

2  
GIUGNO  
2026

**GOLA**  
gioconda

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

# Mangiare sulla costa toscana

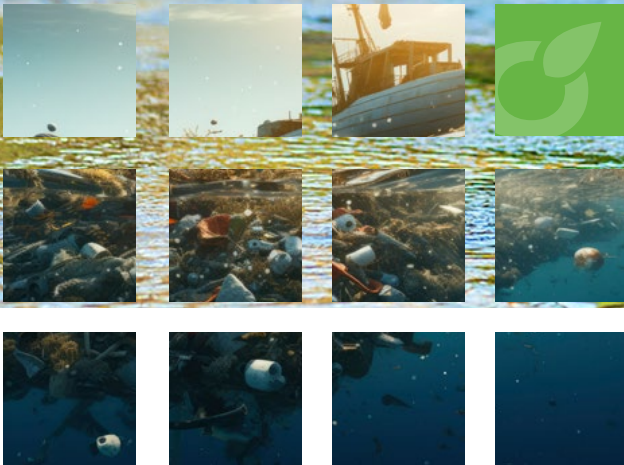
Trattorie e ristoranti  
per tutti i gusti  
e tutte le tasche (quasi)

**SPECIALE**

**Buono e Bio  
in Festa**



Il primo quotidiano on line  
interamente dedicato  
all'ecologia e all'economia  
sostenibile



Acqua, crisi climatica,  
rinnovabili, economia  
circolare, la corretta  
informazione di  
Greenreport.

Partner ideale per le  
aziende che cercano  
un contatto diretto con  
un pubblico attento  
all'informazione  
ambientale.



**Affidabile**

**Credibile**

**Ottima  
reputazione**

**Collaborazioni  
scientifiche**

**2,6**



milioni  
articoli  
letti

**43**



mila  
followers

**15**



mila  
followers

Info commerciali:

Sicrea srl • 055 8953651 • info@sicrea.eu

# Si cambia? Noi siamo pronti



Ci occupiamo di cibo da oltre 25 anni. Gola Gioconda è nata per raccontarlo “con leggerezza e ironia”.

Abbiamo visto questo mondo – del cibo, del vino, della ristorazione, dell’accoglienza, dell’informazione e della comunicazione – cambiare sotto i nostri occhi e non c’è piaciuto.

Difficile divertirsi, impensabile fare ironia, un affollamento di “comunicatori” perennemente pronti all’elogio, una ristorazione schiacciata dalle logiche della speculazione.

Non so se possa esistere un giornalismo enogastronomico, di sicuro a queste latitudini non se ne vede traccia e neanche noi siamo riusciti a lasciare un segno.

E poi c’è un discrimine, proprio perché il cibo è una cosa seria non possiamo non vedere quello che succede, non sulle rive dell’Arno ma in giro per il

mondo. Il consumo sfrenato di suolo, l’inquinamento ambientale (di cui il mondo agricolo è in buona parte responsabile), l’industrializzazione del cibo.

Manterremo la curiosità che ci ha sempre contraddistinto, insieme al rigore che questo mestiere comporta (che sarebbe quello di giornalista non di promoter). Vediamo ampi spazi in cui operare, c’è un modo agricolo che si ribella all’idea di essere complice del dissesto ambientale, ci sono produttori che credono anche in un cibo naturale, ci sono giornalisti che hanno voglia di raccontare e un mondo ambientalista che non vuole fare sconti a nessuno. Saremo con loro per dire che un vino è buono solo se fa bene a tutti, alla terra in primo luogo e così per tutto ciò che mangiamo e beviamo.

Sarà una nuova e bella avventura.

Siamo pronti, anzi siamo già partiti.

Venite con noi? ■



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



- 3 EDITORIALE** SI CAMBIA? NOI SIAMO PRONTI
- 6 SPECIALE BIO** SE PARLIAMO DAVVERO DI CIBO PARLIAMO DI TUTTO
- 13 LE INTERVISTE DI GOLA** ALTRO CHE STAR
- 10 GOLA SOLIDALE** LA FAME COME ARMA DI GUERRA
- 20 GOLA SPECIALE** MANGIARE SULLA COSTA TOSCANA E DINTORNI
- 31 GLI AMICI DI GOLA** TRA LA LAGUNA E IL MARE
- 36 GOLA SOSTENIBILE** IL COSTO NASCOSTO DELLA PESCA A...
- 42 GOLA SOSTENIBILE** LA DISINFORMAZIONE ARRIVA...
- 48 GOLA SOSTENIBILE** OSTRICHE ADDIO?
- 53 COSA E DOVE** IL CIBO NON SI SPRECA
- 56 COSA E DOVE** PERCHÉ UN FORUM EUROMEDITERRANEO DELL'ACQUA
- 60 COSA E DOVE** 2 SPONDE D'ARNO
- 62 GOLA CONSIGLIA** CINQUE BIANCHI PER L'ESTATE
- 66 GOLA CONSIGLIA** BOSCO DI MEZZO, UN TAVOLO NEL MUGELLO
- 72 GOLA IN CUCINA** DOLCEZZE MUGELLANE

---

# Se parliamo davvero di cibo parliamo di tutto

Buono e Bio in Festa è stato l'esempio di come si possa fare politica partendo da ciò che si mangia

Si può parlare di cibo e contemporaneamente di giustizia? Di mense scolastiche e turismo? Di filiera corta ma anche di guerra? È quello che è successo a Roma il 6 e 7 giugno scorsi con Buono e Bio in Festa, l'evento promosso da FederBio, Slow Food e dall'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale. Due giorni in cui il "cibo buono, pulito e giusto" l'abbiamo visto e assaggiato, in cui i produttori si sono confrontati tra di loro e con le associazioni, in cui esempi virtuosi di politiche del cibo introdotti dalle città sono stati illustrati. Erano trascorsi pochi giorni dalla strage di Amendolia, dove quattro lavoratori sono stati bruciati vivi per essersi ribellati allo sfruttamento, il dibattito sulla giustizia nella filiera agroalimentare non poteva essere più attuale. "Il caporalato non può essere più considerato un problema emergenziale. Si tratta di un fenomeno strutturale del comparto agroalimentare in tutto il territorio nazionale. È un sistema criminale che fornisce in maniera distorta un servizio alle esigenze del contesto agricolo.

Mercato all'Orto Botanico



Produttore Società Agricola TerrAmata



Maffini, presidente AssoBio | Fabio Brescacin, presidente NaturoBio | ...  
territori di Gaza | Fabio Ciconte, presidente del Consiglio del Cibo Roma Capitale e presidente di Terra! | Gabriele  
Milani, presidente Slow Food Lazio | Yvan Sagnet, presidente Associazione No Cap | Salvatore Stingo, presidente  
Cooperativa sociale Agricoltura Capodarco e co-coordinatore del Tavolo "Economie solidali e servizi di comunità"  
Consiglio del Cibo Roma Capitale  
Modera: Manuela Zennaro, giornalista de IlGusto

in merito di

ROMA

FederBio

Slow Food Italia



## Convegno "La giustizia nella filiera agroalimentare"

Il caporalato nasce quindi dalla carenza di organizzazione su tre aspetti fondamentali per il lavoro nei campi: la disponibilità di alloggi, per cui i 200 milioni del PNRR per eliminare i ghetti sono stati spesi solo in minima parte; il trasporto collettivo, essenziale per rispondere alle dinamiche del lavoro agricolo; il collocamento legale di manodopera". Il risultato è che i lavoratori più fragili muoiono sull'altare del prezzo basso alla vendita, ma quando il prezzo è così basso, vuol dire che i consumatori non stanno pagando il prodotto, ma le spese di trasporto e gestione della GDO. Paradossalmente l'aumento del costo alla vendita dei prodotti alimentari non ha fatto altro che aumentare il divario tra i cittadini che

pagano un prezzo alto e i lavoratori che ricevono una remunerazione sempre più bassa. Tutti i cittadini hanno diritto ad accedere a un cibo di qualità, se gli stipendi in Italia non consentono a tutte e tutti di nutrirsi adeguatamente allora il problema sono le pensioni e gli stipendi troppo bassi. Ma FederBio e Slow Food hanno voluto lanciare anche un messaggio e un invito "per sradicare il caporalato dal sistema di produzione del cibo serve un'alleanza tra tutte le forze in campo – dalle istituzioni ai consumatori, passando per produttori e distributori, cuochi e artigiani – affinché sia più semplice prevenirlo piuttosto che agire alla fine del processo per reprimerlo. Sono troppe le esternalità negative dietro al cibo, non solo ambientali, ma anche sociali, che costringono a pagare il prezzo più alto ai più deboli, lavoratori a basso reddito e contadini:

## Il caporalato nelle filiere agroalimentari italiane

Il caporalato continua a rappresentare una delle principali forme di sfruttamento presenti nelle filiere agroalimentari italiane. Secondo il VII Rapporto Agromafie e Caporalato dell'Osservatorio Placido Rizzotto-Flai CGIL, il comparto agricolo registra 200mila lavoratori irregolari, pari al 30% della forza lavoro dipendente. L'agricoltura italiana, un settore che genera valore per 73,5 miliardi di euro, presenta un tasso di irregolarità che evidenzia come il lavoro sommerso e le violazioni contrattuali continuino a interessare una parte significativa della manodopera impiegata nelle campagne. Lo stesso rapporto segnala un aumento del 9,1% dei reati e degli illeciti amministrativi nel comparto agroalimentare. Tra le categorie più esposte figurano le donne. Il rapporto stima in oltre 50.000 le lavoratrici coinvolte in situazioni di vulnerabilità e sfruttamento, spesso caratterizzate da salari inferiori a quelli previsti dai contratti, precarietà occupazionale e limitato accesso alle tutele sociali.

Accanto a queste forme più note, le ricerche più recenti mostrano come lo sfruttamento agricolo stia cambiando volto. Il rapporto "Gli ingredienti del caporalato", realizzato dall'associazione **Terra!**, documenta casi di sfruttamento nelle filiere agricole di Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia, evidenziando come il fenomeno interessi oggi anche alcuni dei territori economicamente più dinamici del Paese. In questi contesti il caporalato tende a manifestarsi attraverso strutture formalmente regolari – cooperative, società di servizi, subappalti e altre forme di intermediazione – che rendono lo sfruttamento meno visibile ma non meno diffuso.

La pressione sui prezzi lungo la filiera, gli squilibri nei rapporti di forza tra produzione e distribuzione, la frammentazione del sistema agricolo e la vulnerabilità della manodopera migrante rappresentano alcuni dei fattori che favoriscono il ricorso a forme di lavoro irregolare. Per questo il caporalato non riguarda soltanto la tutela dei lavoratori, ma anche il funzionamento complessivo del sistema alimentare.





**Produttrici presenti al Mercato**

non è accettabile che lo sfruttamento sia considerato legittimo se garantisce un benessere”.

Una battaglia impari con le forze attualmente in campo, come hanno rilevato molti dei relatori presenti. La legge c'è, ed è la 199 del 2016, ma non viene applicata nelle sue linee fondamentali. L'impegno che possono prendere le istituzioni è quello di aumentare i controlli, questo farà sì che più aziende agricole rispettino le regole. È necessario dare pieno corso alla legge, applicando l'indice di coerenza, che permette di controllare la congruità tra quanto è grande l'azienda agricola, quanto produce e quante ore lavoro sono necessarie.

Il problema – hanno sottolineato molti

– è che a non funzionare è il decreto flussi. La Bossi-Fini produce irregolarità e determina condizioni di ricatto dei lavoratori. Oggi l'agricoltura italiana senza manodopera straniera non va avanti. Bisogna dare dignità umana a queste persone cambiando la legge e partire dalla regolarizzazione di chi già vive e lavora in Italia. Ma promuovere filiere più eque significa riconoscere anche il giusto valore del cibo, garantendo una remunerazione adeguata a chi produce nel rispetto dei diritti e dell'ambiente e offrendo ai consumatori strumenti di scelta più consapevoli. In questo senso, è arrivato un richiamo al ruolo che l'agricoltura biologica svolge, con progetti avanzati come quello di NaturaSì sulla trasparenza dei prezzi al consumo, prerequisito per il coinvolgimento dei cittadini nella costruzione di sistemi alimentari più sostenibili e giusti. ■



# ONE WATER

EUROMEDITERRANEAN  
WATER FORUM



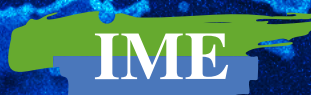
Un dialogo  
tra istituzioni,  
imprese, ricerca  
e società civile  
sulle sfide  
contemporanee  
dell'acqua



Inquadra il QR code  
visita il sito  
e rimani aggiornato

## FORUM EUROMEDITERRANEO DELL'ACQUA

29.09-02.10.2026  
LA NUVOLOSA • ROMA



Union for the Mediterranean  
Union pour la Méditerranée  
الاتحاد من أجل المتوسط



Marco Morello

# Altro che star

Cuochi e cuoche sono mediatori culturali. L'esperienza di Marco Morello e del Collettivo Gastronomico Testaccio

Recuperare un vecchio mattatoio e farne uno spazio culturale con al centro il cibo. Il Collettivo Gastronomico Testaccio è stata la sfida di Marco Morello che insieme ad altri cuochi e operatori hanno dato vita a Roma a uno dei luoghi più veri e vivaci della città. Con Marco, che i romani conoscono bene per il suo street food all'interno del mercato di Testaccio (<https://www.mercatoditestaccio.it/banco/food-box/>), partiamo proprio dal ruolo che oggi dovremmo riconoscere a chi lavora nella ristorazione.



Ho detto che le cuoche e i cuochi sono mediatori culturali e anche politici, ovviamente c'è un contesto in cui questo diventa vero ed è quello virtuoso di Slow Food o di quelle amministrazioni illuminate che hanno messo il cibo al centro della loro azione politica.

### Facci qualche esempio...

Pensiamo alle periferie, oggi sono le aree interne delle città. Luoghi spesso senza servizi, senza mobilità. Lì si annida insieme alle tante difficoltà la povertà alimentare. È causa di malattie e non necessariamente perché si spenda poco per mangiare, anzi spesso c'è un dispendio economico eccessivo per prodotti sbagliati. Non si spende poco si spende male.

### Chi è e dove?

**Marco Morello**, cuoco Alleanza Slow Food presso il Collettivo Gastronomico di Testaccio e Co-coordinatore Tavolo "Ristorazione e Turismo" Consiglio del Cibo Roma Capitale.

**Collettivo Gastronomico Testaccio** è un ristorante con spazio eventi per convegni, fiere, esibizioni.

**Largo Dino Frisullo**, 1 - Mattatoio Città dell'Altra Economia | Metro Piramide  
Merc - Sab 18:30-24:00  
Dom 12:30 - 16:00  
☎ 389 248 8413



COLLETTIVO GASTRONOMICO  
RIONE DEL TESTACCIO  
RISTORANTE

L'amministrazione comunale di Roma ha dato vita al **Tavolo metropolitano del cibo**.

L'obiettivo è integrare la ristorazione cittadina con le filiere agricole locali ma anche promuovere un modello di consumo consapevole. Il tavolo, composto da Città Metropolitana di Roma Capitale, da Roma Capitale, dalla Camera di Commercio di Roma e dalle organizzazioni di categoria che operano nell'intera filiera del cibo, dalla produzione agricola, alla trasformazione artigianale ed industriale, alla logistica ed alla distribuzione, dopo una prima fase di mappatura delle aziende e analisi delle criticità, promuove un insieme di azioni in grado di mettere a sistema l'intera filiera dei diversi settori, valorizzando il cibo come bene comune.

### Chi se ne deve occupare?

Un po' tutti, serve un'alleanza con le amministrazioni locali in cui cuochi e produttori possono fare la loro parte. Arrivare in questa parte della città e portarci attività qualificate, significherebbe portare lavoro, salute, cultura. Ecco che la cuoca e il cuoco diventano attori politici.

### Nella tua esperienza ricorrono spesso i termini comune, collettivo, comunità.

Sono quelli che ci legano al cibo che è convivialità e condivisione e la tavola è il luogo dove questo accade e lì c'è qualcuno che cucina. Per gli altri. ■



---

# La fame come arma di guerra

**Gennaro Guidetti,  
operatore umanitario,  
racconta una carestia  
indotta dall'uomo a Gaza**



“Nei miei quattordici anni di lavoro nelle missioni non avevo mai visto quello che ho visto a Gaza”, Gennaro Guidetti è un operatore umanitario ha lavorato con Medici Senza Frontiere, Action contre la Faim e le agenzie ONU, FAO e OMS ma queste sono le parole con cui comincia il suo racconto su Gaza. Un racconto che fa fatica a farsi strada per la censura che blocca la diffusione delle notizie dalla striscia ma anche perché come dice Gennaro “è veramente difficile raccontare quello che si vede”.

E cosa ha visto Gennaro e con lui gli operatori umanitari e il personale sanitario che ancora resta a Gaza? La fame usata come arma, un crimine. È una morte lenta, racconta Gennaro, contro cui non possiamo fare nulla. Le madri venivano da noi in lacrime dicendo che quei bambini non mangiavano da due, tre giorni e loro non avevano più latte.

Il latte, quello in polvere zero-tre mesi, c'era, era fermo alla frontiera da mesi perché il governo israeliano non la faceva passare.



“Il latte in polvere, ripete quasi incredulo Gennaro, e anche gli alimenti specifici contro la denutrizione come il burro di arachidi che si da quando si raggiunge un livello di assoluta gravità.

La malnutrizione non è un’opinione, si misura. Esiste una scala da 1 a 5, dal terzo punto in poi bisogna intervenire per evitare danni permanenti. A Gaza nel 2025 si è raggiunto il livello 5, non succedeva nel mondo da anni, era successo per una carestia in Etiopia nel 2021 e soprattutto nel 1967 nel Biafra, ma quelle erano carestie, a Gaza la fame è

indotta è una scelta dell’uomo.

È stata una scelta del governo israeliano bloccare completamente l’ingresso di generi alimentari per cinque mesi, sono stati i più duri. La gente impazziva, ricorda Gennaro. Gaza è tornata indietro di cinquanta anni forse di più, le organizzazioni umanitarie cercano di tenere in vita gli animali perché sono una risorsa, per i trasporti, per il latte ma la popolazione “prende il cibo per gli animali e lo mangiava, le foglie di fico si vendevano a caro prezzo, le persone mangiano paglia, erba. Non c’è gas, né petrolio si cucina con la legna che





costa carissima e allora si brucia la plastica”.

Fuori a pochi chilometri da chi muore di fame i camion carichi marciscono, le lattine di fagioli dopo tre mesi di abbandono sotto il sole scoppiano, il cibo fermenta, la vernice bianca dei barattoli si scioglie. “Allora li fanno passare e se qualcuno getta via un barattolo in cui galleggia la vernice ci sarà sempre un bambino che lo raccoglie e lo mangia”. Chissà quante immagini, quanti ricordi affollano la mente di Gennaro, su tutti il volto di Sarage un bambino che “ho visto spegnersi pian piano, sempre più sporco e denutrito. La prima volta che

l’ho visto aveva una busta di plastica e seguiva le orme di un camion che era transitato chissà quanto tempo prima, nei solchi di terra era rimasto qualche chicco di riso. Quanti? Si contavano sulle dita di una mano ed erano tutti in quel sacchetto di plastica”.

Sarage era come il Pollicino delle fiabe, ma questa non è né una fiaba né una storia a lieto fine. Questa è la storia di un crimine di guerra, della fame usata come arma per compiere un genocidio.

**Gennari Guidetti** ha partecipato a *Buono e Bio in Festa*, Roma, 7 giugno 2026 ■

---

# Mangiare sulla costa toscana e dintorni

[ Foto di Luca Managlia ]

| Trattorie e ristoranti per tutti i gusti e tutte le tasche (quasi)



È pur vero che si mangia un ottimo pesce nelle grandi città ma soprattutto in estate una cena in riva al mare ha proprio il sapore della vacanza. Senza nessuna pretesa di essere esaustivi ecco un elenco di posti dove il pesce si mangia bene. Non c'è una logica che ci ha guidato, c'è quello che fa solo pesce locale e quello che fa cucina innovativa, la trattoria popolare e lo stellato. In comune che trattano il pesce come il rispetto che si deve a una materia tanto delicata. Da nord a sud della Toscana ecco le nostre scelte, buon viaggio e che sia un'estate ricca di soddisfazioni e belle cene.



## **MASSA CARRARA**

### **La Peniche**

<https://lapeniche.com/>

Più che sul mare siamo sul fiume, a bordo di una zattera galleggiante. Ma il mare è a due passi e dal menù si vede, c'è anche la degustazione di ostriche. Segnalato dalla guida Michelin.

## **FORTE DEI MARMI (LU)**

### **La Magnolia**

<https://www.lamagnoliaristorante.com/it/index>

Stella Michelin con alla guida lo chef Marco Bernardo. Lo chef introduce particolari trattamenti delle materie prime come la frollatura del pesce, attualizzata in chiave contemporanea da abbinamenti freschi con foglie di limone di Sorrento e finocchio di mare.

## **VIAREGGIO (LU)**

### **Lunasia**

<https://www.lunasiaristorante.com/it/index>

Stella Michelin all'interno dell'Hotel Plaza e de Russie. Lo chef Luca Landi propone tre menù degustazioni, uno interamente dedicato al mare, uno sempre di mare ma ispirato dal verde del Parco e uno dedicato alle Apuane.

## **VIAREGGIO (LU)**

### **Buonumore**

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

Solo pesce locale, davvero. Amelio conduce una battaglia per l'utilizzo del pescato locale e per il rispetto del mare. Apre quando il pesce c'è. È la migliore garanzia.





## LIVORNO

### Azzighe-Osteria

<https://azzighe.it/>

Azzighe perché a Livorno fare a "zighene" significa fare a metà, condividere. Non solo pesce ma tutti gli ingredienti sono accuratamente selezionati, molti da presidi Slow Food. Vini naturali.

## MARINA DI PISA (PI)

### Il Peschereccio

<https://www.osteriamarinailpeschereccio.it/>

Nel centro di Marina di Pisa una terrazza con vista mare per questa "osteria marina". Offerta classica comprese le grigliate e la frittura di paranza.

## CASTIGLIONCELLO (LI)

### La Baracchina

<https://www.labaracchina.net/>

La storia non inganna e parla di uno dei locali più longevi d'Italia. Ancora oggi punto di riferimento per chi ama la cucina di mare. Due menù degustazione o alla carta per un'esperienza culinaria unica.

## CASTIGLIONCELLO (LI)

### Scolapasta

<https://www.ristorantescolapasta.it/>

Sapori mediterranei in un locale elegante a pochi passi dal mare sulla vecchia Aurelia. Prevale il pesce con un menù che cambia di giorno in giorno. Tagliatelle fatte in casa e guazzetto di calamaretti spillo ripieni di crostacei e molluschi su vellutata di fave.

## MARINA DI BIBBONA (GR)

### La Pineta

<https://lapinetadizazzeri.it/>

Andrea e Daniele portano avanti la tradizione di Luciano Zazzeri uno dei maestri della cucina nazionale. I menù degustazione, "Grandi Classici" portano ancora la sua firma come la Millefoglie di Baccalà mantecato su vellutata di porri.

## **PIOMBINO (LI)**

### **Il Garibaldi Innamorato**

<https://www.ristoranteilgaribaldinnamorato.com/>

Siamo nel centro di Piombino, locale storico specializzato nella cucina di pesce. Vongole, branzino, ricciola, sciabola, palamita, acciughe, il piatto forte è la zuppa corsa.

## **FOLLONICA (GR)**

### **Deh Gustibus**

<https://www.dehgustibus.it/>

Piccolo locale a conduzione familiare a Follonica, si celebra il pesce povero anche con lo spaghetti quadrato con alici di Piombino, pinoli e lime. Segnalato dalla guida Slow Food.

## **ISOLA D'ELBA (LI)**

### **Osteria Cecconi**

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

Osteria tradizionale, il pesce azzurro la fa da padrone. Uno dei pochi posti che rispetta la tradizione culinaria dell'Isola d'Elba come nel caso dello stoccafisso all'elbana.





## CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)

**Donati**

<https://www.hoteltirreno.castiglione.it/ristorante>

Lo chef Matteo Donati è abile con la cucina di terra come con quella di mare come si addice alle genti di Maremma. Il locale è elegante con cucina a vista. Anche gastronomia e hotel.



# Il Perdono di Terranuova

la fiera più bella,  
la più grande,  
la più antica

Terranuova Bracciolini torna ad essere la protagonista del Valdarno dal **25 al 29 settembre** con la Fiera del Perdono.

Una tradizione lunga oltre 4 secoli, la festa di un territorio che mette in mostra con orgoglio le proprie eccellenze: 5 giorni in cui il centro di Terranuova si trasforma in una grande area espositiva con centinaia di operatori e un pubblico di oltre 200.000 persone stimate.

Un attesissimo momento di shopping, eventi e iniziative per tutti. Una fiera tradizionale che oggi si conferma un'importantissima vetrina per le aziende e i commercianti del territorio e oltre.



**PERDONO**  
DI TERRANUOVA

**25-29**  
settembre 2026

Terranuova Bracciolini (AR)

- **Enogastronomia italiana e del territorio**
- **Artigianato e prodotti per la casa e la persona**
- **Automotive**
- **Veicoli commerciali, industriali e per il settore edile**
- **Street food**

Prenotazione spazi e info commerciali:



055 8953 651  
info@sicrea.eu

LUCA MANAGLIA



---

# Tra la Laguna e il mare

la mia estate solidale

[ Foto di Luca Managlia ]

## **Matteo Donati a Castiglion della Pescaia dopo il ristorante la gastronomia**

### **Matteo dal tuo punto di vista di ristoratore e albergatore com'è questo inizio di stagione?**

Abbiamo avuto una Pasqua bellissima con un tempo da urlo, come dice il detto popolare “Pasqua, voglia o non voglia, non fu mai senza foglia”, è comunque l'arrivo della primavera e della bella stagione e quest'anno è stato proprio così. Poi un 25 aprile un po' sottotono e i ponti di maggio e giugno con tanta gente. Ovviamente temendo conto che comunque il turismo è cambiato tanto.

### **Ecco, appunto com'è cambiato?**

Prima di tutto, anche qui a Castiglion della Pescaia l'offerta è quintuplicata e poi è cambiato il modo di fare vacanza, prima una famiglia prendeva casa all'inizio della stagione o comunque per un mese ora sono tutte minivacanze, tre, quattro giorni.

### **Lavori più con gli italiani o gli stranieri?**

Italiani assolutamente, siamo legati alla stagionalità, la stagione comincia con la fine delle scuole e finisce con la riapertura. Fuori stagione arrivano gli stranieri, se no fiorentini, aretini, senesi.



A Puntala più provenienze dal nord Italia.

**Parliamo del tuo ristorante e di cosa cucini, siamo al mare ma io ti ho conosciuto mentre cucinavi il cinghiale.**  
Esatto, se dovessi dire il piatto tipico della nostra zona direi prima di tutto la cacciagione, poi il pesce di laguna.

**Interessante il pesce di laguna, da Orbetello?**

Sì, dalla Cooperativa arrivano anguille, muggini, cefali, la bottarga.



### **Per il resto?**

C'è la marineria locale, sempre più ridotta, da cui arriva pesce di sabbia, il resto da Piombino e Santo Stefano

### **Da un po' sei impegnato anche con la gastronomia.**

Sì, dal 2025 con grande soddisfazione. È un'offerta particolare, facciamo tutto espresso anche uno spaghetti alle vongole su ordinazione, prevalentemente pesce, tutto di qualità. Facciamo anche cene a domicilio con lo chef per feste o avvenimenti nelle ville

della zona. Con il tempo facciamo tutto e se si chiede un dentice di tre chili io lo trovo.

### **Sei sempre a giro, spesso con eventi di solidarietà. Tra poco c'è la Festa di Sole l'evento di beneficenza che si svolge ogni estate a Grosseto presso la Cava di Roselle, organizzato in ricordo di Maria Sole Marras.**

Sì e della Cena degli Chef sono l'organizzatore. È una manifestazione che è cresciuta tantissimo fino a diventare uno dei più importanti eventi



anche per la Fondazione Meyer a cui in otto edizioni abbiamo donato 560.000 euro.

**Parlaci della prossima edizione, lunedì 29 giugno.**

26 chef, compreso pizzaioli e pasticceri, 15 aziende del territorio. In un giorno abbiamo aperto le iscrizioni e siamo già sold out, 350 persone. Non possiamo andare oltre, l'anno scorso c'era una lista d'attesa di 300 persone, ma non possiamo snaturare questo evento. Dico sempre che in questa serata ci

deve essere la possibilità di parlare con tutti, con tranquillità. Una bella cena, prodotti eccellenti, i migliori chef ma anche un ambiente tranquilli e sereno, non è una fiera.

**Vedo che sei impegnato anche in una regata.**

Ti riferisci a Punta Ala Sail & Cook, l'evento che unisce una regata velica a una vera e propria sfida culinaria a bordo. La terza edizione si terrà sabato 20 e domenica 21 giugno 2026 nelle acque della Maremma, con partenza e organizzazione presso lo Yacht Club Punta Ala. Sabato la regata tecnica competitiva tra le boe del golfo e a



seguire il tradizionale Crew Party sulla spiaggia. Domenica Le imbarcazioni si ancorano in rada e si trasformano in cucine galleggianti. Gli equipaggi preparano i loro piatti, valutati da una giuria di esperti, tra cui chef stellati e grandi velisti

### **E poi c'è Chef for Life.**

Sì, anche con questa organizzazione mi impegno volentieri, abbiamo da poco fatto un grosso evento in Toscana a Reggello e saremo a Verona con i giudici di Master Chef e con alcuni dei vincitori delle varie edizioni. In questo caso i proventi vanno al sostegno alla ricerca sulla fibrosi cistica. ■



---

# Il costo nascosto della pesca a strascico

nei mari europei

**Gli impatti sono 90 volte superiori ai profitti: solo quelli della CO<sub>2</sub> pesano oltre 16 miliardi di euro l'anno**

La pesca a strascico nei mari europei produce profitti per l'industria, ma scarica sulla società costi ambientali, climatici ed economici enormemente superiori. Secondo un nuovo studio dedicato al valore economico complessivo di questa pratica, i costi





netti per la collettività arrivano fino a 16,15 miliardi di euro l'anno, a fronte di appena 180 milioni di euro di profitti per la flotta: un rapporto di circa 90 a 1. La ricerca ha analizzato l'attività di oltre 4.900 pescherecci a strascico battenti bandiera europea, che insieme trascorrono in media più di 5,5 milioni di ore l'anno nelle acque dell'Unione europea, del Regno Unito, della Norvegia e dell'Islanda. Il risultato è netto: lo strascico non è solo una pressione devastante sui fondali e sulla biodiversità marina, ma anche un modello economicamente inefficiente se valutato

includendo i costi che genera per clima, ecosistemi e finanze pubbliche.

Tra le voci più pesanti ci sono le emissioni di CO<sub>2</sub>.

La pesca a strascico, trascinando reti e attrezzi pesanti sul fondale, risospinge sedimenti che custodiscono carbonio accumulato per secoli, contribuendo così al rilascio di gas climalteranti in atmosfera. Lo studio calcola che lo strascico di fondo possa essere responsabile dell'immissione in atmosfera fino a 370 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> ogni anno, di cui 112 milioni riconducibili all'area europea studiata.



A questi impatti si sommano le emissioni dirette legate al consumo di carburante.

«Il nostro studio rende chiaro che la pesca a strascico nei mari europei non è solo un disastro ambientale, è un fallimento economico», afferma

il professor Enric Sala, National Geographic Explorer. Per Sala, la riduzione dello strascico in Europa è necessaria per liberare benefici sociali oggi soffocati da una pratica distruttiva, ma il primo passo dovrebbe essere il divieto nelle aree marine protette.

Il paradosso è proprio qui: lo studio calcola che il 23% dello sforzo di pesca a strascico del continente, misurato in ore di attività, avvenga all'interno di aree marine protette. La quota varia da Paese a Paese, ma in alcune zone economiche esclusive europee supera un quarto dello sforzo annuale di pesca. Una contraddizione evidente, perché queste aree dovrebbero servire a salvaguardare ecosistemi, habitat e specie, non a essere percorse da attrezzi che raschiano il fondale. Gli autori ricordano che nella regione studiata sono presenti circa 6 mila aree marine protette, per una superficie complessiva di 900 mila chilometri quadrati. Ma lo strascico al loro interno indebolisce la funzione stessa delle riserve marine, anche rispetto alla capacità di ricostituire popolazioni ittiche fuori dai confini delle aree protette. Dove la pesca a strascico continua a operare, il mare perde habitat, complessità ecologica e capacità di rigenerazione. «Non tutto ciò che è grande è negativo, né tutto ciò che è piccolo è bello, ma dove ci sono prove chiare che i costi economici e/o ambientali degli attrezzi mobili da pesca su larga scala superano qualsiasi beneficio sociale derivante dal prelievo della risorsa, allora è giusto trovare alternative e dismettere progressivamente queste attività»,

osserva Jerry Percy, senior advisor di Low Impact Fishers of Europe. «I pescatori su piccola scala in Europa, al contrario, dimostrano ogni giorno che possiamo nutrire le comunità pescando in modo sostenibile». Lo studio confronta benefici e costi dello strascico. Tra i benefici vengono considerati ricavi della pesca, apporto proteico e occupazione. Tra i costi rientrano carburante e lavoro, scarti di pesca, sussidi pubblici ed emissioni di carbonio. Il risultato è che, mentre per l'industria il saldo netto resta positivo, per la società diventa fortemente negativo, in un intervallo compreso tra 2,25 e 16,15 miliardi di euro l'anno, a seconda del valore attribuito al costo sociale della CO<sub>2</sub>. «Gli attrezzi da pesca a strascico raschiano il fondale marino, rilasciando carbonio che è stato immagazzinato nel letto dell'oceano per secoli», spiega Kat Millage, ricercatrice marina di National Geographic Pristine Seas e prima autrice dello studio. «È chiaro che l'entità delle emissioni dovute allo strascico è sostanziale». Oltre al clima, c'è il costo della distruzione biologica. Fino al 75% della vita marina catturata dalle reti a strascico può morire ed essere rigettata in mare, per un valore stimato in 220 milioni di euro l'anno.



Tra gli animali scartati figurano giovani pesci, specie di basso valore commerciale, squali bentonici come gattucci e spinaroli, razze e altri organismi, incluse specie minacciate. Il danno complessivo prodotto dalla rimozione di così tante specie dagli ecosistemi non è ancora pienamente compreso, ma è verosimilmente molto elevato. Eppure a sostenere questa pratica intervengono anche risorse pubbliche: i governi europei spendono circa 1,17 miliardi di euro l'anno in sussidi alla pesca a

strascico, anche per compensare il prezzo del carburante e altri costi, in nome della sicurezza alimentare e dell'occupazione. Ma proprio questi fondi, osservano i ricercatori, potrebbero essere reindirizzati per accompagnare il settore verso pratiche meno dannose.

«Porre fine alla pesca a strascico nelle aree marine protette europee è essenziale per risparmiare miliardi di costi pubblici», conclude Sala. «Questa scelta farà risparmiare denaro ai contribuenti, proteggerà la vita marina, rafforzerà l'industria della pesca e ci aiuterà a ridurre il riscaldamento globale». ■

# ABIT 1 & 2

**INGRESSO  
GRATUITO**

*La casa che vuoi, oggi*



Due padiglioni dedicati a tutto ciò che rende la tua casa più bella, funzionale e sostenibile.

Un percorso pensato per ispirarti e accompagnarti nelle tue scelte.  
Un'unica risposta a ogni esigenza.

Scandicci  
**3-11**  
ottobre

---

# La disinformazione arriva (anche) nei menù di pesce

**Fino al 30% dei prodotti ittici potrebbe essere etichettato in modo errato nei ristoranti, ma nuovi strumenti stanno aiutando i consumatori a fare scelte più consapevoli**



La disinformazione non passa solo dai social network o dal dibattito pubblico: può arrivare anche nel piatto. Secondo un nuovo rapporto pubblicato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao), le frodi sui prodotti ittici sono diffuse nei mercati, nei negozi di alimentari e nei ristoranti di tutto il mondo, in un settore globale – pesca e acquacoltura – che vale circa 195 miliardi di dollari. Non esiste una stima ufficiale della diffusione complessiva del fenomeno, ma gli studi richiamati dalla Fao indicano che fino al 20% del commercio di prodotti ittici potrebbe essere interessato da qualche forma di frode. Nei ristoranti, alcune ricerche suggeriscono che fino al 30% dei

prodotti serviti possa essere etichettato in modo errato, con casi documentati in contesti molto diversi: dai banchi di ceviche in America Latina ai ristoranti di pesce in Cina, fino ai prodotti di tonno in scatola nell'Unione europea. Il rapporto Food fraud in the fisheries and aquaculture sector, realizzato dalla Divisione pesca e acquacoltura della Fao insieme al Centro congiunto Fao/Aiea sulle tecniche nucleari nell'alimentazione e nell'agricoltura, definisce la frode ittica come «una pratica deliberata volta a ingannare gli altri». Un fenomeno che può avere conseguenze sulla biodiversità, sulla salute umana e sui sistemi economici. Le forme di frode sono molteplici. Si va dall'aggiunta di acqua ai prodotti ittici





non trasformati per aumentarne peso e prezzo, all'adulterazione – come l'uso di coloranti per far apparire il tonno più fresco –, dalla contraffazione alla simulazione, ad esempio confezionando surimi in modo da farlo sembrare polpa di granchio.

La spinta principale è economica. Vendere salmone atlantico, quasi tutto allevato, come salmone del Pacifico, in gran parte pescato in natura, può generare un vantaggio di quasi 10 dollari al chilo. Alcune frodi possono inoltre esporre i consumatori a rischi sanitari: certi pesci presentano rischi se consumati crudi, mentre il ricongelamento dei prodotti ittici aumenta la possibilità di

crescita batterica. Quando l'etichetta non corrisponde al prodotto, chi acquista perde la possibilità di valutare correttamente origine, qualità, freschezza, rischi e sostenibilità.

La scala globale dei consumi rende il problema complesso da intercettare. Il mercato ittico coinvolge oltre 12mila specie, mentre le tipologie di frode sono molte e le definizioni regolatorie e legali non sempre risultano armonizzate.

Anche nei Paesi dove esistono sistemi di controllo, le verifiche possono restare limitate: negli Stati Uniti, ad esempio, fino a un terzo dei prodotti acquatici venduti potrebbe non essere conforme alla descrizione in etichetta, ma meno dell'1% delle importazioni viene testato.



Oggi però, la ricerca scientifica può aiutare anche a ricostruire la storia dei prodotti. Le differenze nella composizione degli acidi grassi tra pesci selvatici e allevati possono essere utilizzate per individuare frodi, mentre i rapporti tra carbonio e azoto possono contribuire a determinare l'origine geografica delle principali specie commerciali. Resta invece ancora elusivo un metodo standard per stabilire se, e quante volte, un prodotto ittico sia stato congelato.

Tra le soluzioni indicate dalla Fao ci sono requisiti di etichettatura armonizzati, l'inclusione obbligatoria del nome scientifico delle specie dove possibile e sistemi di tracciabilità più robusti. Prevenzione e controlli sono indicati come elementi decisivi per ridurre, e nel tempo eliminare, le frodi alimentari nel settore ittico.

Il rapporto richiama anche casi di contrasto già avviati in Argentina, Italia e Stati Uniti. A Los Angeles, un'indagine basata sul Dna barcoding ha mostrato che l'etichettatura scorretta era bassa negli impianti di trasformazione, moderata nei negozi e particolarmente diffusa nei ristoranti di sushi. Un'iniziativa locale che ha coinvolto università, industria, istituzioni e campagne educative, insieme a test ciechi continuativi, ha ridotto di due terzi l'etichettatura errata nell'area osservata in dieci anni. ■



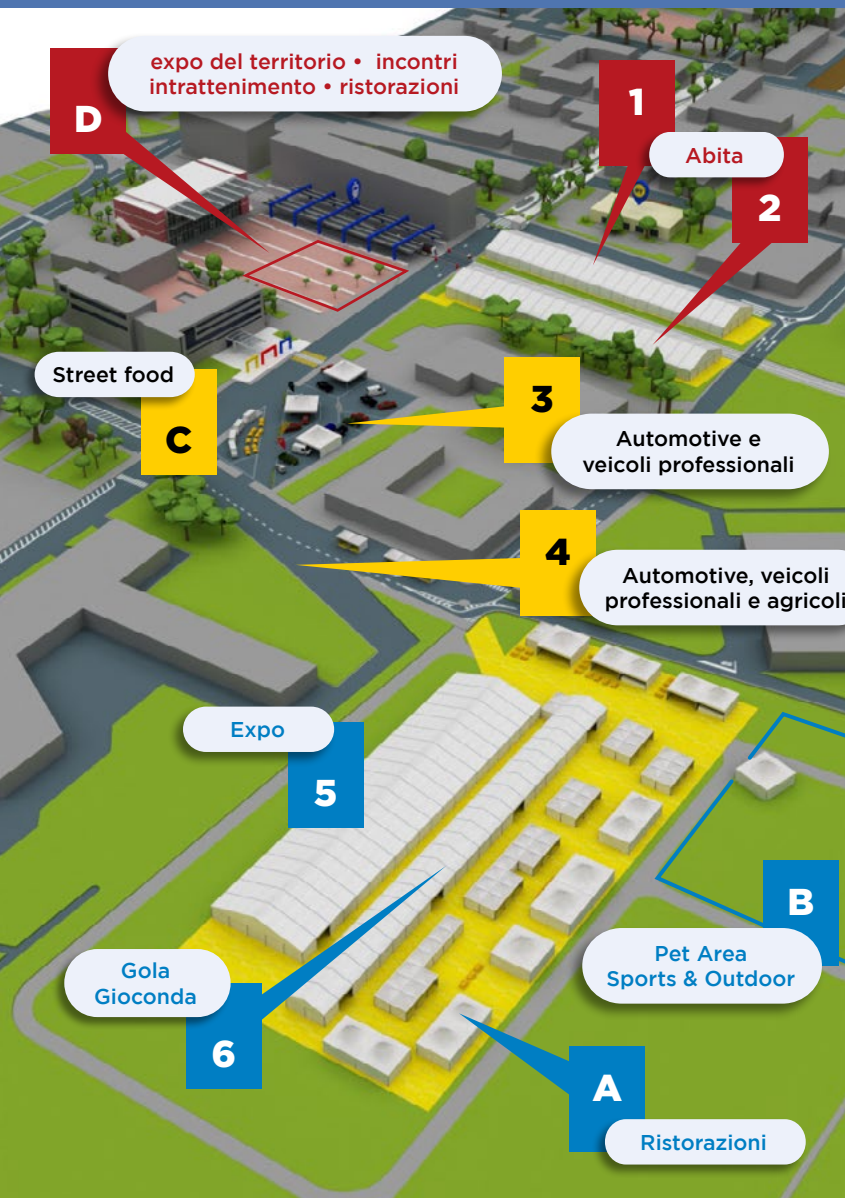


# SEANDICEI FIERA 2026

**3-11 OTTOBRE**

*La campionaria più grande e frequentata della Toscana*

**Una manifestazione radicata nel territorio, che si svolge da oltre 150 anni**



## LE CATEGORIE MERCEOLOGICHE

- Abbigliamento e accessori
- Artigianato artistico
- Artigianato internazionale
- Bellezza e benessere
- Complementi d'arredo
- Design e innovazione
- Gioielleria e bigiotteria
- Oggettistica

*Un evento atteso da centinaia di migliaia di persone e una grande opportunità economica per le aziende partecipanti*



Prenotazione spazi e info commerciali:



**055 8953 651**  
**info@sicrea.eu**

---

# Ostriche addio?

**Nel Mediterraneo persa  
l'80% dell'estensione**



“Mangiando le ostriche con quel forte sapore di mare e quel leggero sapore metallico, e bevendo il liquido freddo... quella sensazione di vuoto sparì e cominciai a essere felice.”

Hemingway non aveva dubbi un’ostrica, meglio se più di una, può incidere positivamente sull’umore. La pensano evidentemente così in molti se si stima che il consumo di ostriche nel mondo abbia superato quota sei milioni di tonnellate all’anno. Il Mediterraneo ha fatto la sua parte ma ora è in crisi. Le attività umane hanno distrutto o danneggiato, una larga parte degli ecosistemi marini del Mediterraneo e oggi il Mare Nostrum non gode affatto di buona salute. Diversi studi hanno mostrato che oltre il 30% delle praterie di fanerogame (come la Posidonia oceanica nei nostri mari) e del coralligeno è stato danneggiato da impatti antropici mentre le foreste di alghe brune e i banchi di ostriche hanno perso fino all’80% della loro estensione. Per limitare lo sguardo ai soli tratti di mare che bagnano la nostra Penisola, va ricordato che in Italia solo l’11,6% delle acque è area marina protetta e il 62%

degli stock ittici risulta sovrasfruttato: un quadro che la Commissione europea ha già giudicato «inadeguato».

A disegnare lo scenario e richiamare l’urgenza di misure immediate sono intervenuti a Genova esperti, biologi e rappresentanti del mondo delle imprese e delle istituzioni, nella cornice della tappa ligure della decima edizione del Festival dello Sviluppo Sostenibile, in corso nel mese di maggio con 1200 sul territorio nazionale organizzate dalla società civile.

«Purtroppo il mare Mediterraneo è in condizioni precarie, anzi, la condizione della biodiversità, degli ecosistemi, sta peggiorando molto rapidamente, più rapidamente di quello che gli scienziati immaginavano», ha detto il direttore scientifico dell’ASviS Enrico Giovannini. «Occorre operare velocemente dando seguito alla modifica avvenuta nel 2022 nella nostra Costituzione che agli articoli 9 e 41 ha previsto la tutela



dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi anche nell'interesse delle future generazioni – dice Giovannini –. Peccato che nella pianificazione finanziaria dei prossimi anni non ci sia un euro, non sia previsto alcun investimento per l'attuazione della Nature restoration law europea che ha fissato un obiettivo preciso: ripristinare almeno il 20% degli habitat degradati entro il 2030». Il direttore scientifico dell'ASviS ha anche sottolineato il fatto che «riforme e investimenti per lo sviluppo sostenibile rappresentano la risposta migliore all'instabilità globale che stiamo vivendo».

«La sostenibilità conviene anche sul piano economico: la decarbonizzazione

e l'economia circolare offrono all'Italia una grande opportunità di maggiore autonomia, competitività e solidità finanziaria».

Il punto è che se le attività umane sono state tali da provocare i danni citati sopra, sempre le attività umane sono in grado di porvi rimedio. Un altro studio di cui si è parlato nel corso dell'evento organizzato a Genova ha analizzato i risultati di 764 interventi di restauro di ecosistemi marini in tutto il mondo. Gli habitat restaurati includono le praterie di fanerogame marine, le barriere coralline tropicali, il coralligeno del Mediterraneo, le foreste di macroalghe, le foreste animali, le mangrovie e anche gli ambienti profondi.

E questa analisi ha dimostrato che il restauro degli ecosistemi marini ha un elevato successo in oltre 64% dei casi. A coordinarlo è stato Roberto Danovaro, professore di Ecologia e sostenibilità ambientale all'Università Politecnica delle Marche, che ha detto intervenendo all'appuntamento genovese: «La biodiversità marina è un'infrastruttura viva, protegge le coste, sostiene la pesca e il turismo, assorbe carbonio.

Passare da un'economia estrattiva a una blue economy rigenerativa significa produrre valore ricostruendo gli ecosistemi da cui dipende il nostro futuro. Il restauro ecologico non è un costo: è l'investimento più redditizio che possiamo fare, ogni euro investito genera un ritorno fino a venti volte superiore». ■





57

56

**CARNI  
BOVINA  
SUINA**

**DOP  
Mela Val di Non**

**Praschi  
NORCHI  
IL MUNI  
0,00 €**

**Melinda  
RENETI**

**Chiese 3  
LACI  
8,00 €**

**DE CAHA  
IL MUNI  
0,50 €**

**o.p. ancona**  
POLISERG. SASSI LIGATA ITALIA

**AZ. DI GREGORIO**  
GIUSEPPE  
VIA E. Angelini, 100 - 36100 VITTORIO (VI) - TEL. 0445.360.100

# Il cibo non si spreca

## A Livorno l'esperienza di Banco 13

In Italia lo spreco di cibo vale oltre 13 miliardi di euro l'anno, pari a oltre 5 tonnellate di beni alimentari ancora ottimi che finiscono nella spazzatura. La buona notizia? Per intervenire contro un problema tanto grande, ognuno di noi – che sprechiamo in media 50 pasti l'anno – può fare la propria parte, e unendo le forze è possibile moltiplicare i guadagni ambientali tanto quanto quelli socioeconomici. A partire dalla riscoperta di un senso di comunità, tanto fragile in tempi di guerra e crisi economica.

È questo lo spirito che anima il rilancio del progetto Banco13, che unisce Aamps – la società interamente pubblica di Retiambiente che ha in carico l'igiene urbana labronica –, Comune di Livorno, Confservizi Cispel Toscana e Consiglio cittadino del cibo nell'ambito del progetto Interreg Co-Effect, che punta a trasformare le eccedenze del Mercato centrale in risorse per la comunità locale.

«Il Banco 13 – spiega il sindaco di Livorno, Luca Salvetti – sarà a disposizione ancora una volta per aiutare i cittadini che hanno bisogno, ma anche per tutte le persone che vogliono recuperare, riutilizzare e valorizzare al massimo i prodotti che verranno collocati in questo banco». Per tre giorni alla settimana (martedì, giovedì, sabato) tutti i cittadini possono ritirare un numero di prenotazione per una cassetta alimentare: frutta, verdura, pane fresco. Tutti prodotti salutari ma anche i più soggetti a sprechi. Nel primo pomeriggio, gli operatori effettuano il giro di raccolta presso gli esercenti del mercato, recuperando le eccedenze invendute ancora perfettamente commestibili.



Interreg  
Marittimo-IT FR-Maritime



#AlleatidelB13

ANMP's | Comune di Livorno | CIEPPELLORICANA

La cooperazione al cuore del Mediterraneo  
La coopération au coeur de la Méditerranée

del pane & DO



PORTATI



A partire dalle ore 14.00 iniziano le consegne: prodotti freschi e genuini che, invece di essere scartati, raggiungono direttamente le famiglie. «Banco13 rappresenta un esempio concreto di come la prevenzione dei rifiuti possa nascere dalla collaborazione tra istituzioni, imprese e comunità – argomenta nel merito l'amministratore unico di Aamps, Aldo Iacomelli. Recuperare il cibo ancora buono significa ridurre lo spreco, abbattere la produzione di rifiuti e generare valore sociale. Con questo progetto, il Mercato centrale diventa ogni giorno un luogo in cui la sostenibilità prende forma attraverso gesti semplici, capaci di produrre un grande impatto ambientale e culturale». Livorno è la seconda città in Italia (dopo Torino) ad aver inserito il diritto dei cittadini al cibo nello Statuto comunale, e in quest'ottica i promotori del progetto – dalle istituzioni ai commercianti coinvolti – sottolineano che Banco13 punta a coinvolgere tutti e non solo la purtroppo crescente quota di cittadini in impoverimento. L'obiettivo di fondo è quello di alimentare un momento di condivisione, informazione e confronto contro lo spreco alimentare e contro la cultura dello scarto – che riguarda ormai tanto le persone quanto i beni materiali –, per riannodare i fili di una comunità che sappia fare fronte comune contro le difficoltà.

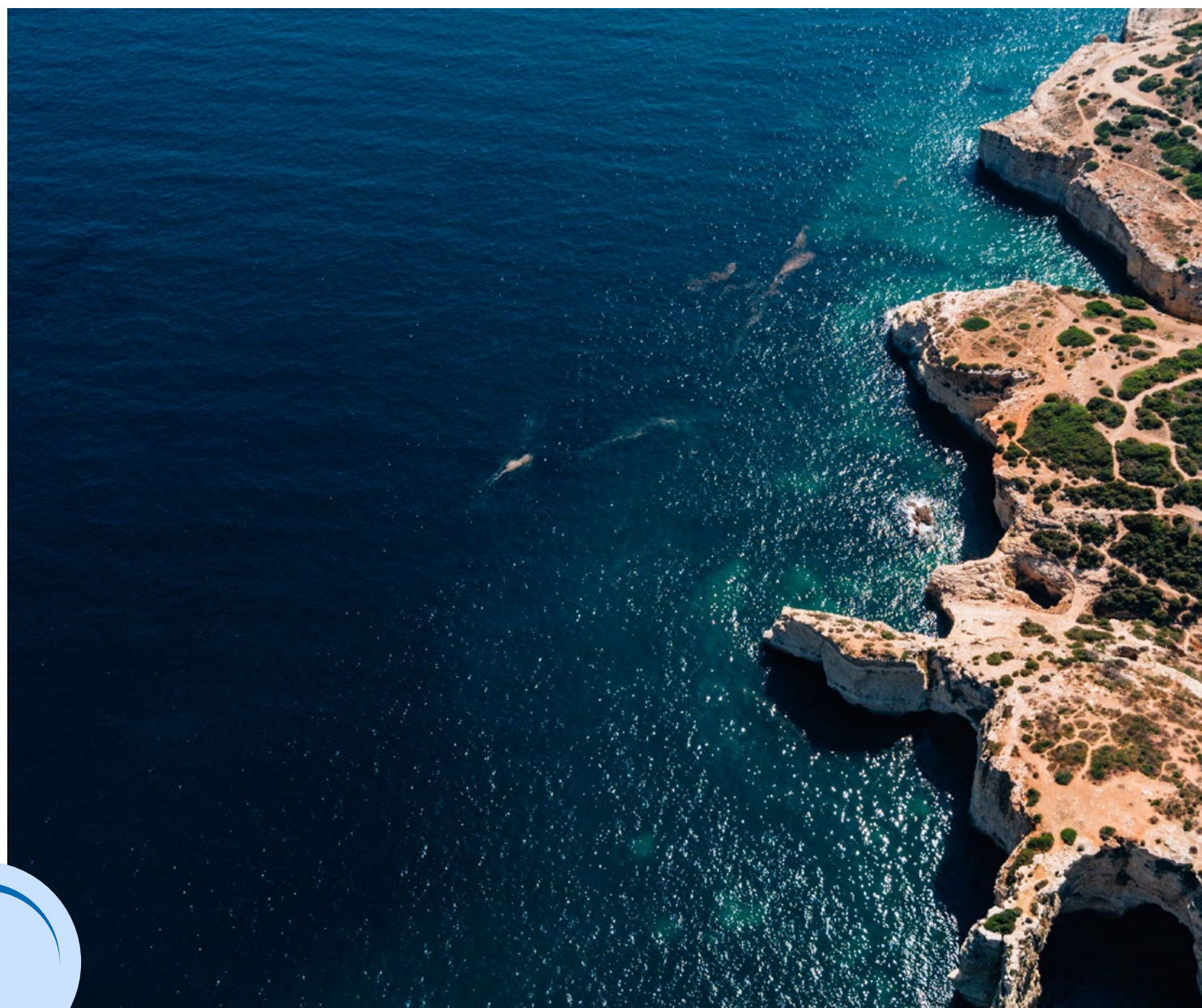
«Banco 13 dimostra che l'economia circolare funziona davvero quando si interviene a monte, prevenendo lo spreco prima ancora che diventi rifiuto – conclude Nicola Perini, presidente di Confservizi Cispel Toscana – Iniziative come questa dimostrano come i servizi pubblici locali possano contribuire non solo a gestire i rifiuti, ma anche a costruire modelli più sostenibili di produzione e consumo, mettendo insieme istituzioni, imprese e comunità. Trasformare le eccedenze alimentari in una risorsa per il territorio significa ridurre l'impatto ambientale e allo stesso tempo rafforzare la solidarietà nelle nostre città». ■



---

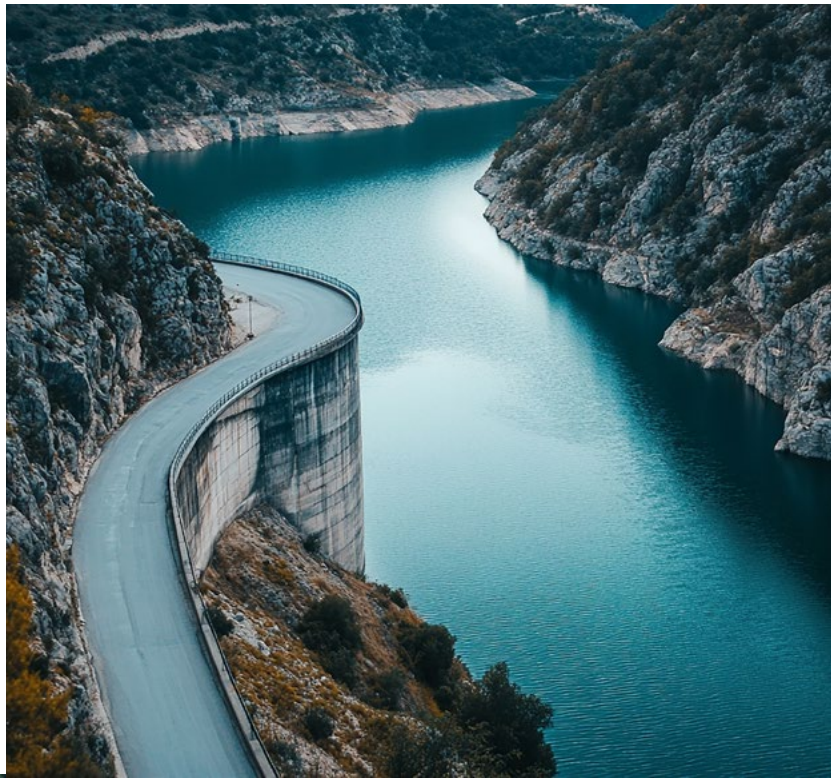
# Perché un Forum Euromediterraneo dell'Acqua

**A Roma l'appuntamento internazionale tra i Paesi  
che si affacciano sul Mare Nostrum**



Viviamo in un'area tra le più vulnerabili ai cambiamenti climatici.

Oltre 180 milioni di persone nel bacino mediterraneo vivono già in condizioni di povertà idrica, mentre altri 60 milioni subiscono stress idrico. Nel 2023, la scarsità d'acqua ha colpito il 28% del territorio dell'UE e non mostra segni di miglioramento entro il 2030 (Agenzia Europea dell'Ambiente). Allo stesso tempo, eventi estremi come le siccità prolungate stanno diventando la nuova normalità (Centro Comune di Ricerca). Negli ultimi cinque anni, l'Europa ha



affrontato alluvioni catastrofiche di eccezionale intensità, che hanno causato danni economici superiori a 50 miliardi di euro nel solo 2021 e vittime in diverse aree del continente. Questi fenomeni colpiscono sempre più il versante meridionale del Mediterraneo, dove dal 2021 oltre 120 disastri hanno generato in media 1 miliardo di dollari di danni all'anno (Libia, Tunisia, Marocco, Siria, Gaza). Secondo la Banca Mondiale, le alluvioni in quest'area provocano quattro volte più vittime che in Europa, a causa di infrastrutture più vulnerabili.

Il Mediterraneo rischia di diventare il "laboratorio avanzato" di un mondo in cui l'acqua non è più solo una risorsa, ma un fattore di instabilità economica, alimentare e geopolitica.

**Il Forum Euromediterraneo  
dell'Acqua** si terrà a Roma dal  
29 settembre al 2 ottobre 2026.

<https://www.euromedwaterforum.it/>



L'esperienza, le conoscenze e le risorse delle comunità e dei popoli euromediterranei devono svolgere un ruolo più incisivo nel dibattito internazionale, a partire dalla prossima Conferenza ONU sull'Acqua di fine 2026. Dedicare un forum alla regione euromediterranea porta con sé anche un altro messaggio. In un mondo segnato da conflitti e

divisioni, vogliamo creare uno spazio di dialogo e cooperazione. Riaffermiamo l'idea del Mediterraneo come mare che unisce anziché dividere, insistiamo testardamente nel salvaguardare questo "mosaico di culture e popoli" dove Europa, Africa e Asia si incontrano e collaborano. L'EMWF vuole lanciare, soprattutto, un messaggio di pace e cooperazione. ■

# 2Sponde d'Arno

## **Nasce l'associazione che unisce vino, territorio e comunità lungo il fiume**

Se si parla di remare, al di là del gesto sportivo, una delle prime frasi che affiorano alla mente è la frase: “remare contro”. Alla Tenuta Cantagallo di Capraia e Limite, invece è stata presentata la nascente associazione vitivinicola: “2Sponde d'Arno”, che si pone proprio l'obiettivo opposto: quello di remare insieme per andare più lontano. Il progetto riunisce otto realtà produttive di livello, tutte radicate in quattro comuni che condividono il medesimo filo d'acqua: Capraia e Limite, Empoli, Lastra a Signa e Montelupo Fiorentino. Le aziende associate — Tenuta Cantagallo, Az. Agricola Colle Paradiso, Fattoria Castellina, Podere La Botte, Petrognano, Tenuta San Vito, Fattoria Sammontana, Piazzano e Soc. Agricola Canneta i Mori — sono accomunate dalla volontà di fare rete mantenendo al centro la qualità, il legame col territorio e la figura del produttore diretto. A completare il quadro delle eccellenze locali, la storica Torrefazione Caffè Negro, testimonianza di una

visione ampia e inclusiva delle tipicità agroalimentari della zona.

Lo scopo dell'associazione è chiaro: sostenere e promuovere i vini del territorio, sviluppare sinergie con tutte le eccellenze produttive locali e costruire un modello virtuoso di collaborazione fra imprese, amministrazioni e comunità. Un approccio che si sottrae consapevolmente alle logiche consuete della concorrenza per abbracciare, invece, la logica della crescita condivisa. Alla folta presenza delle istituzioni del territorio, gli ospiti sono stati accompagnati in un raffinato percorso gastronomico articolato in quattro portate, ciascuna dedicata a uno dei comuni fondatori. I carciofi di Empoli hanno aperto le danze come protagonisti dell'antipasto; a seguire, la pasta con il sugo di nana, piatto tipico della tradizione di Capraia e Limite. Il terzo atto ha portato in tavola lo stracotto alla fornacina, omaggio alla secolare vocazione artigianale di Montelupo Fiorentino; il gran finale è spettato a Lastra a Signa,



celebrata attraverso un elegante tiramisù allo zafferano. Il pranzo ha lasciato poi spazio, nel pomeriggio, a una ricca degustazione dei vini delle aziende associate.

Un territorio vasto ed eterogeneo, nel quale l'Arno si dipana come via d'acqua — arteria di merci, di persone e di storia — unendo da sempre i destini di queste colline. Le aziende di 2Sponde d'Arno offrono una gamma ampia e variegata di vini che rispecchia pienamente questa ricchezza di sfumature e di paesaggi: un patrimonio che merita di essere conosciuto e valorizzato ben oltre i confini locali. Fra le eccellenze non vitivinicole spicca la Torrefazione Caffè Negro, primo produttore della zona ad ottenere la certificazione biologica sul Montalbano: un primato che racconta, meglio di molte parole, la serietà e la lungimiranza con cui alcune di queste imprese guardano al futuro.

C'è un'immagine, semplice e potente, che sembra racchiudere il senso profondo di questa iniziativa: quella di una goccia che cade nell'Arno. Ogni azienda, ogni bottiglia, ogni storia produttiva è una goccia distinta — con la propria forma, il proprio peso, la propria traiettoria. Ma nell'acqua del fiume quelle gocce si incontrano, si mescolano, creano cerchi che si allargano e si sovrappongono senza confondersi del tutto. L'unione degli abitanti di queste sponde non è fusione, ma risonanza: ciascuno conserva la propria voce, ma insieme formano un coro che porta più lontano. L'Arno è da secoli la spina dorsale di questo territorio, via d'acqua e via di civiltà, confine e legame al tempo stesso. 2Sponde d'Arno sceglie quel fiume come simbolo e come nome, perché sa che le sponde non si oppongono: si guardano, si rispecchiano, e insieme custodiscono ciò che scorre nel mezzo. ■

---

# Cinque bianchi per l'estate

**Eroici o autoctoni i consigli per bere  
un bianco bello fresco**



“Antò fa caldo” diceva, una allora sconosciuta, Luisa Ranieri in una famosissima pubblicità del 2001. Non è che la situazione da allora sia cambiata di molto quindi ci facciamo un bicchierino di vino bianco bello fresco e tutto passa. Già ma cosa potremmo bere? Tanto per aprire le danze inizierei con un bel **Derthona** (ma meglio dire Timorasso) dell’azienda

Luigi Boveri che prende il nome di **Bourg**, che significa verso nord come l’esposizione della vigna da cui proviene questo eccezionale vino premiato fra i 10 migliori assaggi della kermesse torinese Grandi Langhe di quest’anno. Se **Filari** di Timorasso, il bianco di punta dell’azienda, rappresenta la rotondità, l’eleganza e la raffinatezza del vitigno alessandrino, Bourg ti



entra in bocca diretto, senza fronzoli, con una esplosione di idrocarburi ed una mineralità degni di un bianco provenzale che rimette insieme quattro, cinque vitigni insieme in una bottiglia e qui, invece, solo uno. So di attirarmi le ire delle due amiche, Germana e Valentina, ma Bourg sta soppiantando **Filari** nella mia classifica ed una scatola nella mia cantina personale ci sarà sempre.

Nella mia cantina dove trovate, senzadubbiamente, anche il **Pinot grigio ramato** di Villa Corniole. Le tre sorelle Pellegrini + mamma Maddalena e babbo Onorio, stanno ribaltando la Val di Cembra con i loro terrazzamenti

e la loro viticoltura eroica. Il **Pinot grigio ramato** (che non ha un nome) non è ovviamente un bianco ma del bianco possiede tutta l'eleganza e quella tonalità persuasiva in bocca che alla fine del bicchiere te ne fa chiedere immediatamente un altro.

Toscana, Arillo in Terrabianca è un'azienda che fa chianti classico, adoro il **Sacello**, un Sangiovese che fa cemento non vetrificato, ma è il **Bevobianco** da uve viogner e Chardonnay (non proprio le mie elette per autoctonicità) coltivate in Maremma, che a Bologna, durante la prima premiazione che ho avuto per slow wine, mi ha rapito il palato proprio per la piacevolezza della sua persistenza



in bocca ed i tanti profumi al naso. Villa Simone è l'azienda di famiglia della nostra amica Sara Costantini che ne è la direttrice operativa, ricordiamo anche la sua azienda Borgo del Cedro di cui consigliamo **Topho** la malvasia puntinata, che durante il Vintaly mi fece assaggiare una bollicina di Malvasia stupefacente. Uno di quei vini che ti fa schioccare il palato e ti fa venire il sorriso compiaciuto di colui che ha goduto parecchio. Molto bello al naso è soprattutto in bocca che la malvasia (ovviamente) dà il meglio di sé stessa sprigionando piacevoli sentori avvolgenti che ti fanno esclamare ohiohiohi. Guerino

Pescara è un bravo guaglione abruzzese che tratta il **Montepulciano**. È un vitigno eccezionale che rende in tutte le versioni (bianco, rosé e rosso). Se una donna si immedesimasse in un grappolo di Montepulciano d'Abruzzo, Guerino potrebbe scrivere il libro su come capire le donne perché, lui, il vitigno l'ha capito completamente tant'è che non vi consiglierò una bottiglia in particolare ma tutta la sua gamma di bollicine, bianche, rosate e cerasuolate. E se non mi credete chiedete a Luca Managlia che dopo aver assaggiato diversi suoi prodotti mi sta convincendo a fare una gita in Abruzzo a trovare Guerino. ■



# Bosco di Mezzo, un tavolo nel Mugello

## La proposta di home restaurant di Benedetta lontano dal turismo di massa

Benedetta Carcasci, fiorentina ma da 25 anni vive in Mugello dove ha dato vita a Bosco di Mezzo Home restaurant la sua proposta di accoglienza.

### Accoglienza è la parola giusta?

La mia passione è sempre stata quella di accogliere le persone e creare momenti speciali attorno a una tavola. Negli anni ho trasformato questa passione in un lavoro, costruendo un'esperienza che unisce cucina, ospitalità e territorio. Amo tutto ciò che riguarda il buon cibo, le tradizioni locali, i mercati, le piccole botteghe e il contatto con persone provenienti da tutto il mondo. Ogni incontro è un'occasione per scoprire nuove storie e nuovi punti di vista.

### Come nasce l'home restaurant?

Bosco di Mezzo nasce dal desiderio di offrire qualcosa di diverso da un ristorante tradizionale. Volevo creare un luogo intimo, dove gli ospiti potessero sentirsi accolti come a casa, ma con la cura e l'attenzione di un'esperienza su misura. L'idea era semplice: un solo tavolo, una sola





prenotazione alla volta, per dedicare tutto il tempo e l'attenzione agli ospiti.

### **Qual è la tua offerta?**

Oggi Bosco di Mezzo propone cene private, pranzi privati, esperienze culinarie per far conoscere le tradizioni legate al cibo e al territorio.

### **Chi sono i clienti?**

La maggior parte dei miei ospiti arriva dall'estero, in particolare dagli Stati Uniti, ma accolgo anche italiani alla ricerca di un'esperienza diversa. Firenze, Prato, ma anche Emilia-Romagna e altre zone della Toscana. Tanti anche i Mugellani che mi scelgono per serate speciali come Anniversari e compleanni.

Il format di un solo tavolo si presta bene per serate romaniche e intime.

Gli stranieri che arrivano qui desiderano vivere la Toscana in modo autentico, lontano dai percorsi più turistici.

### **È stato difficile iniziare?**

Come ogni attività nuova, anche l'home restaurant ha richiesto attenzione agli aspetti normativi e burocratici. È stato un percorso impegnativo ma affrontato con serietà e con la volontà di costruire un progetto solido.

### **Gli aspetti legati alle autorizzazioni sanitarie...**

Sono simili a quelle della ristorazione tradizionale, la gestione fiscale è quella della partita iva.



**La principessa Kate che fa la pasta ha fatto il giro del mondo. Anche da te gli stranieri impazziscono per mettere le mani in pasta?**

Assolutamente sì.

Fare la pasta fresca rappresenta per molti stranieri un vero simbolo dell'Italia. C'è qualcosa di speciale nel vedere persone che arrivano da migliaia di chilometri di distanza emozionarsi davanti a un impasto di farina e uova. Le cooking class sono tra le esperienze più richieste perché permettono agli ospiti di portare a casa non solo un ricordo, ma una competenza e una storia da raccontare.

**Il Mugello che ruolo ha nella tua avventura?**

Il Mugello è il cuore di tutto. Sono fiorentina ma vivo in Mugello da 25 anni. È una terra che amo profondamente e che è diventata parte integrante del mio progetto. Non è semplicemente il luogo in cui lavoro, ma il protagonista delle esperienze che propongo.

Le botteghe, i produttori, il paesaggio, i profumi della campagna, le tradizioni gastronomiche: ogni esperienza nasce dal territorio e racconta il territorio. Molti ospiti arrivano per la Toscana e finiscono per innamorarsi del Mugello. L'autenticità che ancora contraddistingue il territorio è molto apprezzata.

**Prospettive? Progetti?**

L'obiettivo è continuare a crescere mantenendo intatta l'identità di Bosco di Mezzo.

Vorrei sviluppare ulteriormente le collaborazioni con paesi stranieri, ampliare le esperienze dedicate agli ospiti internazionali e continuare a promuovere il Mugello attraverso il cibo e l'ospitalità.

La sfida più importante è restare fedeli a ciò che ho cercato di creare: l'autenticità, l'accoglienza e l'attenzione ai dettagli di una esperienza sartoriale. ■



# Dolcezze mugellane

Un biscotto tipico, il Bighellone di Barberino, incontra la fragola di Sant'Agata.

Ci sono pochi chilometri tra Barberino e Sant'Agata nel Mugello, ma in questo dolce sembrano incontrarsi due tradizioni. Da una parte il Bighellone, biscotto della memoria e delle merende di una volta; dall'altra la fragola, regina della primavera mugellana e protagonista della sagra che si tiene nei primi giorni di giugno.

Ad unirli una crema soffice al miele che richiama i sapori semplici delle cucine di casa.

Un dolce al cucchiaio che parla di territorio, stagioni e convivialità.

Il dolce è formato da Bighelloni, composta di fragole e una crema al mascarpone, miele e panna.



## Ingredienti per 6 monoporzioni

Bighelloni gr. 100

## Per la composta di fragole

Fragole gr. 500

Zucchero semolato gr. 100

Succo di limone

## Per la crema al mascarpone

Mascarpone gr. 250

Panna fresca gr. 250

Miele di acacia del Mugello gr. 50

## Procedimento per la composta di fragole

Lavate le fragole e togliete il picciolo. Tagliatele a pezzettini piccoli e mettetele in un tegamino. Aggiungete lo zucchero e qualche goccia di succo di limone. Ponete sul fuoco e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e fate cuocere per 5 minuti. Spengete e lasciate raffreddare. Procedimento per la crema al mascarpone  
In una terrina mescolate il mascarpone con il miele. Aggiungete la panna semi-montata e incorporate bene gli ingredienti.

## Procedimento per il montaggio del dolce

Sbriciolate i Bighelloni e disponeteli nei bicchieri. Fatene uno strato abbondante in ciascun bicchiere. Mettete sopra un po' di composta di fragole. Aggiungete la crema di mascarpone, ultimate il dolce con altra composta di fragole e decorate con le fragole fresche. ■



Volete fare i **Bighelloni**? Ecco la ricetta!

### Ingredienti

Farina Tipo 00 gr. 300  
Zucchero semolato gr. 200  
Uova intere 4  
Lievito chimico per dolci gr. 10  
Succo di limone qualche goccia  
Sale: un pizzico

### A piacere

• Cioccolato fondente al 50% gr. 300

### Procedimento

In una terrina sbattete molto bene con lo sbattitore elettrico le uova intere, lo zucchero semolato ed un pizzico di sale, fino a raggiungere il doppio del volume iniziale. Occorreranno circa dieci minuti. Al termine unite qualche goccia di limone per aromatizzare. A parte setacciate la farina con il lievito per dolci. Quando l'impasto risulterà chiaro e ben montato, unite poco alla volta la farina e il lievito e mescolate delicatamente con la spatola stando attenti a non smontare il composto. Mettete la carta da forno sulla placca e formate con metà dell'impasto una striscia piuttosto grossa. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15/20 minuti. Sfnate, fate raffreddare su griglia e tagliate a fette piuttosto spesse. Unite all'impasto rimasto il cioccolato fondente tagliato a pezzi grossi e procedete alla cottura come per gli altri biscottoni.

### 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.



**GOLA**  
gioconda

GIUGNO 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,  
Enza Soldano, Patrizia Carpini,  
Maurizio Izzo, Renzo Bellandi**

**Progetto grafico e impaginazione: Paula Becattini**

**www.golagioconda.it**

**Credits**

Prima di copertina: image by KamranAydinov - Magnific.com  
Pag. 3: images by stockking - Magnific.com  
Pag. 5: image by ededchechine - Magnific.com  
Pag. 9 e 58: images by jcomp - Magnific.com  
Pagg. 36-51: images by Freepik  
Pag. 56: image by diana.grytsku - Magnific.com  
Pag. 57: image by pasindu88 - Magnific.com  
Pag. 72: image by KamranAydinov - Magnific.com  
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](http://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](mailto:posta@golagioconda.it)

