

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

3

GIUGNO  
2014

# GOLA

gioconda

IN QUESTO NUMERO

## LA BOTTEGA DI GOLA

L'enogastronomia di qualità  
trova spazio nelle fiere



**Benvenuti  
in un mondo  
dove si producono eventi,  
comunicazione, entertainment.**

Una realtà industriale tra le prime in  
Toscana. Qui nascono alcuni tra i più  
importanti appuntamenti fieristici  
nazionali. Un'area dedicata  
alla comunicazione e una  
pluriennale esperienza negli  
allestimenti. Creatività  
e concretezza  
finalmente unite  
con successo.

-  SicreaFirenze
-  SicreaEventi
-  Sicrea
-  SicreaEventi

**SE**  
**sicrea**  
eventi e comunicazione

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

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

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



## Editoriale

di Maurizio Izzo

**LA BOTTEGA DI GOLA GIOCONDA**  
*Caldo, zanzare e sagre. Non sarebbe estate senza uno di questi elementi. Per il caldo e le zanzare non sapremmo cosa fare se non rincorrere i suggerimenti che da sempre si danno. Sulle sagre e sulle fiere in questo numero spendiamo qualche parola.*



Lo facciamo grazie anche al suggerimento che ci arriva dall'amico Adolfo Gianecchini: un'analisi spietata sull'offerta agro alimentare di gran parte delle manifestazioni di questo genere che si svolgono anche in Toscana. Prodotti spesso scadenti ma soprattutto senza nessuna tracciabilità. "Bufala senza bufale, formaggi senza pastori, salumi senza maiali" e via di seguito. Difficile sapere cosa si offre e soprattutto chi lo offre. È come se durante questi appuntamenti ci fosse la licenza di abbassare la guardia, come se non fosse più importante sapere chi c'è dietro a quello che mangiamo.

Eppure non passa giorno che la cronaca non ci racconti di quanto sia importante sapere cosa mangiamo. Conosciamo bene il mondo delle fiere e sappiamo che per i veri produttori, i piccoli soprattutto, è difficile cogliere l'occasione per mettersi in mostra davanti a migliaia, spesso centinaia di migliaia di persone. Sono di ostacolo per esempio i costi e la durata delle manifestazioni. Ecco allora che possiamo lavorare a una soluzione che permetta di attrarre nuovi

e più idonei soggetti del settore agroalimentare. Prima di tutto rispetto del territorio. Le manifestazioni hanno di solito una forte identità territoriale, storie anche centenarie, occorre che ai produttori locali sia offerta la possibilità di essere presenti, visibili, riconoscibili. Poi c'è un aspetto che potremmo definire culturale. Anche un gesto semplice come la scelta di un formaggio o di un vino può essere affiancata da una presentazione, da un'informazione sulle qualità del prodotto. Proprio perché sono manifestazioni popolari dovrebbero essere il luogo ideale per sviluppare iniziative di informazione e comunicazione sull'alimentazione.

È su questo terreno che Gola Gioconda vuole fare la sua parte. A partire dai prossimi mesi, nelle manifestazioni dove sarà possibile, saremo presenti con un nostro spazio che metteremo a disposizione di produttori locali. "La bottega di Gola Gioconda" sarà il luogo dove chi, accanto al prodotto, vuole mettere la faccia e troverà spazio e opportunità. Uno spazio commerciale ma accompagnato da informazioni, presentazioni, degustazioni. Un invito a un consumo responsabile. Farà bene ai produttori onesti ma soprattutto ai consumatori.



Non solo libri:  
serate con gli  
autori, letture  
animate per  
bambini e  
eventi letterari



Accogliente  
caffè bistrot  
con le delizie  
dell'equipe di  
Tutto Bene

Auditorium  
70 posti  
per mostre,  
convegni ed  
eventi privati

Eventi  
gastronomici e  
food show con  
chef rinomati



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

Viuzzo delle Case Nuove  
9, int. 10 - Ponte a Greve  
50018 Firenze

055 8953651

[www.opscentro.com](http://www.opscentro.com)  
[facebook.com/ops.centro](https://facebook.com/ops.centro)

## Sommario



<b>3</b>	<b>EDITORIALE</b>
<b>6</b>	<b>GOLA NEL MONDO IL MERCATO D'ALIGRE</b>
<b>10</b>	<b>GOLA NEL MONDO IL MENÙ INVISIBILE</b>
<b>16</b>	<b>CHEF DOMANI UNA SCUOLA DI SUCCESSO</b>
<b>20</b>	<b>CHEF DOMANI COME NASCE LA PASSIONE PER LA CUCINA</b>
<b>24</b>	<b>LE INTERVISTE DI GOLA MARCHIONNE HA FATTO STRADA ANCHE...</b>
<b>28</b>	<b>GOLA CONSIGLIA IL CAFFÈ SOSPESO</b>
<b>34</b>	<b>COMMENTI DI GOLA POCO AGRÌ TANTO FIERA</b>
<b>36</b>	<b>LA BOTTEGA DI GOLA</b>
<b>38</b>	<b>GLI AMICI DI GOLA PASSIONI INCROCIATE</b>
<b>42</b>	<b>ANDANTE CON MOTO TE LO DO IO L' AZERBAIGIAN...</b>
<b>48</b>	<b>LE INTERVISTE DI GOLA IL CIBO E L'ANIMA</b>
<b>50</b>	<b>LE INTERVISTE DI GOLA L'OSTERIA SUL COLLE PIÙ BELLO</b>
<b>52</b>	<b>GOLA ETNICA IL FRUTTO NERO CHE HA VINTO I PREGIUDIZI</b>
<b>58</b>	<b>COSA E DOVE L'INGEGNO E LA MANO DELL'UOMO</b>
<b>64</b>	<b>GOLA DI VINO I NOSTRI VINI</b>
<b>66</b>	<b>GOLA DI VINO I PRODUTTORI CI METTONO LA FACCIA</b>
<b>72</b>	<b>GOLA LETTERARIA E DOVE NON È VINO, NON È... LETTURA</b>



Gola nel mondo

di Marta Parenti

# Il mercato d'Aligre



Molto frequentato dai parigini e fuori dal tradizionale circuito turistico è uno dei mercati più economici della città dove si trova un po' di tutto, dai prodotti tradizionali a quelli etnici. All'aperto una moltitudine di banchi si snoda fra le strade del quartiere. Frutta, verdura, ma anche fiori e tante curiosità (l'oggettistica per la casa, i tessuti) ecco cosa è possibile trovare e c'è anche un piccolo mercato delle pulci con oggetti d'antiquariato. Colori, profumi, voci caratterizzano la piazza e le rue d'intorno. Gli esercizi fissi ai lati del mercato contribuiscono a vivacizzare il quartiere: i bistrot con gli immancabili tavolini all'aperto, dove una sosta è d'obbligo anche solo per riposarsi e godere dello spettacolo che offre la strada. Qui si possono degustare specialità come il foie gras servito su

**A PARIGI NEL 12° ARR. A DUE PASSI DALLA BASTIGLIA, TRA IL FAUBOURG SAINT-ANTOINE E RUE CHARENTONE, SI TROVA UNO DEI MERCATI PIÙ PITTORESCHI DELLA CITTÀ: IL MARCHÉ D'ALIGRE.**



## DOVE E QUANDO

Indirizzo: 3 Place d'Aligre, 75012 Paris

Apertura: da martedì a domenica  
7,00 – 14,00

Metro: Ledru Rollin - Gare de Lyon

crostini e confettura di albicocche o le nems de poulet, crocchette di pollo con salsa piccante. Da questo tripudio di immagini e suoni si entra nel più calmo mercato coperto: un unico grande spazio la cui struttura ci ricorda la sua origine settecentesca per l'uso delle capriate in legno e non in ferro, come sarà poi in uso in epoche successive. L'ambiente è caratteristico, costellato da botteghe alimentari che soddisfano le curiosità dell'acquirente sia locale che del visitatore straniero, colpito dalla grande varietà dell'offerta. Le charcuteries, il corrispettivo delle nostre salumerie offrono prodotti regionali francesi e non; nelle boucheries, le macellerie, oltre alla carne si possono trovare patè e terrine, le saucisse. Fra le curiosità si evidenziano le merguez, salsicce piccanti a base di carne mista di bovino e ovino di stampo magrebino e le salsicce di trippa andouillet de Troyes tipiche di questo paese della zona dell'Aube. Nelle triperie volailles si può acquistare il vero foie gras, quello fresco di oca o



## Gola nel mondo



di anatra, tagliato a fette rigorosamente col filo. Non possono tuttavia mancare le fromagerie, autentiche boutique del gusto. Formaggi di tutte le forme riempiono questi banchi meravigliosi, dove i negozianti, da veri esperti sono in grado di fornire preziose spiegazioni. Fra i più rinomati, i formaggi a latte caprino, molti dei quali hanno ricevuto la denominazione AOC. Fra questi il Crottin de Chavignol della zona della Loira che è un formaggio a pasta molle, di forma cilindrica e di piccole dimensioni, disponibile in vari stadi di stagionatura. E se qualcuno cercasse qui un

souvenir particolare da portare a casa, quale idea migliore di una bella Tour Eiffel? Sì perché così viene chiamato Il Pouligny Saint Pierre un formaggio di latte caprino che si distingue per la sua forma a tronco di piramide. Se la difficoltà è portarli a casa intatti, specie se si deve affrontare un viaggio lungo è utile sapere che ogni bottega offre servizio di confezionamento sottovuoto. Infine, la scelta di una buona bevanda da abbinare esalterà ancora di più le sensazioni organolettiche di queste leccornie. Se di vini si vuol parlare, questi saranno ovviamente francesi, bianchi,

## LA BENEFATTRICE DEGLI ORFANI

Sorse nel XVII secolo per venire incontro alle esigenze alimentari della popolazione dedita principalmente all'attività di artigianato del mobile in legno. Il quartiere d'Aligre si sviluppò sui terreni di proprietà dell'Abbazia femminile di Saint-Antoine la cui fondazione risale al XII secolo. La storia del quartiere e del mercato è intimamente legata a quella dell'abbazia, che vide nel corso dei secoli numerose trasformazioni. Anche il nome della piazza e dello stesso mercato coperto debbono i nomi a personaggi legati all'abbazia. A Madame Beauveau, benefattrice degli orfani, si deve il nome del mercato coperto realizzato nel 1779.



secchi e con buona acidità, quali lo chardonnay di Borgogna come Le Montrachet della Cote de Beaune, o lo Chablis, ottimi sia con i formaggi di capra, che col foie gras.





**I Balcani sono quelli che confinano con la Kamchatka?**

# Il menù invisibile

*Viaggio gastronomico e non solo in Bosnia. Con un invito.*



Nel 1985 sono partito con la mia neo sposa per andare in luna di miele in Jugoslavia e guidando verso Trieste mi chiedevo se fosse il posto giusto per il viaggio di nozze. Ci tornammo anche un mese dopo con altri amici. Questo per dare un'idea di quanto siano belli e accoglienti i luoghi e le persone.

Ancora oggi partendo, alla persona che veniva con me, qualcuno ha domandato se ci fosse ancora la guerra in “Jugoslavia” e poco tempo fa a una ragazza bosniaca a Bologna è stato chiesto se i bosniaci fossero tutti zingari (con tutto il rispetto per gli zingari che ci piacciono molto nei film dell'antipatico Kusturica e del simpatico Bregovic ma che dal vivo inorridiscono i benpensanti anche

cinefili). A me una imprenditrice di Pistoia ha chiesto un paio di anni fa: “ma in Bosnia ci sono gli alberghi?”.

Della Romania abbiamo l'immagine che sapete. Della Bulgaria non sappiamo proprio. I Balcani occidentali (cioè dirimpettai di Rimini e Bari) vuoto totale o quasi. La guerra degli anni 90 fu lasciata esplodere, cioè favorita, e poi ignorata. Senza Bill Clinton Sarajevo sarebbe ancora assediata.

Eppure...

Poche decine di metri oltre la frontiera est di Trieste, che fino a non molti anni fa era un muro di Berlino in versione ultra light, il menù delle trattorie cambia radicalmente a voler segnare



l'entrata nei Balcani Occidentali. Gli sloveni non vorrebbero più sentirsi balcanici ormai, ma il modo di preparare e cucinare il cibo è irrimediabilmente diverso e parecchio balcanico. Puoi portare un croato a Johannesburg ma mangerà sempre i cevapcici e alla maturazione delle prugne si farà la grappa in casa comunque. Passare il confine tra Italia e Slovenia, ormai quasi invisibile, significa cambiare totalmente la carta del cibo. Poche decine di metri bastano. Si passa dai piatti triestini spesso a base di frattaglie e maiale ma anche molto austrungarici tra stinchi e salsicciotti, pancetta e crauti, ai cevapcici alla slovena che poi sono sempre loro e a una varietà di specialità a seconda se si va al mare o in montagna, dato che la Slovenia come Trieste è terra di transito e una bellissima terra! La maggioranza dei cittadini delle ex-Jugoslavia non ha viaggiato molto tolti gli emigrati che sono

vari milioni. Se si poteva si andava a Trieste per comprare cose introvabili a casa e al massimo si andava al mare ma restando nei confini della Federazione dominata da Josip Broz Tito. Tanti di loro non immaginano che in Italia quasi nessuno sa cosa siano i cevapcici che qui sono invece la leccornia per eccellenza. Lo shock di non poterli mangiare quando vengono da noi è forte. Come forte è lo sgomento di vedersi offrire un piatto di cibo italiano che non contenga almeno un poco di carne. Ogni piatto balcanico, brodo, zuppa compresi deve veder galleggiare qualche pezzetto di carne. La pasta diviene un aggregatore di spezzatini vari, tutto assieme. Fino agli anni 80 l'Italia importava la carne dalla Jugoslavia dato che era buonissima perché qui non esistevano gli allevamenti intensivi, tutte le vacche che mangeremo le vediamo passando in auto nelle campagne.



## Gola nel mondo

Nei caffè e bar in genere non si trova alcuna forma di cibo, nemmeno le noccioline o le caramelle.

Invece nei ristoranti ci si può sedere anche solo per bere e prendere un caffè e magari dopo viene fame e si ordina. Nei Balcani e in Bosnia potete mangiare a qualsiasi ora anche perché la colazione qui è un pranzo.

Nei Balcani si mangia perché poi si lavora sul serio e si rimangia verso le 15 con una pausa caffè (che qui dura almeno 45 minuti) a metà mattinata. Per colazione ci sono sfoglie salate arrotolate che possono contenere carne, patate, verdure, formaggio. Buonissime specialmente se servite appena uscite dal forno. Sono variazioni del burek e si trovano nelle panetterie dove vi invito a provare anche altro. Per esempio i kiflij. Scopriteli caldi.

Il migliore filetto di manzo della mia vita l'ho mangiato qualche settimana fa in un ristorante in vetta al monte Jahorina a 45 minuti a Nord Est di Sarajevo. Immerso in una terrina in un battuto di odori e olio extravergine di oliva. Prodotto, le olive e il loro olio, che è conosciuto da poco e che in genere proviene dalla Dalmazia croata, dalla costa, dove invece è tradizione millenaria come da noi. Il filetto era una delizia assoluta anche se poco balcanico. Molte ormai sono le infiltrazioni occidentali e si trovano ristoranti dove nel menù compaiono anche piatti messicani o orientali. Ma questo nelle città. Fuori in campagna nelle locande si mangia con pochi soldi cibi spesso ottimi e fatti quasi in casa dalla mamma. Più isolati e modesti sono i luoghi e le locande e più gentile è la locandiera.





## Gola nel mondo

La lingua non sarebbe difficile ma per i pigri come chi scrive è impossibile capirla anche dopo anni. Leggete il menù che spesso è anche in inglese ma andate a caso anche se non comprendete cosa ordinate. Anche nel più lussuoso ristorante il piatto più costoso non arriva mai a 10 euro.

I piatti tradizionali sono in genere cucinati sulla piastra (che non è la griglia) e il piatto di lusso per eccellenza è l'agnello girato allo spiedo e ogni ristorante di campagna che si rispetti ha lo spiedo fuori e già la bestiola gira dal primo mattino. Sulla brace viene cucinato poco.

Oltre ai cevapcici (nella foto li vedete alla maniera tradizionale serviti dentro la pita di pane con solo cipolle crude nella più famosa cevabdzinica di Banja Luka), che prendono il nome dal kebab e

che sono salsicette speziate di manzo o manzo e maiale e anche di montone a seconda della zona, la carne viene cucinata in piccoli spiedini misti ma non mancano braciole e bistecche anche di maiale e fegato. Si cucina anche il cervello qualche volta. Poi ci sono gli spezzatini e gli involtini bolliti in pentola. Involtoni di foglie di cavolo (Sarma) oppure peperoni gialli ripieni di riso e carne varia (Filovane Paprike). Questi pentoloni sono preparati e poi ribolliti nelle case per essere mangiati più volte durante la settimana. Per mangiarli al ristorante si deve trovarne uno che dichiara di servire piatti tradizionali. A Sarajevo il più noto è la Inat Kuca (casa del rispetto) che sta di fronte alla biblioteca Vjiesnica dall'altra parte del fiume Milijacka.





Quanto ad abilità culinaria le mamme e le nonne bosniache possono gareggiare senza problemi con le mamme le nonne siciliane. I biscottini fatti in casa dalla suocera di una amica erano strepitosi ma è solo il dessert, le portate precedenti erano impareggiabili.

Data la presenza di fiumi e laghi le trote abbondano in Bosnia Erzegovina e quasi tutti i ristoranti hanno nel menù anche la trota che viene servita con patate e bietole.

Il titolo del primo film da regista di Angelina Jolie è “Nella terra del sangue e del miele”. Con un cast interamente bosniaco e girato in lingua bosniaca, il film è devastante e molto intenso. Il menù è invisibile anche per Angelina che ora è

una cittadina onoraria di Sarajevo e spesso arriva con Brad Pitt per andare a far visita ai rifugiati e farsi offrire il caffè alla turca. In Italia il film non è uscito e nessuno ne ha notizia.

Il miele abbonda in Bosnia e lo trovate in vendita al ciglio delle statali principali che vanno da Sarajevo a Mostar. Il sangue non lo vedrete ma vedrete lo sguardo intenso della gente e questo vi basterà. Hanno voglia di lavorare, di accogliere viaggiatori, di mostrarsi europei come sono in effetti.

Ci sono agriturismi, presidi Slow Food, ostelli, B&B, hotel anche a 5 stelle. Hanno bisogno della vostra visita per diventare visibili. Come Fantasia, se nessuno ci crede scompare.

*Un punto di riferimento  
per la formazione  
alberghiera in Toscana.  
Ecco l'incontro con i  
ragazzi della 5B e 5G.*

# Una scuola di successo



Il Professor Antonino non nasconde il suo orgoglio. Sa di lavorare a un progetto importante imperniato su un modello pedagogico che forma la persona e quindi il professionista. Del resto bastano le cifre. Oltre 1300 studenti, 47 classi che presto arriveranno a 50, 2 sedi, 130 insegnanti e 30 addetti. L'Istituto Martini di Montecatini è da oltre mezzo secolo uno dei punti di riferimento per la formazione alberghiera in Toscana.

Antonio Antonino ricopre un ruolo fondamentale di coordinamento dei servizi legati alla scuola e di comunicazione ai reparti. Crede in quello che fa, ci mette intelligenza e passione. Ricorda con affetto i Presidi dell'Istituto e fa un riferimento particolare alla figura di Pierangelo Mazzei, ideatore di un modello aperto attento alle relazioni con il territorio e alla conoscenza del mestiere attraverso esercitazioni pratiche in cui

i ragazzi possono interagire con soggetti esterni (pubblico, giornalisti, istituzioni).

“L’importante è lavorare cercando di fare sempre qualcosa di straordinario – ci dice Antonio Antonino - per questo i ragazzi devono essere continuamente motivati a dare il meglio”.

E al Martini si respira un’aria davvero diversa, frutto di una impostazione didattica precisa: conoscenza delle lingue, un biennio comune cui segue un triennio di pratica, enfasi ai momenti di laboratorio e alle esperienze dinamiche,

attenzione ai menù di qualità e a quelli speciali legati ad esempio alle intolleranze alimentari, stage formativi per valorizzare il talento di ciascun allievo.

Sarà forse un caso che ogni anno mediamente l’Istituto è suo malgrado costretto a rifiutare oltre 100 domande d’ingresso? Il successo del Martini sembra non conoscere interruzioni, anche e soprattutto nei periodi di crisi. Il segreto è molto semplice in fondo: lavorare bene nel lungo periodo. E, se possibile, sognare in grande.

## Tagliatelle con piselli freschi, pecorino e prosciutto croccante

**Difficoltà:** ◇◇

**Dose:** per 2 persone

- 250g di farina 00
- 50g di semola di grano duro
- 3 uova
- 50g di olio EVO
- sale
  
- piselli freschi
- 300g pecorino a latte crudo della Montagna pistoiese
- 200g Prosciutto toscano
- cipollotto fresco
- olio EVO q.b.
- 150g sale
- pepe q.b.
- fiori eduli q.b.

Per la pasta fresca miscelare la farina 00 con la semola di grano duro e disporla a fontana su una spianatoia. Rompere le uova al centro della fontana e aggiungere l’olio e un pizzico di sale fino. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio e avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare 30 minuti. Prendere l’impasto e stenderlo molto fine, arrotolarlo e tagliare delle tagliatelle di circa 1cm di larghezza con il coltello.

Prendere i piselli e pulirli.

Tagliare il prosciutto a fette e poi a julienne e farlo dorare bene in padella con un filo di olio. Una volta pronto, lasciar asciugare su carta da cucina e mettere da parte. Prendere il pecorino e grattugiarlo.

In una padella scaldare un filo d’olio e saltare leggermente il cipollotto con i piselli freschi e aggiungere un goccio di acqua di cottura. Nel frattempo cuocere la pasta in acqua salata per circa 3-4 minuti. Scolarla e saltarla in padella. Aggiungere una parte del prosciutto. Togliere dal fuoco e mantecare col pecorino aiutandosi con un po’ di acqua di cottura.

Per la presentazione, formare un nido con le tagliatelle e disporle al centro del piatto. Aggiungere il prosciutto restante in superficie e decorare con qualche fiore edule.

**Enrico Ricca e Francesco Bocciari**  
Classe 3G





## Merluzzo confit in olio toscano su crema di fagioli di Sorana

**Difficoltà:** ◇◇

**Dose:** per 4 persone

- 400g di Baccalà di San Giovanni
- 1l di olio d'oliva EVO
- 500g di fagioli di Sorana
- 1 pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- rosmarino, salvia, sale, pepe q.b.

Cuocere i fagioli, già ammollati, al "Fiasco" con salvia, rosmarino, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e un filo d'olio e lasciar cuocere per circa 3-4 ore a bagnomaria.

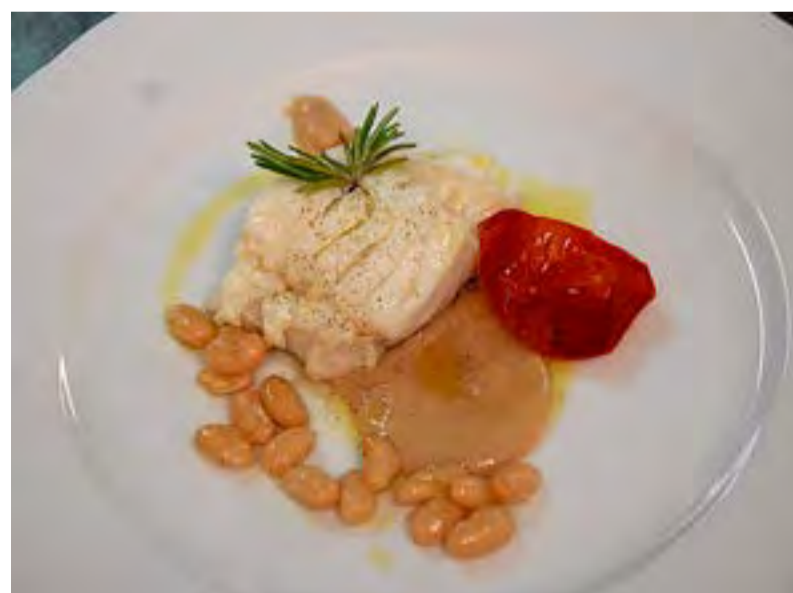
Una volta cotti passarli al frullatore a immersione e filtrare il composto per eliminare eventuali residui di bucce, regolare di sapore e tenere in caldo.

Incidere il pomodoro a croce sulla parte tonda e sbollentarlo in acqua per 15/30 secondi circa e poi raffreddarlo in acqua e ghiaccio. Pelarlo e tenere da parte la pelle. Ricoprire un piatto con pellicola trasparente e ungerla lentamente. Adagiarvi sopra le bucce del pomodoro e essiccarle nel microonde a media potenza per circa  $\frac{3}{4}$  minuti.

Cuocere il baccalà in abbondante olio EVO, aromatizzato con salvia, rosmarino e aglio, ad una temperatura di circa 60-70 °C per 6-7 minuti e una volta cotto scolarlo e lasciar riposare per un paio di minuti su una teglia forata.

Per la presentazione, stendere la crema di fagioli in un piatto rettangolare con un cucchiaio adagiare il baccalà sopra di essa e decorare con una cimetta di rosmarino e la buccia di pomodoro essiccata. Finire il piatto con un filo d'olio a crudo e una macinata di pepe.

**Enrico Ricca e Marco Reggiani**  
Classe 5B



## Semifreddo alla crema di amaretto con cioccolato fondente e croccante di riso soffiato

**Difficoltà:** ◇◇

**Dose:** per 2 persone

- 40g di tuorli d'uovo
- 85g di zucchero
- 25g di acqua
- 5g di amaretti
- 50ml di Disaronno
- 1 uovo
- 50g di zucchero
- 30g di farina
- 1dl di latte
- 200g di cioccolato fondente
- 100g di caramello
- 70g di riso soffiato

Preparare la base del semifreddo facendo bollire zucchero e acqua in un pentolino fino alla temperatura di 121 °C. Montare i tuorli aggiungendo lo sciroppo a filo continuando sempre a girare per evitare che le uova si cuociano. Continuare a montare fino a quando il composto non raggiunge la temperatura ambiente.



Fare una crema pasticciera nella quale aggiungere gli amaretti tritati, lasciar freddare e aggiungere dal basso verso l'alto al composto a base d'uova affinché non si smonti.

Versare il composto del semifreddo nello stampino e lasciar rassodare in abbattitore per un'ora.

Sformare, decorare e servire freddo.

Per la decorazione, con il cioccolato fondente disegnare una striscia sul piatto e ricavare delle scaglie dal croccante con cui decorare il piatto

**Fabio Raugi e Marco Reggiani**  
**Classe 5B**





**Chef domani**

*Istituto Martini - Montecatini*

**Il nonno e il castagnaccio a Milano**

# Come nasce la passione per la cucina



**Perché avete scelto questa scuola?**

**Fabio** - *Vengo da una famiglia di informatici, niente era più distante di questa scelta. Forse quella è stata la ragione, la voglia di cambiare e di mettere alla prova il mio lato più creativo.*

**Francesco** - *È una storia di famiglia, la nonna aveva un ristorante a Milano, ho sentito parlare di cucina e visto cucinare. Era un ambiente familiare.*

**Marco** - *Ho un ricordo nitido ed è quello di mio nonno che al sabato quando veniva da noi mi faceva stare in cucina ad aiutarlo. Ho imparato con lui e in prima elementare ho fatto una torta che ho portato a scuola.*

**Enrico** - *Volevo lavorare nelle crociere.*

**Quella per la cucina è una passione? In questo caso come è nata?**

**Fabio** - *Nessun parente cuoco, una mamma casalinga ma il ricordo di un nonno che a Milano aveva portato la tradizione del castagnaccio.*

**Francesco** - *Passione fin da piccolo. Quando ancora non potevo fare niente volevo almeno condire l'insalata. Nessuna pressione in famiglia, mi hanno fatto scegliere, è stato facile anche perché ho un fratello che aveva segnato la strada. Oggi fa il barman e ha lavorato a Miami e in Inghilterra.*

**Marco** - *Ho provato piacere quando ho cominciato, fin da piccolo, a preparare qualcosa e la gente mi faceva i complimenti.*

*Fabio, Francesco, Enrico e Marco hanno risposto alle nostre domande sul perché hanno deciso di lavorare in cucina e su cosa vorrebbero fare.*



**Enrico** - *Quando ho scelto più che una passione è stata una infatuazione, diciamo pure un azzardo.*

**Finisce un anno di scuola ma anche un ciclo.  
Com'è andata e cosa pensate di fare**

**Fabio** - *È andata molto bene, la scuola mi ha dato tanto. Ora? l'estate deve essere libera, poi ci penso. Credo che cercherò lavoro, le scuole e le accademie hanno costi esorbitanti.*

**Francesco** - *Se all'inizio credevo di avere una passione con questa scuola è cresciuta. Cercherò subito un lavoro, nel tempo vorrei aprire un posto tutto mio ma intanto mi devo specializzare.*

**Marco** - *La scuola meglio all'inizio, poi con l'aumento delle iscrizioni la qualità è diminuita, ma la rifarei. La cosa più importante è che questa scuola insegna la disciplina, il rigore. Andrò all'università, voglio fare dietistica e insegnare alimentazione negli istituti.*

**Enrico** - *Sono stato anche nominato miglior studente di ristorazione del 2012, una bella soddisfazione. Ovviamente sono contento. Andrò subito a lavorare a La Spezia in un ristorante che fa una cucina creativa. Un posto dove continuerò a imparare qualcosa.*





**Arriva un'offerta, ma è all'estero.**

**Fabio** - *Molto volentieri. Speriamo sia da un paese ispano americano.*

**Francesco** - *Faccio la valigia stasera. Spagna o Nord Europa?*

**Marco** - *Ci devo pensare.*

**Enrico** - *Ora no, prima voglio fare esperienza in Italia.*

**La Tv in cucina?**

**Fabio** - *Un pò di tutto, dalla "Prova del cuoco" a Master Chef. I reality sono finti, allora meglio Gordon Ramsey.*

**Francesco** - *La cucina in tv è bella ma non rispecchia la realtà.*

**Marco** - *Tutti i giorni Gambero Rosso Channel e Alice. Master Chef lo odio.*

**Enrico** - *Master Chef lo vedo anche se è finto. Ma la versione Junior mi fa proprio incavolare, può un bambino di dieci anni essere più bravo di me?*

**Modelli in cucina?**

**Fabio** - *Marchesi, è scontato ma è uno che è arrivato al top e si ricorda da dove è partito.*

**Francesco** - *Marchesi, la rivoluzione della cucina in Italia.*

**Marco** - *Pier Giorgio Parini, Osteria Povero Diavolo a Rimini.*

**Enrico** - *Marchesi.*

# ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria  
Enoteca &  
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,  
50 - 50144 Firenze

**Tel 055 354 350**

[enotria@enotriawine.it](mailto:enotria@enotriawine.it)  
[www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it)



**PRECARIETÀ E  
LAVORO NERO  
DILAGANO NEI  
RISTORANTI.  
UNA CORSA A  
SPENDERE MENO.**



Le interviste di Gola

di Maurizio Izzo

# Marchionne ha fatto strada anche in cucina?

*Sappiamo appassionarci per ore sulla qualità di un sale o sul retrogusto di un vino, sappiamo tutto dei grandi chef e l'apertura di un nuovo ristorante è sempre un grande evento. Tutto questo ci piace, impossibile negarlo, ma proviamo allora a dedicare almeno un pò della nostra attenzione anche a chi, alle spalle degli stellati lavora per noi. In Italia sono quasi un milione e mezzo le persone occupate nel settore alberghiero e della ristorazione, circa 70.000 in Toscana e per capire un pò cosa succede tra tavole e cucina ci siamo fatti aiutare da Fabio Ammavuta, da dieci anni responsabile turismo della Filcams CGIL.*



**Possiamo fare un'analisi complessiva del settore?**

*Nell'ambito della ristorazione bisogna distinguere tra il settore alberghiero e i ristoranti veri e propri. Nel primo caso siamo di fronte a un'organizzazione di tipo industriale che sta cercando di dare una risposta a una situazione di grave crisi. La ristorazione negli alberghi ha perso appeal, tanto che dove la legge lo consente vengono chiusi almeno a pranzo. La soluzione che gli imprenditori hanno, in molti casi, trovato è quella della esternalizzazione.*



*Si affidano a società esterne interi settori di lavoro, dalla lavanderia al lavaggio delle stoviglie, ma spesso si arriva anche dentro le cucine. In molti casi si ricorre a lavoratori stranieri, poco professionali ma sicuramente a più basso costo. Nel caso degli alberghi il problema è che con queste esternalizzazioni si vengono a*

*creare situazioni complesse all'interno dei luoghi di lavoro dove si possono avere anche tre datori di lavoro e, quando va bene, due tipologie contrattuali per le stesse mansioni.*



**Significa che due persone possono lavorare accanto, fare le stesse cose e essere pagati diversamente?**

*Assolutamente sì. Può anche capitare di peggio e cioè che uno dei due, quello della gestione esterna, possa anche non ricevere lo stipendio perché l'azienda è in crisi e sta smobilitando.*

**Nei ristoranti va meglio?**

*La situazione è diversa perché i ristoranti sono realtà molto più piccole, spesso micro aziende di tipo familiare. Qui registriamo una grande diffusione della precarietà e del lavoro nero. Ovviamente è anche una realtà poco sindacalizzata. Possiamo avere un quadro della situazione dalla grande mole di lavoro che il nostro ufficio vertenze riceve proprio da questo settore. I casi più comuni riguardano il livello contrattuale non adeguato, la mancata assunzione, il mancato pagamento del trattamento di fine rapporto. Ovviamente tutte condizioni che scopriamo solo quando il lavoratore è messo alla porta.*



### **Il sindacato cosa fa?**

*L'assistenza offerta a tutti i lavoratori per avere informazioni sui propri diritti e sostegno quando necessario è garantita da tutte le nostre sedi locali. Sul piano contrattuale la situazione in questo momento è particolarmente difficile perché non solo non si riesce a rinnovare il contratto di lavoro ma la FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) ha minacciato la disdetta del contratto unico di lavoro (alberghi, ristoranti, mense, campeggi, turismo, discoteche) per precedere dal 1 gennaio con accordi unilaterali.*

### **È l'effetto Marchionne?**

*In un certo senso sì. Alla crisi si cerca sempre di dare una risposta che penalizza i lavoratori. Nella rincorsa a spendere meno i primi tagli a cui si pensa sono quelli sulla pelle di chi lavora. Eppure la percentuale del costo del lavoro, almeno in questi*

*settori, è davvero accettabile. Risparmi e sinergie andrebbero trovati altrove.*

### **Qualche volta la lotta paga?**

*Certo, quando siamo riusciti a mettere su una vertenza i risultati si sono visti. Due esempi a Firenze. Il primo riguarda una grande impresa alberghiera, in odore di malavita, che voleva applicare un contratto di lavoro non riconosciuto dalle organizzazioni sindacali.*

*Non prevedeva la tredicesima e la malattia era pagata a metà. Abbiamo imposto il contratto nazionale. L'altra è stata una delle più lunghe vertenze di questo settore e ha riguardato l'aeroporto di Peretola dove conseguentemente al cambio di gestione del ristorante si volevano licenziare i venti dipendenti. Ci sono state tre settimane di sciopero e presidio e alla fine i lavoratori hanno salvato il posto.*

# Il caffè sospeso

*“Pausa Caffè Festival” regala  
20.000 tazzine ma soprattutto  
insegna a scegliere quello buono.*

Nel mese di Maggio a Firenze c'è stata una bella manifestazione: *Pausa Caffè festival*.

Oltre 20.000 tazzine di caffè offerte, provenienti da 30 Paesi d'Origine diversi, tra caffè bio, selvatici, decaffeinati e miscele 'specialty'; 100 litri di latte consumati per la realizzazione di cappuccini decorati con il metodo 'latte art'; uno stand di 300 metri quadrati in Piazza della Repubblica con un bancone lungo 34 metri, su cui 20 baristi hanno preparato caffè con vari metodi, dall'espresso al caffè filtro all'aeropress, in 15 postazioni diverse, offrendo e spiegando cosa si nasconde dietro un caffè di qualità per 27 ore: sono i numeri del *Pausa Caffè Festival*, manifestazione diretta dal coffee expert Andrej Godina e dal campione italiano baristi Francesco Sanapo.

## **Tanti eventi e tutto gratis**

Trenta eventi ad ingresso libero, tra percorsi del gusto, workshop, incontri, spettacoli, campionati baristi, in Piazza della Repubblica e presso la Biblioteca delle Oblate. Il Festival ha visto trionfare Michele Mezzana, proveniente da Brescia, quale campione italiano 2014 del 7° Campionato 'World Cup Tasters Championship', ovvero di assaggiatori di caffè, del circuito Scae – Specialty Coffee Association of Europe. In finale erano arrivati 12 concorrenti, che hanno sfidato la campionessa in carica Cinzia Linardi nel

## **IL CAFFÈ, UN RITO QUOTIDIANO**

Quel piccolo gesto che ogni buon mattino faccio, di sorseggiare quella calda miscela di gusto e sapori, odori che salgono al naso... uno dei piaceri giornalieri che non dovrebbero mai mancare. Anzi in modo superstizioso e aruspice attribuisco alla riuscita dell'operazione "Caffè" lo svolgersi più o meno positivo della giornata.

Un tempo come Voltaire anche io ne bevevo quasi uno all'ora... Rigorosamente amaro.

L'inoltrarsi nell'età matura e il perduto vigore ne hanno ridotto le dosi ma non il piacere con cui lo bevo.

Questa nota personale per dire quanto sia importante bere un ottimo caffè.

*“A riempire una stanza  
basta una caffettiera sul  
fuoco”*  
Erri De Luca



## Gola consiglia

corso di una competizione accesa: Mezzana si è aggiudicato il titolo.

I concorrenti hanno cercato di individuare i due caffè uguali in ognuna delle otto triplette di tazzine analizzate, ‘scartando’ la terza tazza, con un aroma diverso, in un tempo massimo di 8 minuti. Mezzana ha indovinato 7 tazze su 8 corrette in 2’42”, seconda si è classificata la campionessa uscente, Cinzia Linardi, parimerito per quantità di tazze individuate, ma in 3’05”. Terzo è Davide Berti, con 7 tazze in 4’58”, marito di Cinzia con cui condivide la passione per il caffè.

### **Le chiavi della vittoria**

Il 1° campionato italiano World Brewers Cup (caffè erogati con filtro), metodo di preparazione proprio dei paesi nordici, degli Stati Uniti e paesi asiatici, che si sta diffondendo anche in Italia, è stato vinto da Rubens Gardelli. Per vincere, Gardelli ha scelto un caffè proveniente da El Salvador, dalla Finca San Francisco, nella regione vulcanica di Santa Ana. Un microlotto di una piccola azienda, della cultivar ‘Kenya’, importata nel paese agli inizi del ‘900, e lavorato con metodo naturale, in cui i frutti sono stati essiccati al sole. Le chiavi della vittoria sono state “la passione, la dedizione, un lungo periodo di prova della gara ed un team di professionisti a cui hanno preso parte Paolo Simone e Iuri Grandini”.

### **Una gara anche con il latte**

Per il terzo campionato ‘Latte Challenge Dalla Corte’, a vincere è stato il pluripremiato campione di latte art Andrea Antonelli di Cremona, che si è aggiudicato il primo posto nell’esecuzione di un cappuccino di qualità, battendo il fiorentino Simone Guidi, arrivato secondo. Tra gli eventi, si segnala anche la tavola rotonda ‘L’eccellenza del caffè espresso in Italia’ a cui ieri hanno partecipato oltre 20 esperti del comparto italiano caffè,



*A sinistra Rubens Gardelli campione Brewers e a destra Andrej Godina, direttore Pausa caffè*



*Andrea Antonelli, al centro, campione Latte Challenge. A destra Francesco Sanapo.*

quali Marcello Fiore, direttore generale FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Enrico Meschini, presidente dell’associazione Caffè Speciali Certificati; Paolo Dalle Corte della Dalla Corte Espresso Systems, Patrick Hoffer, presidente C.I.C. - Comitato Italiano Caffè, Edy Bieker, responsabile della qualità e della formazione per l’Accademia del Caffè.

# Prendere un buon caffè

La manifestazione *Pausa caffè festival* rappresenta un focus di attenzione, informazione, conoscenza che è fondamentale in Italia. Un paese che apparentemente esalta i propri miti anche gastronomici, salvo poi farne scempio.

Lo abbiamo visto nella trasmissione Report (<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-288469fe-eaea-479d-a858-7cefcbf79937.html>)

Fra l'altro uno degli ideatori della manifestazione, Andrej Godina, era nella squadra dei C.C.C. Cacciatori Caffè Cattivi.

E quanti ce ne sono di cattivi caffè... Spesso purtroppo per pigrizia e trascuratezza delle poche elementari ma fondamentali norme per la realizzazione. Quelle che io condenso nelle 4 M: Macchina, Miscela, Manutenzione, Mano... Da cui ricadono altre M... come la Macinatura ecc ecc.

Parliamo con lui... Appunto in un momento di Pausa Caffè:

Cominciamo con la sua collaborazione con Report.

## In Italia si beve un cattivo caffè?

*Si, la trasmissione ha evidenziato una delle criticità*



*del "sistema" caffè espresso Italia.*

*L espresso è nato in Italia, l'abbiamo inventato noi, ancora oggi i maggiori costruttori sono qui, nel nostro paese, ma nel corso degli anni c'è stato un effettivo decadimento generale della qualità. Purtroppo oggi trovare un buon espresso da bere, nelle nostre caffetterie, non è così facile. E "Pausa Caffè festival", vuole essere una delle risposte: in Italia le eccellenze ci sono, magari nascoste, ma la qualità passa attraverso l'informazione sulla qualità. Informare e far assaggiare ai consumatori.*

## Consigli pratici?

*Innanzitutto guardare... Guardare la macchina da caffè, ad esempio se è sporca la lancia del vapore, è segno di sciatteria, di mancanza di desiderio di pulire la macchina con quello che ne consegue.*

*Chiedere al barista che tipo di caffè usa.*

*Che miscela, Arabica Robusta? Le caratteristiche.*

*Se il barista non lo sa...*

*Prediligere caffè Arabica, caffè tostato fresco e un barista informato e consapevole.*

## E a Firenze dove?

*I primi che mi vengono in mente...*

*Ditta Artigianale di Francesco Sanapo in via dei Neri - Uno degli ideatori della manifestazione e poi La Milkeria di Borgo Albizi e anche Lo Shake caffè in Piazza Santa Maria Novella.*

# Libreria



# RINASCITA

**Narrativa italiana e straniera**

**Libri per ragazzi**

**Saggistica**

**Libri scolastici su prenotazione**



[www.rinascitasesto.it](http://www.rinascitasesto.it)

**Via A. Gramsci, 334**

**50019 Sesto Fiorentino**

**Tel 055 440107**

**[info@rinascitasesto.it](mailto:info@rinascitasesto.it)**

## CHI FA IL CAFFÈ

Pausa Caffè Festival, per la direzione artistica di Andrej Godina e Francesco Sanapo, è organizzato da NEM – Nuovi Eventi Musicali, con il contributo del Comune di Firenze – Assessorato alla cultura, in collaborazione con Cooperativa Archeologia/Caffetteria delle Oblate, Biblioteca delle Oblate, WOC – World of coffee – Rimini 2014, Rimini Fiera, Scae Italia, Sesamo – Comunicazione Visiva, SOWhat snc - Digital Agency; con il sostegno di Dalla Corte, Dini Caffè, Bunn, Sandalj, Imperator, CSC, Demus, Pulycaff, DM Italia, Mahlkönig, Bricco, Le Piantagioni del Caffè, La Tosteria, Piansa, Pascucci, Cafitaly, Caffemotive, ReCappuccio, BWT – Water and More, Pura Vida Caffè

*Da sinistra Andrej Godina e Francesco Sanapo per Pausa caffè festival*



## Dicono i direttori, Andrej Godina e Francesco Sanapo.

*Siamo molto soddisfatti di questa esperienza, perchè abbiamo finalmente raggiunto i risultati che ci eravamo posti. Abbiamo infatti portato l'eccellenza del caffè italiano dalla biblioteca delle Oblate, dove abbiamo iniziato il percorso nel 2011, alle caffetterie in giro per l'Italia con i vari eventi di Io bevo caffè di qualità, alla centrale piazza della Repubblica. È la prima volta in Italia che l'eccellenza della filiera italiana del caffè viene offerta al consumatore gratuitamente, in una piazza di una delle città più conosciute, rinomate e frequentate a livello nazionale ed europeo. È un grande successo, anche perchè siamo riusciti a dare il giusto spazio ai giovani baristi, di nuove generazioni, che si confrontano con un mercato internazionale e globalizzato, coinvolgendoli sia nelle gare che nel percorso del gusto. Qui hanno realizzato caffè di altissimo livello, dando visibilità ad una professione che tante volte in Italia non viene valorizzata nel modo giusto.*

Finiamo con il pensiero di queste 20.000 tazzine regalate, un pensiero gentile e controcorrente in tempi dove tutto si paga che ricorda il caffè “sospeso” alla napoletana. O forse Sanapo e Godina sono uomini di buone letture e hanno voluto seguire le indicazioni del barone de La Brède, Montesquieu, che pensava che il caffè avesse “la facoltà di indurre gli imbecilli ad agire assennatamente”.

Il teorico della divisione dei poteri, lo sperava, lo speriamo tanto anche noi.



# Poco agri tanto fiera

*Bufala senza bufale, salumi senza maiali, formaggi senza pastori.  
Che confusione!*

Come appassionato, ma soprattutto come Perito Agrario, verifico, in questi mesi, ma come ogni anno, in primavera ed autunno, lo sbocciare di numerose fiere sull'agricoltura, poco agri ma tanto fiera.

Con la scusa dell'agricoltura vengono fatte esporre numerose aziende che con l'Agri non hanno niente in comune.

Non esiste un controllo a monte, anche perché

chi organizza sa ben poco di agroalimentare e di tracciabilità. Importante fare festa, importante prendere i soldi, importante dire che io faccio qualcosa, importante la giostra nel paese. Poi non rimane niente, solo la tristezza, la musica è finita. Sì, qualcosa di non capire che aiuta a vendere, la maggior parte prodotti non tracciati. Bufala, senza bufale, salumi, senza maiali, olio, senza piante, formaggi senza pastori; prodotti che

viaggiano verso la Toscana in questo caso, ma per l'Italia tutta: cipolle che fanno 1000 km, fragole 2000 km, piantine da orto da 300 km e così via. Che casino!

Una confusione incredibile ed il consumatore che non legge le etichette a cose normali, in questi casi di euforia spassionata per la campagna e per la festa, porta a casa non si sa cosa, mangia cose che non sa, senza una minima conoscenza.

Immense esposizioni di macchine, ma non agricole, solo auto o motocicli, storiche, tutti i concessionari presenti, tutto tirato a lucido ed in alcune fiere addirittura l'esposizione agricola nel complesso è sotto il 30%.

Una confusione incredibile, tra chi vive sul commercio e chi invece produce prodotti agricoli-alimentari con sudore e tracciabilità, ma in questi casi ha poche tutele da chi organizza.

Ho invece riscontrato una fiera fantastica, curata nel dettaglio, per bambini, giovani ed anziani: a Carrara, lo scorso Marzo.

Dopo moltissimi anni, realizzata benissimo, dove



l'agricoltura e l'imprenditore agricolo era ed è l'attore principale. Prodotti tracciabili, alcuni originali, il gusto del territorio, della natura. Il consumatore può dire finalmente "Viva La Terra", ma dietro, mi permetto di dire, una grande organizzazione, la Coldiretti.

Invito chi scrive o chi parla in TV, referenti di concetti, anche ascoltati, consapevoli delle loro parole, di essere chiari, trasparenti di dire la verità di dire chi produce, con nome e cognome, tutto il resto è noia!

*ag@adolfogiannecchini.it*



# La Bottega di Gola

Il panorama delle manifestazioni a carattere fieristico in Toscana è vario e articolato. Ci sono fiere che vantano un'esperienza secolare, altre più recenti di grande successo. Un calendario che, per le più importanti, va da primavera all'autunno inoltrato e che ha spesso nella vendita di prodotti alimentari uno dei suoi punti di forza. Il progetto

Concretamente i produttori avranno un loro spazio anche senza essere costretti a garantire la loro costante presenza alla fiera, alla commercializzazione penserà il personale messo a disposizione dall'organizzazione. Il produttore avrà spazio e occasioni per essere presente quando lo riterrà opportuno per proporre presentazioni e degustazioni.



“La bottega di Gola” vuole essere uno stimolo e un aiuto ai piccoli produttori che per ragioni economiche ma anche logistiche hanno difficoltà a partecipare a eventi così impegnativi. Lo spazio che allestiremo nelle principali fiere sarà uno spazio condiviso tra più produttori dove si potrà esporre, vendere e degustare. Enogastronomia, tipicità, prodotti del territorio ma anche libri e occasioni di incontro e discussione.

L'allestimento dello spazio consentirà di ricreare un luogo accogliente, alla “bottega” ci si potrà fermare per assistere a un laboratorio, seguire una degustazione e lì si potranno incontrare prodotti e produttori della zona.

Chi partecipa alla “bottega” oltre ai prodotti ci mette la faccia.

*Per info [cristiano@sicrea.eu](mailto:cristiano@sicrea.eu)*



27-31 agosto 2014

**33° edizione**

**Mostra Artigianato**

**maze**

**Mugello e Val di Sieve**

Vicchio/Mugello

**Spettacoli / Stand gastronomici**  
**Mercato artigianale**

**[www.mazemugello.it](http://www.mazemugello.it)**

Organizzazione:



# Passioni incrociate



**FOTOGRAFIA E MOTO  
NEL RACCONTO DI GIANNI,  
APPASSIONATO ANCHE  
DELLA BUONA TAVOLA.**



Fare della propria passione un lavoro è il sogno di molti, Gianni c'è riuscito incrociando addirittura le sue due più grandi passioni, la fotografia e la moto, il tutto ovviamente condito con il desiderio del viaggio, della scoperta e del cibo.

Gianni Giorgi è un fotografo e giornalista che dopo una lunga collaborazione con i mensili di viaggio più famosi pensa di reinventarsi un lavoro. È allora che decide, invece di rinnegarla, di assecondare la passione per la fotografia e inizia una collaborazione con un altro fotografo, Beniamino Pisati. L'idea è quella del viaggio fotografico, dove un piccolo gruppo di appassionati ha a disposizione uno, a volte due, professionisti, per “passare da una fotografia che documenta a una che interpreta”. Il risultato, racconta Gianni, è straordinario. I luoghi non sono mai scelti a caso, così come il momento in cui scattare le foto.

### **Foto e cibo da tutto il mondo**

Le mete? Si va dalle botteghe artigiane di Firenze a Istanbul, dall'Irlanda alla Camargue. E poi c'è il cibo, anche quello che si mangia ovviamente (in fin dei conti è una vacanza) ma soprattutto quello che si fotografa. Alcuni itinerari sono proprio disegnati sulle “vie del cibo”. Dai vini della Valtellina al Parco Naturale delle Orobie Valtellinesi per assistere alla antica tecnica di lavorazione e produzione del formaggio Bitto. Poi ci sono i mercati del bestiame (Tunisia), delle spezie (Zanzibar). Si dorme in piccoli alberghi e agriturismi e anche questo è un modo per stare a contatto con la realtà.

E dell'altra passione, la moto, cosa ne ha fatto Gianni? Un altro lavoro insieme all'amico Carlo Cianferoni. A Polcanto, nel Mugello, proprio di fronte alla pista di motocross ha un piccolo ufficio che condivide con i suoi collaboratori.



## I PROSSIMI VIAGGI GOLOSI

**In Valtellina durante la vendemmia** documentando le attività tra i vigneti, visitando le cantine più profonde e perfino volando in elicottero per godere il paesaggio dei vitigni terrazzati, candidati a diventare patrimonio Unesco. *10-12 ottobre 2014*

**Weekend nel cuore del Parco Naturale delle Orobie Valtellinesi**, dove l'antica tecnica di lavorazione e produzione del formaggio "Bitto" resiste ancora oggi. Un percorso dedicato alla fotografia di reportage, in un ambiente arcaico ed incontaminato. *26-27 luglio 2014*





Sono istruttori della Federazione Motociclista Italiana e hanno dato vita al GSSS, *Guida Dinamica Sicura su Strada*. Una vera e propria scuola per motociclisti, gli unici corsi su strada nati in collaborazione con la Federazione, con l'obiettivo di sensibilizzare alla sicurezza e alla civiltà. Come si fa? Si organizzano corsi, teorici e pratici, nella sede di Polcanto. Lezioni in aula e poi via sulle strade del Mugello per provare l'ebbrezza delle pieghe in tutta sicurezza. L'attività ha avuto un grande successo e i motociclisti arrivano da tutta Italia. La maggior parte, non più giovanissima, ha riscoperto la passione per la moto ma ha anche capito che i nuovi mezzi offrono grandi prestazioni che vanno sapute maneggiare.

*Il nostro motto - dice Gianni - è "portare e non farsi portare". Sembra facile ma non lo è. Sicurezza in primo luogo e poi civiltà. Insegniamo a convivere con il resto della strada, non siamo padroni, anzi quando usciamo per le esercitazioni può capitare che si formi una coda e le auto stanno in fila, dietro di noi.*

### **E qui il mangiare cosa c'entra?**

*È una vacanza, il corso dura tre giorni, e siamo in uno dei posti più belli e più buoni d'Italia, Se non li portassimo a mangiare in qualche buona trattoria non ce le perdonerebbero mai.*

### **Con l'alcol test come la mettiamo?**

*A pranzo acqua a catinelle, è uno dei principi fondamentali del corso, ma la sera nell'albergo che ci ospita....*

## **SULLE CURVE DEL MUGELLO**

Ecco alcune date ancora disponibili per partecipare ai corsi di Guida Sicura e assicurarsi qualche ottima cena a base di prodotti mugellani.

Dal 6 al 9 luglio  
dal 17 al 20 settembre  
dal 21 al 24 settembre

*Info e iscrizioni su [www.gsss.it](http://www.gsss.it)*



Potremmo chiedere a Gianni quale delle due passioni preferisce ma mentre lo vedi accarezzare la moto con la Nikon a tracolla capisci che è inutile. Alle passioni non si comanda e in fin dei conti nemmeno si scelgono, sono loro che scelgono noi.



**Andante con moto**

*di Dino Giannasi*



# Te lo do io l' Azerbaigian...

**QUANDO NON SERVE ANDARE  
LONTANO PER SCOPRIRE STORIA  
E CULTURA, BELLE STRADE E  
OTTIMO CIBO. IL CHIANTI PUÒ  
OFFRIRE TUTTO QUESTO E MOLTO  
DI PIÙ.**



Siamo tutti un po' esterofili, diciamo la verità. Magnifichiamo (quasi) tutto quanto si trova oltre confine dimenticando che spesso ricchezze e bellezze le abbiamo sotto casa. Certo, non si può negare che in certi casi andare all'estero è un vero sollievo e per il motociclista ci sono aspetti indubbiamente positivi. Le strade sono migliori, la segnaletica meno confusionaria, le regole della circolazione sono magari più severe ma non demenziali come capita da noi, c'è più rispetto per chi va su due ruote... e la lista potrebbe continuare.

Sui forum dedicati alle moto si trovano spesso reportage di viaggi esotici: dal classico Maghreb e Egitto per gli enduristi, all'Europa dell'est alla Turchia o addirittura i paesi asiatici per gli avventurosi, senza dimenticare la classica esperienza di Nordkapp. Luoghi bellissimi, che soddisfano il desiderio di conoscere e di fare esperienze nuove. Personalmente mi sono accorto che andare in moto mi permette invece di



conoscere meglio la mia terra: vado in posti cioè che non mi sognerei mai di visitare in auto o in treno, anche se sono a pochi chilometri da casa. Uno di questi l'ho scoperto grazie al sito web di un altro motociclista ([www.freevax.it](http://www.freevax.it)): è un minuscolo borgo del Chianti, dal quale non si passa per caso, bisogna proprio andarci. Alcuni anni fa restai incuriosito dalla sua descrizione e da allora non passa stagione che non ci vada almeno un paio di volte da solo o in compagnia. La cosa interessante è che si possono fare strade diverse per arrivarci, tutte belle, e questo permette di variare il percorso.

Stavolta ho messo insieme alcuni dei tratti che mi piacciono di più, quelli che a volte faccio a scopo "terapeutico" per scrollarmi di dosso crucci e magagne. Premessa: dato che si va nel cuore del Chianti è consigliabile evitare il fine settimana, in particolare la domenica. D'estate c'è il mondo e si rischia di trasformare una pausa goduriosa in una nervosa esperienza.

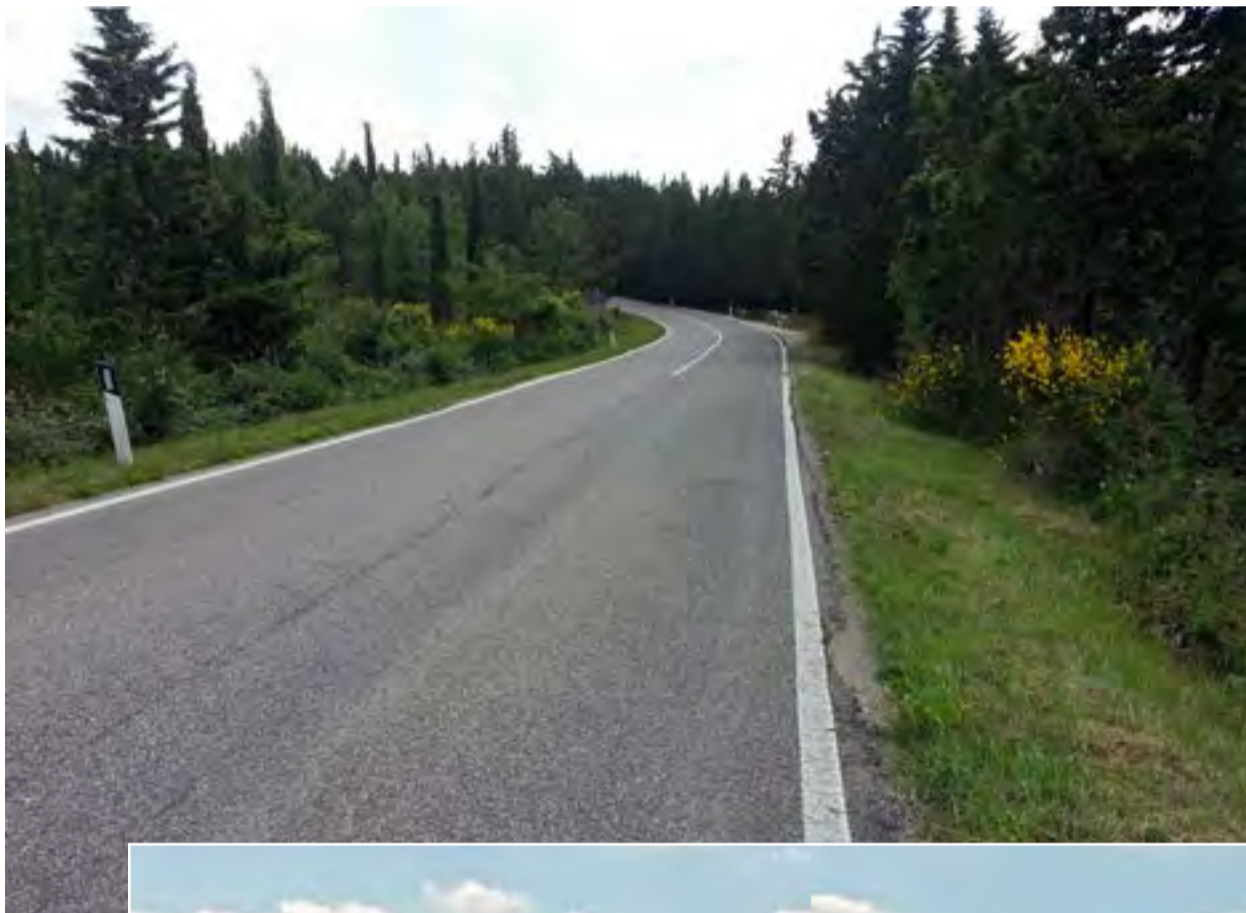
Da Firenze primo tratto è la Cassia, con sue belle curve salendo a San Casciano. Poi si prende la deviazione che porta a Sambuca (SP94) e magari si può approfittare per una pausa alla bella Badia a Passignano. Subito dopo il piccolo centro abitato inizia un tratto in salita verso San Donato in Poggio, pochi chilometri ma divertenti e in mezzo alla natura. Da San Donato ecco la strada per Castellina in Chianti (SP76), tutta da godere. Si sviluppa in gran parte in mezzo ai boschi, con un bel panorama verso la Valdelsa a ovest. Ottimo fondo, curve da pennellare lasciando che i profumi della vegetazione passino attraverso la visiera aperta.

*La strada che da Sambuca sale verso San Donato. Bella, ma occorre stare attenti, lo dice anche il cartello...*

## Andante con moto

Da Castellina si procede verso Radda (SR429). Tutta questa zona è un susseguirsi di agriturismo, B&B, alberghi, ristoranti, osterie, vendite dirette di vino e olio, wine tasting... Di sicuro non si muore di fame e di sete. Passata Radda si imbecca la SP2bis, fino a d arrivare a un bivio con una (stretta) curva a destra. È la SP112, che porta alla nostra meta: Volpaia. Ancora qualche chilometro tra vigne, fattorie, cascine e ville, che ti fanno

pensare che la vita è ingiusta e che non si capisce perché ti tocca vivere in una città caotica e andare tutte mattine al lavoro. Il tempo di intravedere il campanile della chiesa e si giunge nella piazza di Volpaia, che appare all'improvviso come una magia del tempo. Non si potrebbe parcheggiare qui, ma è sempre piena di moto e di auto. C'è un grande parcheggio appena sotto, ma è in pietrisco e ghiaia e in moto è un po' scomodo...



*La strada da San Donato a Castellina e il panorama verso la Valdelsa.*



## LA STORIA DEL CHIANTI COMINCIA QUI

Volpaia è un borgo fortificato d'origine medioevale entro le cui mura nasce il Chianti Classico dell'odierna Fattoria Castello di Volpaia.

Il primo documento che ne fa menzione fu redatto a Cintoia il 21 aprile 1172: esso testimonia che i fratelli Franculus e Galfredus da Cintoia, dopo essersi assicurati il consenso del padre e di "Liquiritia, uxor Franculi", accesero un prestito di 28 libbre d'argento con Spinello da Montegrossoli, concedendo in ipoteca i loro possedimenti, ch'erano situati nella "curte et castello de Vulpaio". Ma l'origine del castello è sicuramente molto più antica del documento. Situata nella zona nevralgica del Chianti senese, Volpaia ebbe a subire più volte le conseguenze della secolare lotta fra la Repubblica senese e quella fiorentina

Ciò che va sottolineato è che le vicende di Volpaia e delle famiglie che via via ne hanno posseduto il territorio sono state sempre strettamente legate allo sviluppo vinicolo del Chianti e della vera zona storica d'origine del Chianti Classico. Asse portante di questo sviluppo fu il sistema mezzadrile, di cui restano testimonianza i casali isolati nei poderi che, quali punti di insediamento, risalgono alla rivoluzione agraria del XII secolo.

(<http://it.wikipedia.org/wiki/Volpaia>)



*Una vista di Volpaia con il campanile della chiesa di San Lorenzo.*

*A destra la strada che sale verso Volpaia.*



## Andante con moto

### **BAR-UCCI – WINE BAR**

Qui si mangia toscano, punto e basta. Piatti caldi e freddi, primi, salumi, formaggi, crostoni e dolci, fatti dalla Gina, la mamma di Paola. La scelta dei vini è ampia ma non smisurata, tutti della Toscana, con una particolare attenzione, ovviamente, per il Chianti classico.

*Piazza della Torre, 9  
Volpaia, Radda in Chianti (SI)  
tel. 0577 735042  
chiuso il lunedì*

<http://www.bar-ucci.it>  
[info@bar-ucci.it](mailto:info@bar-ucci.it)



Ci sono un paio di ristoranti, ma il consiglio è quello di fiondarsi dalla Paola, che gestisce con grande passione e simpatia un bar, che non sembra per niente un bar, e che si chiama come lei: Bar-Ucci. Omen Nomen... Sua sorella gestisce il ristorante "La Bottega" dirimpetto. Prima il bar era una stalla: dove stavano i cavalli adesso c'è la stanza principale con il bancone, nelle due salette attigue stavano pecore e capre. È un locale piccolo ma ristrutturato con gusto e sapienza, e alle pareti sono appese vecchie fotografie di famiglia e del luogo. All'esterno ci sono i posti più ambiti, sotto alcuni gazebo da dove si gode della vista della piazza, della chiesa di San Lorenzo e del castello. Il borgo è minuscolo, ma è conservato splendidamente, con la sua struttura tipicamente medievale.

*Il frugale pasto del motociclista a dieta: insalata di farro e verdure e acqua liscia...*



*Il castello di Volpaia*

Per il - triste - ritorno si prende la la SP72/68 per Lucolena fino ad arrivare alla SP16, dove si volta a sinistra per il Poggio Sugame per arrivare a Greve in Chianti, una strada poco trafficata che ci si può godere con calma, dedicando un po' d'attenzione al paesaggio. Da Greve in Chianti la scelta è classica: la SR222 Chiantigiana, ancora belle curve e piacevoli dislivelli da affrontare gustandosi il paesaggio. Unica nota negativi i soliti assurdi limiti, rafforzati da una selva di autovelox messi a bella posta per rimpinguare le casse comunali! Da Strada si può prendere come variante la SP67 del Ferrone che riporta sulla Cassia. E a Falciani si sente già odore di casa.



Edoardo è un personaggio. Ti siedi con lui a parlare e lui spazia dalla cucina all'arte, dal marketing alla metafisica con la stessa naturalezza. Per lui conta l'anima, anche in un ristorante. Ecco perché lo slogan è India in tutti i sensi.

**Com'è nata l'idea di un ristorante indiano a Fiesole?**

*È stato un progetto che avevo in testa fin da quando avevo diciotto anni. Ho studiato medicina, poi mi sono occupato di mille cose dalla grafica pubblicitaria all'antiquariato. Ma l'idea di un ristorante indiano mi ha sempre affascinato. Sono partito per l'India e dopo un percorso non facile ma molto affascinante ho trovato i soci giusti per mettere in piedi il ristorante.*

**E cosa ti proponevi?**

*Volevo un posto dove si potesse avere cibo per il corpo e soprattutto cibo per l'anima. Un posto che facesse conoscere la cucina e la cultura indiana. Anche se usare il plurale sarebbe più corretto: cucine e culture! Tuttavia non mi bastava: la mia idea era un luogo dove circolassero idee, energie, filosofie. Credo di esserci riuscito.*

**Venti anni di India a Fiesole...**

*Un mezzo miracolo. Ad Aprile abbiamo compiuto venti anni. Non è per niente scontato essere ancora qui. Festeggeremo tutto l'anno come è giusto che sia.*

**Qual è il segreto?**

*In fondo è semplice. Se metti in piedi qualcosa che*

# Il cibo e l'anima



*non ha anima può avere fortuna per un periodo ma poi non ce la fa. Io credo che il segreto di un progetto imprenditoriale sia nel concetto che tu metti in pratica. Qui da noi non mangi e basta...*

## **Un posto dove succedono tante cose**

*Esatto, si va dall'illusionista fra i tavoli il mercoledì ai Dhaba Din (lunedì in osteria), dai percorsi di ri-conoscenza della propria identità a Mi espongo, una mostra fotografica che avrà il suo epilogo a settembre.*

*Qui ad India le idee e gli eventi non mancano. E sono importanti tanto quanto il buon cibo.*

## **E i fiesolani apprezzano?**

*Direi che apprezzano non solo i fiesolani. La nostra clientela è fidelizzata e arriva da tutta la Toscana. Questo ci fa molto piacere e ci dà motivo per andare avanti.*

## **E per il futuro?**

*Stiamo a guardare. Ho un'idea per la cucina che ancora non ti posso dire. Anzi te la dico ma non la scrivere...*

*Promessa mantenuta. Gola gioconda sa cosa succederà ad India fra qualche mese ma sarà Edoardo a dirci quando è il momento per scriverla. Possiamo dire solo che è un'idea interessante e originale. Come tutte le idee di Edoardo Castorina.*





# L'osteria sul colle più bello

**VINANDRO, A FIESOLE, COMPIE  
DIECI ANNI.  
A COLLOQUIO CON ALESSANDRO  
CORRADOSI.**

**Allora ci siamo quasi... a settembre sono dieci anni di Vinandro...**

Alessandro Corradossi fa trasparire l'orgoglio di chi, giorno dopo giorno, ha portato avanti un progetto bello e, anche se a tratti non facile, interessante.

Dopo tutto questo tempo il locale mantiene il carattere dell'osteria, anche se ha portato i posti da una ventina a circa 45, aprendo un'altra stanza. L'arredamento è curato e molto accogliente. Puoi salire in Piazza Mino a Fiesole e andarci a pranzo o a cena ma, se capita, anche fuori dagli orari canonici per una merenda, uno spuntino e un calice di vino.

**Cosa si mangia da Vinandro?**

*Qui si mangia tipicamente toscano con grande attenzione agli ingredienti e alle preparazioni. Però ogni tanto ci piace qualche incursione extra. Ad esempio ultimamente proponiamo dei tortelli pere e pecorino con pesto di pistacchi. Un piatto che sta avendo molta fortuna. Certo non ci scordiamo le nostre radici. Ai miei clienti suggerisco tonno del Chianti a base di maiale, peposo, cacciagione e tornando ai primi il ragù d'anatra al profumo d'arancia.*

**E per i vini?**

*Per i vini vale lo stesso discorso. Lavoriamo bene il Chianti Rufina, il Colli Senesi, il Nobile di*





*Montepulciano. Sia a bottiglia sia a bicchiere. E come per il cibo ci piace qualche elemento extra regionale. Sicilia e, per i bianchi, il nord Italia.*

**Che tipo di clientela frequenta Vinandro?**

*Soprattutto fiesolani e fiorentini. Siamo riusciti a creare un giro interessante. Certo ci sono anche turisti ma direi che la clientela è al 70% locale. La fascia di età è molto varia, si va dai 16-18 anni in su. E mediamente non si superano i venticinque euro.*

**Fiesole e Vinandro, come è andata in questi dieci anni?**

*Direi bene, le istituzioni ci hanno ascoltato, i cittadini ci vogliono bene.*



*Il Teatro Romano ha fatto sì che qualche personaggio famoso cenasse ai nostri tavoli. Massimo Orlando e Dario Fo tanto per dire due nomi. E non manca qualche giocatore viola.*

**Ora che Vinandro è un nome conosciuto per gli amanti della buona tavola e che le maggiori guide di settore ne scrivono e ne parlano bene quale è la riflessione di Alessandro?**  
*Ho imparato tante cose a fare questo mestiere. È stata una crescita sia umana che professionale notevole.*

**E se tornassi indietro cosa faresti?**  
*Alessandro ci pensa un attimo e sorride: Nessun ripensamento, rifarei esattamente la stessa scelta.*





**Gola etnica**

*di Jean-Michel Carasso*

*La lunga storia della melanzana. Originaria dell'Asia, adottata dagli arabi, trasmessa dagli ebrei, osteggiata dai cristiani. Oggi pilastro della nostra cucina.*



# Il frutto nero che ha vinto i pregiudizi





Come molti ortaggi e frutti, la melanzana (*solanum melongena*) è originaria dell'Asia, in particolare dell'India, ed è stata portata nel Mediterraneo dagli Arabi nel Medioevo. In Italia, sembra che la sua diffusione sia legata all'emigrazione degli ebrei dai territori occupati dagli spagnoli, in particolare dalla Sicilia, dopo la cacciata ricollegabile all'attività dell'Inquisizione in quei territori, verso la fine del Quattrocento. Osteggiati continuamente dal mondo cristiano, gli ebrei erano nel passato molto legati agli arabi, per affinità di origini e di cultura, anche gastronomica. Non sorprende, quindi, che abbiano, tra i primi, adottato la melanzana degli arabi, e che l'abbiano poi trasmessa, dalla Sicilia, al resto della Penisola.

### **Il malefico “frutto nero”**

Ma non fu facile: un frutto “nero” (in realtà viola scuro), colore del lutto e del demonio, amaro e per di più caratteristico della cucina degli ebrei, non poteva che destare sospetto presso i cristiani che, in quei tempi, erano già di per sé molto reticenti ad accettare ingredienti sconosciuti.

Per molto tempo la povera melanzana fu considerata velenosa, pericolosa, malefica, al punto che la tradizione popolare finì per chiamarla “mela insana”, deformandone il nome arabo “bedingian”, quando non la chiamavano “petonciana” (nome ancora usato dall'Artusi alla fine dell'Ottocento), riferendosi ad una delle sue (false) proprietà, diciamo, simile a quella ben conosciuta dei fagioli.

### **Melanzana o petonciana?**

L'Artusi, nel suo famoso ricettario "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", e siamo nel 1891, parla della melanzane scrivendo testualmente:

"Petonciani e finocchi, quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze; vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei, i quali dimostrerebbero in questo, come in altre cose di maggior rilievo, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani". A parte il complimento esplicito, dovuto probabilmente al buon

rapporto dell'Artusi, che lavorava nel mondo della finanza, con l'aristocrazia bancaria ebraica dell'epoca, questa sua dichiarazione dimostra che la melanzana non era ancora, nemmeno a quell'epoca, l'ortaggio popolare e onnipresente che è oggi sulle nostre tavole.





### **La melanzana e l'Islam**

Nei paesi musulmani del Mediterraneo e nei Balcani, invece, e specialmente nell'Impero Ottomano, la melanzana era da tempo un ingrediente fondamentale, e la cucina turca contava già decine e decine di ricette a base di melanzane, dai sofisticati piatti di corte alle più umili pietanze popolari, mentre in Italia, poco a poco e prima nel meridione, se ne sviluppava la coltura e la cultura, arrivando persino ad usarla come ingrediente di dolci come le famose melanzane al cioccolato della costiera amalfitana o le melanzane al cacao del napoletano.

Poi la melanzana divenne "italiana" a tutti gli effetti, e dal meridione al resto della Penisola, tutti presero a coltivarla e consumarla, all'eccezione forse dell'estremo Nord, Nord-Est e Nord-Ovest del paese, dove cresce con più difficoltà per via del clima meno adatto. Oggi non si potrebbe concepire la cucina italiana senza la presenza della melanzana, finalmente "sdoganata" e diventata uno dei simboli della famosa dieta mediterranea.

### **CONSIGLI PER GLI ACQUISTI**

Per le ricette, vi consiglio (pubblicità-progresso...) il mio libro di cucina greca: "La cucina greca – Sapori dal cuore del Mediterraneo", Edizioni Ponte alle Grazie, Milano 2013, nella collana "Il lettore goloso" diretta da Allan Bay.

ISBN 978-88-6220-826-0.





### **La rivincita della melanzana e non solo**

Bella vittoria per uno degli ortaggi più disprezzati e negletti della storia della gastronomia europea, alla stregua della patata e del pomodoro, anch'essi originariamente sospettati di essere nocivi per l'uomo e guardati con diffidenza. Cito appositamente la patata e il pomodoro perché, guarda a caso, fanno parte della stessa famiglia organolettica della melanzana: le solanacee. le solanacee, come oggi sappiamo e come probabilmente nel passato intuivano, contengono una sostanza alcaloide chiamata solanina che è effettivamente velenosa per l'uomo. Ingerita in quantità importanti genera disturbi digestivi e nervosi anche gravi, ma la maturazione e la cottura ne riducono la pericolosità. Però, le piante di melanzane, pomodori e patate sono obiettivamente velenose, e tanto basta per averne fatto, per intuizione o scienza, degli ortaggi un po' "sospetti" nei tempi passati.

### **La melanzana al giorno d'oggi**

La melanzana, oggi regina dei nostri orti e della nostra tavola, non è poi solo "nera", e non è poi solo "mela": esiste in diverse varietà. Alcune sono frutti di ricerche agronomiche recenti, altre esistevano già secoli fa ma non erano arrivate da noi. Oggi troviamo sul mercato melanzane lunghe, a globo, a pera, da molto grosse a molto piccole, nere, viola, violacee, striate di bianco, e addirittura rosse o bianco-avorio, queste ultime ancora rare. Il sapore è pressoché uguale per tutte, magari cambia un po' la consistenza e la destinazione d'uso, come fanno bene i nostri cuochi.

**A MONTALCINO UN TREKKING CHE  
PERMETTE DI OSSERVARE  
L'IMPATTO DEL LAVORO UMANO  
SUL PAESAGGIO.  
E LE SOSTE SONO RISTORATRICI...**

# L'ingegno e la mano dell'uomo



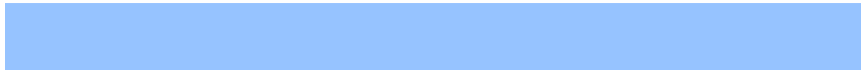


Fosso del Cacatoio... se la toponomastica non è un'opinione qualcosa vorrà pur dire. Lo si incontra sul percorso numero 2 che porta a Montalcino. Abbiamo percorso un paio di chilometri di strada bianca provenendo da direzione Castiglion del Bosco. Interessante perché le strade bianche nel senese hanno una loro logica. Ma col caldo e soprattutto con le auto che alzano polvere non è stata una grande scelta. Molto meglio il sentiero che punta dritto dentro al bosco. Poco prima di imboccarlo ci troviamo davanti a una vipera morta nel bel mezzo della carreggiata. Doveva essere grossa a giudicare dalle dimensioni della spirale.

*A sinistra una veduta di Montalcino dal Bosco*

Nel bosco che parte da Villa Le Prata la camminata è più agevole, soprattutto per niente difficoltosa. Con un bel po' d'acqua poi è ancora più agevole. È un percorso che fa capire davvero Montalcino, usando per così dire uno sguardo meno da cartolina. A sinistra in basso trovi le vigne a destra più in alto la parte più selvatica con una varietà di flora davvero notevole. Lo si capisce in particolare quando si arriva al Palazzone, fattoria da cui si gode una vista incantevole. Insomma quello che importa rilevare in questi pochi chilometri che portano al paese è l'interazione uomo-ambiente, con intere aree disboscate e adibite a vigna.

Si perché si ha la tendenza a pensare che il paesaggio vinicolo toscano sia, qui come altrove, del tutto naturale. Invece per caratterizzarlo intervengono decisamente l'ingegno e la mano dell'uomo.





*La fortezza di Montalcino e la  
bella sede del Circolo Arci*

Il paesaggio è perciò frutto di trasformazione socio-culturale. Se l'uva e il vino non avessero un valore economico tutto sarebbe ancora bosco. Non a caso lo stemma di Montalcino contiene un leccio sopra a tre monti.

Nel nostro tragitto notiamo diverse zone umide, qualche corso d'acqua oltre a quello del Cacatoio, addirittura un piccolo stagno.

Procediamo e occorre dire che la segnatura in bianco rosso è praticamente inesistente. Ma il paese di Montalcino è sempre a vista e orientarsi non è difficile.

Arrivati in paese ci concediamo una sosta a birra e pane e salame in un bel posto che scopriamo essere il Circolo Arci del luogo. Nelle strade c'è un discreto numero di turisti sia italiani che stranieri. Il paese vive delle sue eccellenze enogastronomiche e artigianali. E dagli oltre 500 metri di altezza si può ammirare il panorama verso la parte che guarda il fiume Ombrone. Se uno avesse tempo e voglia il sentiero numero 2 porterebbe addirittura a San Quirico d'Orcia e ancora più su. Ma almeno il tempo manca ed è ora di tornare indietro.



Un tragitto del genere comporta una tempistica di questo tipo. Essere sul posto verso le 9.30. Compire il tragitto con tutta calma con grande attenzione alle piante e alla conformazione geologica della zona, nonché alla dislocazione delle vigne. Arrivo al paese di Montalcino a metà mattina, sosta caffè e giro panoramico. Ritorno con possibilità di degustazione e brunch - fissato per tempo - in qualche fattoria della zona. Perché anche i viaggiatori mangiano e bevono bene. E a Montalcino la possibilità non manca.

## NON SI VIVE DI SOLO VINO

**Montalcino** si colloca alla fine della Val d'Orcia a nord ovest del Monte Amiata. Abitato già in epoca etrusca sembra derivi il suo nome da Mons Lucinus (dalla dea Lucina) o più probabilmente da Mons Ilcinus (Monte dei Lecci, pianta molto diffusa nell'area). La storia si intreccia inevitabilmente con le battaglie fra Siena e Firenze. Un tempo importante centro di produzione del cuoio oggi è conosciuta nel mondo per i suoi vini: Brunello, Rosso, S. Antimo.

Merita una visita il centro storico con un occhio di riguardo alla Fortezza, alla Chiesa di Sant'Agostino, Alla Cattedrale di San Salvatore, al Palazzo dei Priori. Da menzionare anche il sito archeologico di Poggio alle Mura. Qui sono stati rinvenuti i fossili di una balena vissuta 4 milioni di anni fa. Montalcino è inoltre famosa per la Compagnia di Arcieri vincitrice di ben sette titoli italiani.

Se poi vi piace la tradizione sappiate che ad agosto si tiene il torneo di apertura delle cacce e che l'ultima domenica di ottobre è di scena la sagra del tordo. Non ultima, vista l'importanza che riveste in loco, la settimana del miele. Perché non si vive di solo vino.



# Convenienza schiacciante



# -30%

## SU 50 PRODOTTI A MARCHIO COOP

OGNI MESE UN AIUTO CONCRETO PER I NOSTRI SOCI

Dal 1° marzo al 31 luglio 2014

# unicoopfirenze

RISPARMIO E QUALITÀ

Ritira nei punti vendita il depliant con l'elenco dei 50 prodotti in offerta nel mese di marzo

*Per questa uscita delle nostre degustazioni abbiamo scelto i vini dell'azienda Cesani e in particolare il SeraRosa 2013 e la Vernaccia Sanice.*

# I nostri vini

Abbiamo degustato due vini dell'azienda Cesani. Sanice e SeraRosa appartengono a una gamma di vini che denotano lo stile Cesani, capace di produrre vini interessanti e adatti a diversi momenti di convivialità. Ne sono testimonianza rossi come il Serisè, il Cellori e il Luenzo. Uno stile che significa qualità e grande esaltazione del territorio e che trova riscontro grazie a un impegno serio messo in pratica giorno dopo giorno.



## FRA GUSTO E CULTURA DEL TERRITORIO

Situata a Pancole, a 6 km dal centro di San Gimignano, Cesani è un'azienda biologica di proprietà dell'omonima famiglia. Qui si producono vini di pregio e olio extravergine di oliva, tenendo insieme rispetto per l'ambiente, tecnologia, amore per la propria terra, sostenibilità.

Nel centro aziendale è attivo l'Agriturismo Cesani, composto da 10 camere e un appartamento, dove è possibile scoprire un prezioso angolo di Toscana fuori dai soliti circuiti del turismo di massa.

Qui si offre agli ospiti l'opportunità di comprendere l'intrigante mondo del vino con degustazioni e mini corsi di enologia. L'azienda si impernia su valori precisi: innanzitutto l'importanza delle relazioni umane improntate su solidarietà, cooperazione e giustizia in modo che i rapporti tra persone siano sempre prevalenti sulle logiche di produzione.

Quindi una attività economica basata su trasparenza, semplicità e sostenibilità grazie a sistemi di produzione biologica e alla promozione di prodotti locali in un'ottica di filiera corta. Non ultima la valorizzazione del patrimonio naturale e umano del territorio.

**Per info:** [www.cesani.it](http://www.cesani.it)  
[www.agriturismocesani.it](http://www.agriturismocesani.it)



## Serarosa Rosato IGT 2013

SeraRosa 2013 toscano igt è un rosato molto piacevole, il classico vino estivo che ben si accompagna a una pasta o a degli affettati.

Ha profumi di ciliegia e rosa e al gusto mostra una buona vena acida. Si ottiene da Sangiovese in purezza e se ne tirano 4000 esemplari. Il vino fermenta in acciaio con un affinamento di tre mesi. Da provare anche in orario aperitivo con formaggi non troppo strutturati.



## Vernaccia di San Gimignano DOCG Sanice

La Vernaccia Sanice è prodotto di punta della fattoria. L'abbiamo trovata più agile rispetto a precedenti edizioni, più fresca, anche se mantiene intatta tutta la sua importanza strutturale. Il colore è paglierino carico e al naso presenta un ricco mosaico di sentori che spaziano da pesca matura a cedro con contrappunti speziati.

Al gusto evidenzia un buon bilanciamento fra tenore alcolico e acidità e mostra tutta l'anima del territorio grazie a un finale prolungato che ricorda la mandorla. Si producono 9000 bottiglie con una massa che fermenta per metà in acciaio e per metà in barriques.



# I produttori ci mettono la faccia



*I ritratti di Oliviero Toscani  
presentano l'Anteprima Vini  
della Costa Toscana.*



I loro ritratti campeggiano dai manifesti con i volti delicatamente appoggiati alle bottiglie, così hanno voluto annunciare la XIII edizione di Anteprima Vini della Costa Toscana i produttori dell'Associazione Grandi Cru. La campagna di affissioni, realizzata con le foto di Oliviero Toscani, dichiara che i produttori credono davvero nel loro prodotto e ci mettono letteralmente la faccia.

Sarà proprio Oliviero Toscani, nella duplice veste di fotografo e membro dell'Associazione ad aprire l'Anteprima con la presentazione del libro "I Sessantacinque grandi dei Cru della Costa Toscana", dedicato ai produttori della costa. Un racconto fatto di parole, tracciate dal giornalista Francesco Merlo e Salvatore Settis, e di immagini,

con le foto scattate da Toscani.

La Toscana che si specchia sul mare si è presentata con oltre 80 viticoltori provenienti da ben 5 diverse province (Lucca, Massa Carrara, Pisa, Livorno e Grosseto), più di 400 etichette fra vini "en primeur" e bottiglie già in commercio.

Importante la presenza degli ospiti stranieri: il territorio ospite quest'anno è stata la Galizia e i suoi quasi 100 vitigni autoctoni, i vini del Cammino di Santiago ci hanno raccontato una Spagna antica tra valli ed oceano.



### **Abbiamo incontrato Ginevra Venerosi Pesciolini Presidente dell'associazione "Grandi Cru della Costa Toscana", che ci racconta la genesi del volume.**

*La nostra associazione nasce più di dieci anni fa grazie a dodici persone, dodici allevatori di vite che vivono e lavorano sulle colline più famose del mondo.*



*Siamo in quella parte di Toscana che si affaccia sul mare e accanto a questo paesaggio, in questo libro, mettiamo anche le nostre facce, sempre più numerose.*

*Siamo diventati sessantacinque in questi anni; siamo tanti e diversi tra noi, per età, storie, esperienze ma difendiamo tutti assieme gli stessi principi essenziali che ci hanno fatti trovare nel Maggio del 2003. Il bello della nostra terra è il modo tutto suo di far riaffiorare quello che*

*facciamo e come lo facciamo. L'essere artigiani del vino è un punto di arrivo per noi; noi che siamo convinti che la filosofia industriale potrebbe solo nuocere al legame con il territorio. È forse inevitabile che i mercati muovano verso la globalizzazione, ma non dobbiamo mai permettere che questo influisca sulla qualità dei prodotti della terra, il vino su tutti. È un po' anche questo il senso di ritrovarci in un libro, una traccia di uomini, donne e della loro cultura. Come il vino dei nostri luoghi.*

*A colloquio con Olivero Toscani*

## **IL VINO MI INCATENA E MI SENTO PIÙ LIBERO**

### **Quanto tempo per realizzare il volume?**

*Un anno, abbiamo pensato di farlo l'anno scorso. È la prima volta che si fa sistema, sistema estetico in un gruppo di produttori di vino. Non è un libro di marketing per spingere il vino, è un libro per fare vedere l'impegno per il territorio.*

### **Ci sono stati conflitti fra te, - fotografo internazionale e uomo cosmopolita - e la realtà a volte provinciale e conflittuale del mondo del vino italiano?**

*È vero: grandi professionisti, grandi eccellenze, ma a differenza dei francesi, bravissimi a fare gruppo, questo, purtroppo, in Italia spesso non succede.*

*Invece da noi il gruppo ha funzionato. E mi sono iscritto anche io all'associazione.*

### **Hai raccontato il vino?**

*No, non ho raccontato tanto il vino... Ognuno fa il vino e pensa che il suo vino sia il più buono di tutti. Il vino lo deve giudicare chi lo beve. Mi interessavano le facce, queste facce... Facce di privilegiati che hanno a che fare con la terra e la natura. Gente che non può imbrogliare e si vede dagli occhi...*

### **Come mai sei diventato un produttore di vino?**

*Per incatenarmi a un progetto... Più mi incateno e più mi sento libero... Diventare produttori porta via tanta energia, tanta economia, tanto tempo e allora va bene...*





### **Viticoltori e allevatori**

*Essere viticoltori o allevatori, come dicono i colleghi d'oltralpe vuol dire fare il vino con le nostre uve e non lasciarlo mai in altre mani che le nostre, dalla barbatella alla bottiglia. La qualità si costruisce a poco a poco, si alleva giorno dopo giorno e si esprime assieme a tutte le anime del territorio: il suolo, il clima e su tutti il frutto. La tecnologia che mira a standardizzare i processi e abbattere i costi non fa per noi.*

*Ben venga quella che permette di esaltare questa attenzione certolina, la sensibilità e la passione per la natura e per le persone che ci lavorano.*

*Un produttore di vino suona una musica antica, dal vivo, ma senza improvvisare.*

*Si spostano gli accenti per approfittare di quelle occasioni che le stagioni offrono per darci qualcosa di sempre diverso e sempre uguale. Una unicità fatta di differenti accordi, per una stessa melodia.*

### **L'incontro con Oliviero Toscani**

*Nasce con questo spirito, il nostro incontro con Oliviero Toscani (anche lui allevatore di viti) e con la sua bottega artistica. Volti e persone, più che case e cantine.*

*È un immenso lavoro che hanno fatto. E dopo di noi, alter persone e alter facce, come è sempre stato e come continuerà ad essere, seguendo questa strada.*

*Per strada, durante questi miei anni di presidenza, ho trovato persone come Oliviero e molti altri amici. Per strada abbiamo perso qualcuno ma molti altri si sono uniti a noi, tenendo a mente che per noi è molto importante la centralità della terra, che prende e dà moltissimo.*

Il discorso di Salvatore Settis, alto e profondo, ci mostra le immense implicazioni a cui porta il concetto di bellezza; una lungimiranza volta verso il passato e verso il futuro, per salvaguardare i diritti delle generazioni che verranno.

Il testo di Francesco Merlo, polemico e tagliente, con le sue immagini realistiche, a volte amare, ci offre il materiale per una riflessione sul Paese bello e ricco che sperpera il suo patrimonio. Ma ci dà anche gli strumenti per generare gli anticorpi per il cambiamento.

Queste facce, queste storie sono la storia della nostra agricoltura, quella di cui si può essere orgogliosi. È tempo che qualcuno capisca quale direzione si deve prendere.

Al momento giusto, anche a questo serve un libro.



*A colloquio con Francesco Merlo*

## **TOSCANACCI E TOSCANUCCI**

Appartiene a quella categoria dei “siciliani” che fanno lievitare le parole e le rendono indimenticabili.

La scelta di affidare a lui, invece che all’ennesimo “esperto” di vino la parte scritta del volume mi è sembrata ottima.

### **Merlo, “Parole e Vino” accoppiata pericolosa?...**

*C’è una complicità che può diventare corritività. Nel senso che spesso i produttori di vino hanno alimentato una “Critica” intesa come figura professionale, che usa troppe espressioni gergali e l’espressione gergale a volte nasconde il vuoto.*

*Si usano frasi che fanno un po’ ridere e che non fanno troppo bene al vino.*

### **Lei diceva che nelle foto di Toscani a volte c’è come un’identità fra volto e caratteristiche del vino... Lombroso e Veronelli assieme?**

*È bello immaginare questo... È bello immaginare un rapporto fra la faccia e il vino, forse il vino somiglia a chi lo produce. Per esempio: il vino di Gaja, È sicuramente tagliente e rotondo com’è lui di persona.*

*Questa idea è mutuata, ripresa dal rapporto fra gli scrittori e le loro facce; c’è una vecchia mostra organizzata da Leonardo Sciascia “Ignoto a me stesso”, una raccolta di foto e immagini di scrittori e da lì ho pensato che fra la faccia dei produttori e il loro vino ci fosse tutta un’esplorazione che sarebbe bello fare.*

### **Il suo rapporto con la Toscana?**

*Un posto bello, vivevo all’estero e ho comprato casa qui. Per i miei figli che sono nati all’estero la Toscana era la casa.*

*E anche io, come Montanelli divido i toscani in “toscanacci” e “toscanucci” e per tornare alle facce dei produttori, se intravedo il volto di un “toscanuccio”, io quel vino, non lo bevo.*





Gola letteraria  
di Paula Becattini

# E dove non è vino, non è... lettura



*Breve excursus del vino in letteratura, dagli albori ai giorni nostri.*

*Perché da sempre il vino ci accompagna, donandoci l'ebbrezza di vivere e di amare, infondendo frasi e canti e lodi con la piacevolezza del suo calore.*

**Da sempre si beve e da sempre si parla di bere.**

Infatti è una storia molto antica quella della vite, che si perde nella notte dei tempi: sembra sia nata prima dell'uomo, tanto che è stato scoperto, in un deposito di lignite vicino a Cavriglia (Arezzo), un fossile di *Vitis vinifera* risalente a oltre 2 milioni di anni fa.

Il vino invece nasce con l'uomo e a causa di un suo errore: l'origine di questa bevanda sembra sia da addebitare a una fermentazione accidentale dell'uva.

Ma il felice sodalizio tra vite e uomo incomincia quando questa pianta da selvatica diviene coltivabile. Sembra che i primi coltivatori di viti da vino siano stati gli Egizi, mentre i Greci raffinarono la tecnica della potatura, riuscendo a produrre grappoli ricchi e concentrati.

**La Genesi**

Difficile stabilire quando e dove sia avvenuta con esattezza la prima vendemmia, tuttavia l'origine della vinificazione è molto antica e ha avuto inizio nell'area caucasica, nella quale, secondo la Bibbia (IX capitolo della Genesi), dopo il Diluvio sarebbe approdato Noè «che era agricoltore, principiò a lavorare la terra e a piantare una vigna». Dal frutto della vite Noè ricavò il vino e, ubriacatosi, si addormentò nudo nella sua tenda, dove fu visto dal figlio di Cam, che non mostrò il giusto rispetto, ridendo di lui insieme ai fratelli. Al risveglio Noè non maledì Cam, ma suo figlio Canaan.

La storia assegna poi a Noè il compito di ripopolare la terra di viti dopo il Diluvio: la vite infatti è il simbolo dell'Antico Testamento, il simbolo profetico del Cristo che dovrà venire. In realtà dal Caucaso i Fenici portarono la varietà *orientalis* (antenata delle nostre uve bianche) sulle coste del Mediterraneo; mentre dagli altipiani africani sarebbe arrivata in Egitto quella *occidentalis*, progenitrice dei vitigni rossi.



## Il vino come simbolo

Fin dall'antichità il vino si carica di significati allegorici.

Molti i manoscritti che ci forniscono prove di un radicato culto del vino legato a divinità tra le quali spiccano Bacco, il Dio del vino per eccellenza, e Dioniso, raffigurato con la figura del satiro (mezzo uomo e mezzo bestia), il cui culto è legato all'ebbrezza ed alla sfrenatezza istintiva, grande protettore della vite, della spremitura e del vino, il Dio della potenza fecondatrice della natura ed della rinascita periodica delle cose.



### QUARTINE DI OMAR KHAYYÂM

Il persiano matematico, astronomo e filosofo Omar Khayyâm (1048-1131) fu anche poeta, consegnando il suo nome e la sua esperienza profonda della vita, a questo manipolo di fuggevoli impressioni liriche, di annotazioni di un razionalismo pessimistico, come vogliono alcuni, o d'una misticità esoterica, come sostengono altri.

Questa famosa raccolta poetica non cessa di sedurre da quasi un millennio con la sua dolcezza, la sua gioia e la sua tristezza. Un canto la cui immediatezza e altissima liricità si esprimono nell'obbligata brevità della quartina.

Dedicate soprattutto al motivo del vino e all'esaltazione del "vizio" bacchico, le Quartine contengono pure altri temi, assai più profondi, come ad esempio: una meditazione originale sulla morte e sui limiti della ragione umana "impotente" di fronte al mistero dell'esistenza; un rimprovero, spesso rancoroso, a Dio, il cui progetto creativo è accusato di irrazionalità e incoerenza; un feroce attacco al bigottismo e all'ipocrisia dei religiosi.

*Io nulla so, non so se Chi mi m'ha creato  
M'ha fatto pel Cielo o m'ha destinato all'Inferno.*

*Ma una coppa e una bella fanciulla e un liuto  
sul lembo del prato*

*Per me son monete sonanti: a te la cambiale  
del Cielo!*

**Omar Khayyâm**  
da "Quartine", n. 43

Ma non solo... Da millenni il vino è cantato e decantato da artisti, poeti, filosofi, nell'intento di definire ed elevare questa bevanda sacra per eccellenza, di descriverne ricordando ed esprimendo le sensazioni, i turbamenti e i moti che essa provoca.

Un simbolo, e anche rito, è l'atto del brindisi, prologo al bere e momento fondamentale di incontro (o simposio, dal greco sun-pino = bere insieme). Il brindisi è spesso l'incipit d'altissimi dialoghi verso la conoscenza o di terribili accadimenti epici.

Ne *il Simposio* di Platone il vino inoltra e accompagna il dialogo; mentre nell'*Odissea* di Omero il brindisi apre alla morte di Polifemo e alla fuga di Ulisse, e successivamente alla strage dei Proci e alla liberazione di Penelope.

Il vino è anche la bevanda sacra dei sacrifici, il mezzo che favorisce il contatto con gli dei.

Alla vista della costa italiana che si avvicina, il vecchio Anchise invoca protezione agli dei innalzando un grande calice antico pieno di puro vino.



## MAIGRET E IL COMMERCIANTE DI VINI DI GEORGES SIMENON

Il titolo originale di questo romanzo di Georges Simenon con protagonista il commissario Maigret in francese è *Maigret et le marchand de vin*; in italiano è stato pubblicato anche con il titolo *Maigret e il produttore di vino*.

È il settantunesimo dedicato al celebre commissario.

Da buona lettrice di gialli in gioventù, non ho nessuna intenzione qui di esporre la trama, per rispetto a chi non ha letto questo breve romanzo che si rivela anche un breve saggio di sociologia. Sappiate solo che la vittima è Oscar Chabut, uno dei più importanti produttori di vino della Francia e l'indagine si presenta difficile. Maigret, mezzo influenzato, comincia il suo lavoro e, tra un bicchierino di acquavite e uno di rum, incontra l'entourage del commerciante: sfruttati e sfruttatori, poveri diavoli e ricchi corruttori, donne offese e violentate.

Un libro da leggere con attenzione e piacere.

## Gola letteraria

Nell'*Eneide* il vino è presente anche alla comparsa del serpente, simboleggiante i sette anni di peregrinazioni che dovranno affrontare i troiani per raggiungere la loro meta, e nel momento in cui Enea vede realizzarsi le profezie e si rende conto di essere finalmente giunto dove lo conduceva il destino.

La realizzazione del vino ha avuto una lenta e graduale evoluzione nel corso dei secoli, ma è solo tra l'Alto e il Basso Medioevo (700 d.C. – 1400 d.C.) che la tecnica di produzione fa uno dei suoi fondamentali salti di qualità, per poi trasformare il vino, negli ultimi quarant'anni, da bevanda di diffusione interregionale a prodotto mondiale.



### **VINO DENTRO DI FABIO MARCOTTO**

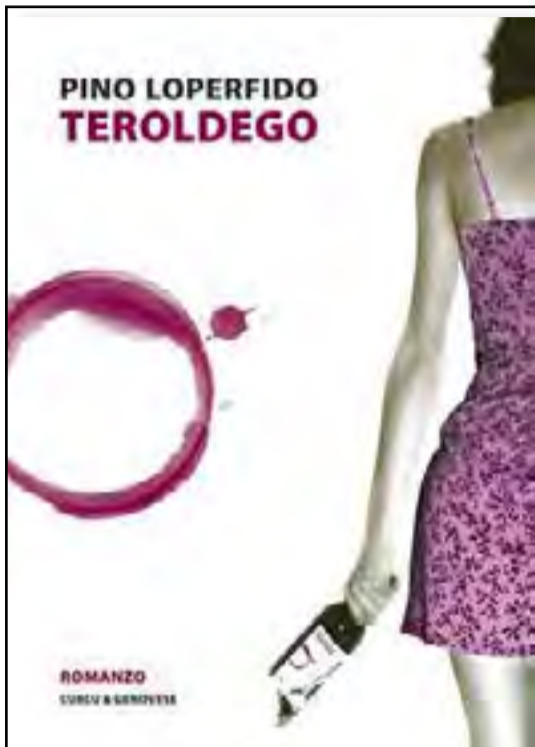
Questo romanzo ha avuto tre ristampe, l'onore di una trasposizione teatrale firmata dal Teatro Stabile di Bolzano e nel 2013 un film thriller da cui è liberamente tratto.

Possiamo definire il libro di Marcotto curioso e insolito; non una semplice guida o un trattato, ma un vero e proprio racconto sul vino.

Il personaggio, Mariano Cuttin, un impiegato di banca trentino, diventa una delle massime autorità internazionali in fatto di vino, prima di subire una strana metamorfosi.

Libro divertente, ironico e garbato.

Da ascoltare anche il cd di Paolo Fresu, "Vinodentro", colonna sonora dell'omonimo film.



## TEROLDEGO DI PINO LOPERFIDO

Il romanzo Teroldego ha vinto il 2° premio alla V edizione del concorso "Il vino nella letteratura, nell'arte, nella musica e nel cinema", promosso ed organizzato dal Centro Pavese Museo Casa Natale.

Il protagonista, Lillo Gubert ha ventidue anni e odia proprio tutti: donne, immigrati, politici, veneti, meridionali, bolzanini, camerieri, casellanti e chiunque non sia praticamente identico a lui. Teroldego è un romanzo di formazione e di distruzione. La storia di un compagno di sbronze, di un figlio trascurato, di un nipote strafottente. La cronaca di un anno vissuto pericolosamente che, proprio come la vita, diverte, agita, sorprende.

## Tra noia e piacere

Nel XVII secolo il vino assume importanza grazie alla presenza dei cabaret, dove venivano serviti quelli migliori, ma soprattutto grazie all'attività di Dom Pierre Pérignon (1639-1725), procuratore dell'abbazia di Hautvillers, il quale iniziò a dedicarsi alla realizzazione dello Champagne spumante.

Il XVIII secolo è conosciuto per eccellenza come l'età dei lumi, l'età della ragione, l'epoca in cui una diversa indagine si applica alle scienze esatte ponendo le basi delle logiche razionali, delle filosofie illuministiche. In cui si ambisce creare una summa che riunisca lo stato delle conoscenze umane. Tale ambizione si realizza nella *Encyclopédie*, opera che consta di 43 volumi e che fu pubblicata tra il 1751 e il 1776. Fu ideata da Diderot e D'Alembert, che ebbero fra i loro collaboratori i più brillanti spiriti dell'epoca: Rousseau, Voltaire, Condillac e molti altri.

I principali paesi produttori di vino per i compilatori dell'*Encyclopédie*, erano la Grecia, l'Italia, la Spagna, la Germania, l'Ungheria e ovviamente la Francia.

## I vini più apprezzati

I vini greci più apprezzati erano quelli di Creta e di Cipro. I migliori vini italiani: Il Lachrima Christi rosso prodotto ai piedi del Vesuvio, dal gradevole profumo ed un po' dolce; l'Albano, rosso e bianco, specialmente indicato per i malati; i vini di Montefiascone, di Vicenza, e di Rezia. Tra i vini spagnoli, sciropposi e dolci a causa del loro particolare metodo di vinificazione, sono elencati quello delle Canarie, il Malvasia, il vino di Malaga e di Alicante. Mentre i vini della Germania non erano molto apprezzati; gli unici considerati accettabili sono quelli del Reno e della Mosella. Con l'800 per la letteratura si apre un nuovo mondo tutto da analizzare, un mondo dove lo scrittore ha il compito di indagare le profondità dell'animo umano, e spesso si affida ai poteri dell'alcool, buona traccia da seguire per gettare un po' di luce sull'uso che si fa del vino dell'inconscio. Charles Baudelaire è stato forse l'unico grande personaggio della letteratura che sia riuscito a

## Gola letteraria

vedere nel vino un soggetto per un'opera. Del vino parlerà in diverse poesie, raccolte nell'omonima sezione de *Le fleurs du mal* (1868) e soprattutto nel suo trattato sui *Paradis artificiels* (1860), dove nella prima parte dell'opera, pubblicata con il titolo *Le haschisch*, Baudelaire dedica al vino un suo particolare inno come introduzione a quel mondo.

La letteratura italiana dell'Ottocento non vede in contrapposizione autori che si siano cimentati direttamente nell'analisi dell'alcool, ma sarebbe comunque un oltraggio non soffermarci sulla visione di Giacomo Leopardi.

Non è possibile cercare di interpretare la visione di Leopardi per il vino come si è appena fatto per Baudelaire, tuttavia da poche parole è possibile cogliere un vasto pensiero che gira intorno alla nostra bevanda e in generale intorno a tutti gli alcolici.

Anche il moralista Leopardi non era affatto astemio: apprezzava soprattutto il vino delle Marche. Nel *Dialogo* di Torquato Tasso e del



### **ELOGIO DELLA SBRONZA CONSAPEVOLE DI ENRICO REMMERT E LUCA RAGAGNIN**

Due scrittori divoratori di libri alle prese con un tema che inzuppa la letteratura di tutti i tempi e di tutte le geografie: l'alcol. *Elogio della sbronza consapevole* è una stravagante antologia al cui interno si trovano racconti originali, estratti, aforismi, parodie, false citazioni, divertissement, deliri non attribuibili, il tutto legato al tema senza tempo del bere (vino, birra, liquori, qualunque cosa purché sia alcolica).

Un mondo con mille sfaccettature: dall'ebbrezza gioiosa di Hrabal alla timidezza vogliosa di Manzoni, dal buio alcolico di Poe e Dylan Thomas alla purezza distillata della Bibbia, da Shakespeare a Nick Cave, da Omero a Calvino, da Dante e Totò a Celine e Baudelaire.

Il rischio è di inebriarsi alla semplice lettura.

suo genio familiare, il Tasso ritrova il misterioso “genio” in un bicchiere di “liquore generoso”, simbolo dell’illusione, della fuga dalla realtà che comporta lo stato di ubriachezza; con l’alcool riesce a scalzare la noia tra gli “intervalli della vita”, a provare piacere ricordando o sognando, a sfuggire al dolore provocato dalla lontananza dalla donna amata, creando nella sua mente una vita illusoria, celata dietro al suo “genio” e alla sua malattia.

### **Il vino nel ‘900...**

Il Novecento è il secolo delle nuove teorie scientifiche quali la teoria dei quanti di Planck, la relatività di Einstein e la psicanalisi di Freud. Italo Svevo fu un attento lettore di Freud, la cui teoria della psicanalisi domina in primo piano nel romanzo.

In *La coscienza di Zeno* troviamo nel capitolo La moglie e l’amante una riflessione importante, che riguarda direttamente l’effetto del vino sulla capacità di ragionare, sulla nascita di quelle reazioni riconducibili solamente all’altro io che è in noi. Zeno Cosini coglie al volo l’opportunità di abusare del vino per poter momentaneamente guarire dalla sua malattia, potendo portare alla luce un nuovo personaggio, un altro io capace di esprimere volontà e sentimenti altrimenti repressi. Ma l’effetto del vino rimane comunque una dimensione temporanea, non è la medicina che può curare la malattia che affligge Zeno: la sua incapacità di vivere.

Ne *La luna e i falò* di Cesare Pavese il vino non è uno strumento per sfuggire alla realtà, bensì la realtà vera e propria di una terra: le Langhe. Nella sua infanzia le vigne sono il mondo, il luogo dove si gioca, si fa festa, si lavora, si guadagna... insomma, sono la vita.



### **... e nel XXI secolo**

Gli scrittori non hanno mai smesso di “meditare” sul vino: a lungo si potrebbe continuare questo viaggio.

Oggi sono cambiati i gusti, le tecniche di vinificazione si sono rivoluzionate e affinate, si beve sempre più dell’ottimo vino, ma questa schietta bevanda – il “divino spirito” – rimane eccelsa nel rinnovare gli ardori e le passioni anche tra le pagine letterarie, liberando altri aromi e altri piaceri rispetto il passato.

Se tra queste non avete trovato il titolo di un libro che vi “ispira”, da poter leggere con curiosità o avidità, o che vi possa accompagnare nei momenti di relax serale accanto a un calice di un buon vino da meditazione, non demordete: quando meno ve lo aspetterete arriverà nelle vostre mani e sotto gli occhi. Come l’amore.

*E dove non è vino, non è amore  
Né alcun altro diletto hanno i mortali.  
Euripide (480 a.C. – 406 a.C.)  
da “Le Baccanti”*

# OCA SELVATICA ISLANDESE CON MELE E PRUGNE SECCHIE

## ARROSTITA ALL'ANTICA

da "La donna è un'isola" - Auður Ava Ólafsdóttir



### Ingredienti

OCA	MELE
SALE	PRUGNE SECCHIE
PEPE	PREZZEMOLO

**S**trofinate l'oca con sale e pepe sia esternamente che internamente, poggiatela sul ripiano del lavandino e preparate il ripieno, che sarà composto da fettine di mela, prugne secche private del nocciolo e prezzemolo tritato. Introdurrete il ripieno nel ventre dell'oca e chiudetene l'apertura puntellandola con del ferro da uncinetto oppure effettuando una cucitura. Abbiate l'accortezza di sigillare anche altre eventuali aperture (per esempio quella del collo) da cui il ripieno potrebbe fuoriuscire. Prendete una griglia e poggiatela su una teglia da forno, quindi ponete l'oca sulla griglia a petto in su e arrostitela per alcuni minuti a temperatura molto alta. Versateci sopra acqua bollente e continuate ad arrostire a calore moderato per due-tre ore, a seconda dell'età e delle dimensioni. Volendo, durante la cottura la si può rivoltare, ma la cosa non è assolutamente necessaria. Non dimenticate invece di versare acqua bollente piuttosto spesso (ogni quindici minuti), in modo da evitare che la carne si secchi e si bruci. Il contorno sarà costituito da patatine al forno, cavolo rosso fatto in casa, piselli, purè di carote e insalata di mele e noci alla crème fraîche; il tutto va ricoperto con una salsa densa e cremosa e accompagnato a parte con gelatina di ribes.

Ricordatevi che l'oca va sempre gustata in buona compagnia.





## **GIUGNO 2014**

supplemento a Gola gioconda online.  
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.  
© 2014 Sicrea srl, tutti i diritti riservati.

*Direttore responsabile:* Maurizio Izzo

*Redazione:* Gianni Carpini,  
Dino Giannasi, Cristiano Maestrini,  
Luca Managlia, Paula Becattini

*Hanno collaborato a questo numero:*  
Marta Parenti, Claudio Gherardini, Jean-Michel  
Carasso. Foto di copertina di Beniamino Pisati.

*Progetto grafico:* Paula Becattini

**[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)**

Tutto il materiale pubblicato (foto e immagini)  
sono di proprietà dei rispettivi autori. L'editore si dichiara  
disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle  
immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.