

3  
OTTOBRE  
2018

**GOLA**  
gioconda

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

## La guida golosa

**ALLA FIERA DI SCANDICCI**

Dove mangiare

Dove bere

Cosa comprare

**Alla più grande fiera della Toscana  
SCANDICCI 6/14 OTTOBRE**



*Benvenuti alla Fiera, benvenuti alla festa della nostra città. Scandicci in questi nove giorni celebra se stessa come una comunità unita, laboriosa, aperta. Nelle strade e nelle piazze del nostro centro ci incontriamo, ci salutiamo, parliamo con persone che per mesi non ci capita di incontrare, al tempo stesso accogliamo chi viene da fuori, invitiamo parenti o amici per una visita ai padiglioni o per una semplice passeggiata in città. Scandicci è una comunità coesa e aperta agli altri, e in Fiera queste nostre vocazioni emergono con forza ancora maggiore. La Fiera è anche l'occasione per i cittadini di tutte le età di fare gruppo, a partire dalle passioni che accomunano e che creano condivisione. Protagonisti di questa edizione sono lo sport e gli sportivi, la musica e i musicisti, e le nuove generazioni che dovremmo sempre ascoltare e apprezzare di più. Oltre alla puntuale presentazione nella serata del giovedì del Fierone delle atlete della Savino Del Bene (che non finiscono di riempirci d'orgoglio!), quest'anno nel tardo pomeriggio di mercoledì il Villaggio dello Sport ospita due giocatori della Fiorentina, che incontrano i tifosi viola e si esibiscono per il pubblico. Un evento dedicato alle band rock e pop invece unirà i nostri ragazzi nelle emozioni della musica. Dedichiamo alle nuove generazioni anche un'altra iniziativa che Scandicci ospita per prima in Toscana, ovvero la presentazione e la promozione di un progetto di Unicoop per ripulire il mare del nostro arcipelago dalla plastica.*



*Queste sono alcune delle iniziative tra oltre duecento in programma per questa Fiera, tutte importanti e tutte realizzate grazie al lavoro di tantissime persone, ognuna impegnata a portare avanti mille e mille progetti e ognuna accomunata da passioni che non hanno fine. Il mio saluto alla Fiera quest'anno è quindi un grande grazie, grazie ad un'intera città e grazie a tutte le persone che in questi nove giorni vengono a trovarci. Grazie a tutti i volontari delle associazioni coinvolte nell'organizzazione, senza i quali la Fiera forse non ci sarebbe (o forse ci sarebbe con tanto significato in meno), un grazie ugualmente sentito ai volontari delle associazioni che invece in questi nove giorni si mostrano alla città, così come a tutte le scuole, ai genitori, alle famiglie, agli insegnanti. Grazie anche a chi nella Fiera ci lavora, ai tanti espositori locali, di tutta Italia e di tutto il mondo, per l'impegno e la professionalità che di edizione in edizione vediamo crescere. Anche quest'anno vi aspettiamo numerosi! Un caro saluto,*

**Sandro Fallani**

## Dove tutto è **comunicazione**

L'attività di Sicrea spazia oggi in tutti i campi dove la **comunicazione** è protagonista. Dalle produzioni televisive alla gestione di reti di digital signage, dall'organizzazione di **eventi** e **fiere** agli uffici stampa, dall'edizione di riviste on line ai social network.

### Punti di **forza**



eventi  
allestimenti  
comunicazione  
ops  
gola gioconda

Via di Gramignano, 70  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
T. +39 055 8953651  
Fax. +39 055 8953843  
info@sicrea.eu

Centro Ponte a Greve  
Viuzzo delle Case Nuove, 9  
50018 Firenze  
T. +39 055 8953651

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



- 3 PRESENTAZIONE** DI SANDRO FALLANI
- 7 EDITORIALE** ALLA FIERA DI SCANDICCI...
- 8 GOLA SPECIALE** FIERAMENTE SCANDICCI
- 10 GOLA SPECIALE** LA PIÙ GRANDE FIERA DELLA TOSCANA
- 12 GOLA SPECIALE** BOTTEGA DEI SAPORI
- 22 GOLA SPECIALE** DOVE MANGIARE, BERE, COMPRARE
- 31 GOLA CONSIGLIA** GLI SPECIALI
- 38 GOLA CURIOSA** HANNO UCCISO LA CUCINA DELLA NONNA
- 44 GOLA EXPO** LOTTA AGLI SPRECHI

SPECIALITÀ DELLA TOSCANA

*Brigidini*  
*di Lamporecchio*



# Alla Fiera di Scandicci...

Ci sono cose che si mangiano solo alle fiere, i brigidini e il croccante per esempio. Poi ci sono cose che alle fiere si mangiano più volentieri, come i bomboloni e gli arrosticini. Infine ci sono cose che si trovano più facilmente per l'occasione, come certe olive dalla Puglia o i peperoncini dalla Calabria. Le fiere sono anche questo e lo sono sempre state. L'origine è più o meno comune a tutte quelle che hanno una storia. Come questa di Scandicci.

Bisogna risalire ad oltre un secolo fa gran parte del territorio era campagna e l'allevamento del bestiame era diffuso. Almeno una volta l'anno c'era un grande mercato, si vendevano le bestie ma si comprava, o si barattava, quello che serviva. Attorno a questa attività ne nascevano altre. Dal veterinario al barbiere, dal dentista al fabbro. Era già una fiera.

Non a caso i paesi che venivano attraversati dalla transumanza avevano, e in qualche caso hanno ancora, le fiere più grandi.

E oggi? Oggi se vogliamo vedere un animale alla fiera bisogna portarlo apposta e difficilmente qualcuno se lo comprerà. Ma l'idea di un appuntamento annuale con un grande mercato è rimasta. Un po' è ancora diffusa l'idea che se si deve fare un acquisto si aspetta la fiera.

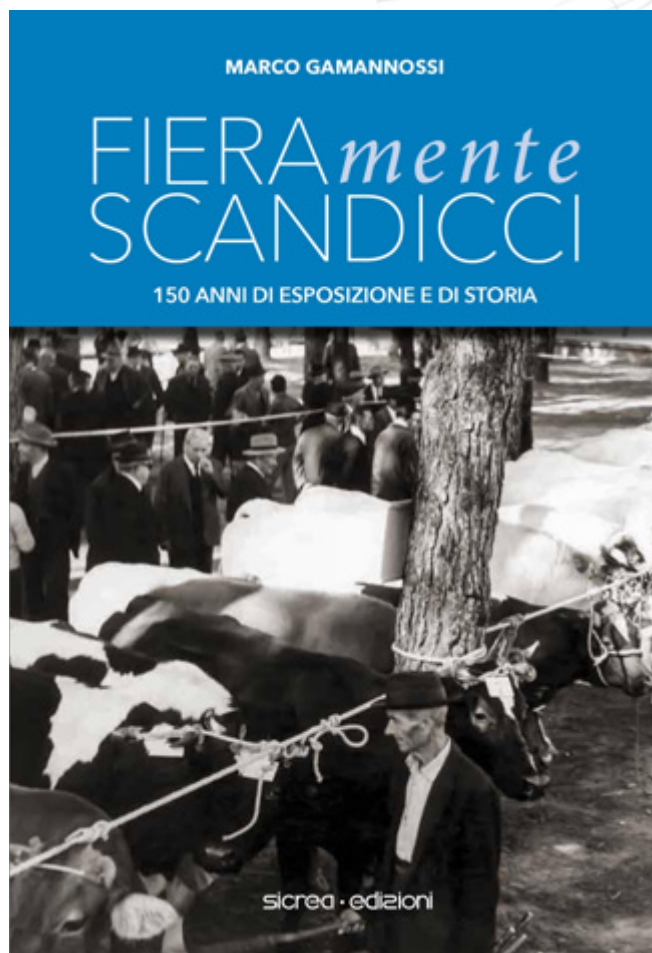
In mezzo a tutto questo, il cibo fa ancora la sua parte, anzi si è ricavato un ruolo quasi predominante. Succede perché mangiare all'aperto fa allegria, perché in queste occasioni c'è licenza di sfiorare la dieta, perché ci sono delle novità da assaggiare. E anche questo anno alla Fiera di Scandicci sarà così. Vi aspettano settanta esercizi commerciali con proposte che vanno dal ristorante alla pizzeria, dalla gelateria alla friggitoria. Troverete i tartufi e i marroni, i pistacchi e le mozzarelle, il tonno e gli hamburger. Prodotti toscani, siciliani, pugliesi, campani e umbri. Noi con questa guida vogliamo aiutarvi a non perdere nulla. In viaggio allora e buon appetito.

# Fieramente Scandicci

**Questa è la 152° edizione.  
Il libro di Marco Gamannossi  
ne ricostruisce la storia**

Tra le Fiera del bestiame di 150 anni fa e la manifestazione che è diventata oggi, capace di sommare la vitalità associativa, sociale e produttiva del territorio, Scandicci ha mutato le sue principali caratteristiche economiche, la sua maglia urbana è diventata ormai interconnessa con l'area metropolitana fiorentina, ha quintuplicato i suoi abitanti, ha vissuto due guerre mondiali e riconquistato la libertà perduta.

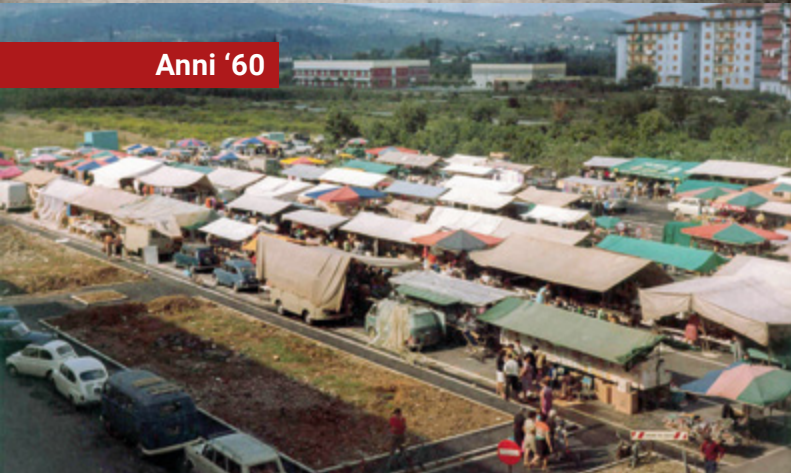
Nonostante questi profondi cambiamenti, la Fiera è un pezzo vivo di identità della nostra città. Un appuntamento che ogni scandiccese conosce. Una radice che affonda le sue origini nel lontano 1866. Un salto nella storia del nostro territorio.





Fiera

Anni '30



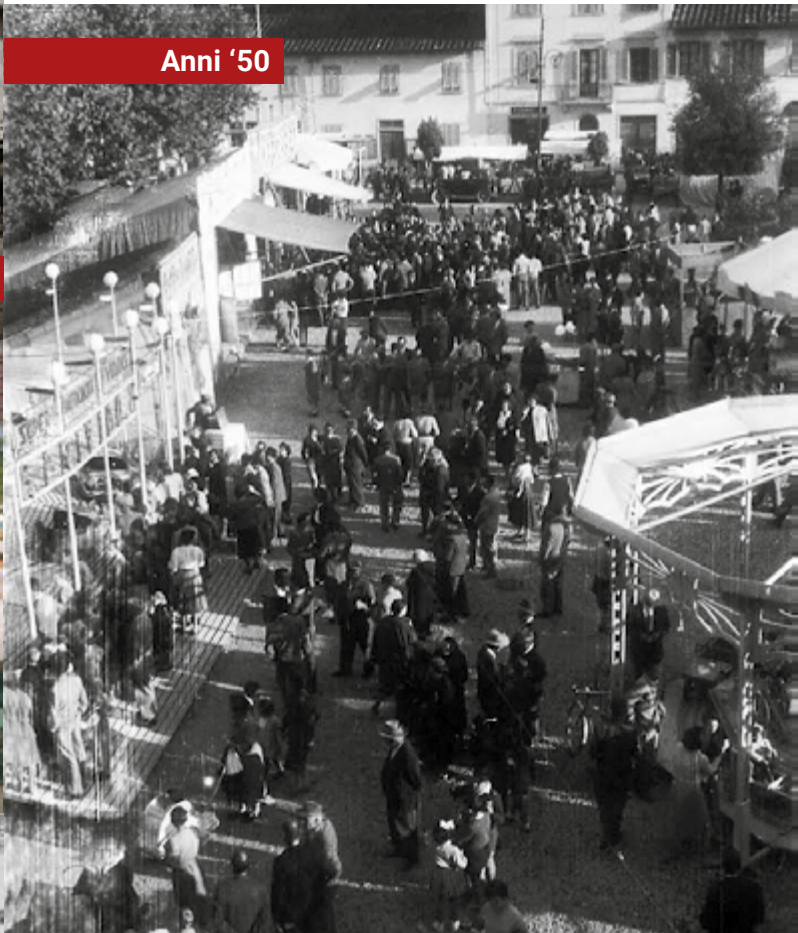
Anni '60



Anni '70



Anni '90



Anni '50



Anni '80



2005

# La più grande fiera della Toscana

**350 espositori, 12.000 mq di superficie espositiva, 400.000 visitatori (edizione 2017)**



## Orari di apertura

### Inaugurazione

Sabato 6 ottobre ore 10.30

### Feriale

Giovedì 11 ottobre: dalle 09:30 alle 24:00  
Gli altri giorni feriali: dalle 16:30 alle 24:00

### Festivo

Sabato 6 ottobre: dalle 10:30 alle 24:00  
Il 7 e 13 ottobre: dalle 09:30 alle 24:00  
Domenica 14 ottobre: dalle 09:30 alle 22:00





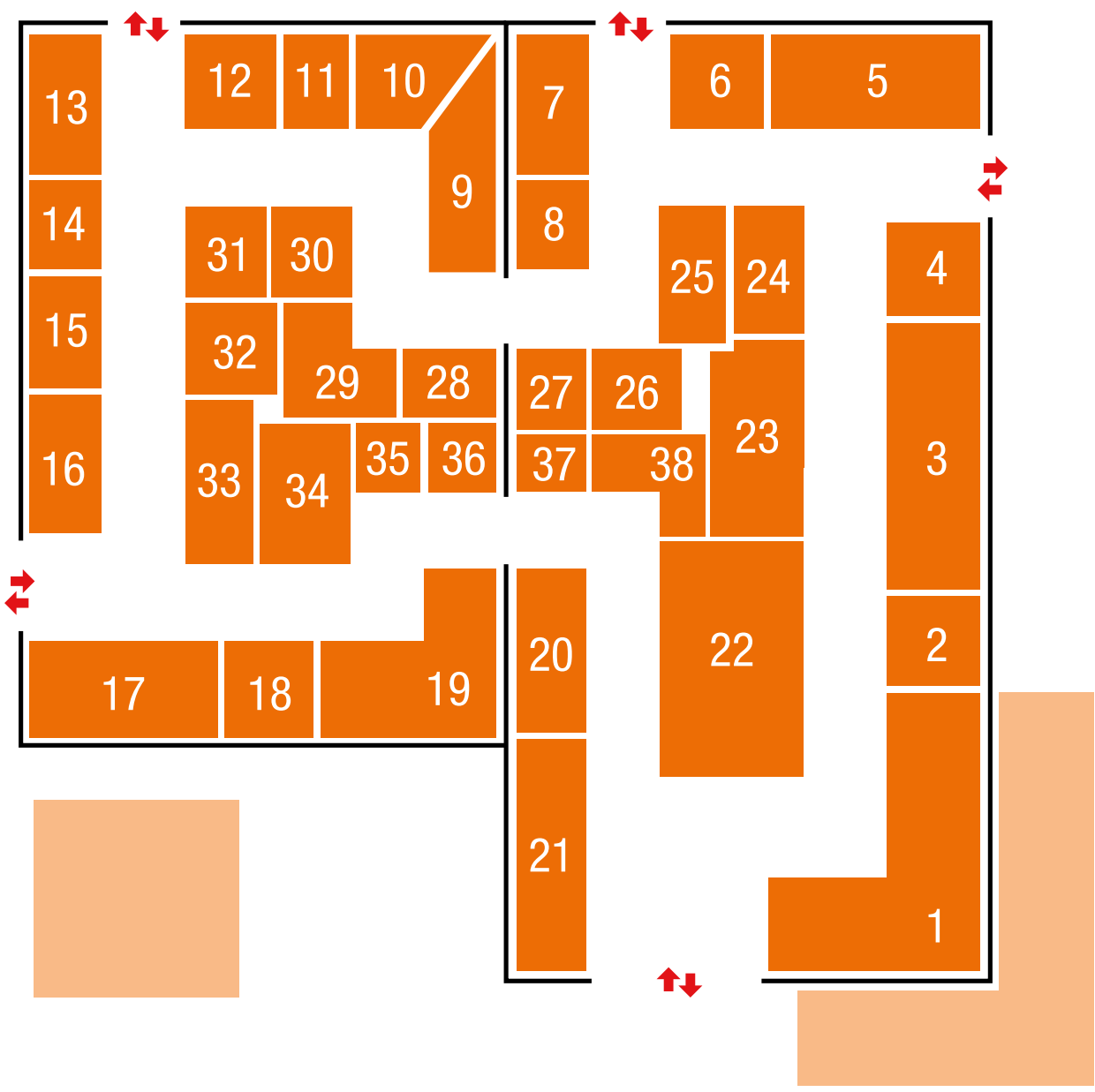
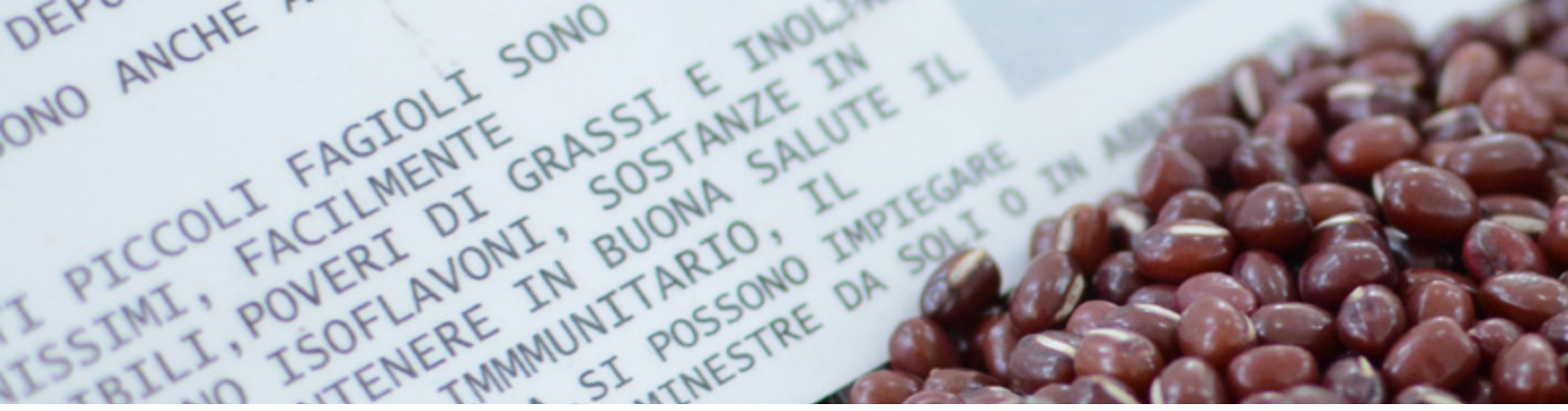
- |  |                    |  |                             |
|--|--------------------|--|-----------------------------|
|  | Bancomat           |  | Toilette                    |
|  | Pubblica sicurezza |  | Toilette per disabili       |
|  | Informazioni       |  | Protezione Civile           |
|  | Primo soccorso     |  | Stazione mobile Carabinieri |
|  | Baby Point         |  | Comando Polizia Municipale  |

Fermata De André

# Bottega dei sapori

**Un viaggio che esprime l'essenza mangereccia dell'Italia,  
con agricoltori e/o commercianti diretti  
che arrivano da tutte le regioni (e non solo), portando  
con loro la genuinità di sapori più o meno antichi**





Via Francoforte sull'Oder

Via Luzi

**Alimenti Superiori**

Via Cascina Dossi – Lodi

[www.alimentisuperiori.com](http://www.alimentisuperiori.com)*Semi, spezie, bacche, prodotti estetici, sale himalayano***Stand n. 37****AMC Italia**

Alfa Metalcraft Corporation

Via A. Pizzoni, 7 – Milano

[www.amc.info/it-it/](http://www.amc.info/it-it/)*Multinazionale di vendita diretta di unità di cottura e utensili da cucina***Stand n. 19****Antiche Norcineria Gianfermi**

Via dell'Ospedale, 15 – Norcia (PG)

[www.norcineriagianfermi.it](http://www.norcineriagianfermi.it)*Vendita salumi, prosciutti e formaggi***Stand n. 32****Apuliagusto**

Via C. da Monsignorwe, 7 – Bisceglie (BT)

[www.apuliagusto.com](http://www.apuliagusto.com)*Commercio al dettaglio e all'ingrosso di prodotti tipici pugliesi***Stand n. 35****Aquanova Firenze**

Viale dei Platani, 16 – Firenze

[www.fontenova.org](http://www.fontenova.org)*La migliore tecnologia per la migliore acqua oligominerale dal tuo rubinetto di casa***Stand n. 34****Azienda Agricola Orsi e Fiori**

Cascinello degli Orsi – Robecco sul Naviglio (MI)

[www.orsiefiori.eu](http://www.orsiefiori.eu)*Prodotti tipici lombardi, formaggi d'Alpeggio e di capra, erborinati e mostarde***Stand n. 38****Azienda Agricola Patea Carmela**

Corso Umberto 1°, 32 – Branvcaleone (RC)

[www.essenzabergamoto.com](http://www.essenzabergamoto.com)*Produzione e vendita bergamoto***Stand n. 27****Azienda Agricola Picciau Amedeo**

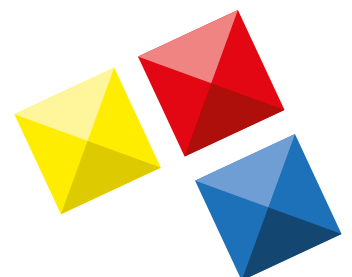
Via Zardin, 26 – Iglesias (CA)

*Formaggi e prodotti agroalimentari sardi***Stand n. 30****Brogi Veronica**

Via G. Spadolini, 2 – Loro Ciuffenna (AR)

*Fagioli zolfini del Valdarno, vini***Stand n. 26****Caffè Bonini**

Via I. Rosellini, 10 – Firenze

[www.caffe.com](http://www.caffe.com)*Capsule e cialde compatibili con le più importanti macchine da caffè e una vastità di gusti, tè, tisane e cioccolate***Stand n. 20**



**Caseificio Montardone**

Via Giardini Nord, 7087 int.1  
Serramazzone (MO)  
*Parmigiano reggiano sottovuoto*  
**Stand n. 4**

**Casimirri**

Via Borratino Vallerempoli, 18  
Figline e Incisa V.no (FI)  
*Baccalà, aringhe, acciughe*  
**Stand n. 28**

**Cerreto Maria**

Via U. Foscolo, 14  
Casalmaggiore (CR)  
*Prodotti tipici campani, mozzarella di bufala,  
liquori tipici dolci di Sorrento, dolci campani*  
**Stand n. 22**

**CF Cucina d'Autore**

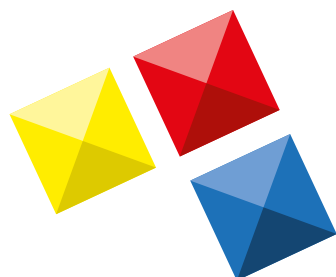
Via Toselli, 36/r – Firenze  
www.cfcucinadautore.com  
*Taglieri, coltelli in ceramica, coperchi magici,  
pentole, posate*  
**Stand n. 29**

**Danieli Il Forno delle Puglie**

I° Trav. Via Molfetta, sn – Bitonto (BA)  
www.ilfornodellepuglie.it  
*Pane pugliese, taralli*  
**Stand n. 5**

**De Gustibus**

Via Circonvallazione, 1 – Siculiana (AG)  
*Prodotti tipici siciliani ittici e conservati*  
**Stand n. 24**

**F.Ili Pellizzi – Specialità Calabresi**

Via di Rocca Tedalda, 68/A – Firenze  
*Prodotti tipici calabresi*  
**Stand n. 3**

**F.Ili Petrucci**

Via A.M. Ricci, 111 – Rieti  
*Formaggi di Amatrice*  
**Stand n. 12**

**Gallorini Alessandro "Tartufi"**

Loc. Cozzano, 7 – Castiglion F.no (AR)  
www.tartufitaly.it  
*Tartufi freschi e derivati*  
**Stand n. 6**

**Gusti Siciliani**

Via Ten. Col. La Carrubba, 50 – Canicatti (AG)  
www.gustisiciliani.it  
*Prodotti tipici della regione Sicilia*  
**Stand n. 33**

**I' pollaio de' sapori toscani**

Via della Repubblica, 146 – Pontassieve (FI)  
*Prodotti alimentari tipici toscani*  
**Stand n. 17**

**Il Barone del Gusto**

Via Dossi, 8 – Melzo (MI)  
info@ilbaronedelgusto.it  
*Salumi e formaggi del Trentino Aldo Adige,  
il maso dello speck e caseificio di Predazzo,  
puzzone di Moena*  
**Stand n. 15**

**Il Tartufaro**

Voc. Molinello, 5 – Città di Castello (PG)  
www.iltartufaro.com  
*Tartufi freschi e conservati*  
**Stand n. 23**





### **L' Oro Verde**

Via Rossini, 73 – Corridonia (MC)

*Prodotti al pistacchio di Bronte*

**Stand n. 11**

### **La Bottega del Miele**

Via Nazionale, 35 – Castello Roganzuolo (TV)

*Miele e derivati naturali*

**Stand n. 18**

### **Le Delizie di Bianca**

P.zza Garibaldi, 3 Ponte a Egola

San Miniato (PI)

[www.ledeliziedibianca.com](http://www.ledeliziedibianca.com)

*Datteri, albicocche secche e fichi secchi*

**Stand n. 8**

### **Liquoreria Collu**

Via Tirso 8 – Villasor (CA)

*Produzione e vendita di liquori, distillati  
e pasta secca*

**Stand n. 31**

### **Market Verde**

Via Senza Nome, 14 – Bologna

*Commercio prodotti alimentari*

**Stand n. 2**

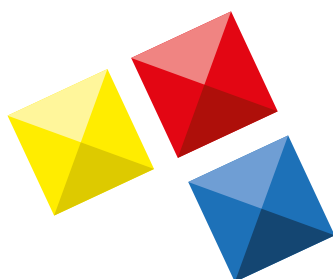
### **MasterHome**

Via Frontali, 33 – Pesaro

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

*Pentole, padelle, casseruole in pietra lavica  
antiaderente, prodotte artigianalmente in Italia*

**Stand n. 13**



### **Nunzio Fonsdituri e Figli**

Azienda Agricola Antica Masseria di Puglia

Via Tatarella, 18 – Noicattaro (BA)

[www.anticamasseriadipuglia.com](http://www.anticamasseriadipuglia.com)

*Olive, sott'oli, conserve, acciughe e tonno pugliesi*

**Stand n. 1**

### **Paonessa Angelo Tommaso**

Via Colle Verdone, 32 – Palestrina - Roma

*Noccioline, frutta esotica, liquirizia*

**Stand n. 36**

### **Prodotti Sardi Pilotto**

Via Repubblica, 13 – Orotelli (NU)

*Produzione e vendita di formaggi sardi pecorini  
e caprini, creme di formaggio, vini, pane carasau  
e mirto ecc.*

**Stand n. 7 e 21**

### **Profumi e Sapori dal Mondo**

Via Padova, 22 – Ferrara

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

*Vendita spezie, erbe aromatiche, fiori edibili,  
tisane e Sali pregiati*

**Stand n. 25**

### **Royaume Pata Negra**

Rue de Lu Zone Antisumale, 4

Nousty – France

*Salami, chorizo, noix de jambon pata negra*

**Stand n. 9**

### **Salumificio San Giacomo**

C.da Micocca, snc – Cicala (CZ)

[www.salumificiosangiaco.com](http://www.salumificiosangiaco.com)

*Prodotti tipici calabresi*

**Stand n. 14**

### **Sferrazzo Cristina**

Via A. Gramsci, 12 – Cesenatico (FO)

*Commercio di prodotti ortofrutticolo e prodotti  
alimentari*

**Stand n. 16**



# Dove mangiare, bere, comprare alla Fiera di Scandicci

**Alla Fiera di Scandicci si possono assaporare  
i bocconi golosi della cucina popolare  
seduti su una panchina in mezzo agli alberi  
o passeggiando tra banchi dai profumi  
inconfondibili e stuzzicanti**





## Cibi di strada

### Fronte e Lato pad. Fiera in Fiera

#### **Birrificio Artigianale Lilium**

Via Rossi, 2 – Signa (FI)  
[www.birrificiolilium.com](http://www.birrificiolilium.com)  
*Birra artigianale, caffè*

#### **Fritto Misto**

Via Roma. 196/198 – Signa (Fi)  
*Specialità di fritto misto*

#### **Il Bersagliere**

Via S. Stefano, 92 – Campi B.zio (FI)  
*Roventini, lampredotto, francesina,  
 trippa e pecora*

#### **Kürtöskala'cs**

#### **Camino Dolce Ungherese**

Szondi n.22 – Kaposua'r (Ungheria)  
 FB: Camino Dolce  
*Dolce tradizionale ungherese a forma di camino*

#### **Paonessa Angelo Tommaso**

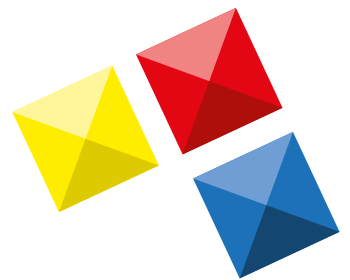
Via Colle Verdone, 32 – Palestrina – Roma  
*Noccioline, frutta esotica, liquirizia*

#### **Ristorazione Toscana CPE**

Via del Castellino, 100 – Quarrata (PT)  
*Cibi di strada e fast food, grigliaria*

#### **Rosticceria Nonno Bruno**

Via Marconi, 74 – Calenzano (FI)  
[www.nonnobruno.com](http://www.nonnobruno.com)  
*Paninoteca e ristorante*





## Padiglione STAR BENE

### **Cannabis Store Amsterdam Scandicci**

Piazza Matteotti, 17 – Scandicci (FI)

*Articoli a base di cannabis*

**Stand n. 3**

### **Natur House**

Via Donizetti, 61/B – Scandicci (FI)

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

*Integratori alimentari naturali*

*in associazione a dieta*

**Stand n. 19**

## Padiglione CONFARTIGIANATO

### **Birrificio Montelupo**

Via Manin, 78/80 – Sovigliana-Vinci (FI)

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

*Birra in fusti e in bottiglie, confezioni regalo.*

*In sede anche birra alla spina*

**Stand n. C2**

### **Erboristeria Isolotto**

Via L. Andreotti, 37 – Firenze

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

*Erboristeria, fitocosmetico, fitoterapeutico,  
make up, alimenti bio*

*In sede: eventi, show- cooking, corsi tematici*

**Stand n. C5**

## LA PIAZZA

**Piazza Togliatti****Birrificio I due Mastri****Carloforte – L'Isola dei Tonni**

Porta Cassebba, 5 (SU) – Carloforte  
*Ristorante, smartfood, specialità di tonno e prodotti tipici carlofortini*

**Fratelli Lunardi**

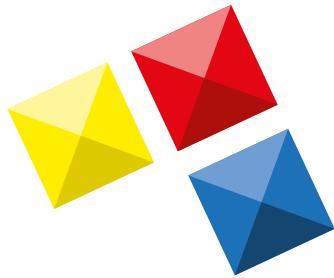
Via Lucciano, 33 – 50039 Quarrata (PT)  
[www.fratellilunardi.it](http://www.fratellilunardi.it)  
*Pane, dolci e salati dal 1966*

**La Pizzeria Napoletana**

*La vera pizza napoletana, pasticceria campana*

**Officina della Birra**

Via Matteotti, 11 – Bresso (MI)  
*Paninoteca*

**Servalli Tex mex**Via Francoforte  
sull'Order**Alla Vecchia Maniera**

Via Silvestro Lega, 33 – Scandicci (FI)  
*Trattoria Toscana*

**Al Marrakech**

*Ristorante Arabo*

**Ayers Rock Pub**

Via Castellani, 16 – Serravalle Pistoiese (PT)  
 FB: AyersRockPubSerravallePistoia  
*Birra*

**Cui – I Ragazzi del Sole**

*Friggitoria*

**Pasticceria Lufi**

Via Adige, 5 – Rubano (PD)  
*Pasticceria siciliana e bomboloni*

**Ristorante Argentino Buenos Aires**

*Per prenotazioni: 349 6640217 - 393 9197051*

**Selvi Roberto**

Via Porec, 82 – Massa Lombarda (RA)  
*Paninoteca*

La Sosta

**Via Luzi**

**Chianburger**

Fraz. Rossoio, 6 – Vicchio (FI)  
*Chianburger e specialità del Mugello*

**Ristorante Sardo**

**Romagna Food**

Via Porec, 82 – Massa Lombarda (RA)  
*Ristorante romagnolo*

**Unicoop**

Via S. Reparata, 43 – Firenze  
[www.coopfirenze.it](http://www.coopfirenze.it)

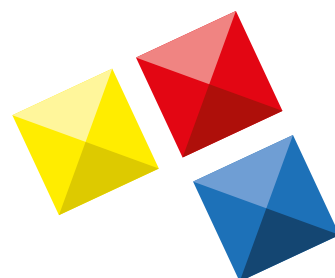
Via Pascoli

**Centrale del Latte della Toscana**

Via dell'Olmatello, 20 – Firenze  
[www.mukki.it](http://www.mukki.it)

**Compagnia di Pubblica Assistenza  
Humanitas**

Via Bessi 2 – 50018 Scandicci (FI)  
[www.humanitas-scandicci.it](http://www.humanitas-scandicci.it)  
*Bar*



IL CAFFÈ SOSPESO!!

"Quando un napoletano è felice per qualche ragione, invece di pagare un solo caffè, quello che berrebbe lui, ne paga due, uno per sé e uno per il cliente che viene dopo. È come offrire un caffè al resto del mondo .."

Luciano de Crescenzo

# Padiglione CNA

## Artigiani in fiera

### **Muvein - Mugello in Vetrina**

Via della Fangosa, 39 – Borgo S. Lorenzo (FI)

[www.mugelloinvetrina.com](http://www.mugelloinvetrina.com)

*Prodotti enogastronomici  
e artigianali del Mugello*

**Stand n. 2**

*Ristorante presso padiglione CNA:*

### **La Braceria di Scandicci**

Via Dante, 33 A – Scandicci (FI)

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

*Ristorante toscano, braceria*



Il carsharing ti offre tutti i vantaggi di un'auto senza possederla, parcheggio nelle strisce bianche e blu, accesso ZTL (Firenze e Prato), carburante e assicurazione inclusi.



Iscriviti su [www.car2go.com/IT/it/florence/](http://www.car2go.com/IT/it/florence/)  
scarica l'app e il gioco è fatto!

**Hai un'azienda o sei titolare di partita iva?**

Abbiamo una soluzione anche per te,

vieni a trovarci presso il nostro stand in

Piazza Resistenza giovedì 11 ottobre dalle 10 alle 18



per info chiama lo 055/4282107 o scrivi a [firenze@car2go.com](mailto:firenze@car2go.com)



# Gli speciali

**I suggerimenti della redazione.  
Ottima carne, prodotti tipici,  
senza glutine e tanta birra.  
Buon appetito**



# L'hamburger di Chianina

**In Fiera: Area La Sosta Via Luzi**

**Sede: Fraz. Rossoio, 6 – Vicchio (FI)**

Direttamente dal Mugello arriva il CHIAMBÜRGER. È fatto al 100% di carne chianina IGP, è condito con olio extra vergine di oliva toscano, verdure di stagione e ketchup artigianale a base di passata di pomodoro. Il pane è fatto con farina di tipo 1 macinata a pietra. La spinacina è una variante gustosa a base di carne chianina IGP con spinaci, formaggio, mortadella e uovo. Le patate, rigorosamente toscane, sono tagliate a rondelle e fritte.

Al CHIAMBÜRGER si accompagnano birra artigianale alla spina, il succo di mele del Mugello e lo Yogurt del nostro.

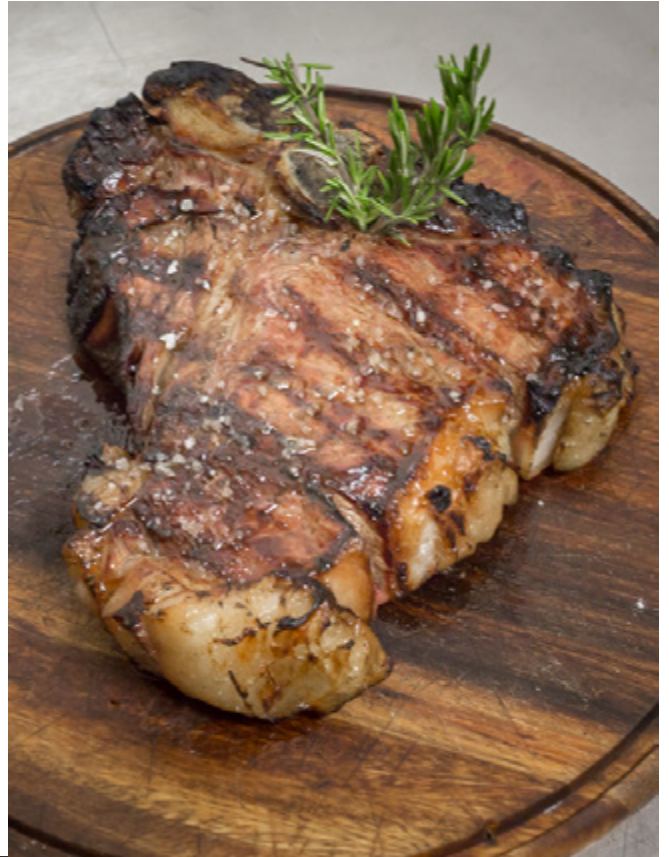
Alla Fiera anche con altre specialità mugellane come i famosi tortelli di patate.



# La Braceria

**In Fiera: Padiglione CNA, Artigiani in Fiera**  
**Sede: Via Dante, 33 A/B – Scandicci**

Una novità per la Fiera, arriva “la Braceria”. Il ristorante di Scandicci sarà presente con le proprie specialità. Nata con l’intento di fondere “Vecchie Ricette” e “Cucina Innovativa” il ristorante propone varie selezioni di carne alla brace ma anche antipasti, primi piatti e zuppe tipiche tradizionali e rivisitate dalla fantasia dello chef. Regina è ovviamente la Mitica Bistecca alla Fiorentina che qui gode di particolari attenzioni, dalla certificazione di provenienza alla frollatura e cottura come la tradizione richiede. Solamente ed esclusivamente scottone non superiori ai 14 mesi che oltrepassano i 30 giorni di frollatura in celle frigorifere di alta tecnologia.



# Gluten Free Nonno Bruno

**In Fiera: area Cibi di strada**


**Sede: Via Marconi 14 – 50041 Calenzano**

Finalmente approda in Fiera uno spazio dedicato ai celiaci. Una richiesta che negli ultimi anni era sempre più forte e che finalmente viene esaudita. Lo spazio a cura di Nonno Bruno si trova nell'area "Cibi di strada" lato Padiglione Fiera in Fiera.

Propone panini con hamburger, cotoletta, hot dog, ma anche frittura di pesce e patatine.

Un'opportunità in più per una Fiera che non trascura nessuno.





Un fiume di birre:  
la passione per  
quelle artigianali  
dilaga e l'offerta  
in Fiera cresce.  
Ecco cosa trovate  
in questa edizione.

# Officina della Birra

**In Fiera: Piazza Togliatti**

**Sede: Via A. De Gasperi, 35 – 20185 Cogliate (MB)**

Malti selezionati e luppoli biologici è stata da sempre il loro punto di forza. Birre certificate biologiche da Suolo e salute dal 2000, ITAS 29543. Primo birrificio italiano a produrre biologico. Vengono da Cogliate nel verde della Brianza e del Parco delle Groane.



## OFFICINA DELLA BIRRA

# I Due Mastri

**In Fiera: Piazza Togliatti**

**Sede: via per Iolo, 34/a – 59100 Prato**

Dal 2009 producono birra artigianale nella piana di Prato, circondati dagli Appennini e dalle dolci colline del Carmignano. Una birra made in Italy, naturale e senza l'aggiunta di additivi chimici, non filtrata, né pastorizzata, rifermentata in bottiglia.



# Birrificio Liliu

**In Fiera: Area Cibi di strada, Fronte e Lato pad. Fiera in Fiera**

**Sede: Via Ernesto Rossi, 2 – 50058 Signa FI**

Propone una birra non filtrata, non pastorizzata, cruda. L'assenza di pastorizzazione, filtrazione permette quindi di mantenere inalterate tutte le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche della birra esaltando il potenziale qualitativo delle materie utilizzate nel processo produttivo.



# Birra del Borgo

**In fiera: allo stand F.lli Lunardi, Piazza Togliatti**

**Sede: Loc. Piana di Spedino snc – 02021 Borgorose (RI)**

Tutto all'insegna dell'innovazione. La loro mission è ripensare la birra, ripensare l'idea classica di birra ricercando unicità oltre i confini di un prodotto standardizzato. Ripensare a tutto il mondo della birra in chiave diversa reinterpretando gli stili. Ripensare gli ingredienti, ripensare l'utilizzo dei lieviti e la fermentazione.

Allo Stand del F.lli Lunardi sarà possibile degustare anche le birre artigianali di [www.riegle.de](http://www.riegle.de) e [www.ayinger.de](http://www.ayinger.de)



# Hanno ucciso la cucina della nonna

**Don Pasta da anni gira l'Italia con  
uno spettacolo che è anche un monito:  
la cucina popolare sta morendo**





“Se hai un problema aggiungi olio“, Daniele De Michele, per tutti Don Pasta, prima o poi nel suo spettacolo lo dice. È il suo modo per riaffermare la dignità di una cucina popolare, fuori moda, lontana dai conformismi, legata alle più profonde tradizioni territoriali. Don Pasta c'è l'ha sempre con qualcuno, soprattutto con chi cerca di omologare i gusti, cancellare le diversità, fare profitto sulla salute. Don Pasta con il suo originale spettacolo, in cui mischia musica, citazioni e cucina, gira l'Italia da ormai tredici anni. L'abbiamo incontrato a Firenze e ne abbiamo approfittato per qualche domanda.

**Praticamente in viaggio da sempre, tredici anni di incontri, provocazioni, battaglie.**

**È un bel lasso di tempo, sufficiente forse anche a capire se l'Italia che incontri è cambiata. I nemici di oggi, per esempio, sono li stessi di quando sei partito?**

*Don Pasta* – Bella domanda... no davvero è tutto cambiato. Quando sono partito il mio nemico era la grande distribuzione. Era la fase in cui quel sistema stava attaccando l'agricoltura italiana con un processo di omologazione dei sapori e con una politica dei prezzi che metteva sotto scacco i piccoli produttori. Poi è venuta la fase in cui ho pensato si dovesse fare appello alla consapevolezza dei consumatori, più informazione corrisponde a più libertà. È venuta poi la stagione delle mode contro cui mi sono scagliato, la più famosa è quella del sushi.



Non ho nulla contro la tradizione giapponese del pesce crudo ma non voglio che questo soppianti la cultura di un paese che il pesce crudo l'ha sempre mangiato. Ma l'ecatombe è arrivata con Masterchef. Quello, per ora, è stato il punto più basso. L'aver trasformato la cucina da fatto sociale, culturale e godereccio in una questione solo tecnica. I nichilisti del cibo. Come vedi i nemici cambiano, vanno e vengono, ma sotto attacco ci sono sempre l'agricoltura italiana, la cultura popolare e la cucina della nonna.

**Presentando al Festival di Venezia il tuo film documentario "I Villani", hai detto che i poveri oggi mangiano peggio di ieri, forse non hanno mai mangiato così male...**

*Don Pasta* – È vero. La cucina italiana nasce povera, non esistono, se non rare eccezioni, ricette nobili nella nostra storia culinaria.

Non esiste una cucina italiana borghese, al massimo ne esiste una colta ma molto, molto minoritaria, da vera élite. In compenso abbiamo una tradizione di popolo che non avendo quasi nulla aveva imparato a fare con quello che c'era. E quello che c'era sarebbe ancora oggi il fior fiore della produzione agroalimentare: legumi, ortaggi, poca carne, pesce e tanta frutta. I nostri vecchi sono cresciuti così, sapendo raccogliere le erbe nei prati e allevando il maiale in casa. Avevamo l'architrate di un'alimentazione universale. Da nord a sud ci accomunava più il soffritto che l'inno nazionale. Invece la produzione industriale, la globalizzazione, il consumo di massa hanno imposto modelli diversi. La crisi economica poi ha dato il colpo finale alle classi più disagiate (ma anche alla classe media) spingendole verso la povertà.



## I Villani

La cucina popolare italiana, amata e imitata in tutto il mondo, sta morendo. Ma in tanti provano a salvarla.

Il film segue quattro personaggi dall'alba al tramonto, da inizio a fine giornata di lavoro. Il passare delle ore scandisce la presentazione di ogni personaggio. Li si vede inizialmente nei loro spazi, nelle loro mansioni, per poi addentrarsi nelle loro difficoltà quotidiane.

Al calar del sole emerge la soluzione, attraverso la loro etica, il loro sapere, la comunità che creano, l'eredità che lasciano.

Sono stati scelti quattro personaggi che potessero rappresentare la cucina italiana, rispettando le varie caratteristiche che la compongono: Nord e Sud, uomini e donne, giovani e anziani. Quattro "villani" che parlano di agricoltura, pesca, allevamento, formaggi e cucina familiare. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

Qui il trailer del film:

**<https://www.mymovies.it/film/2018/i-villani/>**

A quel punto, senza conoscenze, senza mezzi propri, non è rimasto che affidarsi al mercato scegliendo i prodotti più economici, spesso i più adulterati. Oggi mangiare bene vuol dire affidarsi a produttori evoluti e pagare a caro prezzo quelli che si magia.

Chi non ce la fa dipende dal mercato. Il ciclo si è chiuso e chi ha inventato la cucina italiana oggi ne è escluso, non ha accesso né ai prodotti, né all'informazione.

**Sono loro i Villani, i protagonisti del film?**

*Don Pasta* – Assolutamente. Lo studio che ho fatto sul cibo è durato anni, un percorso diverso da quello che in tanti, come Slow Food, hanno fatto. A me interessava capire cos'è oggi la democrazia del cibo, vedere come si può rimettere in circolazione l'informazione.

Penso sempre a quel popolo che con pochi prodotti si alimentava e che oggi non sa quello che mangia. Allora ho detto se vogliamo sapere come si mangiava una volta dobbiamo tornare da loro, da quelli che hanno resistito. Da quelli che coltivano per sé, che allevano maiali, che mangiano dalla loro terra. Sono loro i Villani, i dispersi, i naufraghi di questo nostro tempo senza democrazia del cibo.

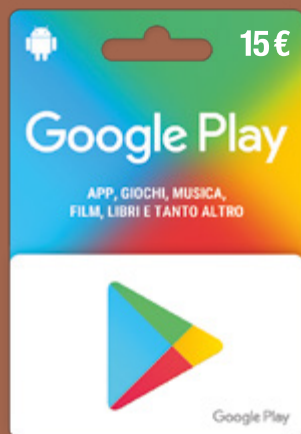
*Le foto si riferiscono allo spettacolo che Don Pasta ha tenuto a Firenze, alla Manifattura Tabacchi, nella programmazione dell'Estate Fiorentina.*

# SCANDICCI FIERA 2018

promo giovani 12-26 anni

www.chiantibanca.it

fino al 31 ottobre  
la **Carta Ricaricabile**  
**ChiantiBanca**  
ti dà diritto  
a una gift card da  
**15,00€**



Effettuando la sottoscrizione entro il 31 ottobre 2018, assieme alla Carta Ricaricabile hai diritto a una gift card del valore di 15,00€ a scelta tra carta "Google Play" e carta "App Store & iTunes", per acquistare musica, app, giochi e film nei rispettivi web store.

**RICHIEDILA  
SUBITO ALLA FILIALE  
CHIANTIBANCA  
DI PIAZZA DELLA  
RESISTENZA\*  
(DI FRONTE  
ALLA TRAMVIA)**

Messaggio promozionale dell'1/09/2018. Tassi, prezzi e condizioni sono disponibili sui fogli informativi presso le filiali e sul sito internet [www.chiantibanca.it](http://www.chiantibanca.it)

\* (o nella filiale ChiantiBanca più vicina a casa tua)

**MAIN SPONSOR  
SCANDICCI  
FIERA 2018**



**BCC**  
Banco di Credito Cooperativo

# Lotta agli sprechi

**Dal 9 all'11 novembre saremo  
a Figline Valdarno per la  
ventesima edizione di Autumnia.**





Come sempre obiettivo della manifestazione è la **promozione del territorio ed accoglie oltre un centinaio di espositori collocati nelle varie piazze della città. Gola Gioconda sarà presente con l'Area Cooking che in questi anni è stata una delle principali attrattive della manifestazione.** Ai fornelli si sono alternati cuochi del territorio, chef stellati, (Gaetano Trovato tra questi) studenti dell'*Istituto Vasari di Figline* (indirizzo alberghiero), cittadini (reclutati tramite contest online, sui social istituzionali), esponenti delle comunità straniere in città e dei paesi gemellati, *food blogger* (tra cui **Sonia Peronaci, ideatrice di Giallo Zafferano**) note nel panorama regionale e nazionale. **Se alcuni di questi ospiti variano a seconda dell'edizione, nel programma di**

**Autunnia ci sono anche dei punti fermi,** che riscuotono sempre un ampio successo nel pubblico: "Cioccolato che passione", il laboratorio di cioccolateria a cura degli **studenti dell'Istituto Vasari**, che preparano centinaia di cioccolatini per il pubblico; presenti, anche **l'Associazione Italiana Sommelier di Arezzo**, con wine tasting e racconto della storia dei vini del Valdarno, e **Slow food Colli Superiori del Valdarno e della Val di Sieve.**

Nel centro di Piazza Marsilio Ficino troverà posto il padiglione dedicato alla presentazione di prodotti enogastronomici del territorio e di altre regioni d'Italia, contest culinari, dimostrazioni e tante altre sorprese in uno spazio di 150 mq con 6 postazioni per cucinare e 100 posti a sedere per il pubblico.



Sonia Peronacci





A curare il programma sarà la food writer Giulia Scarpaleggia di Juls' Kitchen, che di volta in volta si affiancherà a chef, esperti del settore food, semplici appassionati di cucina.

Il filo conduttore di questa 20° edizione sarà la lotta allo spreco alimentare che il Comune di Figline e Incisa Valdarno, in collaborazione con Achab, sta promuovendo sul territorio con varie attività nelle scuole (eco-pagelle, incontri, giochi), tra i cittadini (campagna informativa «Cibiltà») e tra i ristoratori (family bag contro gli sprechi). Anche molti live dell'area cooking saranno quindi dedicati proprio a questo tema.

L'ospite d'onore sarà Luisanna Messeri, volto toscano della trasmissione tv "La Prova del Cuoco" in onda su Rai1.

Tra i progetti speciali di questa edizione c'è anche una collaborazione con i produttori e i ristoratori di Norcia: i sapori di questa terra colpita così duramente dal terremoto del 2016 saranno un'occasione importante per parlare (ma non solo) di cucina, solidarietà e territorio.





Città di **Figline e Incisa Valdarno**  
Assessorato alle Attività produttive e Turismo  
Assessorato alla Protezione Civile  
Assessorato alle Politiche ambientali e Agricoltura



EDIZIONE  
NUMERO

**20**

**WORK IN  
PROGRESS**

**Agricoltura - Ambiente - Alimentazione**

# Autumnia

**9-10-11 novembre 2018**



**GOLA**  
gioconda

OTTOBRE 2018

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,  
Luca Managlia, Paula Becattini,  
Maurizio Izzo, Giulio Baroni,  
Giorgio Dracopulos, Giulia Balzoni**

**Progetto grafico: Paula Becattini  
[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)**

**Credits**

Foto di copertina:  
Adobe Stock © grki

Pagina 35:  
Adobe Stock © venge

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.

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



CAFFÈ  
BISTROT



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)

# GOLA

gioconda

www.golagioconda.it —  @golagiocondait  @golagioconda1  — posta@golagioconda.it

