole che il governo



Meloni sta portando avanti e che indica un'altra strada anche all'Europa. Prendiamo per esempio i pesticidi: sappiamo (Dossier Pesticidi 2025 di Legambiente) che il 75% della frutta e il 40% della verdura risulta contaminato da residui di fitofarmaci. Non si risolve, dicono le tre organizzazioni, se non si passa all'agroecologia e non si abbandona l'agricoltura intensiva. Invece ancora una volta si dibatte, in Italia e in Europa, su come estendere le autorizzazioni per l'uso di diversi prodotti fitosanitari e allungare i periodi di tolleranza per i pesticidi vietati. Se questo è il punto centrale del programma, FederBio, Legambiente e Slow Food, indicano anche come fare a meno della chimica di sintesi e degli

Ogm (vecchi e nuovi), della necessità di ridurre l'eccesso di produzione e consumo di carne con la fine della zootecnia industriale. E poi educazione alimentare, lotta ai cibi ultra-processati, economia circolare e riduzione degli sprechi ma soprattutto diritti per chi lavora con la lotta allo sfruttamento, al caporalato e alle agromafie.

Maria Grazia Mammuccini per FederBio, Barbara Nappini per Slow Food e Stefano Ciafani per Legambiente hanno confermato un'alleanza che è un segnale per la politica e la società civile. Un programma di governo su cui chiedere alle cittadine e ai cittadini italiani la fiducia. Saprà una politica così distratta cogliere l'occasione? ■

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



- 3 EDITORIALE** UN'ALLEANZA PER L'ITALIA E PER IL CIBO SANO
- 6 LE INTERVISTE DI GOLA** LA COLOMBA? CLASSICA
- 10 LE INTERVISTE DI GOLA** SULL'UOVO SI PUÒ OSARE
- 14 GOLA SOSTENIBILE** SEI PROPOSTE PER CAMBIARE L'AGRICOLTURA
- 20 GOLA SOSTENIBILE** L'AGRICOLTURA INTENSIVA HA FALLITO
- 24 GOLA SPECIALE** DALLA CALVANA AL BISENZIO. ITINERARI GOLOSI
Wine Love in darling - TerraMja - Enogastronomia partenopea -
Maddalena Love Burger - Osteria Il Cantiere - Ristorante Myo -
I ravioli di Cristina - Molino Trattoria Moderna - Le Fontanelle -
Le Cento Buche - Trattoria Boves - Megabono
- 38 GLI AMICI DI GOLA** IL MIO AMORE PER PRATO
- 42 COSA E DOVE** WOW! ALL'UNIVERSITÀ DI SIENA C'È UN NUOVO MUSEO
- 43 GOLA SOSTENIBILE** PESCA NEL MEDITERRANEO...
- 46 GOLA SOSTENIBILE** UN CAFFÈ ALL'ANNO?
- 52 GOLA IN CUCINA** TORTA DI MELE CON FARINA DI CASTAGNE

La colomba? Classica

Deve sapere di primavera

Paolo Rufo, maestro pasticciere parla anche del futuro con una novità in arrivo

Con i suoi lievitati Paolo Rufo è diventato una celebrità e da un po' di tempo fa parte dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre, ad Albinia, dove si trova la sua pasticceria è noto anche per le tante iniziative di solidarietà e beneficenza a cui partecipa sempre con grande disponibilità. Con lui abbiamo parlato a Natale del suo panettone e oggi siamo a chiedergli della sua colomba.

Siamo sempre nell'ambito dei grandi lievitati ma con la colomba cambiano tante cose. La prima è legata alla stagione, se il panettone è un dolce invernale ora dobbiamo pensare a un dolce da consumare in giornate che si fanno sempre più calde. Ecco, quindi, la necessità di un prodotto meno grasso, più scioglievole. Meno burro, meno zucchero e più miele, una bella alveolatura. La tecnica è la stessa del panettone ma la ricetta cambia.

Un dolce primaverile, cosa deve prevalere?





Deve essere molto profumata si deve sentire l'agrume fresco per esempio.

Hai ricordi d'infanzia legati a questo dolce?

Certo, ed è per questo che cerco sempre di rifarlo nel modo più semplice e classico. Il mio ricordo è di bambino alla scampagnata pasquale con i genitori, la colomba aveva gli stessi profumi della primavera che ci circondava, i prati, i fiori.

Quindi la colomba deve essere classica

Per me sì, sono un cultore della classicità almeno per questo dolce. A Natale si dà spazio a tanti gusti è un dolce che può essere arricchito con tanti ingredienti ma la colomba per me è quella tradizionale. Io la faccio classica e la buccia dell'arancio è grattata anche all'ultima fase della lavorazione e poi una versione al cioccolato, in verità, con il gianduia anche in questo caso per avere più leggerezza e freschezza.

La primavera chiama l'estate che si fa dopo?

Una nostra specialità è una zuppa inglese rivisitata con due impasti al cioccolato classico e bianco e bagnata con un vermouth biologico prodotto da un'azienda del territorio. La serviamo accompagnata da un barattolino di zabaione.

Nei giorni scorsi eri di nuovo in piazza

per un evento di solidarietà

Sì, a sostegno della Lilt (Lega Italiana lotta ai tumori) qui a Grosseto abbiamo fatto un coking show e il ricavato della vendita di 120 colombe di nostra produzione è andato a finanziare l'associazione. Sono temi questi della cura e del sostegno alle persone in difficoltà che mi toccano particolarmente, di questi tempi anche di più.

Il dolce è gioia, serenità

È quello che spero, specie in questi tempi difficili so quante preoccupazioni possono passare nella testa delle persone, mi auguro che quei pochi secondi in cui si assaggia un mio dolce possano essere di serenità, possano aiutare a dimenticare il quotidiano.

Prossima novità

Dopo tanto tempo, riusciremo a inserire il gelato nella nostra pasticceria con tanto di bancone. Sarà un gelato secondo la mia filosofia, un gelato al naturale, niente preparati, niente basi, solo il gusto degli ingredienti e con un latte che viene da un'azienda che dista poche centinaia di metri da noi. E poi voglio portare avanti la produzione anche per chi ha intolleranze, senza lattosio e senza uova avremo almeno tre prodotti.

Ma il panettone estivo funziona?

Non ci crederai ma ne vendo più di quello invernale ■





Sull'uovo si può osare

Parola di cioccolatiere

Claudio e Claudia Pistocchi, fratello e sorella, da oltre 30 anni lavorano insieme nel loro laboratorio fiorentino

Come deve essere un uovo di cioccolata e cosa distingue quello di un cioccolatiere da uno artigianale?

La differenza principale la farà sempre il tipo di cioccolato utilizzato, noi amiamo usare un Crù Monovarietà Fondente 75% dell'Equador ed un Crù Monovarietà Latte 45% del Venezuela, cioccolati "seri" perfetti per fare le uova, mai troppo dolci né troppo amari, sempre bilanciati e profumati.





Torta Pistocchi - Via del Ponte di Mezzo, 20 - 50127 Firenze - Tel. 055/364034

Classico o anche l'uovo può essere arricchito, camuffato, trasformato?

L'estro consente grandi trasformazioni della forma più classica, dal taglio alle decorazioni, si può osare...

Al latte o fondente (per i tuoi gusti)

Io amo il latte, ma deve essere un latte importante, poco dolce, con note di caramello e vaniglia, che ti lascia la bocca pulita e la voglia di un altro pezzo.

Cosa propone Pistocchi a Pasqua?

Le uova più vendute sono quelle moderne, leggermente spruzzate con burro di cacao perlescente con pigmenti naturali, ma anche l'uovo stile Pollock ha il suo pubblico

Ricordi di infanzia legati all'uovo di cioccolato?

Quando ero piccolo io le uova non erano molto di moda, ma la sorpresa era sempre il fattore aspettativa... poi sono arrivate le "cineserie", oggi preferiamo inserire dei cioccolatini o le sorprese dei Clienti.

Tasto dolente, il prezzo ma vedo c'è polemica...

Un uovo artigianale fatto con cioccolati monovarietà si vende sui 90/100 euro al kg, lo stesso prezzo dello scorso anno quando il cacao arrivò ai prezzi storici massimi grazie alla speculazione dei traders, adesso è in forte calo ma le materie prime non sono ancora scese e i prezzi restano più o meno quelli. ■



Sei proposte per cambiare l'agricoltura

**Dal sì al biologico al no agli
allevamenti intensivi, per
l'agroecologia e contro gli OGM.
Ecco le proposte di FederBio,
Slow Food e Legambiente.**



1

**Sì all'agroecologia,
no all'agricoltura intensiva**

La transizione agroecologica non è più un orizzonte teorico ma una necessità concreta. L'agricoltura intensiva ha prodotto erosione dei suoli, inquinamento delle acque, riduzione drastica della biodiversità e dipendenza strutturale dalla chimica di sintesi. Secondo il Dossier Pesticidi 2025 di Legambiente, il 75% della frutta e il 40% della verdura risulta contaminato da residui di fitofarmaci. L'agroecologia – di cui il biologico rappresenta l'espressione più avanzata – integra conoscenze scientifiche e pratiche tradizionali, riduce input esterni, rafforza la resilienza climatica e restituisce fertilità al suolo. Servono politiche pubbliche coerenti, incentivi mirati e una revisione dei sussidi, che continuano purtroppo a premiare modelli ad alto impatto ambientale.



2

Sì all'agricoltura biologica e al biocontrollo, no alla chimica di sintesi e agli OGM vecchi e nuovi

L'agricoltura biologica, che oggi in Italia ha superato il 20% della SAU (superficie agricola utilizzata), è una leva concreta per ridurre pesticidi e fertilizzanti chimici, garantire servizi ecosistemici e offrire redditività agli agricoltori, attraverso filiere trasparenti e giusto prezzo. Occorre accelerare l'accesso al mercato dei prodotti di biocontrollo, con un quadro normativo adeguato alla loro natura, ma senza trasformare la semplificazione in deregolamentazione. La tracciabilità e la tutela del consumatore devono restare centrali, così come la difesa della biodiversità agricola contro derive che riportano al centro OGM e soluzioni tecnologiche che non affrontano le cause strutturali della crisi. Per questo chiediamo che tutte le NGT (nuove tecniche genomiche) restino sotto la normativa OGM, nel rispetto del principio di precauzione, garantendo la separazione delle filiere per gli agricoltori bio e quelli OGM free che vogliono coltivare secondo un approccio agroecologico.



3

**Sì a un allevamento
rispettoso degli animali e
degli ecosistemi, no alla
zootecnia industriale**

La zootecnia intensiva industriale è tra i principali fattori di pressione su clima, qualità dell'aria e risorse idriche. Il rilancio passa attraverso modelli estensivi e biologici, riduzione della densità dei capi e della dipendenza dai mangimi, integrazione tra allevamento e territorio, valorizzazione delle razze locali. Ridurre l'eccesso di produzione e consumo di carne, sostenere le aziende virtuose e orientare le risorse pubbliche verso sistemi a basso impatto è una scelta ambientale ma anche economica e sanitaria.





4

Sì all'educazione alimentare strutturale, no ai cibi ultra-processati

La trasformazione del sistema agroalimentare passa anche dalla cultura. Introdurre stabilmente l'educazione alimentare in tutte le scuole significa formare cittadini consapevoli, capaci di leggere le etichette, comprendere l'origine del cibo e riconoscere il valore della biodiversità e della stagionalità. Contrastare l'eccesso di cibi ultra-processati e promuovere diete sane e sostenibili è una strategia di prevenzione sanitaria e di riduzione dell'impatto ambientale.



5

Sì alla riduzione degli sprechi e all'economia circolare, no al modello lineare

Ogni anno tonnellate di cibo vengono perse lungo la filiera, mentre cresce l'insicurezza alimentare. È necessario intervenire su produzione, distribuzione e consumo con strumenti fiscali, incentivi al recupero delle eccedenze e modelli circolari capaci di trasformare gli scarti in risorsa. La lotta allo spreco è parte integrante della giustizia ambientale e sociale.



6

Sì ai diritti, no a caporalato e agromafie

Non esiste sostenibilità ambientale senza giustizia sociale. Il contrasto al caporalato, alle agromafie e allo sfruttamento lavorativo deve essere rafforzato con controlli efficaci, filiere etiche e strumenti di tutela per chi lavora la terra. Garantire dignità, sicurezza e giusto reddito è condizione imprescindibile per un sistema agricolo equo. ■



L'agricoltura intensiva ha fallito

È l'ora della transizione ecologica

[Intervista a Maria Grazia Mammuccini, presidente di **FederBio**]

**FederBio, Slow Food e
Legambiente lanciano un patto
e chiamano gli agricoltori al
cambiamento**

**Il patto sottoscritto da FederBio con Slow
Food e Legambiente per l'importanza
dei soggetti coinvolti e per le proposte
avanzate ha il valore di un'alleanza tra
questi soggetti. Come ci si è arrivati?**



**Maria Grazia Mammuccini**

C'è un rapporto di collaborazione con Slow Food e Legambiente da molti anni perché loro lavorano sull'agroecologia e quella è la base del biologico. Com'è nata l'alleanza? Dalla constatazione che tutto ciò emerge sul piano ambientale, penso ai terreni della Pianura Padana ormai ridotti alla desertificazione, agli allevamenti intensivi che hanno trasformato una risorsa come il letame in un problema di smaltimento che contribuisce all'inquinamento dell'ambiente, agli effetti della crisi climatica, ecco tutto questo, che sapevano avere un impatto ambientale

abbiamo visto che lo ha anche dal punto di vista sociale ed economico.

In che senso?

Basta guardare i dati del censimento dell'agricoltura, in un ventennio le aziende sono dimezzate, il reddito degli agricoltori è diminuito, il modello intensivo non funziona più né a livello ambientale ma nemmeno a livello economico e sociale.

In Europa ma anche in Italia non tira una buona aria quando si parla di ambiente, sembrano lontani i tempi del green deal.



Noi abbiamo guardato al Green Deal con grande speranza e abbiamo lavorato per esempio per sostenere le scelte per arrivare al 25% di superfici coltivate a biologico, per ridurre del 50% i pesticidi di sintesi chimica, per ridurre del 50% l'uso degli antibiotici. Ma poi ci sono state le proteste dei trattori.

Erano motivate?

Certo, a parte alcune strumentalizzazioni, i problemi che ponevano erano veri. C'era già stato un aumento enorme dei costi e per effetto dei cambiamenti climatici un crollo delle produzioni. I prezzi degli agricoltori? Invece di aumentare sono generalmente, penso a grano, latte e vino diminuiti scatenando una crisi dell'intero settore e da qui le proteste. Ma alle domande degli

agricoltori è stata data la risposta sbagliata. Si doveva accelerare nel segno della transizione agroecologica, seguire la traccia del Green Deal indicata nel "farm to fork" la strategia alimentare disegnata nel 2020 dall'Europa, invece, si è scelto di bloccare il cambiamento accusando proprio il Green Deal di essere responsabile per politiche che non erano nemmeno state ancora applicate, mentre invece la responsabilità era proprio di quello che si era fatto nell'arco degli anni. Non era il cambiamento la causa, anzi sarebbe stata ed è la soluzione.

Su questo vi siete trovati d'accordo con Slow Food e Legambiente.

Sì, già dal 2024 a Terra Madre ci era chiaro che di fronte alle difficoltà non si torna

indietro ma si va avanti nel segno del cambiamento con un avvertimento, non si può fare contro gli agricoltori.

C'era questo rischio?

In certi ambienti dell'ambientalismo c'è questa tendenza a mettersi contro gli agricoltori a cui invece bisogna essere vicini per governare il cambiamento. La novità della nostra alleanza è questa volontà di sostenere gli agricoltori nella transizione per superare un modello che li ha resi più poveri.

Ma le organizzazioni degli agricoltori non sono proprio degli artefici del cambiamento.

La difficoltà delle organizzazioni è comprensibile, e di fronte alle proteste del settore hanno reagito cercando soluzioni ma quello che non è ammissibile è voler guardare indietro soprattutto tenendo conto delle caratteristiche dei nostri territori. Per noi il modello è quello della piccola e media azienda, diffusa sul territorio che si integra naturalmente con il lavoro anche della grande azienda, ma perdere questa dimensione vorrebbe dire perdere il valore fondante della nostra agricoltura. Per questo ci vuole l'agroecologia e per questo dovrebbero essere proprio le organizzazioni degli agricoltori a essere in prima fila a sostenere il cambiamento.

Hai accennato spesso alla crisi climatica quali sono gli strumenti per combatterla?

Anche qui bisogna sostenere gli agricoltori perché si imbocchi la strada giusta che

FederBio è una federazione di organizzazioni di tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica, avente l'obiettivo di tutelarne e favorirne lo sviluppo. Ne sono soci i produttori, gli operatori di servizi, i trasformatori, i ricercatori, i distributori.

www.feder.bio

ha bisogno di tecnologia, ma di una tecnologia connessa con l'ambiente. Ti faccio un esempio, in dieci anni le vendite dei pesticidi di sintesi chimica si sono ridotte del 18%, le vendite di prodotti del bio controllo sono aumentate del 130%. Le imprese di agrofarmaci, fatti con i principi attivi di origine naturale, sono in grande crescita, ne parleremo a metà aprile con un'iniziativa congiunta FederBio e Agrofarma, perché è ormai chiaro che non c'è soluzione alternativa che un ritorno a prodotti naturali. Al contrario avremo resistenze sempre più forti a cui già oggi l'industria chimica non sa più far fronte.

Sei ottimista per il futuro di questa alleanza?

Assolutamente sì, siamo ovviamente preoccupati per una congiuntura che mette a dura prova la resistenza delle aziende ma davvero abbiamo davanti la prova che in agricoltura il modello intensivo ha esaurito il suo ciclo, oggi non funziona più è dannoso per l'ambiente, per la salute e non porta risultati di carattere economico e sociale. Ci vuole il coraggio di guardare oltre e noi vogliamo essere a fianco degli agricoltori nel cambiamento. ■

Dalla Calvana al Bisenzio

Itinerari golosi
a Prato e dintorni



Il famoso ristorante di pesce e la storica trattoria, i sedani alla pratese e i ravioli cinesi.

I nostri suggerimenti alla scoperta di una città in rapida trasformazione e le interviste ai protagonisti, perché un ristorante è qualcosa di più di quello che porta in tavola.



Wine Love in darling

Via Pugliesi 7, Prato - Tel. 0574 755312

Si mangia da enoteca formaggi a latte crudo, una terrina, i crostoni. Cose di ottima qualità per accompagnare una scelta di vini che fa la differenza per questo locale che Camilla porta avanti con entusiasmo. La scelta è netta solo vini naturali quelli che raccontano una storia, quella degli artigiani e dei contadini che con passione li hanno creati.

Da Wild il vino non si degusta, si beve!
Menù serale: tutti i giorni dalle 18.00 alle 23.00.

Brunch domenica: dalle 11.30 alle 14.30.
info@wineinlove.it

Leggi l'intervista a Camilla

<https://www.golagioconda.it/interviste-golagioconda/lasciatevi-guidare-ai-vini-naturali>



TerraMja

Enogastronomia partenopea - Via Luigi Muzzi 2 , Prato - Tel. 380 7740546



Le Alici di Cetara, i friarelli, i babà al rum, la pasta di Gragnano che altro vi serve per sentirvi a Napoli? Trovate tutto nel centro di Prato dove Caterina ha realizzato il suo amore per la terra di origine. Un locale accogliente tra le arcate a mattoncini e l'azzurro che richiama al mare e ai colori di Napoli. Il locale è aperto fin dal mattino per la vendita al dettaglio, ma non solo. È possibile fermarsi per la pausa pranzo oppure per l'aperitivo dalle 18.00 in poi. Terra Mja, inoltre, organizza numerosi eventi di degustazione con abbinamento cibo-vino a tema e con i produttori.

Domenica chiuso.

info@terramja.it

Leggi l'intervista a Caterina

<https://www.golagioconda.it/interviste-golagioconda/una-storia-damore-e-di-gusto>



Maddalena Love Burger

Piazza Sant'Agostino 2, Prato -
Tel. 0574 31734

Lo storico locale è rimasto in famiglia e ora è nelle mani di Lorenzo e Niccolò.

Ai panini e hamburger si è aggiunta una cucina contemporanea con grande attenzione agli antipasti. A pranzo c'è la versione business lunch ma la sera il menù si fa ricco con tonno, baccalà e polpo a farla da padrone.

Aperto anche il sabato e la domenica a pranzo.

Tra i dolci il latte alla portoghese e la cheese cake al forno sono i cavalli di battaglia oltre all'insuperabile tarte tatin.

Intervista a Lorenzo e Niccolò

<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/ora-il-maddalena-e-nostro>



Osteria Il Cantiere

Piazza San Giorgio 12/13, SanGiorgio a Colonica (PO) - Tel. 0574 542436



Alle porte di Prato una scommessa vinta che ha convinto anche gli abitanti di San Giorgio a Colonica.

Cucina toscana che Stefano, che nasce pasticciere, ha saputo rispettare senza appiattirsi.

Trippa frita, tagliatelle sul quinto quarto ma anche gnocchetti all'osso buco.

E poi la pecora che Stefano propone in tanti modi e anche come paté. Sempre alla ricerca come le opere di arte contemporanea che arredano il locale
Aperti per pranzo e cena dal giovedì al lunedì: dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:00.

Leggi l'intervista a Stefano

<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/siamo-sempre-alla-ricerca-qui-lavori-in-corso>



Ristorante Myo

Viale della Repubblica 277, Prato - Tel. 0574 1597312

Un ristorante all'interno di un museo di arte contemporanea, Myo è un luogo dove si respira arte a tutti i livelli. Lo chef Angiolo Barni con Elena Paci vi accolgono in un luogo fuori dal comune. Angelo è istrionico, nemico delle mode e uno dei grandi interpreti della cucina pratese e non solo. Tra tradizione e contemporaneità, una cucina che affonda le radici nel passato e gioca reinventando i piatti in chiave contemporanea. Un menù che segue la stagionalità e piatti che cambiano spesso per offrire sempre freschezza e qualità. Nota particolare per vini e distillati davvero di grande rilievo e con onesti ricarichi.

Aperto da martedì a sabato a pranzo e cena, il sabato solo a cena.

Leggi l'intervista a Angelo

<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/la-mia-cucina-nellera-della-maturita>



I ravioli di Cristina

Via Felice Cavallotti 36, Prato - Tel. 0574 1820920



Prima di tutto è una cucina espressa, fatta con i migliori ingredienti italiani, non è la cucina cinese all'italiana ma rispetto a quella tradizionale c'è quale accortezza nel renderla più accessibile. La specialità sono ovviamente i ravioli fatti a mano, freschi tutti i giorni. Ripieni di gamberi, maiale, verdure ma anche agnello. Vasta scelta di zuppe, bambù e funghi, tofu e verdure. Fanno anche asporto.

Aperti a pranzo e cena. Chiuso il lunedì

Leggi l'intervista a Federico

<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/i-ravioli-di-cristina>



Molino Trattoria Moderna

Via del Molino 87, Calenzano -

Tel. 055 9330513

Siamo a Calenzano in aperta campagna, un locale luminoso, ben arredato, accogliente. Elisa guida la cucina ed è la conferma che molto spesso le donne hanno una marcia in più. La cucina è quella toscana, stagionale e creativa. La pastina risottata è commovente, l'insalata russa rende giustizia a un piatto spesso maltrattato e poi il pollo al mattone, la costata di pecora e i rigatoni al ragù del cortile. Ottima la scelta dei vini.

Aperto a pranzo e cena dal martedì al venerdì, sabato solo cena, domenica solo pranzo. Chiuso il lunedì.

Leggi l'intervista a Elisa

<https://www.golagioconda.it/interviste-golagioconda/guido-io-la-cucina-e-difficile-da-credere>



Le Fontanelle

Via Traversa del Crocifisso 7, Prato - Tel. 0574 730373



Un'istituzione per il territorio pratese e non solo. Da oltre trent'anni a Prato il ristorante Le Fontanelle è un punto di riferimento sicuro per chi ama la cucina di pesce, lo chef Valentino e la moglie Katia sono alla guida del ristorante da sempre. Una cucina rigorosamente espressa, genuina, che vuole esaltare sapori e profumi naturali, una cantina ampia e ben assortita che è possibile visitare. *Aperto a pranzo e cena dal martedì al sabato, la domenica a pranzo.*

Leggi l'intervista a Valentino
<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/ho-ancora-gli-stessi-stimoli-a-volte-penso-che-potrei-non-smettere-mai>



LUCA MANAGLIA

Le Cento Bucche

Via degli Abatoni 9/7, Prato - Tel. 345 8513746

Qui si punta al fine dining ma assicura Alessio di non voler perdere nessuno. Dalla location all'accoglienza niente è lasciato al caso, un ristorante dove stare con calma.

Una cucina contemporanea che ha tra i cavalli di battaglia la Tartare di Toscana (carne di bovino certificata, una fetta di lardo di colonnata, una mousse di pecorino di Pienza, una confettura di mirtilli dell'Abetone e un'alice e capperi del Tirreno) oppure il Risotto Carnaroli mantecato all'alchermes fiorentino con caprino e sgombro affumicato al finocchietto. *Aperto dal martedì al sabato a pranzo e cena, la domenica solo a pranzo.*

Leggi l'intervista a Alessio

<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/puntiamo-in-alto-ma-non-vogliamo-perdere-nessuno>



Trattoria Boves

Via dei Lanaioli 31, Prato - Tel. 0574 742052

Un'idea di trattoria popolare quella di Leonardo e Davide a partire dal luogo che vuole essere semplice, accogliente, aggregante, per tutti. Siamo a Prato e l'influenza della cucina locale si sente, c'è la pecora in umido tra i primi e anche alla griglia, ma anche un brodo con il cavolo e i classici della cucina

toscana, il cinghiale, la cacciagione, polpette con il purè. Piatto più richiesto il cervello fritto. Aperto dal lunedì al sabato a cena.

Leggi l'intervista a Alessio e Davide
<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/quella-voglia-di-trattoria>



Megabono

Via Ser Lapo Mazzei 20, Prato - Tel. 347 8908892

La cucina pratese è qui, recita la lavagna all'ingresso. Sicuramente qui si fa il miglior sedano alla pratese. Renzo è un cultore della cucina locale, un appassionato che divide il suo tempo tra i fornelli e i libri (anche antichi). Il risultato è una cucina schietta, sincera, senza fronzoli. Il sedano si fa dal 8 settembre al 30 aprile, sempre i picci, il lesso rifatto con le cipolle, le pappardelle al peperone, il risotto al piccione, la lepre in umido. Grande conoscitore di vini, predilige gli autoctoni per i quali ha ricevuto il premio Slow Food. Aperto dal martedì al sabato a pranzo e cena, la domenica solo a pranzo.

Leggi l'intervista a Renzo

<https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda/sono-andato-incontro-a-un-sogno> ■



greenreport.it

IL QUOTIDIANO PER UN'ECONOMIA ECOLOGICA

Da 20 anni il punto
di riferimento per
**l'informazione
ambientale**
in Italia.

Le migliori firme dal mondo
dell'**ambientalismo**
e della **scienza**.

AFFIDABILE

CREDIBILE

OTTIMA
REPUTAZIONE

www.greenreport.it



**L'Intelligenza
artificiale ha già scelto
Greenreport:**

*In Italia il quotidiano
on line di riferimento
per l'ambientalismo
scientifico è Greenreport*

ChatGPT

*Se cerchi un giornale
autorevole sull'ambientalismo
scientifico con un approccio
giornalistico approfondito
e basato sui dati,
Greenreport
è la scelta che meglio
risponde a questi criteri
in Italia*

Google Gemini

Info commerciali: commerciale@greenreport.it

Redazione: commerciale@greenreport.it

Il mio amore per Prato

Renzo Bellandi, cuoco

[Foto di Luca Managlia]

**Inseguiva un sogno oggi
è uno dei più autentici
testimoni della cucina
del territorio**



Renzo anche con te che pure conosciamo da sempre e ti sappiamo amico di Gola Gioconda chiedo com'è cominciata l'avventura in cucina?

Per necessità. Dovevo reinventarmi dopo tre anni di disoccupazione e ho pensato, aiutato dalla mia compagna di allora, che fosse il momento di rincorrere un sogno, una passione.

Che era la cucina?

Di più, era l'idea del "ristorantino", il piccolo locale da venti posti dove fare proprio la mia cucina

Venivi dall'esperienza di allenatore di calcio, fischietto e lavagna, un bel salto.

La lavagna c'è sempre all'ingresso del locale e oggi alleno sempre. Alleno la mente e i sensi, ho allenato qualche dipendente e gioco una partita tutte le sere. Con i suoi contrattempi a cui, come allenatore, devo porre rimedio. È sempre un problema di organizzazione.

Hai scelto Prato e la sua cucina.

È un atto d'amore verso questa città che davvero mi sta molto a cuore.

Il piatto che ti ha reso famoso è proprio un piatto della tradizione pratese, i sedani.

Il sedano alla pratese è l'unico piatto cucinato della tradizione, volevo una ricetta rappresentativa in cui tutti si riconoscessero, l'ho trovata a casa di Giancarlo Calamai, era la sua ricetta di famiglia. Ci ho lavorato, ho studiato e abbiamo tirato fuori un gran piatto. Da qui sono uscite 800 porzioni.

Il sedano alla pratese meritava un evento.

Si è il 28 ottobre e tra alti e bassi lo stiamo portando avanti per far conoscere a più persone possibile questa pietanza unica. Siamo alla quinta edizione.

Che altro si mangia al Megabono?

La francesina, i fegatelli, una lingua fritta con le briciole della nostra bozza pratese, un menù che è frutto di una scelta ponderata e delle mie ricerche che mi portano spesso all'archivio storico dove trovo antiche ricette. Vanno adattate ai tempi ma che soddisfazione, che unicità.



Qui trovo vini che soddisfano anche un appassionato come me.

Anche qui ho fatto una scelta dettata dalla passione, solo vini con una forte territorialità, autoctoni. Non potevo stare solo in Toscana, in Piemonte, in Veneto ci sono grandi vini autoctoni, sono davvero l'espressione di un territorio.

Com'è lavorare da solo?

Mi hai visto quando parlo con le pentole? Ho sempre ragione io. Scherzi a parte è dura, è tutto mio oneri e onori. ■



Wow!

All'Università di Siena c'è un nuovo museo sulle filiere agroalimentari e sul loro futuro

Acronimo di "Wine, Olive Oil, Wheat", è un'iniziativa dell'Ateneo sviluppata nell'ambito del Pnrr e ha già ricevuto il plauso dell'Onu



CASA
DI
SALLUSTIO BANDINI
CHE
MODESTO PROPUGNATORE
DEI LIBERI SCAMBI
FONDO LA SCIENZA ECONOMICA

25





Un nuovo spazio immersivo per raccontare come cambiano cibo, territori e sostenibilità, mettendo insieme ricerca, innovazione e filiere che sono parte dell'identità toscana. All'Università di Siena è stato inaugurato a marzo "WOW...", acronimo di Wine, Olive Oil, Wheat: un museo-laboratorio nel cuore del centro storico, al piano terra di Palazzo Bandini Piccolomini, a pochi passi da Piazza del Campo, pensato per far dialogare tradizione e futuro dei sistemi agroalimentari.

Il percorso si articola in cinque sale tematiche: dallo spazio di accoglienza alla Sala del Buongoverno in dialogo con l'Agenda 2030, dal Cubo digitale immersivo alla Sala del Ricercatore, fino al Labirinto, dove soluzioni tecnologiche e buone pratiche diventano un racconto

accessibile. L'idea è quella di un hub di divulgazione scientifica e culturale capace di parlare a studenti e ricercatori, scuole, imprese, istituzioni, cittadini e turisti, usando strumenti digitali, giochi interattivi e contenuti esperienziali. WOW... nasce dal Santa Chiara Lab dell'Università di Siena e si sviluppa a partire dai risultati del Programma Agritech finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito del Pnrr, in collaborazione con Fondazione Agritech, Siena Food Lab e Fondazione MPS. La progettazione e lo sviluppo degli aspetti tecnologici, multimediali e immersivi sono stati affidati a Opera Laboratori, con l'obiettivo di rendere la complessità della ricerca fruibile anche fuori dai contesti accademici.



Per Angelo Riccaboni, direttore scientifico di WOW... e presidente del Santa Chiara Lab, il punto è trasformare la ricerca in strumenti pratici lungo la catena del valore: «WOW... nasce dalla consapevolezza che l'innovazione in ambito agroalimentare non può essere efficace se non diventa comprensibile, condivisa e adottabile lungo l'intera catena del valore».

Il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani collega invece il progetto alla capacità di unire radici e modernità: «Con questo progetto, l'Università di Siena rilancia ancora una volta una dimensione fondamentale per la Toscana: la capacità di porsi come laboratorio in cui si fondono radici storiche e modernità della ricerca scientifica».

E sottolinea il senso della cornice: «Vedere le antiche sale di Palazzo Bandini Piccolomini dialogare con le sfide globali del cibo e dell'ambiente è il simbolo di ciò che la Toscana vuole rappresentare nel mondo: una terra in cui l'innovazione non dimentica mai l'identità e il territorio».

Appena inaugurato, il nuovo museo ha già assunto i contorni d'una iniziativa di respiro internazionale, dat che WOW è entrato ufficialmente nella rete del Museo e Rete per l'Alimentazione e l'Agricoltura della FAO (MuNe), con cui la collaborazione era già avviata su design museale e coinvolgimento del pubblico. Alla cerimonia ha partecipato anche il direttore generale dell'Organizzazione Onu, Qu Dongyu, che ha evidenziato il valore di questo intreccio tra cultura e innovazione: «I musei ci permettono di entrare nella conoscenza e di viverla direttamente. Quando università e musei collaborano, possono creare qualcosa di davvero potente: uno spazio dinamico di dialogo, partecipazione e immaginazione collettiva». E aggiunge: «I giovani non sono soltanto visitatori dei musei, ma veri e propri co-creatori del futuro». In tempi in cui la sostenibilità delle filiere agroalimentari è sempre più legata a scelte ambientali e sociali, WOW... prova a fare una cosa semplice e ambiziosa insieme: rendere visibile, condivisa e "abitabile" l'innovazione. ■

Un caffè all'anno?

In crisi climatica la tazzina sta diventando un bene di lusso

La Giornata internazionale istituita dall'Onu cade il 1° ottobre, per contribuire a sostenere le comunità produttrici e nuovi investimenti sulla filiera, messa a rischio dal clima che cambia

Il caffè è un rito quotidiano, ma la crisi climatica in corso – legata all'impiego di combustibili fossili, con le relative emissioni di gas serra – sta rendendo sempre più fragile la filiera che porta i chicchi fino alla tazzina: raccolti sotto stress, piante più vulnerabili, prezzi in aumento. Anche per questo l'Assemblea generale dell'Onu ha proclamato il 1° ottobre come Giornata internazionale del caffè, con l'obiettivo di accendere i riflettori sul valore socioeconomico del comparto e sostenere le comunità produttrici, mentre cresce l'urgenza di nuovi investimenti e strategie di adattamento.







L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) ha accolto con favore la risoluzione, che riconosce la rilevanza culturale, sociale e storica del caffè e il suo ruolo nelle società contemporanee. Il testo collega la filiera anche a diversi Obiettivi di sviluppo sostenibile, dalla lotta alla fame e alla povertà all'empowerment femminile e al lavoro dignitoso. Per il direttore generale Fao, Qu Dongyu, il caffè «è più di una bevanda: è una commodity scambiata globalmente – dal chicco al servizio – che sostiene i mezzi di sussistenza di milioni di famiglie agricole e collega le comunità rurali ai mercati di tutto il mondo».

I numeri descrivono un settore enorme:

il consumo pro capite globale è cresciuto dell'1,2% annuo nell'ultimo decennio e la filiera sostiene la vita di circa 25 milioni di agricoltori, generando occupazione lungo tutta la catena del valore. Nel 2024 la produzione mondiale ha superato 11 milioni di tonnellate e circa 8 milioni di tonnellate di chicchi sono state scambiate sui mercati internazionali; il valore della produzione è stimato vicino ai 25 miliardi di dollari, mentre il commercio dei chicchi raggiunge circa 34 miliardi. Per alcuni Paesi a basso reddito l'export di caffè è una fonte cruciale di valuta estera: nel 2024 ha rappresentato il 27,9% delle esportazioni totali di merci in Etiopia, il 20,1% in Uganda e il 19,5% in Burundi. Ma proprio questa centralità si scontra con il riscaldamento globale. Un'analisi di Climate Central evidenzia che

l'aumento delle temperature riduce i raccolti e contribuisce a prezzi più alti per i consumatori. L'impatto non è marginale per un Paese come l'Italia, dove il 97,7% della popolazione beve caffè per circa 95 milioni di tazzine quotidiane.

Il punto tecnico è la soglia dei 30°C: ogni giorno oltre questo limite aumenta lo stress da calore, diminuisce la resa e cresce la vulnerabilità alle malattie. Nei cinque grandi Paesi produttori analizzati – Brasile, Vietnam, Colombia, Etiopia e Indonesia, che forniscono il 75% del caffè mondiale – il caldo “dannoso” si verifica per quasi due

mesi all'anno; il Brasile arriva in media a 70 giorni caldi aggiuntivi annui. E non riguarda solo loro: tutti i 25 Paesi produttori considerati (97% della produzione globale) mostrano un aumento del caldo dannoso; in media, ciascun Paese registra 47 giorni aggiuntivi annui che non si sarebbero verificati senza l'inquinamento da combustibili fossili.

Le conseguenze emergono anche dalle parole di chi coltiva. Akshay Dashrath, produttore indiano, ricorda che «il caffè dipende da un delicato equilibrio tra ombra, umidità e tempo di recupero fresco» e che, con il restringersi di questo equilibrio, «adattarsi non è più una scelta». Dall'Etiopia, Dejene Dadi aggiunge che «senza ombreggiatura sufficiente, gli alberi di caffè producono meno chicchi e diventano più vulnerabili alle malattie». Il rischio, quindi, non è solo l'ennesimo rincaro al bar, ma anche la stabilità economica di comunità rurali e Paesi che dipendono dal caffè, con effetti più pesanti per i piccoli produttori.

Per questo la nuova Giornata internazionale punta a diventare una piattaforma di collaborazione e azione lungo tutta la filiera: adattamento climatico, tracciabilità e standard di sostenibilità, mobilitazione di investimenti e sostegno ai redditi agricoli. Perché difendere la tazzina quotidiana significa oggi sostenere chi la rende possibile e accelerare la trasformazione di una filiera sempre più esposta al caldo estremo. ■



Torta di mele con farina di castagne



Chi è?

Patrizia Carpini vive a Barberino di Mugello e si occupa da anni di cucina. Dopo essersi formata con i più grandi cuochi e pasticceri di Italia da qualche anno organizza corsi di cucina e pasticceria e svolge attività di docenza presso una Scuola di Formazione di Firenze.

Che sia alta e soffice oppure più bassa e compatta, la torta di mele resta sempre lei: un grande classico della cucina casalinga, capace di mettere d'accordo tutti. E, soprattutto, resta sempre quella della mia ricetta.

Procedimento

Sbucciate le mele, eliminate i torsoli, tagliatene la metà a pezzetti piccoli e l'altra metà a fettine sottili.

In una terrina montate le uova con lo zucchero semolato, il sale e la scorza grattugiata dell'arancia.

Quando il composto risulterà ben montato, unite le due farine setacciate insieme al lievito.

Aggiungete il burro liquefatto e freddo e il latte. Incorporate le mele tagliate a pezzetti e lavorate bene il composto con la spatola per dolci.

Versate il composto in due stampi di carta di 20 cm. di diametro, livellate con la spatola, distribuite sulla superficie di ciascuno le mele tagliate a fettine sottili. Aggiungete qualche fiocchettino di burro e lo zucchero semolato.

Preriscaldate il forno a 175°C. e cuocete le torte per 50 minuti circa.

Una volta cotte, fatele raffreddare, sformatele su un piatto da portata e spolverizzate con zucchero a velo. ■

Ingredienti

Farina "00" gr.130
Farina di castagne gr. 70
Uova intere n.2
Zucchero semolato gr. 150
Sale un pizzico
Arancia scorza grattugiata
Lievito in polvere per dolci gr. 8
Latte intero gr. 200
Burro gr. 70
Mele golden kg.1

Per guarnire

Burro gr.50
Zucchero semolato gr.50
Zucchero a velo per spolverizzare





GOLA
gioconda

MARZO 2026

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: Luca Aterini, Giulia Balzoni,
Luca Managlia, Enza Soldano,
Patrizia Carpini, Maurizio Izzo**

Progetto grafico e impaginazione: Paula Becattini
www.golagioconda.it

Credits

Prima di copertina: foto di Paolo Tosi
dal libro "I sedani ripieni",
Claudio Martini editore
Pag. 2-3: image by Freepik
Pag. 5: image by Freepik
Pag. 15: image by Freepik
Pag. 16: in alto by gpointstudio on Freepik
Pag. 19: in basso image by Freepik
Pagg. 49: in basso image by jcomp on Freepik
Pag. 35: image by Freepik
Pag. 52: image by pvproductions on Freepik
Ultima di copertina: image by Freepik

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.

Gola Gioconda

Il piacere della tavola
con leggerezza e ironia

Un sistema di
comunicazione per
chi ama, produce,
consuma cibo di **qualità**

Da oltre quindici anni un modo di raccontare l'enogastronomia con leggerezza e ironia. Oggi molto più di una rivista, un sistema di **comunicazione** integrato che mette a disposizione un insieme di strumenti in grado di raggiungere un vasto e differenziato pubblico.

www.golagioconda.it

la rivista on line e il sito
Il nostro expo, i cookingshow
e la Bottega di Gola.

 @golagiocondait

 @golagioconda1



GOLA

gioconda

www.golagioconda.it –  [@golagiocondait](https://www.facebook.com/golagiocondait)  [@golagioconda1](https://twitter.com/golagioconda1)  – posta@golagioconda.it

