

3
OTTOBRE
2016

GOLA

gioconda

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

IN QUESTO NUMERO

SPECIALE

Il piacere della carne

Amici di Gola: Gaetano Trovato

Ottobre mese di 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

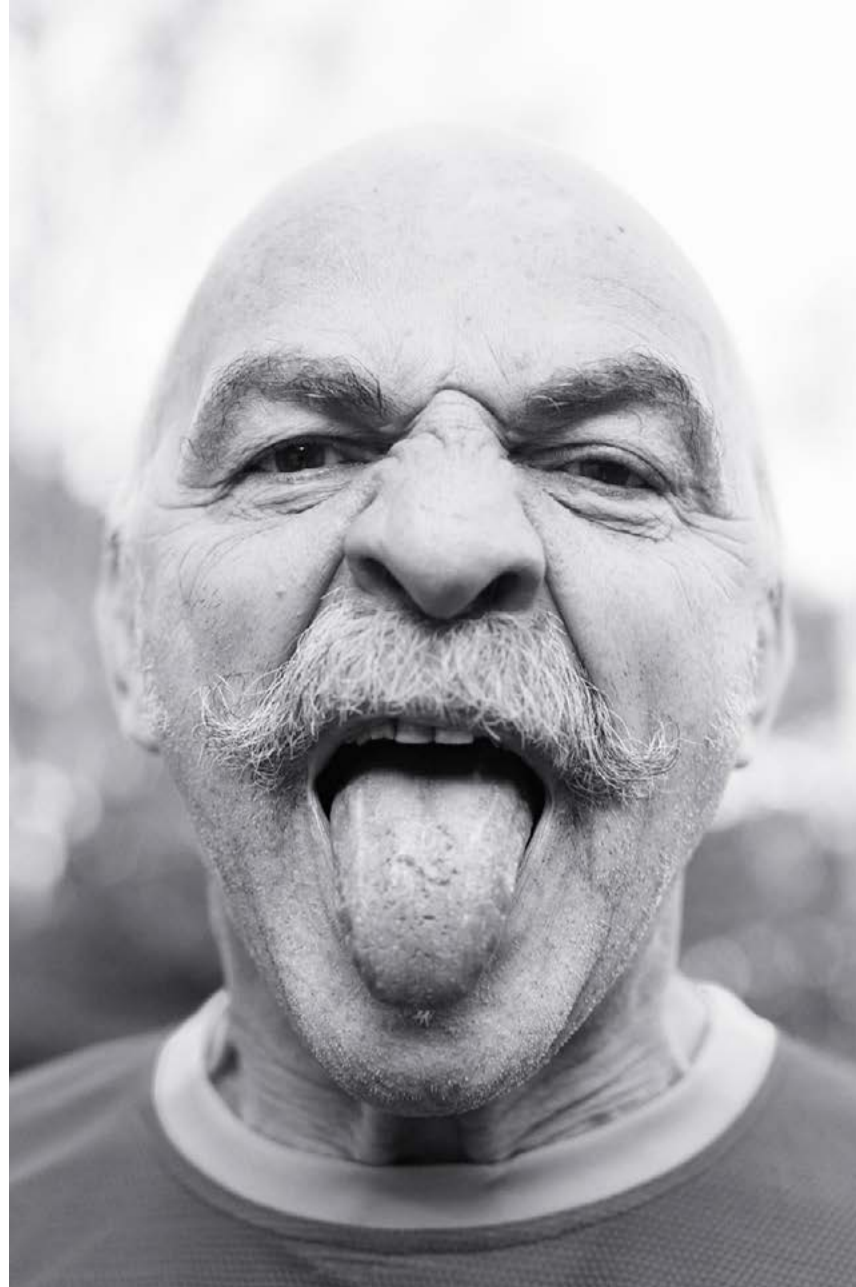

sicrea
eventi e comunicazione

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

“Questo libro è un fallimento”
ha detto Martin Caparros del suo volume intitolato “La fame”. Un fallimento perché “un’esplorazione del maggior fallimento vissuto dal genere umano non poteva che fallire”.



Caparros è un giornalista e scrittore argentino che al tema della fame ha dedicato un libro di oltre 700 pagine. Tante ce ne vogliono per ricordarci che ancora oggi ogni giorno 25.000 persone muoiono di fame. Abbiamo fatto poca strada in questi anni su questo fronte eppure il mondo è cambiato e anche il modo di morire di fame. E oggi questo tema non interessa più solo l’Africa o l’India ma anche l’Europa, la Cina e perfino gli Stati Uniti d’America. E non c’è in questo nessuna fatalità perché, come ricorda Caparros l’agricoltura mondiale potrebbe nutrire senza problemi 12 miliardi di esseri umani, il doppio della popolazione attuale.

Sono temi lontani dalla nostra quotidianità e a maggior ragione possono sembrarlo per una rivista come questa che ama parlare di cibo “con leggerezza e ironia”. Eppure anche in un numero “leggero” come questo le ragioni di questo fallimento ci sono tutte a partire, come direbbe Petrini, dal nostro essere responsabili come consumatori e produttori di tutto ciò che riguarda

il cibo e l’alimentazione. Parliamo di carne per esempio e dell’enorme disastro ambientale che gli allevamenti intensivi hanno causato, aggravando peraltro la condizione di milioni di persone che già vivevano in povertà. Parliamo di frutta omologata, cinque tipologie di mele che hanno invaso il mondo distruggendo migliaia di varietà e condannando all’abbandono le campagne. Parliamo dell’accordo tra i colossi della chimica e dell’agricoltura e di quello che può significare per la nostra alimentazione.

Ma nelle parole e nelle scelte degli amici che, anche in questo numero, ci fanno compagnia, dagli agricoltori ai macellai, dagli chef ai produttori troviamo conforto.

C’è una diffusa consapevolezza che al fallimento “dell’ordine mondiale delle cose” si può porre rimedio, anche giorno per giorno, con le nostre scelte improntate alla qualità e alla sostenibilità. Per questo, pur preoccupati, possiamo continuare a essere leggeri e ironici.

Buona lettura.



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



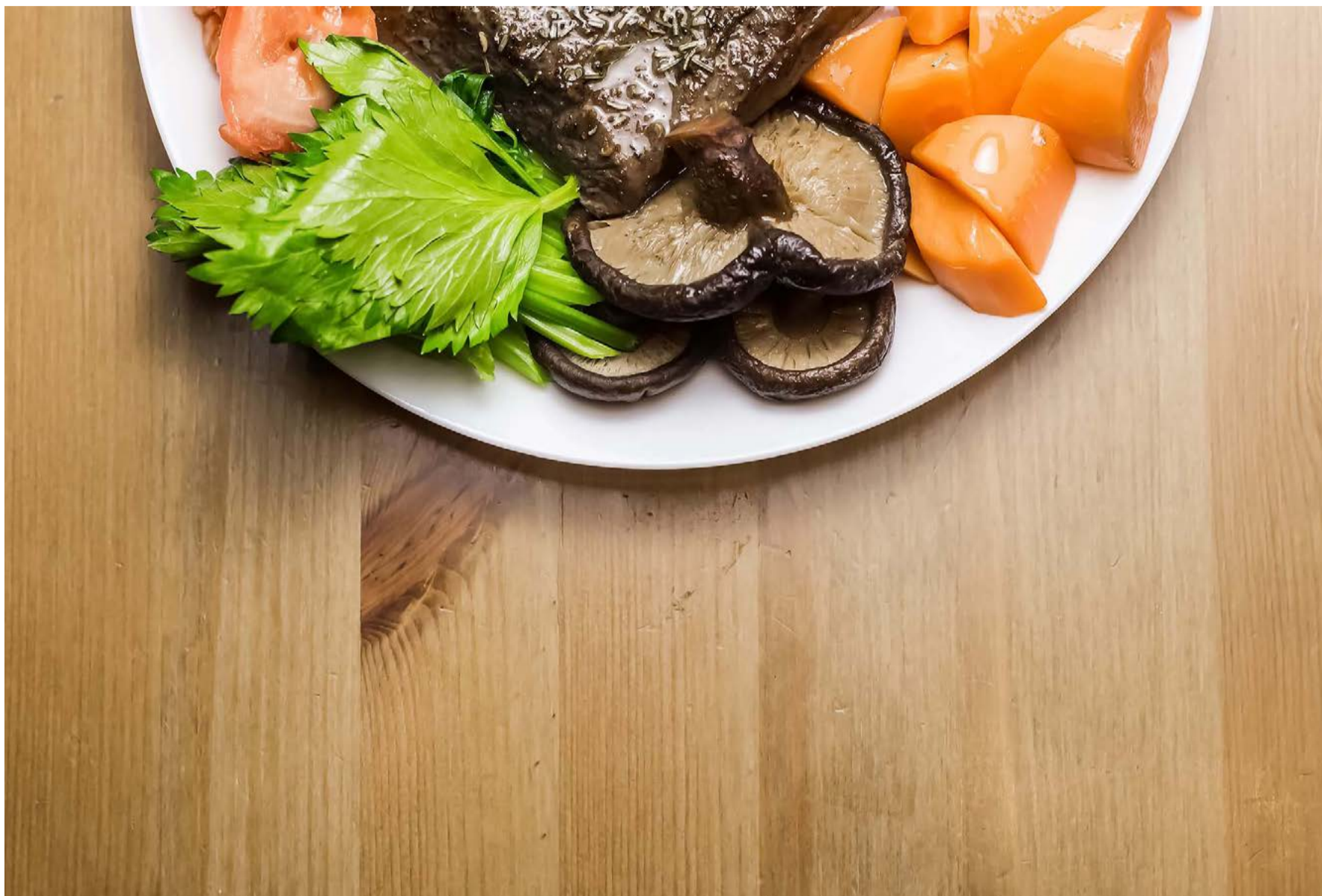
Il centro molto aperto
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

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

055 8953651

www.opscentro.com
facebook.com/ops.centro

Sommario



- 3 EDITORIALE**
- 6 GOLA SPECIALE** MENO MA PIÙ BUONA
- 12 GOLA SPECIALE** LE DIECI MIGLIORI MACELLERIE IN TOSCANA
- 16 GOLA SPECIALE** TOSCANA TERRA DI CICCIA
- 20 COSA E DOVE** LA FIERA DAI MILLE GUSTI
- 28 COSA E DOVE** L'AUTUNNO PIÙ BELLO A IMPRUNETA
- 36 I COMMENTI DI GOLA** I COLOSSI DELL'AGROALIMENTARE SI SPOSANO
- 40 GLI AMICI DI GOLA** ARNOLFO È SEMPRE UN ARCHITETTO
- 42 GOLA CURIOSA** LA PESCA REGINA
- 46 GOLA DI VINO** FARI, MARE E PALMENTI
- 50 GOLA CONSIGLIA** COME L'ACQUA DI MARE



Gola Speciale

di Maurizio Izzo

Meno
ma più buona



**IL FUTURO DELLA CARNE
SULLE NOSTRE TAVOLE**



Gola Speciale

C'era una volta la carne, sulle nostre tavole. La mangiavamo tutti i giorni, anche due volte al giorno. Le mode cambiano e anche gli stili di vita. Sicuramente la maggior parte di noi non ha bisogno di tutte quelle proteine ma nel drastico calo del consumo di carne incidono anche altri fattori. Una maggiore sensibilità verso l'ambiente (che comprende anche gli animali), timori (più o meno giustificati) per la salute e infine la crisi economica.

Sul primo punto c'è poco da dire, basta guardare le statistiche. Un sondaggio di Coldiretti (settembre 2016) dice che oltre il 7% degli italiani si dichiara vegetariano e un altro 1% vegano. L'8% degli italiani dunque non consuma carne.

Sul secondo punto stiamo ancora scontando la scellerata campagna dell'Organizzazione Mondiale della sanità che aveva classificato come "probabilmente cancerogena" per l'uomo la carne rossa e gli insaccati. Pagine e pagine di rassicurazioni non hanno intaccato un pregiudizio che si è diffuso. L'ultimo punto è legato alla capacità di spesa. Il consumo di carne non è mai stato così basso in Italia tanto che la carne, per la prima volta, non è la prima voce di spesa nel budget delle famiglie.



LE NOSTRE CARNI

Le razze diffuse in Toscana

La Chianina. La più famosa in Toscana, spesso associata alla bistecca (ma qualche macellaio potrebbe storcere la bocca) è tra le razze più antiche al mondo. La si alleva ormai anche oltre la Val di Chiana, un po' ovunque. Molto apprezzata soprattutto per i tagli più nobili.

La Maremmana. Se la Chianina è nobile la Maremmana è rustica. Dalla sua terra di origine ha preso la capacità di adattamento e la robustezza. Allevata allo stato brado è prolifica e resistente.

La Garfagnina. Originaria della Garfagnana è ormai ridotta a poche centinaia di capi. Allevata prevalentemente al pascolo ha duplice attitudine con prevalenza per il latte. Discreta è la produzione di carne.

La Calvanina. Eccellenza del territorio pratese è stata recentemente riscoperta dopo aver rischiato la scomparsa. Parente stretta della Chianina in passato è stata usata per il lavoro oggi viene allevata, al pascolo, per la produzione di carne.

Il Mucco Pisano. La mucca al maschile, chiamata anche Mucco Nero e Mucca Pisana. Anche in questo caso ha rischiato l'estinzione con l'avvento della meccanizzazione in agricoltura. La riscoperta l'ha per ora salvata anche se gli esemplari diffusi si contano nell'ordine di qualche centinaio.





E c'è anche un paradosso economico in tutto questo, perché siccome mangiamo meno carne gli allevamenti italiani chiudono e aumenta l'importazione di carne dall'estero, spesso da paesi senza accurate regole di selezione e controllo. In questo quadro la Toscana prova a suonare la riscossa forte delle tante razze autoctone che qui si allevano ancora. Oltre 7.000 Limousine (primato nazionale) ma anche 17.000 Chianine e poi il Mucco Pisano, la Garfagnina, la Maremmana e la Calvana.

Si tratta, generalmente di più sane, perché magre, non trattate con ormoni e ottenute nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione "Dop". Insomma, come è già successo con altri generi alimentari, il futuro vedrà probabilmente un consumo più attento di carne, un consumatore più informato e consapevole, la valorizzazione di prodotti locali su cui i controlli dovranno essere severi. Anche da questa crisi ci sarà insomma da imparare e non è detto che tutto sia venuto per nuocere.



Le dieci migliori macellerie in Toscana



A nostro insindacabile giudizio e in ordine casuale le 10 macellerie dove un appassionato di carne dovrebbe fermarsi. Si tratta di aziende che da generazioni sono sul mercato, nello spirito, che fu, dell'arte dei Beccai

1. Famiglia Savigni, Pavana (PT)

www.savigni.com

Qui si alleva e si produce.

E dal borgo di Pavana Pistoiese i Savigni, storica famiglia di macellai e allevatori, ha costruito un piccolo impero che comprende oltre l'azienda anche un agriturismo, un ristorante, lo street food e da poco anche la presenza la Mercato Centrale di Firenze. Chianina e Piemontese rigorosamente D.O.C. Nella stessa azienda sono allevati suini in particolare di Cinta Senese.



DARIO CECCHINI

2. Dario Cecchini Panzano (FI)

www.dariocecchini.com

Ha bisogno di presentazione?

Lasciamo la parola a lui: “Sono un macellaio da otto generazioni, di padre in figlio. Questo sono io: mi chiamo Dario Cecchini e sono un macellaio dal naso alla coda. Il mio manzo e il mio maiale non hanno razze particolari e sono allevati in Catalogna, Spagna, da persone di cui ho estrema fiducia da più di 20 anni. Qualche volta il manzo è Chianino e viene dalla Famiglia Manetti della splendida Fattoria di Fontodi a Panzano in Chianti”.



via Nazionale 43
51020 Pavana (PT) Italia
tel. +39.0534.60072 (il negozio) 0573.892521 (il laboratorio)
fax 0573.892942
savigni@savigni.com
www.savigni.com



3. Antica Macelleria Falorni, Greve (FI)

www.falorni.it

In una delle piazze più belle della Toscana dal 1806 c'è una bottega dove si trova quello che da nove generazioni la famiglia Falorni produce. Specializzata in salumi da suini allevati allo stato brado nel Chianti ha aperto anche il bistrot-macelleria dove i prodotti possono essere gustati e accompagnati da un'ottima scelta di vini. Regina incontrastata la Chianina.

4. Luca Terni, Capalbio (GR)

Uno dei più giovani tra i macellai "famosi". Figlio d'arte ha cercato di mantenere intatta la filosofia del padre ma questo non gli ha impedito di diventare una star della TV vincendo un concorso su Rai Due.

Poco più che ventenne ma le idee chiare per quanto riguarda la qualità e la valorizzazione dei pezzi anche meno pregiati.

5. Simone Fracassi, Rassina (AR)

www.capolavoriatavola.it

"Capolavori a tavola". Basta la parola, Simone ha inventato un evento che da 15 anni mette insieme i migliori chef d'Italia per una serata a scopo benefico e in cui ovviamente a farla da padrone è la carne. Anche in questo caso macellaio da quattro generazioni e dal cuore del Casentino ambasciatore della Chianina nel mondo. Appena qualche settimana fa ne ha servita una intera, cotta al brace, in piazza a Rassina a mille persone.

6. Michelangelo Masoni, Viareggio (LU)

www.macelleriamasoni.com

Ideologo, filosofo, poeta e poi macellaio. Dalla sua Viareggio gira l'Italia alla ricerca di capi che seleziona personalmente. Nemico dei luoghi comuni sulla carne vi proporrà la Fassona piemontese e vi smonterà se siete fanatici di Chianina. Ma ascoltarlo è un piacere: "Capire la



SIMONE FRACASSI



MICHELANGELO MASONI

carne, le frollature. Calibrare. Il macellaio non serio accontenta la stupidità, vende sempre quello che gli viene chiesto. Se tu mi entri in negozio domani sai, certificato alla mano, che uso tutta la bestia fino agli zoccoli”.

7. Alfiero Belli, Torrita di Siena (SI)

www.macelleriabelli.it

Siamo nel senese a Torrita e qui Alfiero Belli ha aperto una grande macelleria e accanto un salumificio e un prosciuttificio. Siamo nel regno della Chianina e la macelleria Belli ha in zona i produttori di fiducia, “persone quasi appartenenti alla famiglia”.

8. Macelleria Chiappi, Montespertoli (FI)

Siamo sulle colline intorno a Firenze e qui c'è un'altra macelleria da generazioni a cui gli ultimi arrivati hanno cercato di dare una svolta. Anche qui regna assoluta la Chianina ma si fanno strada anche tagli diversi e preparazioni per cucine etniche. Grande passione per le interiora e i tagli minori, le guance e il cuore.

9. Paolo Parisi Le Macchie, Usigniano di Lari, (PI)

Paolo va in giro per il mondo e racconta quello che fa. E vale la pena ascoltarlo. Di sé e della sua azienda dice: “Siamo allevatori, i nostri Animali ci

danno materia che noi non possiamo che lasciar esprimere da sola, col minimo ausilio. ”Non siamo noi quelli bravi, sono gli altri che scendono a compromessi” noi cerchiamo solo di lavorare secondo le leggi che la natura pretende per poter creare qualcosa di grande valore, i principi li detta Lei: il tempo, la resistenza, la passione.

10. Sergio Falaschi, San Miniato (PI)

Quarta generazione al lavoro, a Sergio si è affiancato il figlio Andrea. Maestri macellai giustamente orgogliosi di quanto hanno fatto. In macelleria si trovano bovini autoctoni allevati in Toscana, in gran parte nell'azienda biologica di San Rossore. Le altre razze tutte rigorosamente appartenenti al circuito IGP Toscano, consorzio 5R, sono invece allevate in aziende agricole locali.



SERGIO FALASCHI

Per finire menzione speciale al Presidente dell'Accademia Macellai Fiorentini, Vasco Tacconi, che da oltre un ventennio si batte per l'affermazione e, quando serve, anche la difesa della “Fiorentina”. Lo scopo primario dell'Accademia è infatti quello di “far apprezzare la bistecca cucinata e preparata secondo i canoni della tradizione culinaria fiorentina”. Possono diventare accademici della “Fiorentina” gli ottimisti, i creativi, gli amanti della vita e tutti coloro che cercano di viverla con stile e letizia (dal disciplinare dell'Accademia della Fiorentina).

Toscana terra di ciccia



**GIÀ NELL'800
QUI IL CONSUMO
ERA IL DOPPIO DELLA
MEDIA NAZIONALE**



Diverte leggere i vari dizionari, anche dei sinonimi e contrari, se ne ha un piacere voluttuoso.

La Carne questa parola che davvero ci avvolge, è dentro e fuori di noi. Ad esempio:

1 Parte non ossea del corpo umano e animale, costituita da tessuto muscolare, adiposo, cutaneo: un taglio nella c. || mettere su c., ingrassare |'essere (bene) in c., essere florido, ben nutrito | c. viva, priva di pelle | in c. e ossa, di persona, in persona
2 estens. La dimensione fisica e in partic. sessuale dell'essere umano, contrapposta a quella spirituale:

le debolezze, i piaceri della c. | a c. da cannone, detto di soldati mandati in azioni belliche senza speranza o, estens., di persone mandate allo sbaraglio | a resurrezione della c., in teologia, uno dei dogmi della fede cristiana

3 Alimento costituito dalla parte commestibile degli animali macellati: c. bovina, suina | a c. bianca, di pollo, coniglio, vitello da latte || figg. avere, mettere troppa c. al fuoco, avere, procurarsi troppe attività, faccende da seguire, i | non sentirsi, non essere né c. né pesce, non avere una identità una connotazione definita.



Questo solo per farvi capire come anche la lingua - fra l'altro ottima bollita - che ci accomuna, si sbizzarrisca sui termini.

Siamo nati carnivori, vegetariani, frugivori?

Un mistero...

Certo è, che la carne tira parecchio.

La Toscana da sempre è un posto di "cicciai".

In un bello studio di Michele Fracasso "...Firenze, al momento dell'Unità d'Italia, poteva contare su un'ampia rete distributiva della carne.

Da un esame infatti della relazione della Camera di Commercio ed arti di Firenze del 1865, si può conoscere che erano censiti 96 esercizi di macelleria, affiancati da 25 esercenti pollaioli su un totale di 5.076 attività in tutta la città.

Quasi cinquant'anni dopo, nel 1911, l'aumento della popolazione, dato da migliori condizioni di vita e del tenore alimentare, aveva fatto raddoppiare il numero degli esercizi. Secondo S.J. Woolf, in "L'alimentazione popolare nella Firenze di fine Ottocento", il consumo di carne a Firenze negli anni di Giolitti, dicevano le statistiche fosse

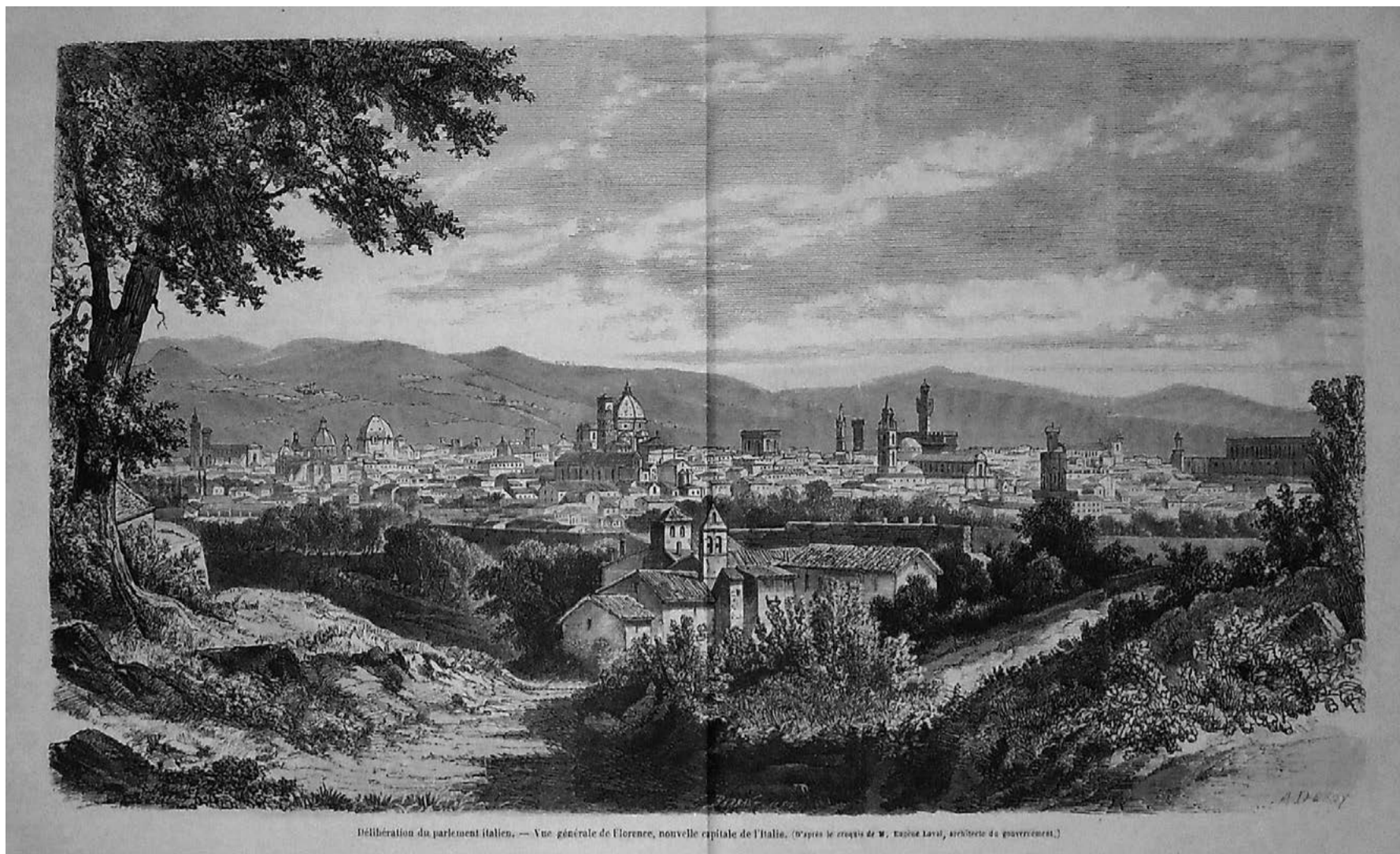
più del doppio della media in Italia: 35,8 kg di carne bovina per abitante della provincia, cifra seconda solo alla provincia di Milano, sette volte più di Trapani o Catanzaro.

Nella Firenze dell'Ottocento il luogo di vendita della carne non erano solo le botteghe, ma anche nei mercati principali della città: Sant'Ambrogio, San Frediano e San Lorenzo.

Dalle notizie che si hanno, si può immaginare che le macellerie fossero dei chioschi aperti, con banco per tagliare e trinciare in primo piano e sullo sfondo la rastrelliera per le mannaie, i ganci, i coltelli, la bacinella per i rifiuti a terra. Come osserva Andrea Giuntini in "La carne lusso per pochi e abitudine quotidiana", in "Maledetti Beccari".

Storia dei macellai fiorentini dal Cinquecento al Duemila: "nei mercati come nelle botteghe i macellai guardavano la clientela dall'alto, garantendo in tal modo ogni misura igienica e impedendo il contatto degli avventori con la carne.





*Vista di Firenze Capitale d'Italia
(1865-1871)*

I banchi erano rivestiti di marmo, al di sopra del banco correva un grande tubo, sul quale erano appoggiati numerosi ganci, ognuno con un taglio diverso di carne o con un animale diverso. Tutti pendevano in bella mostra con il macellaio che li indicava e su richiesta li staccava per consegnarli all'acquirente”.

Da un'analisi degli atti istruttori che precedono, accompagnano e seguono il fallimento, depositati al tribunale di commercio di Firenze, si è potuti risalire a importanti informazioni sulle attività dei macellai fiorentini.

C'era bottega e bottega. Solitamente le descrizioni stereotipate del luogo di vendita e commercio del macellaio, non tengono conto che le macellerie potevano avere dislocazioni, grandezze, arredi molto diversi fra loro.

Si sono infatti trovate botteghe spaziose e curate in mano a personaggi agiati, come pure piccole

botteghe di centro o periferia con un aspetto più povero, gestite da piccoli esercenti con scarsi proventi.

La carne ha sempre fatto da discriminante sociale, fosse viva - si pensi ai bracconieri e ai riti della caccia - o morta: quante ricette anche toscane devono la loro fortuna all' usare tagli di carne di scarsa fortuna alle tavole dei ricchi?

Due per tutte: Peposo all' Imprunetina e il piatto simbolo di Firenze il lampredotto.

Per la bistecca e il rosbiffe - carne da capitalisti - infatti bisognerà aspettare gli inglesi ricchi del 1800.

Noi di Gola Gioconda vogliamo approfondire il tema e lo faremo nelle prossime puntate con grandi macellai, tagli, ricette e razze per farvi ingolosire, edurre, e meravigliare dal mondo della carne. Ovviamente ci sarà spazio anche per quelli che la rifiutano.



Cosa e dove

di Gianni Carpini

PARIGLIONE
AGRO
ALIMENTARE



TRATTORIA I FIORENTINI
Lampredotto, trippa e Sienese

La Fiera
dai mille gusti

Scandicci Fiera 150ⁿⁱanni

Alle porte di Firenze, per nove giorni, la fiera campionaria a ingresso libero più grande della Toscana. A Scandicci il cibo fa la parte del leone, tra eccellenze italiane e prelibatezze da mezzo mondo





ScandicciFiera
150anni

La Fiera che prende tutti per la gola. Trippa e porchetta ci sono. Cannoli e arancini siciliani pure. Immane il vino e la birra, rosso toscano o bionde artigianali. E poi piatti da tutta Italia e ristoranti da mezzo mondo, oltre alla novità assoluta dell'edizione 2016: i burger vegetariani con pane gluten free, che arrivano "sui pedali" grazie a una singolare food-bike.

Anche mettendosi d'impegno, i nove giorni della 150esima Fiera di Scandicci, kermesse in programma alle porte di Firenze dall'8 al 16 ottobre, basteranno appena per assaggiare le principali "portate" di questo immenso menù. Street food oppure piatti più elaborati da gustare seduti o ancora eccellenze gastronomiche da mettere "nel sacco" per portare a casa. La più grande fiera campionaria a ingresso libero della Toscana dedica molto spazio alle proposte per il palato, accanto ai consueti padiglioni per lo shopping: casa, artigianato, expo, benessere, auto. In totale quasi 400 espositori, un quinto sono alimentari, che l'anno scorso hanno richiamato 350mila persone nel centro di Scandicci. Sul fronte del cibo è consigliabile seguire l'esempio degli scandiccesi doc, che in una settimana e mezzo di fiera riempiono le dispense: quest'evento porta proprio sotto casa, a portata di mano, bontà da tutto lo Stivale.



Cosa e dove



Piazza Togliatti, quella che gli autoctoni chiamano “piazzetta rossa”, non per questioni politiche ma semplicemente per la pavimentazione color rosso mattone, ospita il padiglione alimentare: un’Italia in miniatura del gusto, dove 35 espositori da 12 regioni fanno a gara per offrire degustazioni, mettendo in vendita le loro bontà.

Taralli e pane pugliese, formaggi e dolci sardi, bufala campana e liquori di Sorrento, salumi e prodotti toscani.

E poi i piccantissimi peperoncini calabresi, tartufi, pasta fresca, vini, miele, fagioli zolfini. La lista sarebbe ancora lunga. Sul fronte del ristoro, la novità 2016 è la piazza del mondo, quest’anno tutta dedicata al cibo: una grande area pedonale creata in via Francoforte sull’Oder dove si affacciano stand internazionali. Ci sono tre ristoranti, argentino, brasiliano e nord africano, dove assaporare anche un ottimo tè alla menta o provare il narghilè.

Accanto la *creperie* francese e una casetta in legno che offre un singolare dolce. Si chiama *Kurtóskalács*, arriva dall'Ungheria, ha l'impasto simile a un bombolone, ma la forma è tutta diversa: la pasta zuccherata viene cotta su uno spiedo cilindrico fino a diventare croccante e poi è passata nelle mandorle grattugiate, nella granella di cocco o in altre leccornie. Da provare.

I punti ristoro, per uno spuntino veloce o per un pasto più sostanzioso, sono distribuiti a macchia di leopardo lungo tutta la Fiera che si sviluppa su 18mila metri quadrati di superficie coperta. In via Pantin, a pochi passi dalla piazza del Centro Rogers, si trovano paninoteca, pasticceria siciliana, tripperia, birrifico artigianale e ristorante toscano. Pollo alla griglia, specialità toscane e ristoro dell'Alto Adige prendono posto invece accanto al grande padiglione Expo.

In via Luzi, spostandosi verso la fermata della tramvia "De Andrè", ristorante romagnolo con griglia e piatti tradizionali, pizzeria napoletana, gelato artigianale su stecco oltre ai prodotti made in Tuscany: panini, birra artigianale, hamburger di chianina e tortelli mugellani. In via Francoforte sull'Oder, a due passi dalle Poste, spazio alle piadine romagnole, al re dei cannoli, al truck Mukki, oltre alla friggitoria gestita dal Cui - I Ragazzi del Sole, l'associazione scandiccese impegnata nell'inserimento dei diversamente abili. Chiudono questa mappa del cibo i punti ristoro in via Pascoli, con il bar-caffetteria gestito dalla Pubblica assistenza di Scandicci, e in piazza Togliatti, all'esterno del padiglione alimentare, con le specialità napoletane, della Tuscia (amatriciana e cacio e pepe, solo per fare due esempi) e l'osteria toscana.



Cosa e dove

I 150 anni dell'evento

Nata nel 1866 come fiera del bestiame, oggi è la più grande fiera campionaria a ingresso libero della Toscana. La Fiera di Scandicci compie 150 anni e festeggia con il libro "Fieramente Scandicci", firmato da Marco Gamannossi, che ripercorre la storia di questa manifestazione, cresciuta insieme alla città. Anche la cerimonia di inaugurazione segna un ritorno alle origini, con la sfilata di una coppia di buoi maremmani. La Fiera è aperta dall'8 al 16 ottobre a ingresso libero (sabato 8, domenica 9, giovedì 13 (il "Fierone" con il mercato straordinario degli ambulanti) e sabato 15 ottobre dalle ore 9.30 alle 24; lunedì 10, martedì 11, mercoledì 12, venerdì 14 dalle 16.30 alle 24; domenica 16 ottobre dalle 9.30 alle 21). Novità di quest'anno "Scandicci Fiera dei Bimbi", uno spazio tutto dedicato ai piccoli con attività e laboratori gratuiti. Il mezzo migliore per arrivare nel cuore della Fiera è la tramvia: basta lasciare la macchina nel parcheggio scambiatore davanti al centro commerciale di Ponte a Greve, salire sulla linea uno e scendere alla fermata "Resistenza".

Info: www.scandiccifiera.it. Facebook: Fiera di Scandicci



ScandicciFiera

150
anni



COMUNE DI
SCANDICCI



Fiera del bestiame, anni '60. Foto concessa da Gruppo Fotografico Il Prisma Scandicci.

Foto di Riccardo Verdiani

SCANDICCI FIERA

8-16
OTTOBRE 2016

150 ANNI
DI ESPOSIZIONE
E DI STORIA

WWW.SCANDICCIFIERA.IT





Cosa e dove
di Giulio Baroni

L'autunno più bello a Impruneta



**IN MENO DI UN
MESE QUI LE DUE
FESTE PIÙ IMPORTANTI
DELL'ANNO**



Cosa e dove

Tra settembre e ottobre Impruneta vive il mese più intenso e partecipato. Tutto il comune alle porte del Chianti è infatti impegnato nell'allestimento delle due più importanti manifestazioni, la Festa dell'uva e la Fiera di San Luca. Sono manifestazioni storiche, con radici che si perdono negli anni, ma che hanno mantenuto viva la passione anche nelle nuove generazioni.

Si comincia l'ultima domenica di settembre con la Festa dell'uva giunta quest'anno alla novantesima edizione. Quello che vedete in piazza nelle due ore poco più della festa è niente in confronto a quello che succede nei quattro rioni per gran parte dell'anno. È infatti nei mesi precedenti che vengono progettati e poi costruiti i carri ma soprattutto le scenografie e i costumi. Perché qui tutto è fatto in casa.

Ma prima di tutto c'è da trovare l'idea con cui sfidare gli altri rioni.

Il tema è l'uva ma ogni anno bisogna trovare un

modo nuovo di celebrarla con musiche, colori e danze. Così per questa edizione abbiamo visto il rione Sante Marie ispirarsi alla storia di Leonardo e immaginarlo inventore di una "macchina del vino", oppure il Pallò mettere in scena un vero e proprio musical per celebrare l'arrivo della stagione della vendemmia e ancora Le Fornaci rendere omaggio al barone Bettino Ricasoli, l'inventore del Chianti.

Ma la vittoria è andata al rione Sant'Antonio che ha presentato uno spettacolo dedicato al tempo e alle stagioni e in cui, ovviamente, quella più attesa è quella che porta alla vendemmia.

Oltre seimila persone hanno assistito a uno spettacolo che meriterebbe davvero almeno una replica, ma cinque minuti dopo la proclamazione del vincitore tutti erano già impegnati a pensare alla prossima edizione, servono nuove idee e ancora tanto impegno da parte di centinaia di persone. Una bella sfida.

*Il carro vincente del rione Sante Marie.
Nella pagina precedente, il carro del rione Sant'Antonio,
omaggio al vino e all'uva.*





I PRODOTTI: L' OLIO, IL VINO, E IL PEPOSO ALL'IMPRUNETINA (O ALLA FORNACINA)

Impruneta è uno dei borghi del Chianti fiorentino, la zona collinare toscana famosa in tutto il mondo per i panorami e per i prodotti e i cibi di altissima qualità: il vino Chianti, l'olio extravergine, e il famoso peposo all'Imprunetina. Si tratta di uno spezziato cotto al forno con molto pepe, poco pomodoro e vino rosso Chianti.

Pare sia stato inventato dai fornacini dell'Impruneta (gli addetti alla cottura dei mattoni) che usavano mettere i pezzi di muscolo in un tegame di terracotta con gli altri ingredienti, e posizionarlo all'imboccatura del forno, mentre preparavano i mattoni. Per coprire l'odore di una materia prima non sempre freschissima, veniva aggiunta una dose generosa di vino rosso e di pepe in grani. La lunga cottura ammorbidiva la carne fino a renderla una sorta di crema.

Si narra che al tempo del Brunelleschi, durante la costruzione della cupola di Santa Maria in Fiore, i fornacini addetti alla cottura dei mattoni per il cupolone facesse- ro largo consumo di questa pietanza. La lunga cottura e il pepe in abbondanza, inducevano i lavoratori a mangiare insieme al peposo parecchio pane e a fare delle robuste bevute, per ristorarsi dalla fatica della giornata. E il risultato di questa dieta è stato davvero straordinario. Per la storia dell'arte!

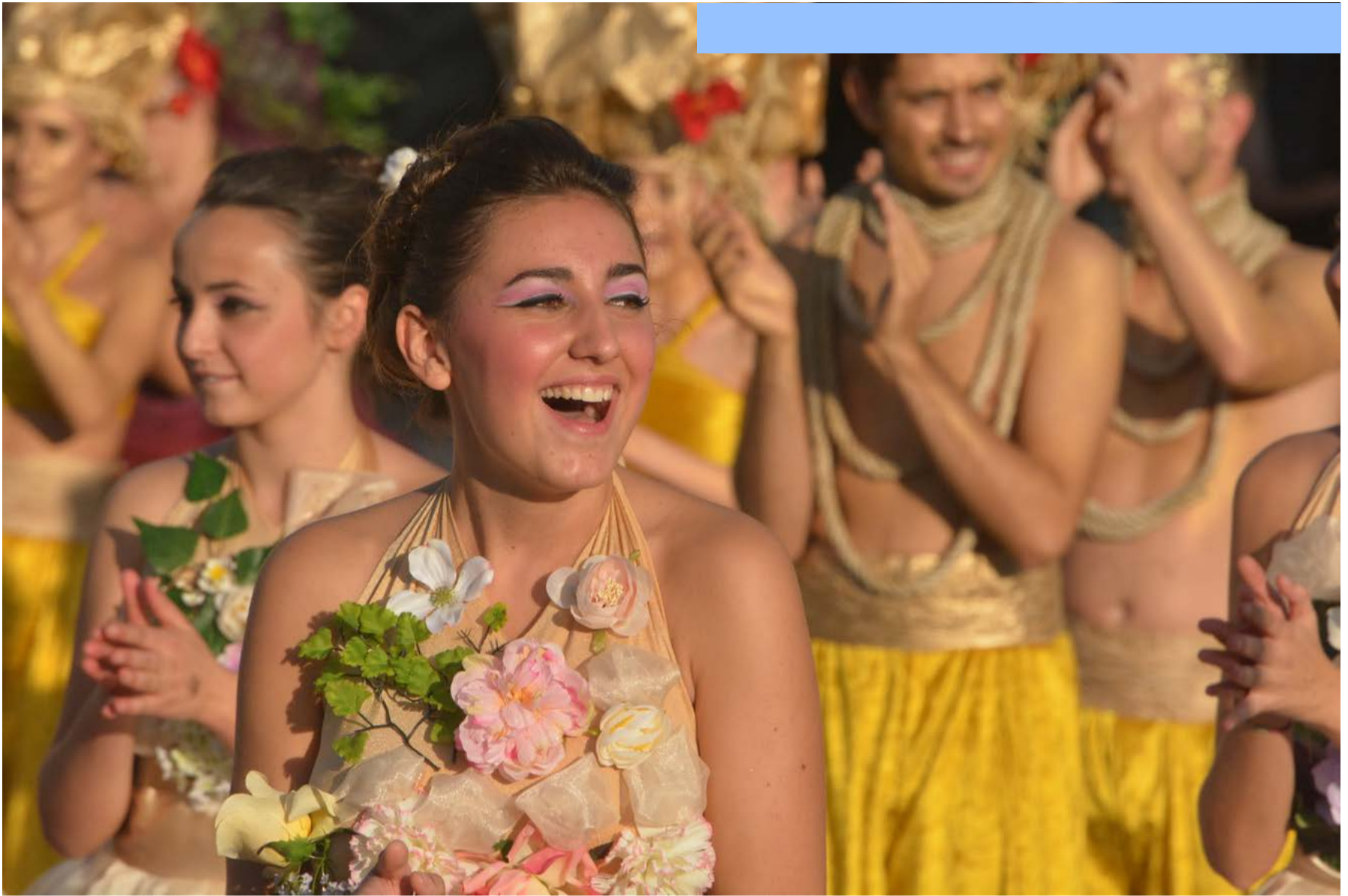
IL VINO NELL'ANFORA

A Impruneta produttori da tutto il mondo per una convention

Il 19 e 20 novembre 2016 presso l'antica Fornace Agresti di Impruneta si terrà la 2° Convention internazionale "La Terracotta e il Vino" dedicata alla vinificazione in anfora. Con un confronto tecnico e di alto livello culturale, produttori di vino in anfore provenienti da tutto il mondo, si scambieranno esperienze e conoscenze nel corso di un convegno tecnico a cui parteciperanno nomi italiani e internazionali. Nei due giorni della Convention, oltre al convegno tecnico, ci saranno degustazioni guidate aperte al pubblico, banchi di assaggio, performance e visite anche alla fornace Artenova. La novità principale dell'edizione 2016 è il numero degli spazi riservati agli espositori, nazionali e internazionali, che dai 29 della passata edizione passano a 40 con la conseguente crescita delle postazioni di assaggio al primo e la secondo piano della Fornace Agresti. L'evento quest'anno darà spazio anche alla vendita/acquisto di vini con la possibilità per i produttori di vendere i propri vini bianchi e rossi affinati e fermentati in giare di terracotta. Per questo sarà allestita l'apposita area con funzione di enoteca.

Info : <http://terracottaevino.com>





*I costumi e le acconciature,
tutto fatto in casa.*



Ma Impruneta avrà tempo per gioire anche con la Fiera che pochi giorni dopo la Festa dell'uva riempirà le strade e le piazze del comune. La Fiera di San Luca è detta anche "millenaria" perché le prime tracce che se ne hanno risalgono addirittura all'anno mille e ci sono testimonianze precise di questa longevità.

Ce lo racconta chiaramente il **dipinto di Filippo Napoletano** custodito a **Palazzo Pitti**: per i festeggiamenti in onore di San Luca, che culminavano nella Fiera, la corte stessa dei **Medici si trasferiva a Impruneta**.

Nel dipinto *'La fiera di san Luca'* (1618) la famiglia Medici è riconoscibilissima in primo piano: la Granduchessa Maria Maddalena d'Austria che tiene per mano la figlioletta, e il Granduca Cosimo II sulla destra, appena sceso dalla carrozza, attorniato da gentiluomini.

Cosa e dove



Le origini della fiera poi si fanno risalire a mille anni fa, quando i pastori transumavano dall'Appennino alla Maremma e si fermavano a Impruneta per trattare i capi di bestiame con i mercanti. Era consuetudine per i pastori fare una sosta per vendere latte, formaggi, lana, e per una visita al santuario; gli Imprunetini a loro volta accoglievano i transumanti mostrando in piazza oggetti che avrebbero potuto far loro comodo, come scarpe, vestiti, utensili, vasi di quella terracotta particolare che sarebbe divenuta il Cotto dell'Impruneta, famoso in tutto il mondo.

Anche questa edizione prevede il **mercato del bestiame**, il mercato degli **uccelli da richiamo**, dei **prodotti agricoli e commerciali**, la rassegna di **macchine agricole** e l'esposizione di **auto d'epoca** e uno spazio dedicato alle **degustazioni enogastronomiche**.

Info: www.fierasanluca.it





COMUNE di
IMPRUNETA



La Fiera di San Luca

La fiera millenaria dell'Impruneta
15-23 ottobre 2016

- ◆ Mercato del bestiame
- ◆ Mercato degli uccelli da richiamo
- ◆ Prodotti agricoli e commerciali
- ◆ Rassegna macchine agricole
- ◆ Esposizione auto
- ◆ Tiro alla fune
- ◆ Corsa nelle botti tra i rioni
- ◆ Mostra piccolo antiquariato
- ◆ **Corri alla fiera 2016.**
Maratona Fiera di San Luca
- ◆ **Sapori d'Italia.**
Degustazioni e ristorazione
- ◆ **Una grande piccola scoperta.**
Storia della latta e dei suoi mille risvolti
- ◆ Concerto/spettacolo dell'orchestra
di percussioni **Bandao**

«Gli Imprunetini rimandavano tutto alla Fiera, vivevano i loro anni aspettando dalla Fiera il buon pane di uno svago sano ed onesto: si rimandava alla Fiera l'implorazione di una grazia alla Madonna, il giro di giostra, l'offerta di amore alla fanciulla desiderata, l'acquisto dell'ombrello nuovo...»

Leo Codacci
"Il paese più bello del mondo"
(Officine Grafiche, Firenze, 1968)



www.fierasanluca.it



I colossi dell'agroalimentare si sposano

*Con la fusione Bayer-Monsanto
è addio alle Big Six.*

*Quali effetti sulla produzione
mondiale di cibo?*

Susanna Cenni:

*«Non è uno scontro di civiltà,
ma certamente un confronto
tra modelli opposti»*

C'erano una volta le Big Six

BASF, Bayer, DuPont, Dow Chemical, Monsanto e Syngenta: le sei multinazionali che fino ad oggi hanno controllato il mercato globale delle sementi, dei diserbanti e dei pesticidi. Analogamente al settore petrolifero, monopolio di pochi grandi operatori che Enrico Mattei chiamava le Sette Sorelle, lo stesso tipo di concentrazione ha accompagnato l'affermarsi di un cartello di aziende e multinazionali nel mondo dell'agribusiness. Questi pochi attori hanno determinato per decenni i destini del settore: la ricerca scientifica, l'imposizione di prodotti e tecnologie, la pratica di brevetti e copyright su semi e composti naturali, e una maggiore flessibilità normativa su prodotti potenzialmente pericolosi per la salute e l'ambiente. Oltre ad aver condizionato, spesso in negativo, il cammino di molti paesi in via di sviluppo.



Le Big Six saranno presto cinque

Ed è solo l'inizio.

È ormai cosa fatta l'acquisizione della multinazionale americana Monsanto, leader mondiale nella produzione di pesticidi, diserbanti e sementi OGM, da parte della Bayer, colosso farmaceutico tedesco, per un valore di quasi 67 miliardi dollari. Il nuovo soggetto, secondo le stime di vari centri studi, potrà contare su quote *monstre* nel mercato delle sementi (29%) e dei diserbanti e pesticidi (24%). A conferma di un settore in piena evoluzione ricordiamo anche, pochi mesi fa, l'offerta della stessa Monsanto per acquisire la svizzera Syngenta, invece assorbita dalla China National Chemical Corporation, e le trattative in corso tra DuPont e Dow Chemical per un'eventuale fusione. Quali conseguenze potranno avere queste ulteriori concentrazioni nelle mani di poche aziende, sempre più potenti?





Il Commissario europeo alla Salute e Sicurezza Alimentare, commentando i possibili effetti di questa fusione, ha ribadito che gli standard di sicurezza alimentare dell'UE sono intoccabili, e che Monsanto non ha alcun potere sull'Unione Europea. "Gli USA prestano attenzione solo all'ultimo stadio della produzione alimentare. Qui, invece, monitoriamo tutto dalle prime fasi attraverso tutte le filiere e gli operatori", ha tranquillizzato il Commissario Vytenis Andriukaitis. Eppure, nonostante gli inviti alla calma, la vicenda ha generato preoccupazione a tutti i livelli, dagli operatori del settore agli enti ambientalisti e le associazioni di consumatori.

Ad esempio, molte ombre pendono sul rispetto delle regole di mercato, principio sacro per Bruxelles, tanto che 55 eurodeputati hanno chiesto alla direzione generale Concorrenza della Commissione Europea di esaminare ogni dettaglio della fusione.

A partire dal Roundup, l'erbicida a base di glifosato che dal 1974 è uno dei prodotti di punta Monsanto, il cui principale concorrente è il Liberty Link della

Bayer. Il tutto, con lo sfondo del mancato accordo UE sul via libera all'impiego del glifosato dopo l'opposizione di 4 Paesi, tra cui l'Italia, a causa di studi scientifici che lo giudicano potenzialmente cancerogeno. Un punto complicato e portatore di altre preoccupazioni, ora che la testa pensante del nuovo colosso avrà sede a Leverkusen e vedrà presumibilmente rinvigorita la capacità di pressione sul tema degli OGM e dei prodotti potenzialmente nocivi per la salute e l'ambiente.

Greenpeace, che conduce da anni una campagna di contrasto ai cibi transgenici, ha recentemente pubblicato 248 pagine di *leaks* sulle trattative per il TTIP, il trattato sul nuovo sistema di regole commerciali tra USA e UE che al momento è in stand by. Stando alle rivelazioni di Greenpeace Olanda, le pressioni USA si sarebbero rivolte soprattutto ad indebolire il principio di precauzione vigente in UE, per cui in presenza di fondato sospetto di rischio per la salute, e in assenza di consenso della comunità scientifica, si debba dimostrare la non nocività di un prodotto prima di autorizzarlo.

Interpellata da Gola Gioconda, la parlamentare Susanna Cenni, promotrice nel 2015 della legge sulla tutela dell'agrobiodiversità, ha espresso preoccupazione ma si è detta certa che le legislazioni europea e italiana sapranno tutelare il comparto agricolo e la salute dei consumatori.

“La fusione tra Bayer e Monsanto desta un'allerta e ci impone di monitorare, ma abbiamo buoni anticorpi. L'UE ha da sempre una posizione di rigidità nei confronti degli OGM e dei pesticidi. Ma il punto è un altro: non tutte le biotecnologie in ambito agricolo sono OGM e non tutte sono negative. Dipende da chi e con quali scopi venga promossa la ricerca scientifica. La finalità deve essere l'interesse pubblico, dei consumatori e dell'ambiente. Se invece la ricerca viene svolta dai detentori dei brevetti è facile capire che prevarranno la logica del profitto e del monopolio sul mercato. Il tema oggi è la concentrazione: chi detiene il mercato delle sementi detiene anche quello di tutti i prodotti connessi, ed impone scelte di fatto a tutti i livelli del comparto”.

Non parliamo di scontro di civiltà, il tema non va banalizzato, ha proseguito la deputata senese.

“Come sfamare la crescente popolazione mondiale è la grande sfida del nostro tempo, già al centro di Expo 2015 e del suo slogan 'Nutrire il pianeta'. Ci sono varie filosofie. Ma a chi sostiene la via degli OGM facciamo presente che non è vero che le sementi geneticamente modificate garantiscano maggiori rese, ed anzi è provato che le monocolture transgeniche impoveriscono la ricchezza minerale dei terreni, oltre ad essere per la maggior parte infertili”.



Già oggi la produzione di cibo sarebbe sufficiente a coprire il fabbisogno globale, ci ha ribadito Susanna Cenni. “Ma bisognerebbe dedicarsi a ridurre gli sprechi e gettare le basi per una vera e propria democrazia alimentare, invece di vedere concentrata in poche mani la produzione mondiale del settore agroalimentare su larga scala”.

In Italia valorizziamo l'approccio opposto. “Ad esempio, la nostra legge sulla biodiversità assegna agli agricoltori il compito di essere custodi della biodiversità, di preservare le varietà e di rinnovarne la diffusione. Più in generale, da noi non ci limitiamo a tutelare il singolo prodotto ma sosteniamo l'intera filiera, dando vita in questo modo a dei distretti biologici che possono ormai contare su un maggiore livello di consapevolezza alimentare da parte dei consumatori. Cosa possiamo fare di più? Tanto per cominciare, rilanciare la necessità di un regolamento UE sulle sementi. Tra 2012 e 2013 fu elaborata una bozza, ma l'impianto era troppo sbilanciato a favore delle grandi aziende e il percorso legislativo, a conferma del bisogno di monitorare questi iter decisionali, si è arenato senza mai riprendere spinta”.



Arnolfo è sempre un architetto

*Con lo chef Gaetano Trovato
a spasso per Colle Val d'Elsa
la patria del grande architetto
del Rinascimento*

Ci sono centri storici belli perché vivi, con le scuole, le botteghe e palazzi che sembrano monumenti. Colle Val d'Elsa è così e a farci da guida c'è uno chef stellato che, lasciata da bambino la Sicilia, ha trovato qui le sue nuove radici. Gaetano Trovato conduce insieme al fratello Giovanni da oltre 30 anni Arnolfo, uno dei ristoranti toscani ad aver meritato le due stelle Michelin. "Ho perso le mie radici siciliane, racconta, ma qui ne ho trovate di nuove e molto valide". Andiamo in giro perché tra il palazzo comunale, il Duomo e la casa di Arnolfo di Cambio (l'architetto e scultore del Rinascimento) sta l'essenza di un territorio a cui lo chef si ispira. La campagna toscana è il palcoscenico che si affaccia sulla sala ma è anche quello che troviamo a tavola. Per noi Gaetano ha scelto uno dei suoi piatti simbolo: il piccione. Un piatto di rara bellezza, oltre che bontà...





A sinistra, Gaetano e il fratello Giovanni insieme allo staff della cucina e il piccione nella versione estiva con lamponi e ostrica.



Piccione Nostrano

Petto, cosce, castagne e caffè

Dose: per 4 persone

- 4 petti di piccione, pepe a mulinello, fior di sale e salsa di piccione
- 200gr. di castagne, 1 stecca di vaniglia, 1 pizzico di sale 50cl. di brodo vegetale, una noce di burro
- 4 cosce di piccione, 50gr. di castagne tritate, 4 fegatini di piccione
- 1 caffè molto ristretto con un po' di polvere e 8 chicchi di caffè tostati
- Vin Santo

Esecuzione e preparazione dei piccioni

In una casseruola cuocete le castagne con la vaniglia ed il brodo vegetale e un pizzico di sale, a cottura ultimata passate a setaccio e mantecate con una noce di burro.

Disossate le cosce, saltate i fegatini in una padella sfumate con Vin Santo tritateli e incorporate dentro i cosci di piccione, chiudete con un film e con alluminio formate dei piccoli cilindri mettete in forno a 160 gradi per 15 minuti circa, raffreddate e passateli in un albume e arrotolateli nelle castagne tritate.

Dorate i petti dei piccioni con la sua carcassa in una padella a fuoco dolce con olio extra vergine di oliva, condite con pepe e sale, passate in forno a 200 gradi per 3 minuti e mantenete in caldo e disossateli

Assemblaggio del piatto

Fate una pennellata con la salsa del caffè, adagiate sopra due fette del petto caldo, le cosce croccanti alle castagne, ultimate con un pizzico di fior di sale e un filo di salsa di piccione con i chicchi di caffè unendo due strisce con la salsa di castagne e le castagne arrostiti come guarnizione.





Gola curiosa
di Giulio Baroni

La pesca Regina

**UN FRUTTO ANTICO CHE SOFFRE
LE LOGICHE DEL MERCATO.
MA QUANTO È BUONA!**



In queste pagine. La Pesca Regina, un frutto salvato, l'Associazione e il melo Francesca, un altro frutto antico.

Quaranta anni fa o giù di lì dal piccolo comune di Londa, nella Valdisieve, i contadini scendevano fino a Firenze per vendere i loro prodotti. Tra questi la pesca Regina, una verità locale con alcune caratteristiche che ne fanno al tempo stesso un frutto pregiato ma di difficile commercializzazione.

Ma quaranta anni fa questo non era un problema, i contadini arrivavano a Firenze al mercato di Sant' Ambrogio con le loro cassette di pesche, morbide e mature. Si dice che se non fossero state abbastanza morbide ci avrebbero pensato i ragazzi ad ammorbidirle, sedendosi sopra durante il viaggio. Già perché c'è stato un tempo in cui la frutta arrivava ai mercati pronta per essere consumata, dopo aver maturato sulla pianta o al

massimo nelle stanze. Niente celle frigo, niente atmosfere controllate.

Ovviamente potevano non essere perfette all'occhio ma era quello che la mano dell'uomo e la generosità della pianta avevano prodotto. In questo contesto la pesca Regina ebbe una sua vita onorevole, in tanti la coltivavano, praticamente su tutto il territorio del piccolo comune di Londa e nelle zone limitrofe. Ma le caratteristiche del frutto, le stesse che oggi apprezziamo con meraviglia ne decretarono la crisi.

Primo, la Regina è una pesca tardiva, matura ai primi di settembre quando la stagione delle pesche è finita. Potrebbe essere un vantaggio ma il fatto di avere davanti un'estate così lunga aumenta anche il rischio di veder perso il raccolto, bastano



Gola curiosa

piogge troppo intense o una grandinata. Poi la qualità, la Regina è una pesca morbida, che non sopporta manipolazioni. Nemmeno la forma è perfetta, un po' schiacciata ai lati. Insomma niente che si concilia con le logiche del packaging, del trasporto e dello stoccaggio. Così è iniziato il declino. Gli agricoltori hanno smesso di coltivarla e oggi solo grazie a un prezioso lavoro siamo riusciti a salvare la specie e ad avere circa mille quintali di prodotto l'anno. Il futuro? Non tanto diverso dal presente. La filiera corta è affascinante ma i limiti sono evidenti. La pesca Regina può riconquistare i mercati locali e grazie a manifestazioni come quella che si tiene ogni anno a metà settembre farsi conoscere da più gente possibile. Può sembrare poco ma fermare il declino è sempre il primo passo per risalire. Auguri pesca Regina, dolce, morbida e simpaticamente tardiva.



LA NURSERY DELLE MELE

Mentre nei supermercati di tutto il mondo abbiamo le stesse varietà di mele e pere a Rincine, piccola razione del Val di Sieve alle porte del Parco delle Foreste Casentinesi sono state catalogate e prodotte 2500 varietà di piante da frutto che rischiavano la scomparsa. Ciliegi, meli, peri, susini ma dai nomi antichi. La pera per esempio è "Bugiarda" o "Cocomeira", la ciliegia "Corniola", la mela "ghiacciata" o "Spennacchina" e la susina "Claudiona". Sono le varietà tipiche di questi luoghi, dal Mugello al Casentino essenzialmente che negli anni abbiamo perso a favore delle monocolture imposte dal mercato. Recuperarle significa non solo non disperdere una cultura che è fatta anche di sapori ma spesso garantire reddito e difendere le campagne, perché

queste varietà hanno dimostrato di sapersi meglio adattare alla particolarità dei terreni. L'attività di recupero da parte dell'Unione dei Comuni Valdarno Valdisieve è partita nel 2003 con la ricerca nel territorio delle piante, ed è proseguita nel vivaio di Rincine con l'attività di produzione di piantine delle antiche cultivar. 37 le varietà individuate che hanno dato vita a oltre 2.500 piante che oggi sono a disposizione di aziende e privati. Accanto al vivaio il campo di piante madri per la conservazione di materiale di propagazione, insomma la nursery degli alberi da frutto.

Per info:

**Servizio Attività Forestali
e Gestione Ambientale**

Via Poggio alla Cuna, 7 - Tel. 055 8354016
saf@montagnaflorentina.it

GOLA
gioconda

gli appuntamenti

8-16 ottobre Fiera di Scandicci

Domenica 9 ottobre ore 16.00

cooking show allo spazio Unicoop Firenze

Sabato 15 ottobre ore 10.00 e ore 16.00

cooking show spazio Unicoop Firenze

www.scandiccifiera.it

15-23 ottobre Impruneta

Fiera di San Luca

www.fierasanluca.it

11-13 novembre Figline

Autumnia

www.autumnia.it



Gola di vino

*di Cristiano Maestrini
foto di Marta Parenti*





Fari, mare e palmenti

Il vino all'Isola del Giglio

Fra le meraviglie naturalistiche dell'Isola del Giglio c'è un luogo che, fra queste meraviglie, costituisce, per così dire, l'apogeo. La punta di Capel Rosso.

Ci si arriva percorrendo una strada lunga svariati chilometri, che parte da Castello e costeggia la parte sud occidentale. Una strada che profuma di libertà e di sigla finale dei film di viaggio, fatta di tornanti stretti e lunghi rettilinei dai quali si intravedono la Cala del Corvo, lo Scoglio di Pietrabona, la Punta del Serrone.

L'ultimo tratto è giocoforza da fare a piedi. Fra mirto e macchia mediterranea si scorge il Faro, prossimo (pare) a diventare albergo di lusso. È una presenza dell'uomo che in qualche misura tranquillizza. Ma non è l'unica traccia. Si scende verso il mare, vento e furia delle onde, sole che acceca, scogli che tagliano. Niente a che vedere con la tranquilla spiaggia di Campese, o di quella dell'Arenella, e nemmeno delle due Cale in prossimità di Giglio Porto, Cannelle e Caldane. Lì le famiglie portano i panini e le bibite, fanno due tuffi dal pedalò, telefonano agli amici raccontando che sono in vacanza, che si stanno divertendo, e che andranno a cena fuori.

Qui a Capel Rosso non funziona così. L'incontro e lo scontro fra mare e terra non ha intermediari. E l'uomo non può che rispettare la natura e agire con prudenza. Ci ha fatto un faro e ancora prima – è questa l'altra impronta antropomorfa – ci ha fatto le vigne. Scendono come i passi dell'uomo verso il mare. Scendono in orizzontale, non in verticale. Scendono per effetto di piccoli terrazzamenti, che rendono la viticoltura eroica.

Eroici, è bene precisarlo, non sono solo i viticoltori della zona. Talvolta lo sono anche i degustatori. Quello che propongono non pochi ristoranti della zona, compresi locali di livello, è un bianco del posto il cui valore aggiunto è, dicono, la genuinità contadina. Peccato che il colore si avvicini a quello di un vin santo liquoroso, che i profumi siano letteralmente cotti e che al gusto si dimostri dolciastro e acetoso. Non è sempre così per fortuna, ma abbandoniamo pure lo stereotipo del buon contadino quando questo è fuorviante.

Le poste (ovvero i piccoli terrazzamenti) si fanno largo fra il granito, aiutate dall'opera dei boschi perché le radici degli alberi hanno la forza di incunarsi e disgregare.





*In queste pagine, alcuni scorci
dell'Isola del Giglio*

Le uve ricevono tutta la luce possibile e tutto un mosaico di sentori, nonché il salmastro. Il modo di coltivare la vite è, infondo, lo stesso da duemila anni a questa parte.

Per chi ama la storia, la storia minore delle piccole cose quotidiane, questo è un dato molto interessante.

Per chi ama il vino si aggiungono i palmenti. Cosa sono? Sono i luoghi che servivano a pigiare l'uva sul posto, senza doverla porrtare in cantina. Le prime testimonianze sono addirittura preistoriche ma le strutture che si vedono risalgono ai secoli XVI-XVIII: all'interno esistevano almeno due vasche in granito. Una più in lato e una più in basso, collegate da un foro detto cucchione. In quella più in alto si disponeva l'uva, nella più bassa, una volta che i piedi o i pestelli avevano 'calcicato', si raccoglieva il mosto. Il succo d'uva veniva stoccato in otri di pelle di

capra e affidato agli asini, che hanno passo lento e sicuro, e sanno la strada. Quelle delle cantine in paese, ovviamente.

Gli esperti hanno contato almeno ventritre vitigni coltivati. Dall'agliolina, all'uva regina, passando per aleatico, biancone, moscatellone, procanico, sangiovese, trebbiano. La principale è comunque l'ansonaca che va a costituire la base per la DOC Ansonica. Bianco che, recitano le schede organolettiche, ha profumi fruttati e sapore asciutto e vivace. Appunto...

Se vi capita di andare a Giglio Porto la si trova in una piccola enoteca, discretamente fornita sul lato sinistro del porto. La forbice dei prezzi va dai 10 agli oltre 30 euro. Qui si può comprare anche l'Amaro del Giglio e il Mirto del Giglio, del colore delle sue bacche. Nelle carte vino dei ristoranti di Porto, Campese o Castello ci sono solitamente due o tre etichette, oltre a quello della casa.

Poi in genere altri bianchi, curiosamente quasi mai toscani, che spaziano dalla Sicilia all'Alto Adige. A cosa si abbina l'Ansonica? Sicuramente a tutti i piatti di pesce non troppo strutturati dell'isola. Il pesce in scaveccio ad esempio, o i totani ripieni. Non aspettatevi di comprarlo in qualche negozio però. Al Giglio non esistono peschiere! Ci sono solo un paio di camioncini che si fermano a Campese o a Porto. Per i piatti di terra l'abbinamento è con la salsiccia gigliese o con il coniglio (selvatico) alla cacciatora. Il Mirto invece provatelo con il tipico dolce denominato Panficato, fatto con fichi, pinoli, nocciole, mandorle, marmellata d'uva, buccia d'arancia, cannella, cioccolato. In conclusione: l'importanza organolettica del

vino gigliese è, paragonata a altre rinomate situazione toscane, assai relativa.

Ha invece un rilievo storico, fosse solo per il fatto che l'evoluzione delle tecniche di coltivazione non hanno stravolto un modello millenario.

Certo, anche se i numeri non possono essere grandi, le potenzialità ci sono, eccome.

E non a caso qualche imprenditore del vino ci sta puntando. Ma è ancora troppo presto per dire che si è a una svolta. In fondo camminare per Giglio Castello e vedere qualche piccolissima cantina aperta, con qualche turista dentro a degustare, ha ancora un suo fascino. Non è detto che la svolta arrivi. E non è detto che serva.



Come l'acqua di mare

**IL RISTORANTE DI
DAVIDE CUIPISTI A VIAREGGIO
SI CHIAMA "ACQUASALATA"**



Gola consiglia



IL CRUDO - PRIMA PORTATA

Il nostro rotondo pianeta si chiama “Terra”, ma nome non fu mai “meno appropriato” dato che è formata per il 71% da acqua (idrosfera). Di questo 71% la quasi totalità è acqua salata (96%) il resto è acqua dolce, per due terzi sotto forma di ghiaccio. Nell’acqua salata la concentrazione di sale varia a seconda dell’apporto più o meno grande di fiumi e dall’intensità di evaporazione. In tutti i casi il termine “acqua salata” identifica tutti i mari e gli oceani diversamente ubicati sul nostro pianeta. David Cupisti viareggino verace (classe 1976), cresciuto praticamente nel quartiere denominato “darsena” (lembo di terra salmastra legata strettamente alla vita di mare), come avrebbe potuto chiamare il suo nuovo ristorante, ubicato non lontano dalla famosa “passeggiata a mare”, se non “Acquasalata”. Il ristorante “Acquasalata” nasce, al civico 66 di via Antonio Fratti, nei Locali che in anni passati hanno ospitato per decenni uno dei più classici, famosi e storici ristoranti

viareggini. David Cupisti e la sua famiglia sono molto conosciuti a Viareggio, in particolare nel mondo della ristorazione, avendo lavorato molto bene e praticamente da sempre (1954) in questo settore.



Il ristorante “Acquasalata” ha aperto il 29 Aprile 2015 ed è diventato subito un punto di riferimento per chi ama la “cucina di qualità”. Il menu offre un’interessante scelta di piatti sia di mare che di terra. La carta dei Vini è da veri appassionati, ampia (un libro di circa una sessantina di pagine) dove potete trovare, tra le circa 500 etichette, il meglio tra gli champagne e le bollicine Italiane, tra i vini bianchi e rossi sia Italiani che francesi, i vini rosati, i vini da dessert e da meditazione.

Ma veniamo alla degustazione fatta che è stata accompagnata da una buonissima bottiglia di vino bianco, biologico e non filtrato:

– “Emidio Pepe Trebbiano d’Abruzzo 2013”, Trebbiano d’Abruzzo D.O.C., 100% Trebbiano, 12,5% Vol., prodotto in modo artigianale (la raccolta è manuale con selezione dei grappoli, l’uva viene pigiata con i piedi in una vasca di legno) dall’Azienda “Emidio Pepe - Artigiani del Vino dal 1899” ubicata a Torano Nuovo in Provincia di Teramo.

In tavola il pane della casa ai vari sapori e farine, insieme ai grissini e alla schiacciata calda.

Sono state servite le seguenti portate:

- “Entrée” - verdure sottaceto, astice in tempura, guacamole;
- Cappasanta dell’Oceano Atlantico, scottata, servita con un’insalatina di finocchi e spicchi di arance spellati;
- “Il crudo in tre portate” - I) ostrica Cadoret e tartufi di La Spezia su ghiaccio tritato, crostino con burro non salato, ostrica speciale Daniel Sorlut con il suo latte (una straordinaria, rara, ostrica francese grande, concava e particolarmente saporita, che prende il nome dal suo distributore lo spagnolo Daniel Sorlut appunto), nel bicchierino - II) Scampo al naturale, panzanella croccante con burrata pugliese, lime e pistacchi tritati, cicala di mare, spannocchi viareggini, gamberi rossi siciliani di Mazara del Vallo - III) Tartare di ombrina con nocciole e sedano rapa, tartare di tonno Pinna Gialla con ravanelli e cetrioli, “Alice nel Paese delle Meraviglie” su verdure di stagione (nel calice), carpaccio di ombrina su funghi della Val di Cornia, carpaccio di Tonno Alalunga con pomodori e capperi, carpaccio di baccalà con arancia;

IL CRUDO - SECONDA PORTATA



Gola consiglia

- Triglie in panure di erbe aromatiche su vellutata di zucchine e fiori di zucca croccanti;
- Lasagnetta con asparagi, burrata pugliese e gamberi rossi di Mazara del Vallo;
- Filetti di gallinella su caponata di verdure miste;
- Rosa di semifreddo alla fragola con tartare di fragole e salsa di Moscato d'Asti;
- Petit Four della Casa.

Piatti ricchi, molto buoni e ben presentati. La cucina tradizionale qui incontra piacevoli variazioni con l'apporto di accattivanti e interessanti sapori, provenienti anche da paesi lontani, ma sempre delicati, armoniosi e indovinati negli abbinamenti.

Il "Crudo" poi una vera e propria piacevole sorpresa, sia per la qualità superlativa della materia usata sia per il particolare modo di servirlo in tre portate sontuose.

Nella nuova e bella cucina del ristorante "Acquasalata" non manca certo la bravura e l'esperienza con la Chef Giovanna Ghilarducci (la mamma di David) e la Chef Laura Cupisti (sorella



ROSA ALLA FRAGOLA

di David) aiutata dallo Chef Matteo Angeloni. In Sala si esprime, con tutta la sua grande passione, David Cupisti aiutato dalla sua gentilissima consorte, Paola Paolinelli, e da un esperto professionista come Luigi Menichini che ha lavorato ad alti livelli sia in Italia che all'estero.

<http://www.acquasalataristorante.it/>



IL CRUDO - TERZA PORTATA



GOLA gioconda



alla Radio

Tutti i mercoledì alle ore 12
Gola Gioconda è su Lady Radio con

“Che bontà”

Luca Managlia

conduce un programma fatto di
incontri, interviste, consigli.

Chef, gastronomi, vignaioli
amanti del cibo e del buon vivere,
l'appuntamento è con

“Che bontà”

sulle frequenze di Lady Radio il mercoledì alle ore 12

GOLA
gioconda

Lady Radio
la radio viola

www.ladyradio.it



GOLA
gioconda

OTTOBRE 2016

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

Direttore responsabile: Maurizio Izzo

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

Hanno collaborato a questo numero:
Maurizio Izzo, Luca Managlia, Giulio Baroni, Gianni Carpini,
Cristiano Maestrini, Stefano Vannucci, Giorgio Dracopulos

Progetto grafico: Paula Becattini

Foto di copertina: The Consortium via Visual hunt / CC BY-SA

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.