

2
OTTOBRE
2023

GOLA gioconda

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

SPECIALE


SCAN
DICCI
FIERA
2023

**Latte crudo,
sapore di pascolo**





FONDAZIONE
EARTH AND
WATER AGENDA

A large, detailed image of the Earth as seen from space, showing the continents of Europe, Africa, and Asia, and the surrounding oceans. The Earth is set against a dark blue background with scattered white stars.

**Studi, incontri,
divulgazione
e formazione
per la
valorizzazione
e la tutela
dell'ambiente**

Terra

Acqua

Clima

Agricoltura

Energia

Rischi naturali

Earth and Water Agenda - ETS
sede tel. +39 055 9361336
segreteria tel. +39 055 8953651
www.ewafoundation.org
info@ewafoundation.org



1 italiano su 5 compra solo se costa poco

L'indagine che Coop fa ogni anno sugli stili di vita e i consumi degli italiani è sempre interessante e spesso in questi anni ha anticipato quello che poi è successo. In quella appena presentata, oltre alla conferma che l'inflazione continua a frenare i consumi (-3%), si pone l'accento sulla qualità della spesa degli italiani che, appunto per contrastare gli effetti degli aumenti (21% per i generi alimentari), stanno cambiando le abitudini.

Spese più frequenti e occhio ai prezzi. Più discount, più prodotti a marca del distributore e abbandono delle scelte dettate dalla tradizione alimentare. Tradotto, se frutta e verdura costano troppo non si comprano (-15%) e per il resto ci si affida alle promozioni senza soffermarsi troppo su origine e qualità del prodotto. Sembra

proprio una “triste rinuncia all'identità alimentare italiana”.

Siamo stati a Bra alla manifestazione che Slow Food organizza ogni due anni sui formaggi a latte crudo e lì il monito più importante è venuto ancora una volta da Carlin Petrini quando ha ricordato che l'incidenza della spesa per il cibo è diminuita del 15% mentre quella di altri beni di consumo è cresciuta del 20%.

Come dire che se gli italiani sono più poveri non è colpa solo del cibo buono, che, come tale, va pagato il giusto prezzo, ma anche e soprattutto per il resto. A partire da sanità e trasporti che stanno davvero mettendo in ginocchio le famiglie. ■

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** 1 ITALIANO SU 5 COMPRA SOLO SE COSTA POCO
- 6 GOLA CURIOSA** CHEESE SEMPRE PIÙ GRANDE
- 12 GOLA CURIOSA** CRUDO O... COTTO
- 20 GOLA CONSIGLIA** UN LATTE PUÒ VALERE DI PIÙ?

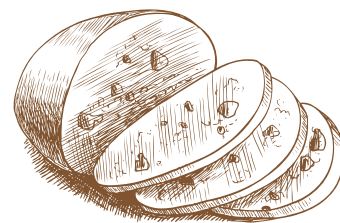
SCANDICCI FIERA 2023

- 29 GOLA SPECIALE** LA CITTÀ COMPATTA
- 30 GOLA SPECIALE** ALLA FIERA CON GUSTO
- 32 GOLA SPECIALE** I CONSIGLI DI GOLA
FRATELLI LUNARDI
RED GARTER
SIMBIOSI
AZIENDA CARACI
- 40 GOLA CURIOSA** IL BIO CRESCE IN BAR E RISTORANTI
- 44 LE INTERVISTE DI GOLA** GOLA INTERVISTA...
NICOLA GIANCARLO GRONCHI
FRANCO SANGIACOMO
FRANCESCO BRACALI
MAURIZIO BARDOTTI
FILIPPO SCAPECCHI

Cheese sempre più grande

Quella svolta a Bra nello scorso mese di settembre è stata la più grande edizione di **Cheese** mai proposta da **Slow Food**. 371 espositori da tutte le regioni italiane e da 14 paesi di cui 28 affinatori da Belgio, Francia, Germania, Italia, Olanda, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Stati Uniti e Svezia e 47 Presidi Slow Food da Francia, Irlanda, Italia, Olanda, Regno Unito, Spagna e Svizzera.

[Foto di Alessandro Vargiu/Archivio Slow Food]



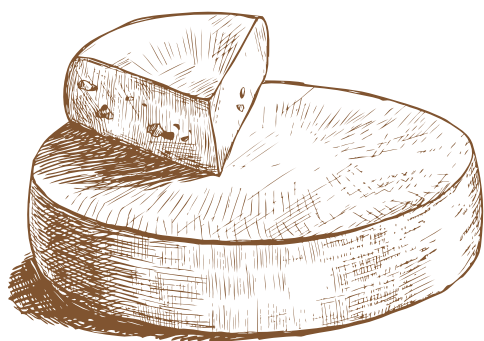


Cheese è politica

“ Il messaggio che ci arriva da questi quattro giorni di incontri è la necessità di cambiare narrativa sul mondo della pastorizia, di vederlo come una prospettiva di progresso, da un punto di vista economico e sociale, sostenendo chi crede e investe culturalmente, politicamente e progettualmente, nel futuro. È tutt'altro che una visione nostalgica o bucolica.» – sottolinea **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia** – «Quella del pastore è una professione legata alla tradizione, ma che svolge un servizio ecosistemico, in un rapporto di equilibrio tra uomo, animali e natura, oggi quanto mai contemporaneo e indispensabile in un Paese per il 70% composto da aree interne.»







Poca Toscana

Tutte le regioni presenti ma poca rappresentanza dalla Toscana.

Tra i pochi ci ha fatto particolarmente piacere ritrovare **Angela Saba** che nei giorni di Cheese è stata protagonista anche di incontri e laboratori. ■

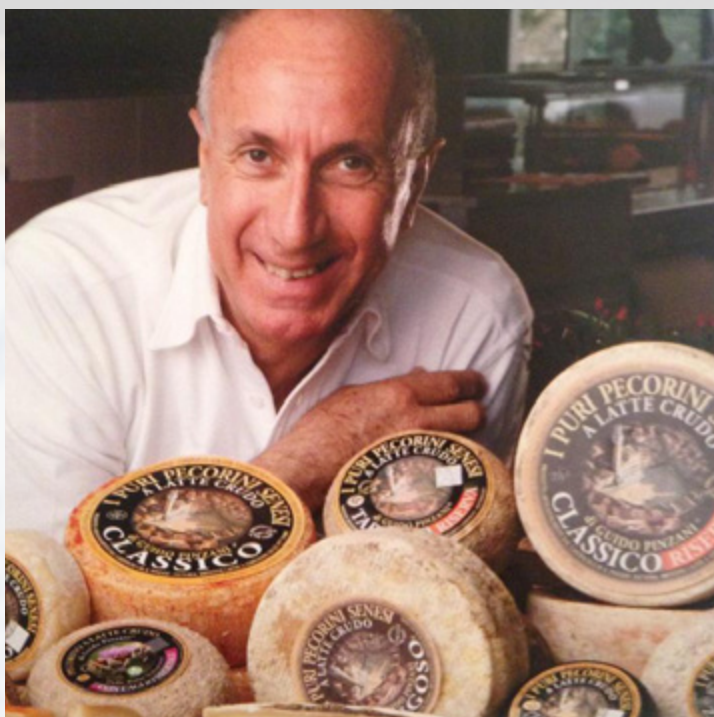




Angela Saba

Crudo o... cotto

Dopo Cheese abbiamo voluto sentire un esperto sulle caratteristiche dei formaggi a latte crudo. Guido Pinzani che già alla fine degli anni '60 i formaggi a latte crudo li produceva nel suo stabilimento a Castel San Gimignano. Oggi è consulente per la Cooperativa Il Forteto.









Guido partiamo dalle basi, cosa si intende per formaggio a latte crudo?

Un formaggio fatto con latte di alta qualità che non subisce processi di pastorizzazione. Viene scaldato a 40 gradi e con l'aggiunta di caglio, animale o vegetale, si trasforma in formaggio.

In origine tutti i formaggi erano a latte crudo, poi sono arrivate le trasformazioni.

Quali sono i vantaggi?

Con un formaggio a latte crudo le principali caratteristiche del latte restano intatte, le vitamine prima di tutto.

Con la pastorizzazione invece gli elementi nutrizionali, le proteine soprattutto, vanno perse in una percentuale che va dal 50 all'80%.

La sola idea del latte crudo fa paura a tanti, si corrono dei rischi?

La prima regola è il controllo sulla qualità del latte e di conseguenza sulla salute degli animali. Senza un latte di qualità il formaggio a latte crudo non si fa. La prima garanzia per il consumatore è questa, se il latte non è all'altezza il formaggio non viene proprio, praticamente si gonfia.





L'altra garanzia per il consumatore è che i formaggi a latte crudo devono avere una stagionatura minima di 45 giorni, tempo sufficiente per eliminare rischi di tipo batteriologico e anche per ridurre, a volte anche del tutto, la presenza di lattosio.

Quanto formaggio a latte crudo si fa in Italia?

Se consideriamo il latte vaccino tanto perché c'è il Parmigiano Reggiano che non sempre viene raccontato così (in effetti spesso la forma una volta fatta viene rimessa dentro al siero caldo) ma ciò non toglie che lo si possa considerare il grande formaggio italiano a latte crudo.

Il Grana Padano al contrario è pastorizzato al 90% della produzione.

Per il resto la percentuale è molto bassa, non più del 10% del latte prodotto viene usato per fare formaggi a latte crudo.

In Francia invece vanno alla grande...

Altro popolo, altra storia e tradizione. Prima di tutto i francesi hanno sempre fatto formaggi più piccoli e lavorato molta capra. Due fattori che si prestano alla produzione a latte crudo.

A Cheese abbiamo visto formaggi che potremmo definire estremi con grandi varietà di muffe.

La muffa fa la qualità del formaggio, anzi le muffe con le loro varietà danno carattere al formaggio. Ovviamente sono processi che vanno controllati, attraverso



il lavaggio e il lavoro nelle celle di stagionatura ma il sapore di un formaggio a latte crudo con le sue muffe naturali è impareggiabile.

È per tutti?

Per intenditori, ci vuole un certo palato adatto ai grandi sapori, oggi purtroppo si cerca il contrario. Formaggi leggeri, quasi insapori, a volte addirittura dolci.

Un formaggio a latte crudo costa di più?

Sì, ma soprattutto perché ha bisogno di un latte di qualità che deve costare di più e poi anche la stagionatura più lunga incide. Ma ne vale la pena, come sempre meglio mangiare meno ma bene. ■



DALLE MONTAGNE DELLA GARFAGNANA,
DALLE COLLINE DELLA MAREMMA,

LA MOZZARELLA *sa di Toscana.*



IL FORTETO
del Mugello



Un latte può
valere di più?

Nel Mugello la cooperativa Agriambiente mette sul mercato il proprio latte biologico. “Diamo un nome e una faccia a quello che facciamo”.

Intervista a Leonardo Bottai
Presidente della cooperativa Agriambiente

Una storica azienda che ha sempre fatto allevamento di bovini da latte che decide di “mettersi in proprio” e vendere direttamente al pubblico.

Perché?

Ci sono due motivi fondamentali, il primo di natura identitaria il secondo economica. Quest'azienda è biologica dal 1989, è stata la prima azienda a produzione di latte in Toscana e la seconda in Italia a diventare bio. Coltiviamo circa 1200 ha di terreni ed abbiamo l'allevamento bio più grande della Toscana, inoltre i nostri dipendenti sono tutelati da una certificazione del lavoro che attesta il rispetto di tutti gli standard di sicurezza sociale e welfare lavorativo ma i consumatori non ci conoscevano, gli abitanti di questo territorio vedevano un paesaggio curato senza sapere chi c'era dietro quella cura.

Abbiamo sviluppato dei prodotti



Leonardo Bottai



a marchio nostro dove fosse forte l'origine della materia prima e la filiera corta proprio allo scopo di dare un nome e delle facce a quello che cerchiamo di fare bene ogni giorno. Il secondo motivo è indubbiamente per aumentare la remunerazione delle nostre produzioni: in un mondo dove sempre più la materia prima viene schiacciata dai costi della filiera, riappropriarsi del processo produttivo diventa fondamentale per assicurare maggiori garanzie di tracciabilità ai consumatori e riportare anche nel lavoro di campagna il valore del prodotto finito.





Un latte bio del Mugello c'è già, cosa offre in più Amù?

In realtà molti prodotti biologici in commercio sono fatti con materie prime di provenienza quanto meno nazionale se non straniera.

Questo non ne sminuisce necessariamente il valore qualitativo, ma sicuramente per il consumatore avere la possibilità, come nel nostro caso, di visitare l'azienda dove vengono allevati gli animali e prodotti i loro foraggi è un valore aggiunto che spinge anche noi allevatori a fare sempre meglio. Il latte Amù viene prodotto unicamente nel nostro allevamento

dove gli animali hanno un livello di benessere molto alto (abbiamo anche una certificazione sul benessere che lo garantisce) e questo per noi è il valore più importante, che si rispecchia alla fine in un'alimentazione sana per i consumatori, adulti e bambini. Inoltre, avvantaggiare le filiere locali soprattutto biologiche vuol dire far parte di un processo virtuoso di tutela del proprio territorio, della biodiversità agricola nonché avere la tranquillità di vivere un ambiente salubre e non contaminato.

Già questi mi sembrano motivi bellissimi per provare i nostri prodotti.



L'Italia è ormai un grande produttore bio ma i consumi stentano a crescere, cosa manca per fare il salto?

Credo che la chiave del successo nel bio italiano stia nel cercare di creare filiere più strutturate in grado di mantenere da un lato quei valori di certificazione di origine e di tracciabilità che hanno le piccole realtà locali, dall'altro abbassare i prezzi facendo squadra. Aumentando i livelli di cooperazione tra imprese del settore biologico, dalla produzione primaria fino alla distribuzione, si può riuscire a spalmare i costi fissi su produzioni più grandi, nonché

a ridistribuire le marginalità su tutta la filiera.

Avete altri progetti oltre al latte?

Sì! Stiamo già producendo pasta bio di grani antichi coltivati nella nostra azienda. La filiera è sempre locale e tutte le aziende di trasformazione coinvolte nella filiera, come noi, guardano alla qualità dei processi produttivi e al rispetto del lavoro dei dipendenti. Da due anni abbiamo iniziato ad allevare bufale da latte e all'inizio del 2024 potremo assaggiare la prima mozzarella di latte di bufala bio del Mugello. ■





EARTH TECHNOLOGY EXPO

Digital and ecological transition

15-18 novembre 2023

Firenze, Fortezza da Basso

www.etexpo.it



ORGANIZZATORI



EWAI

FONDAZIONE
EARTH AND
WATER AGENDA



FirenzeFiera
Congress and Exhibition Center



sicrea
eventi e comunicazione

**7-15
ottobre**



**SCAN
DICCI
FIERA
2023**

scandiccifiera.it

**La più grande
fiera campionaria
della Toscana**

La città compatta

Per Scandicci la Fiera è la festa della città, sono i nove giorni in cui le persone si incontrano e si ritrovano, le relazioni si rinsaldano, la comunità si fortifica nello spirito identitario e al tempo stesso nell'apertura al resto del mondo. L'edizione 2023 della Fiera è accompagnata dal tema della Compact City, della Città Compatta teorizzata dall'architetto Richard Rogers che a Scandicci ha pianificato il centro, ha progettato la nuova piazza, ha unito il bisogno di vivere circondati dai rapporti umani, in luoghi belli e ravvicinati, in spazi comodi e ben serviti, in un contesto pronto ad accogliere ciò che fuori, ben funzionante, sostenibile.

La Città Compatta è una città che si completa – Scandicci è ancora da completare, sia ben chiaro – dando modo di non consumare il territorio circostante, permettendo quindi di tutelare la campagna attorno e riservarla alla sua vocazione, alla natura, alle colture, alla biodiversità, alla ricerca innovativa e alla riscoperta dell'immenso patrimonio di conoscenza e sapienza sedimentata in secoli di lavoro.

Quello di quest'anno è insomma un tema molto più vicino alle vostre sensibilità di quanto potrebbe apparire, e si riflette



anche nell'offerta dei cibi che caratterizza da sempre la Fiera: intendiamoci, le persone vengono in Fiera per stare bene, per stare insieme, per svago, senza caricare di troppi significati la loro presenza in questa grande festa, e guai se non fosse così.

Quel che trovano, tuttavia, è molto di più, sono tanti imprenditori locali che offrono le eccellenze del nostro territorio, e al tempo stesso tanti imprenditori di altre regioni e di altri stati che portano a noi nuovi sapori e nuove ricette.

Spirito identitario e apertura al mondo, appunto: come nella Città Compatta, come a Scandicci, come alla Fiera. Vi aspettiamo!

Sandro Fallani

Alla fiera con gusto

**Tradizionale appuntamento con la Fiera di Scandicci.
Quello che c'è da sapere e qualche consiglio.**



Superati i 150 anni di vita la Fiera di Scandicci non perde il suo fascino e l'interesse che genera in migliaia di persone che in questi nove giorni affollano la città. Dal 7 al 15 ottobre torna e conferma di essere la più grande manifestazione fieristica a ingresso gratuito della Toscana. Una fiera campionaria dove si trova un po' di tutto e dove ancora si dice in tanti ritardino un acquisto importante, la cucina piuttosto che l'auto, proprio per "vedere prima cosa c'è alla Fiera".

Otto aree espositive divise per settori, dalla casa all'artigianato, dalle auto alla salute e al benessere. Noi, che della Fiera saremo ospiti con un programma di cooking show, ci soffermiamo qui sulle due aree che più

ci interessano: **La Bottega dei Sapori** e **i Punti Ristoro**. La Bottega è uno degli stand più grandi di tutta la fiera, un viaggio attraverso i sapori e i profumi del nostro Paese: tante specialità gastronomiche regionali e locali, come formaggi, prodotti da forno, dolci, conserve, salumi, pasta fresca, spezie e molto altro.

Altra presenza immancabile della Fiera i vari punti ristoro, dislocati in tutta l'area fieristica. Sapori nostrani e qualche incursione di cucine internazionali, per una pausa veloce, un pranzo o una cena. La Fiera di Scandicci è un evento promosso dall'Amministrazione Comunale. L'organizzazione dell'edizione 2023 è a cura di Sicrea. ■



07/15 ottobre 2023 | Ingresso libero

Dal lunedì al venerdì dalle 16:00 alle 24:00
 Giovedì, sabato e domenica dalle 10:00 alle 24:00
 Domenica 15 ottobre dalle 10:00 alle 22:00



www.scandiccifiera.it

I consigli di Gola

Ecco qualche suggerimento per una piacevole sosta alla Fiera.

Massimiliano e Riccardo, sono i fratelli LUNARDI. Nati e cresciuti intorno al forno del pane, nella bellezza della Toscana, amanti dei meravigliosi prodotti delle regioni più belle di Italia.

Alla Fiera di Scandicci portano una

selezione di gustose schiacciate ripiene, fatte al momento, calde e croccanti. Lievitazione lenta, farina buona di grano toscano, olio extra vergine di olive italiane e sale grosso marino di Trapani.

E non mancheranno certo i biscotti.

Fratelli LUNARDI





RED GARTER



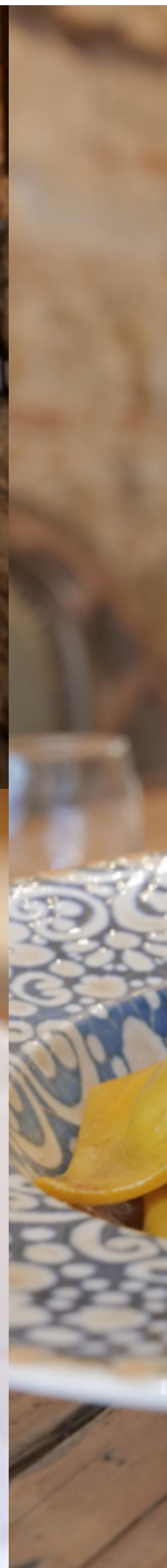
Con più di 60 anni di storia, il RED GARTER è stato uno dei primi American Bar in Italia, ed è oggi uno dei locali più famosi del paese, conosciuto anche oltre oceano. Alla Fiera Red Garter, fedele alla sua storia, offre una variegata selezione di

burger in classico stile americano, con la garanzia di carni fresche e di qualità del Mercato Centrale di San Lorenzo. In compagnia di ottime birre alla spina potrete anche gustare Hot Dogs, Chicken Wings, e altre specialità, anche per vegani.

2



SIMBIOSI





Ingredienti biologici e biodinamici, agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. SIMBIOSI è questo un'oasi di bontà biologiche e biodinamiche nel cuore di Firenze. Alla Fiera portano un menù completo dagli antipasti, con i salumi dell'azienda Camporbiano, ai primi tra cui i tagliolini al tartufo, ai secondi con il peposo ai cinque pepi o lo spezzatino di capriolo. Ci sono anche i "cicchetti" tra cui il tonno del Chianti maionese al wasabi e frutti del capperò.

3

Azienda CARACI



L'Azienda CARACI Sicily Food nasce a Bronte nel 2017 si tratta infatti di una azienda locale molto giovane e fresca composta da una squadra di "brontesi" che hanno a cuore la loro amata terra e i loro preziosi frutti.

A Scandicci portano: creme al pistacchio,

pasta al pistacchio, cannoli, gelato, caffè, panettoni, croccante, crepe, granella, farina, liquore, pesto al pistacchio, pistacchio e tartufo, pistacchio e porcini. Insomma, di tutto e di più al pistacchio. I prodotti sono acquistabili anche su www.caraci.it ■

4



Il bio cresce in bar e ristoranti

Per la spesa domestica invece il segnale è complessivamente negativo.

Il 19% delle superfici coltivate è biologico, oltre 2 milioni di ettari in Italia sono ormai destinati all'agricoltura biologica. Sono numeri che fanno del nostro paese il principale produttore bio in Europa (12,3% della superficie complessiva). La crescita negli ultimi anni è stata impressionante se si pensa che nel 2010 gli ettari coltivati erano poco più di un milione. Quasi la metà delle produzioni bio italiane va all'estero anche perché il mercato interno fa fatica a crescere. I dati pubblicati da Nomisma in occasione di Sana 2023 confermano che la crescita registrata nell'ultimo anno è dovuta soprattutto alla spinta inflazionistica mentre nella Grande Distribuzione il calo dei volumi è stato del 3%.





Le vendite di generi alimentari bio sono cresciute nei consumi fuori casa (+18%) mentre quelli domestici sono sostanzialmente fermi.

La spesa bio in Italia si fa soprattutto al supermercato, in crescita la quota di discount mentre non sono mai decollati i negozi specializzati, così come l'e-commerce. Ma perché il consumatore acquista prodotti bio?

Sempre secondo la ricerca di Nomisma innanzitutto, perché li ritiene più sicuri per la salute rispetto a un prodotto convenzionale (27%), ma anche perché sono sostenibili (il 23% li ritiene più rispettosi dell'ambiente, il 10% del benessere animale e un ulteriore 10% fa riferimento alla sostenibilità sociale e intende sostenere i piccoli produttori). ■

Priva volta B2B

Questa edizione di Sana, la manifestazione dedicata al biologico, è stata la prima riservata agli operatori. «Una precisa richiesta da parte delle aziende, ha detto Claudia Castello, Exhibition Manager del Salone. L'esito di questa svolta può dirsi fin da ora positivo, come testimoniato dagli stessi espositori, dalla significativa presenza di buyer qualificati, dalla qualità degli approfondimenti proposti.

Lo scenario nazionale e internazionale è complesso e la congiuntura critica, come hanno evidenziato anche i focus sui mercati francese e tedesco del bio, attualmente in fase di stasi. Tuttavia, SANA è riuscita a consolidare il proprio ruolo di stimolo per il comparto e per le aziende, delle quali ha promosso prodotti e novità verso una platea molto ampia, attraverso una molteplicità di canali fisici e digitali».



25 aprile · 1 maggio

2024

Firenze

Fortezza da Basso

**La mostra dedicata
al mondo della casa
e dell'abitare:**

Arredamento

Design

Tecnologie

Complementi



ABIT

ARREDO · TECNOLOGIA · SPAZI

Mostra del vivere oggi

in contemporanea con 88° Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze

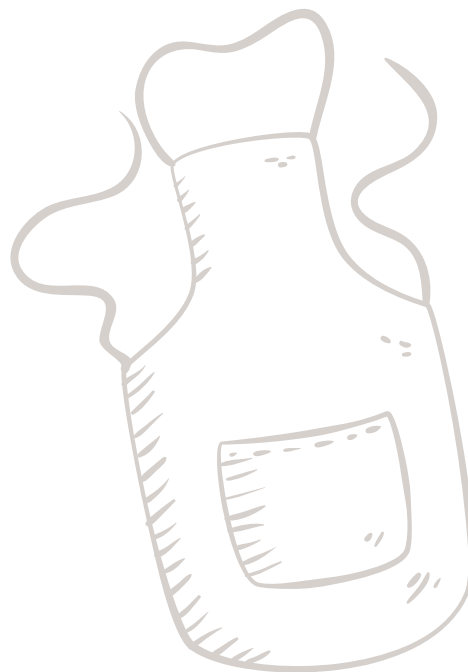
www.abitafirenze.it  

Gola intervista...

Ogni settimana sul sito www.golagioconda.it un'intervista a un protagonista della ristorazione. Le storie, la passione e anche i problemi di chi lavora in questo campo. Qui una sintesi delle ultime curate da Luca Managlia e Maurizio Izzo, con un focus sulla difficoltà di trovare personale.

[Foto di Luca Managlia].

Le interviste complete su <https://www.golagioconda.it/interviste-gola-gioconda>



Su www.golagioconda.it segui anche il nostro blog <https://www.golagioconda.it/blog-gola-gioconda> e i podcast la novità di questa edizione <https://www.golagioconda.it/podcasts>

Cambiare le regole per riaccendere la voglia dei giovani

Nicola Giancarlo Gronchi,
chef ristorante Romano Viareggio

Per fortuna ho una squadra affiatata, alcuni sono venuti con me altri erano già qui e sono rimasti dopo il mio arrivo. Ma il problema c'è. Penso alla sala dove ormai troppi ragazzi vedono questo come un lavoro stagionale, di passaggio e allora non c'è impegno, né volontà di crescere. E anche in cucina dove è chiaro che questo non è un lavoro normale ma per arrivare a certi livelli è indispensabile passare tante ore in cucina. Bisogna però affrontare il problema in modo più ampio con una riforma di questo settore che riconosca il lavoro di cuoco come usurante. È impensabile che si possa pensare di passare tutta la vita in cucina. Se ho rinunciato alle feste, alle domeniche, al Natale in famiglia non puoi poi anche chiedermi di andare in pensione a 65 o 67 anni. Il riconoscimento di questa condizione, insieme a una retribuzione adeguata almeno alle ore lavorate dovrebbe riaccendere la voglia nei giovani che tornerebbero a guardare a questa professione con interesse.



Quelli bravi me li tengo

Franco Sangiacomo
chef Osteria di Brolio

È sempre difficile definire la cucina che si fa ma credo che la definizione migliore sia semplice. Non troppi ingredienti, rispetto delle stagioni, prodotti locali. Posso dire che è una cucina che ci diverte, vedo i nostri piatti e dico, è quello che vorrei trovare al ristorante. In cucina abbiamo una bella squadra, problemi nel trovare personale? certo come tutti, per fortuna avendo girato tanto cerco di portarmi dietro quelli bravi. Qui abbiamo gli alloggi per il personale e questo aiuta molto.



Ai giovani dico: usate la testa

Francesco Bracali
chef ristorante Bracali

Tra me e mio fratello Luca ci sono 40 anni di vita in comune, 20 ore al giorno, un confronto continuo che ci ha fatto crescere. È grazie a questo se è riuscito un progetto così ambizioso in un posto anomalo come questo (il ristorante Bracali si trova nella frazione Ghirlanda del comune di Massa Marittima). Abbiamo ora un ragazzo molto giovane su cui punto molto, mi piace e mi fa arrabbiare. Mi rivedo alla sua età. A lui e ai giovani che intraprendono questa carriera dico siate meno robotici e usate la testa.



La tv illude, la frontiera è qui

Maurizio Bardotti

chef Osteria Passo dopo Passo

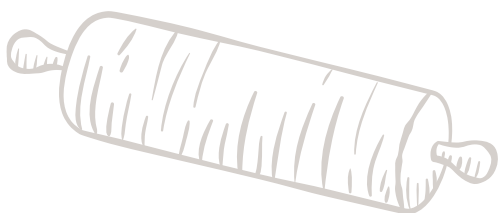
La tv ha grande responsabilità nell'aver raccontato un mondo che non esiste, ha creato per anni un'attenzione e un'aspettativa che poi è andata delusa. Qualche responsabilità anche delle tante scuole che sono nate. La vera trincea è qui in cucina. Comunque siamo passati da una fase in cui tutti volevano fare i cuochi alla grande fuga. Ha inciso anche il covid che ha rappresentato una rottura ma ora dovremmo trovare un punto di equilibrio. Manca, purtroppo, un inquadramento per questa professione, e io lo so bene perché l'ho vissuto, ma bisogna trovare un compromesso tra il sacrificio che questa professione comporta e il giusto riconoscimento. Ho avuto maestri che mi avrebbero tirato dietro una padella e altri gentili, con tutti ho dato il massimo ma io ho voluto mettere la serenità e la gentilezza al centro del mio rapporto con lo staff. I ragazzi lo sanno, mi arrabbio poco e penso che aver creato un terreno fertile aiuti tutti a dare il massimo.



Riscoprire il lavoro del cameriere

Filippo Scapecchi
chef ristorante Terramira

L'avvento della stella Michelin ci ha aiutato anche nella ricerca del personale perché sono arrivate proposte anche da fuori della Toscana. In cucina quindi abbiamo retto bene. Il problema è la sala, qui non si trova nessuno. È un peccato perché è un lavoro che non viene considerato, i ragazzi non ci vedono una carriera; eppure, potrebbero essere ben retribuiti ma non ci credono. Certi tipi di ristorazione in Italia fanno fatica, i costi di gestione sono poco sostenibili. È una cucina impegnativa e costosa, serve molto personale, di fatto noi facciamo un lavoro artigianale. Rispetto ad altri paesi in Italia è ancora più difficile perché c'è meno propensione a una spesa costante per questo tipo di ristorazione, qui siamo ancora molto legati all'occasione e soprattutto ai fine settimana e alle festività. ■





GOLA
gioconda

OTTOBRE 2023

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 Managlia
Giorgio Dracopulos
Gianni Carpini
Giulia Balzoni
Maurizio Izzo
Alessio Spatola
Davide Agazzi
Paula Becattini

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

Credits

Prima di copertina: Luca Managlia
Pag. 3: @rawpixel.com - Freepik.com
Pag. 23 (in alto): Luigi Miele
Pag. 50; ultima di copertina: @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  @golagioconda1  – posta@golagioconda.it

