

4

OTTOBRE
2014

GOLA gioconda

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

**SPECIALE
FIERA DI SCANDICCI**

dal 4 al 12 ottobre

c'è anche
GOLA GIOCONDA

Bottega e Ristorante





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

IL PAESAGGIO È MIO. ANZI NO

L'autunno è la stagione migliore per osservare il paesaggio toscano. Quell'alternarsi di colline e colori frutto di lavoro, ingegno e rispetto della natura. L'impronta dell'uomo è evidente ovunque, nei disegni impressi alla terra, nei filari che solcano le colline, nelle case sparse e nelle strade bianche.

Ci sarebbe ben poco patrimonio da proteggere se in questi secoli l'uomo non lo avesse profondamente inciso. La discussione in questi mesi si è accesa proprio su questo. Quanto l'uomo con la sua attività, agricola in questo caso, ha diritto di intervenire, modificare, modellare un paesaggio. Se lo sono chiesti in Regione e hanno risposto con un articolato Piano Paesaggistico. Oltre tremila pagine che pochi avranno letto ma che è balzato alle cronache perché limiterebbe la possibilità di impiantare nuovi vigneti o allevare mucche non di razza chianina. Ovviamente, e per fortuna, non è così. Ma qualche dritta quel piano prova a darla volendo forse dire per la prima volta che se fino a ora si è fatto così non è detto che vada bene per sempre. Che bisogna trovare un nuovo equilibrio tra le esigenze espansive di un'agricoltura di qualità e quelle di un territorio che non può essere esclusivamente assoggettato agli interessi di pochi. Cosa ce lo impone? Una nuova sensibilità, la paura che ulteriori modifiche al paesaggio ne possano cambiare per sempre l'aspetto, il timore che i mutamenti climatici



© Paula Becattini

rendano sempre più fragile l'assetto del territorio. Sono preoccupazioni condivisibili ed è auspicabile che dal confronto esca fuori una mediazione che tranquillizzi tutti, senza necessità di evocare guerre tra signorie e contado. Quelle lasciamole alle simpatiche e colorite ricostruzioni del New York Times. A proposito di paesaggio, piuttosto pensiamo in questi giorni di vendemmia alle tante aziende dell'empolese che alla produzione dovranno rinunciare perché dieci minuti di follia, quelli della tromba d'aria del 19 settembre scorso, hanno distrutto coltivazioni e case. Quello ora è un paesaggio distrutto e ci vorrà tutta la forza e la caparbia dell'uomo per ricominciare. Ma è così che si costruisce e si difende un paesaggio.



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
facebook.com/ops.centro

Sommario



- 3 EDITORIALE IL PAESAGGIO È MIO. ANZI NO**
- 6 GOLA NEL MONDO SILENZIO E PARMIGIANO REGGIANO**
- 12 GOLA SPECIALE FIERA LA FIERA DI UNA CITTÀ NUOVA**
- 18 GOLA SPECIALE FIERA LA BOTTEGA DI GOLA**
- 23 GOLA SPECIALE FIERA CHEF DOMANI, OGGI ALLA FIERA**
- 26 COSA E DOVE LA FINE DEGLI ALPEGGI?**
- 32 GOLA CURIOSA POSSIAMO FARE IL VINO COME GLI ETRUSCHI?**
- 36 GOLA TREKKING DA QUI MESSERE SI DOMINA LA VALLE**
- 40 GLI AMICI DI GOLA L'UOMO CHE COLLEZIONA PEPPERONCINI**
- 47 GOLA ETNICA LE MISCELE DI SPEZIE**
- 52 GOLA IN CUCINA È TEMPO DI CASTAGNE**
- 54 GOLA DI VINO DEGUSTATOR, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**
- 57 CASA E DOVE DOPO IL BRUNELLO C'ERA L'ELBA**
- 61 GOLA IN CUCINA IL TATAKI DI MANZO**
- 62 GOLA LETTERARIA FIRENZE AMARA E DOLCE**



Gola nel mondo

di Marta Parenti



Silenzio e Parmigiano Reggiano

*A spasso nell'Appennino modenese
per capire il valore
di un territorio e della sua gente*



Uno sbrigativo elogio della montagna parte dal silenzio. Si perché la montagna è innanzitutto silenzio. Dona silenzio e pretende silenzio. Ed è camminando che uno misura sé stesso, capisce il passo breve e continuo delle salite e quello diagonale delle discese. Impara il mutare rapido del tempo e assapora i propri limiti. Capisce che la natura è molto più forte se solo pensi di non rispettarla. Può essere terribile, ma quasi sempre risponde alle provocazioni facendolo per legittima difesa.

Capita però che la montagna sia letteralmente presa d'assalto in certi periodi dell'anno, ad esempio in piene ferie agostane. E quando viene presa d'assalto la montagna diventa triste. Vedi gente che mangia e riposa a mezzo metro dal tubo di scappamento dell'auto. Tanto per prendere aria buona. Senti l'aria farsi salsiccia arrostita dai bracieri di fortuna. Senti un vocio generale indistinto non di rado accompagnato da rifiuti che mica si possono portare a valle: cicche, bucce, lattine e via dicendo.

Già, il montanaro della domenica fa della montagna un luogo di insediamento. Si siede, si sdraia, dorme nel post pranzo, si puntella a un fazzoletto di bosco e di lì non si muove. Non cammina, non va a vedere, non è tentato da nessuna curiosità personale.



Gola nel mondo



70 FEB 07



...se uno ascolta bene la montagna riesce ad ascoltare un po' meglio anche se stesso. Verso la cima si sente il proprio respiro, il proprio passo, la propria fatica

Camminare per molti è un esercizio noioso, poi nel bosco ci sono gli animali, poi ci si sporca di fango e si suda. Insomma in montagna si, ma come se la montagna fosse lo sfondo appena un po' diverso delle nevrosi cittadine.

Invece se uno ascolta bene la montagna riesce ad ascoltare un po' meglio anche se stesso.

Verso la cima si sente il proprio respiro, il proprio passo, la propria fatica. Si intuisce il cielo, si capisce l'ora del giorno dalla propria ombra, si impara a evitare la fame e la sete mangiando poco alla volta quando non si ha fame e bevendo acqua quando non si ha sete (dunque non facendo nascere il problema). E solo camminandolo si capisce il valore di un territorio e della sua gente.

Come dire? Persone diverse hanno motivi diversi per andare in montagna. Tutti legittimi, ma solo alcuni opportuni.

Se poi si cammina davvero, cioè si macinano chilometri, si scopre che una stessa persona non ha mai un solo motivo per andare. Se ne intrecciano diversi (sportivi, enogastronomici, ambientali, culturali... come in un mosaico), e ognuno opera la sintesi che ritiene migliore. Abbiamo camminato nelle Terre del Parmigiano reggiano nell'Appennino Modenese...

Il crinale fa da confine fra la Toscana e l'Emilia. Lassù tra i 1700 e i 2000 metri di altitudine non più alberi ma verdi praterie coprono le montagne. Vi si arriva non senza sforzo, ma la fatica è presto ricompensata: niente ostacola lo sguardo, ci si sente in capo al mondo lassù col vento che non cessa mai di tirare. Sul versante, i prati sono intervallati da un'estesa brughiera a mirtillo mentre scendendo la vegetazione cambia ancora con i fitti boschi di faggio e conifere.



Gola nel mondo

Le valli solcate da torrenti, che spesso danno vita a imponenti cascate ospitano veraci paesi di montagna.

Tutto questo è il Parco del Frignano, un ambiente incontaminato nell'Appennino modenese.

L'area protetta si estende per 15000 ettari con un dislivello che passa dai 500 a oltre 2000 metri, interessa 7 comuni (Fanano, Fiumalbo, Frassinoro, Pievepelago, Montecreto, Riolunato e Sestola). Numerosi sono i sentieri per visitare il parco a piedi o in mountain bike. Per le soste i rifugi offrono alloggio sia per dormire che per mangiare. Fra le pietanze, ottimi i tortelli e le tagliatelle al ragù, le crescentine accompagnate da tagliere di salumi e formaggi.





IL PARMIGIANO REGGIANO

Questo ambiente naturale con le sue peculiarità fornisce gli elementi che hanno fatto di uno dei suoi prodotti un'eccellenza apprezzata in tutto il mondo: il Parmigiano reggiano. Ha ottenuto la denominazione di origine protetta nel 1996. Il disciplinare, con le sue rigide regole su tutta la filiera produttiva, ne garantisce la qualità.

Foraggio locale per l'alimentazione delle mucche, nessun conservante o additivo, soltanto caglio naturale di vitello e la doppia mungitura conferiscono a questo prodotto le sue caratteristiche organolettiche peculiari.

LA PRODUZIONE

Il latte della mungitura della sera, parzialmente scremato per affioramento, viene unito a quello della mattina. Tutto il latte viene messo in una caldaia di rame innestato con siero-innesto e coagulato con caglio di vitello. Per ottenere un formaggio a pasta dura si procede alla rottura della cagliata fino a frantumarla in pezzi piccolissimi come chicchi di riso, poi viene innalzata la tempe-

ratura fino a 55°C. La parte solida viene lasciata depositare e viene poi raccolta in un telo di lino, tagliata in due parti che verranno collocate nelle fascere per la formatura. La salatura avviene immergendo la forma in una soluzione di acqua e sale per 20-24 giorni. Seguono spazzolatura e frequenti rivoltamenti. Dopo 12 mesi il formaggio viene sottoposto ad esame da parte del Consorzio. Le forme approvate vengono marchiate a fuoco col marchio Parmigiano Reggiano e lasciate stagionare per periodi anche oltre i 36 mesi.

DOVE ACQUISTARE

Alcuni caseifici consentono le visite durante la lavorazione del formaggio oltre che acquistare direttamente dal produttore.

Nel Parco del Frignano si segnala la *Latteria del Monte Cimone* a Fanano dove aziende agricole e piccoli allevamenti che praticano agricoltura biologica conferiscono il latte alla cooperativa.

Latteria del Monte Cimone

via Ca' Frati, 200 – Fanano (MO)

www.latteriamontecimone.com



Gola Speciale Fiera
di Gianni Carpini



La fiera di una città nuova



SCANDICCI FIERA

4-12 OTTOBRE 2014

Quella di Scandicci è la storia di un evento cresciuto insieme alla sua città. Dal 4 al 12 ottobre. Attese trecentomila persone. Tutte le novità...

Per i contadini quella era la zona degli scambi agricoli e ancora prima che una legge la individuasse come zona idonea all'organizzazione di un mercato, loro, si davano appuntamento tra Casellina e Torri. Probabilmente nasce così la Fiera di Scandicci, come tanti altri appuntamenti del genere, da un'antica tradizione contadina. All'indomani dell'Unità d'Italia, in un impeto di razionalizzazione si decise, appunto, di dare ordine a questi mercati spontanei e con tanto di delibera si dette vita alla prima fiera annuale.



Gola Speciale Fiera



Undici diverse aree espositive, dalla casa agli arredi, dalle auto alla gastronomia. Spazio alle associazioni di categoria, dalla CNA alla Confeserenti. Grande protagonista il cibo a cui è riservata un'intera area per gustare specialità da asporto, tradizionali o etniche

Ne ha fatta di strada la Fiera di Scandicci da allora e al posto di allevatori e contadini oggi ci sono centinaia di espositori e oltre 16 mila metri quadrati di superficie espositiva. Ma quello che è rimasto è l'idea dell'evento popolare, della tradizione, di un legame che vale per tutta la comunità. Una miscela che anche questo anno, dal 4 al 12 ottobre, produrrà il risultato di portare nelle strade e nelle piazze di Scandicci oltre 300.000 persone.

Numeri straordinari che fanno di questa fiera una delle più importanti del panorama regionale con una capacità di attrazione che va ben oltre i limiti del comune di Scandicci, come dimostrano gli oltre 100 mila biglietti in più che si fanno sulla tranvia in quei giorni.



Gola Speciale Fiera



Oltre trecentomila i visitatori dell'ultima edizione e tante le occasioni per mettersi in mostra.



Quel che è rimasto della fiera di un tempo è l'idea dell'evento popolare, della tradizione, di un legame che vale per tutta la comunità

Ma cosa c'è alla Fiera?

Undici diverse aree espositive, dalla casa agli arredi, dalle auto alla gastronomia.

E poi spazio alle associazioni di categoria, dalla CNA alla Confeserenti. Grande protagonista il cibo a cui è riservata un'intera area per gustare specialità da asporto, tradizionali o etniche, ma anche per sedersi a un tavolo e mangiare.

I nove giorni di Fiera sono anche l'occasione per mettersi in mostra, ecco che allora il programma prevede spettacoli ed esibizioni in gran parte riservati alle "risorse locali", dalle scuole di ballo a quelle di musica.

Lo spazio istituzionale è il luogo del confronto, della presentazione, dei progetti per una città che già profondamente trasformata vuole ancora crescere e aspira sempre più ad assumere un ruolo centrale nell'area metropolitana.





Scandicci Impresa

Un'area che si propone di ospitare le "grandi firme del territorio" e al tempo stesso le migliori realtà produttive della zona di Scandicci per valorizzare esercizi commerciali e artigianato di qualità.

La casa

Due padiglioni interamente dedicati alla casa e al suo mondo. Complementi d'arredo, materiali da toccare con mano, accessori di design e prodotti che hanno al centro innovazione tecnologica e rispetto per l'ambiente.



Social city

Ovvero: la città che cambia, perché cambia la gente che la abita. Un esplicito richiamo al sociale trasforma Piazza della Resistenza in un'area espositiva per un tipo di prodotti non commerciali: quelli della solidarietà, dei diritti, del volontariato. In uno spazio arricchito da libreria, angolo caffè e un piccolo palco, si alterneranno dibattiti, incontri, reading e spettacoli organizzati dalle dieci Associazioni ospitate alla Fiera di Scandicci.

Area expo

Di tutto un po': uno spazio ricchissimo dove curiosare fra abbigliamento, artigianato e complementi d'arredo.

Una sorta di temporary store dove, ogni giorno della Fiera, potete scegliere e acquistare prodotti di erboristeria e cosmetica, bigiotteria, oggetti per l'uso quotidiano o dedicati al benessere della persona.

Gusto e dintorni

Un percorso gustativo attraverso i sapori più tipici del nostro Paese.

Da nord a sud, dalle terre campane a quelle pugliesi e trentine passando per coltivatori e produttori locali dell'area di Scandicci favorendo l'acquisto di prodotti di filiera corta.



Inaugurazione sabato 4 ottobre ore 16.00
 Orari giorni feriali dalle 16.30 alle 24.00
 Sabato 5, sabato 11 e domenica 12 ottobre dalle 9.30 alle 24.00

Ingresso libero

tutte le info su www.scandiccifiera.com



Gola Speciale Fiera
di Gianni Carpini



La Bottega di
GOLA

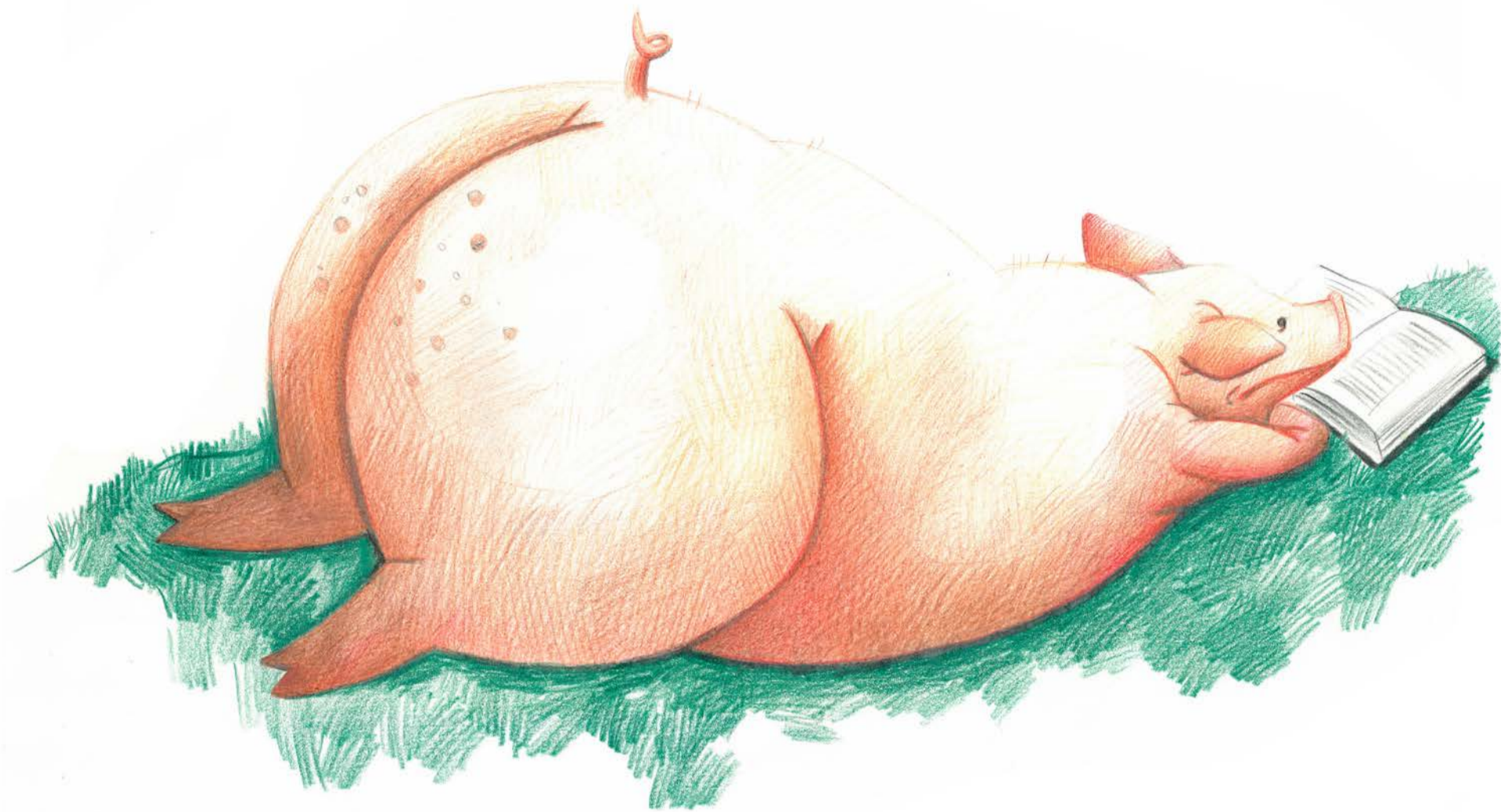
Gola?
Adesso è
anche una
Bottega



All'improvviso si è accesa una lampadina.
Proprio come quindici anni fa.
Allora l'idea fu quella di fare una rivista all'altezza
dell'enogastronomia toscana ma che non si
prendesse troppo sul serio. A cominciare dal
titolo. Ci fu una sorta di toto nomi.
Molti furono scartati subito, altri ebbero vita
appena un po' più lunga. Come in una sorta di
torneo a eliminazione ne rimasero due.

Il primo era simpatico: il porco felice!
Una rivista così avrebbe sicuramente attirato
l'attenzione, ma c'era come un residuo di dubbio.
Sì, bello ma... sì, carino però...

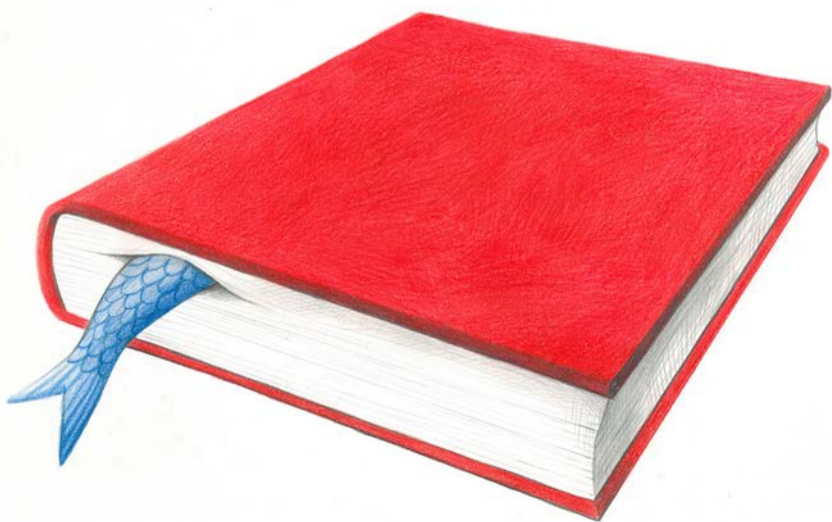




Nella Bottega di Gola trovi il gusto, innanzitutto: vini, formaggi, birra artigianale, ma anche libri dedicati al cibo e alla corretta alimentazione

A completare l'opera ci pensò il secondo titolo in lizza: Gola Gioconda. Questo suonava, eccome se suonava! Designava in una sola parola il piacere e la felicità della tavola e richiamava un film che sempre di piacere parlava, anche se di altro genere. Insomma si accese la lampadina. Quello e solo quello poteva essere il titolo del nostro progetto.

Quindici anni dopo è successa la stessa cosa. Ci pensavamo già da un po'. Ora che la rivista aveva trovato collocazione sul web serviva qualcosa che desse concretezza al nostro scrivere. Fare eventi. Già, facile a dirsi, ma di eventi a giro ce ne sono tanti. La domanda doveva essere più precisa: fare eventi dove? A cui seguiva: fare eventi come?



E qui si è sentito 'click'... l'interruttore che scatta. Portare Gola dentro una delle manifestazioni più importanti della Toscana, Scandicci Fiera, e dargli la forma di una Bottega. La Bottega di Gola, appunto. Un posto dove incontri e compri la qualità. Inserita in un contesto in cui, male che vada, passano qualcosa come trecentomila persone. Ecco perché lo slogan della Bottega è Il Gusto diventa popolare.

Entri nella Bottega e cosa trovi?

Trovi il gusto, innanzitutto: vini, formaggi, birra artigianale e molto altro ancora.

Quindi agroalimentare buono e a buoni prezzi. A questo si aggiungano i libri dedicati al cibo e alla corretta alimentazione: ricette, consigli, saggi e assaggi messi nero su bianco.

E ancora l'estro di artigiani legati al cibo.

Il personale è quello di Gola. A loro occorre rivolgersi per informarsi e per acquistare.

Ma è comunque possibile incontrare i produttori e le aziende grazie al ricco calendario di laboratori, incontri tematici e food show.

Entri nella Bottega ed esci magari con l'acquolina in bocca.



Allora conviene rientrare subito perché è previsto anche un bel ristorante, dove sedersi e mangiare a prezzi ragionevoli.

Il ristorante della Bottega è un progetto portato avanti in collaborazione con l'Istituto Buontalenti di Firenze. Piatti accattivanti, vini e birre a bottiglia o a bicchiere.

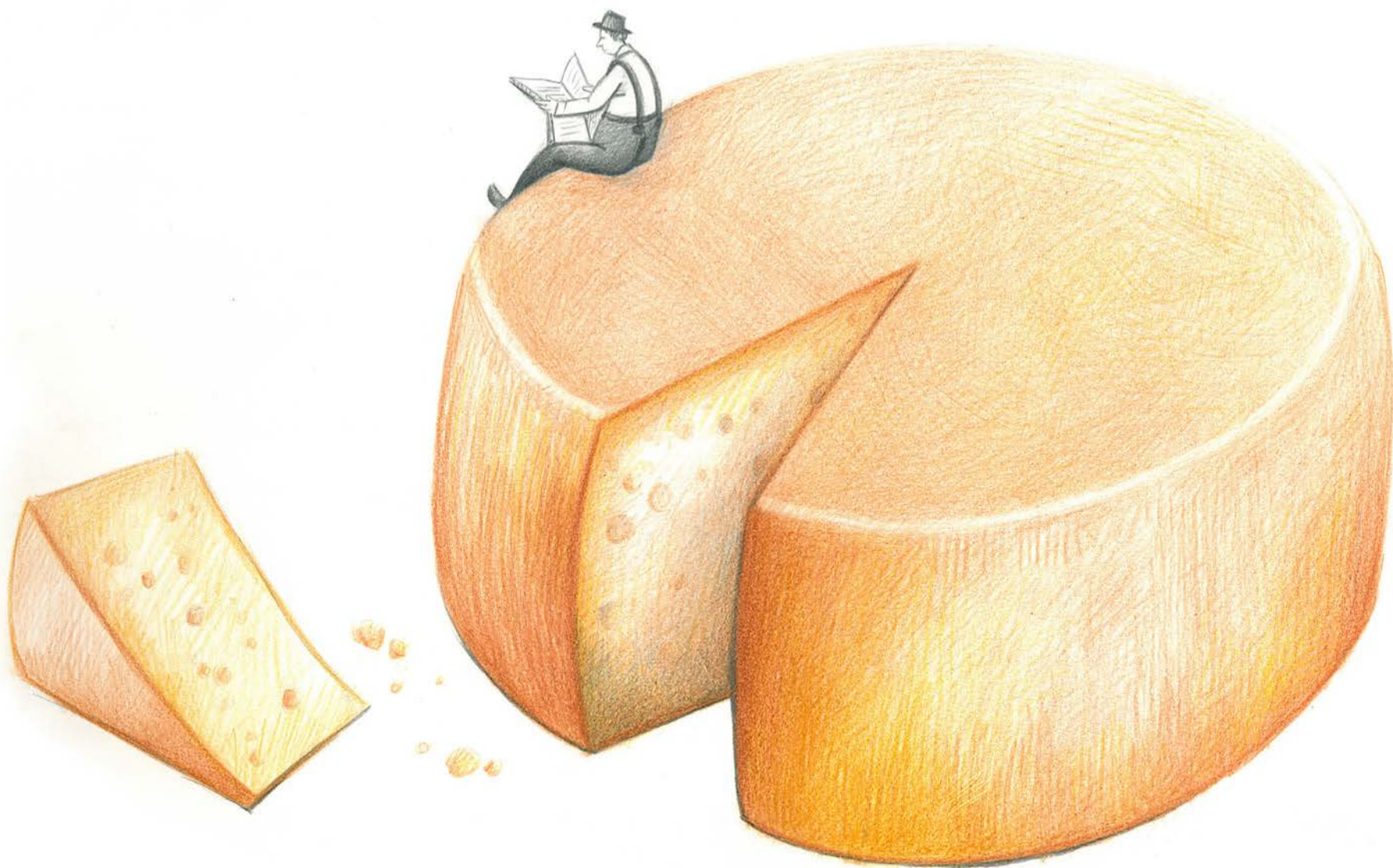
Vogliamo chiamarlo il salotto buono della Fiera di Scandicci? Forse, ma senza eccedere. Sarà un posto per tutti, aperto a coloro che – giovani e meno giovani, belli e brutti – amano la buona tavola e la convivialità.

Un salotto ben arredato, pieno di colori e profumi. Un salotto che, per nove giorni dal 4 al 12 ottobre, saprà di festa e di voglia di divertirsi.

Da Gola Gioconda a La Bottega di Gola.

Questione di lampadine che si accendono, un po' per caso, un po' per intuito, un po' perché senti che è arrivato il momento.

Se vi capita, dunque, passate da Scandicci Fiera. E, sempre se vi capita, veniteci a trovare. Saremo lieti di condividere con voi un calice e un piatto di specialità tipiche toscane.





Gola Speciale Fiera
di Gianni Carpini



Chef domani, oggi alla Fiera

*Il Ristorante di Gola Gioconda
in collaborazione con l'Istituto
Buontalenti di Firenze*

Per qualcuno sarà la prova del fuoco. Nove giorni immersi nell'atmosfera un po' caotica di una delle più grandi fiere della Toscana. Sarà questo il luogo di uno stage formativo inusuale che i quindici allievi dell'Istituto Buontalenti di Firenze troveranno dal 4 ottobre alla Fiera di Scandicci.



La proposta è partita proprio da noi sulla scia dei contatti che da qualche mese abbiamo avviato con gli Istituti alberghieri della Toscana.

Allestire in occasione di grandi eventi ristoranti temporanei in cui, sotto la guida di docenti ed esperti, permettere agli allievi di fare un'esperienza intensa e formativa.

È venuto fuori il Ristorante di Gola Gioconda per la Fiera di Scandicci in cui saranno impegnati gli allievi delle classi quarte dell'istituto che si occuperanno della cucina così come della sala.

Il menù è un tipico toscano con alcune varianti frutto proprio dell'esperienza maturata a scuola. Ecco allora la "crespella gratinata con prosciutto arrosto" oppure lo "sformato di verdure con coluis di pomodoro e scaglie di pecorino". Tra i classici l'arista con patate e le orecchiette alla Norma.

Tra gli antipasti specialità tipiche toscane con assortimenti di salumi e formaggi dalla Cooperativa il Forteto. I vini, rossi e bianchi, sono di "Terre di Perseto", "Guidi", "La via di Morrona" e "Montemercurio", nel menù anche le birre di "Lorem ipsum". Il ristorante è realizzato in collaborazione con Unicoop Firenze e alcune delle materie prime sono a marchio Coop o FiorFiore.



Il progetto servirà anche a finanziare ulteriori progetti formativi dell'Istituto Buontalenti e all'acquisto di materiali per la cucina della scuola. Chi pranzerà al Ristorante di Gola Gioconda riceverà in regalo un libro di cucina.

La scuola degli chef

Da qualche anno gli istituti alberghieri sono tra i più gettonati. L'Istituto Buontalenti, fondato nel 1988, è uno dei più accreditati nel panorama regionale. Il percorso formativo offerto agli studenti garantisce sia l'acquisizione di specifiche competenze professionali legate al settore che il conseguimento di una solida cultura di base, attraverso una attenta formazione e preparazione tecnica di personale qualificato e specializzato per i vari servizi legati alla ristorazione ed al turismo. Dal 2002 l'Istituto ha ottenuto lo status di Agenzia Formativa riconosciuta e accreditata dalla Regione Toscana; in questo ruolo ha titolo per realizzare progetti di formazione finanziati dai Fondi Sociali Europei, corsi di formazione riconosciuti e corsi a voucher.

La linea FiorFiore

Un viaggio alla scoperta dell'identità e della cultura gastronomica italiana e non solo, attraverso le oltre duecentocinquanta referenze della linea fior fiore.

Dai salumi ai formaggi, dalla pasta al pesce e alla carne. I prodotti della linea FiorFiore fanno parte di una selezione che Coop ha fatto tra materie prime e produttori nazionali. Una gamma che si arricchisce continuamente di nuove varietà.

L'elenco completo su www.e-coop.it/fiorfiore.



RISTORANTE
GOLA
gioconda

Fiera di Scandicci

4-12 ottobre 2014

in collaborazione con



unicoopfirenze

GOLA
gioconda



Cosa e dove

di Maurizio Izzo



SEMPRE PIÙ DIFFICILE TROVARE
CHI È DISPOSTO A TRASCORRERE
MESI IN MONTAGNA CON LE
MUCCHE. MA IL SEGRETO DI
ALCUNI TRA I FORMAGGI MIGLIORI
È PROPRIO QUELLO

La fine degli alpeggi?



Cosa e dove

“Neanche i marocchini vogliono più salire quassù per l'alpeggio, ora ci sono gli slavi ma sono gli anziani, chissà se dura”. Luca appartiene a una famiglia di allevatori valdostani, produttori di fontina da sempre. Originari di un piccolo paese della Valle di Saint Barthelemy come altri prima di loro hanno intrapreso la discesa lasciando la casa e la stalla alle soglie dei duemila metri. Troppo faticoso e anche costoso l'inverno a queste altezze. Ma con l'arrivo della bella stagione da secoli si ripete il rito dell'alpeggio. Lentamente le mucche risalgono la vallata alla ricerca dei migliori pascoli, fino all'alpeggio dove trascorrere l'estate.

È qui che si producono i formaggi migliori, più profumati, come la fontina, frutto di una sola mungitura.

La vita nell'alpeggio è dura.

Sveglia alle quattro del mattino per la prima mungitura, poi alle prime luci fuori con le mucche fino al primo pomeriggio, il rientro nella stalla, la seconda mungitura e poi di nuovo fuori fino al tramonto. Il giorno dopo sarà uguale, che piove o ci sia il sole. Le feste non ci sono.

È per questo che è difficile trovare chi voglia fare questa vita anche solo per quattro o cinque mesi? Certo, ma anche perché si guadagna poco.

*In Valle d'Aosta ci sono circa 200 alpeggi.
Gli alpeggi si trovano tra i 1.800 e i 2.300 metri.*





Tracce dell'abbandono si trovano ovunque.

Quello che Luca infatti non dice è che i marocchini rifiutano il lavoro perché è poco redditizio. Il problema è che l'alpeggio non è mai stato considerato un lavoro vero e proprio e men che mai si pensava di doverlo retribuire. Quei cinque mesi in solitudine in cima ai monti sono stati per secoli un pezzo della vita di ogni montanaro, per i giovani quasi un rito di iniziazione. La famiglia viveva poco più a valle e lassù si mandavano i giovani a farsi le ossa. Ma ora i giovani hanno altro da fare e allora si deve ricorrere agli immigrati che non sempre sono a buon mercato. Una soluzione sarebbe quella di raggruppare le mandrie e dividere così le spese come molti in effetti fanno.

Ma il problema resta come resta quello di farsi retribuire di più un latte e un formaggio dalle qualità uniche. La fontina lo è. Come lo sono i formaggi freschi che i produttori hanno imparato a vendere direttamente ai turisti, almeno in estate. Direttamente in stalla si può comprare la toma a 7 euro al chilo e la ricotta a 5. Poi c'è il reblec, un formaggio fresco che si ricava dalla panna che si vende in piccole pezzature sempre intorno ai 5 euro al chilo. Formaggi dal sapore unico, per certi versi irripetibile proprio perché frutto di mungiture giornaliere. Ma tanto di quel sapore e di quell'odore si deve ai prati e alla flora della Valle d'Aosta a quegli alpeggi appena sotto la neve, dove oggi nessuno vuole più andare per pochi euro.



*Tre le varietà di mucche autoctone per produrre la fontina.
E tre i mesi di stagionatura prima di chiamarsi fontina.*





Non è quella delle sottilette

Si parlava di fontina già nel 1200. Per secoli è stato un formaggio prodotto solo in estate, quando le famiglie si trasferivano negli alpeggi. Poi dal 1800 con la nascita delle prime stalle consortili la produzione si è spostata anche a valle. Dal 1975 esiste il Consorzio Produttori Fontina che dal 1995 ha ottenuto la DOP. La fontina è prodotta in Valle d'Aosta da bovine di razza autoctona: la pezzata rossa, la pezzata nera e la castana. Il disciplinare prevede che la fontina sia frutto del latte di una sola mungitura che deve essere lavorato entro due ore dalla mungitura. Il periodo minimo di maturazione è di tre mesi.

Grazie agli angeli

Una leggenda valdostana vuole che la straordinaria ricchezza floreale dei prati di montagna sia frutto di una dimenticanza.

Dio avrebbe infatti incaricato gli angeli di spargere fiori e piante su tutta la terra ma loro alla fine del lavoro avevano dimenticato proprio la Valle d'Aosta. Per rimediare Dio li costrinse a tornare sulla terra, recuperare un po' di semi ovunque li avessero sparsi e portarli in Valle d'Aosta. Ecco perché qui ci sono i prati più belli del mondo.



*A Impruneta un convegno
sull'uso della terracotta in enologia*

Possiamo fare il vino come gli Etruschi?



Giare pronte per la fornace e anfora per il vin santo.

Fin dal XVI secolo a.C. l'anfora è stata il contenitore più diffuso per il trasporto di generi alimentari e tra questi il vino. Per tutto il Mediterraneo ma poi fino alla Gallia e alla Britannia le navi erano cariche di anfore dalle forme diverse a seconda degli usi ma anche delle culture dei popoli che le producevano.

Per i Greci erano anche oggetto di prestigio, gli Etruschi le usavano esclusivamente per il trasporto del vino. Fino al III secolo d.C. con l'avvento delle botti l'anfora resta il contenitore esclusivo per il trasporto del vino.

Ma oggi avrebbe senso pensare all'anfora come sostituto della botte per conservare il vino?



Impruneta è famosa per la produzione del cotto.

È molto più di un ipotesi, suffragata da esperienze che in alcuni paesi come la Georgia non sono mai state interrotte. Oggettivamente un passo indietro di migliaia di anni con lo scopo di riscoprire un gusto autentico e non omologato. Una sfida a cui si stanno appassionando produttori, di vino e di anfore. Di questo si parlerà il prossimo 22 e 23 novembre a Impruneta per la 1° Convention intenzionale sull'uso della terracotta in enologia. Un confronto tecnico ma allo stesso tempo di alto livello culturale e di respiro internazionale fra esperienze di produttori italiani e stranieri

che utilizzano giare in terracotta di Impruneta per la fermentazione e l'affinamento di vini rossi e bianchi, rivolto ad addetti ai lavori ma anche ad appassionati di vino.

L'evento è promosso, in collaborazione con il Comune di Impruneta, dalla fornace **Artenova** di **Leonardo Parisi** a Impruneta, l'unica in Italia a produrre giare per vino e da due anni, con il supporto di un gruppo di enologi consulenti e amici produttori di vino, anche organizzatrice di degustazioni-evento guidate all'interno della propria fornace.



PER INFORMAZIONI SULL'EVENTO: WWW.TERRACOTTA-ARTENOVA.COM



L'internazionalizzazione che caratterizza l'evento di quest'anno vede il coinvolgimento di nazioni come la Spagna, la Georgia, l'Armenia che da anni sono punti di riferimento per l'uso della terracotta a fini enologici. La presenza a Impruneta di produttori spagnoli, georgiani e armeni, ma anche francesi, statunitensi e australiani darà quindi luogo per la prima volta a un confronto tecnico e organolettico di grande interesse per gli appassionati di vino. L'evento è aperto al pubblico per dare la possibilità anche ai non addetti ai lavori di avvicinarsi a questo binomio, terracotta e vino, che ricorda risorse antiche della terra di Toscana, quali innovazione, ricerca e lavoro artigianale.

IL VINO SOTTO TERRA

Uno dei paesi dove più diffusa è ancora la pratica della vinificazione in anfore è la Georgia. Qui, da sempre, sia i vini rossi che i bianchi sono interrati insieme alle anfore prima per la fermentazione poi per l'affinamento. I grandi orci di terracotta sono prodotti dagli artigiani locali. Per i produttori vinicoli e per gli artigiani della terracotta, sopravvissuti all'impeto normalizzatore del comunismo (che imponeva grandi cooperative vinicole) ora la battaglia è contro le tecnologie moderne che privilegiano vitigni più produttivi, anche internazionali, e praticano un'agricoltura tradizionale (fonte Slowfood).

Le giare in terracotta si usano per la fermentazione e l'affinamento di vini bianchi e rossi



Libreria



RINASCITA

Narrativa italiana e straniera

Libri per ragazzi

Saggistica

Libri scolastici su prenotazione



www.rinascitasesto.it

Via A. Gramsci, 334

50019 Sesto Fiorentino

Tel 055 440107

info@rinascitasesto.it

**PROPOSTA, GAUDENTE
COME SEMPRE, PER UNA VISITA
ALLA TORRE DI GALATRONA**

Da qui messere si domina la valle



Dominare la valle, anzi le valli. È l'esatta sensazione che si prova in cima alla Torre di Galatrona. Da qui lo sguardo si perde sulla Valdambra, il Valdarno e ancora sulla parte che dalla Val di Sieve passa nell'aretino.

Ci sono sguardi dall'alto, dove il paesaggio appare osmotico fra l'opera dell'uomo – case, campi geometricamente ben delineati, fabbriche – e la natura (fiumi e fiumiciattoli, boschi misti).

Ma per capire ci sono (e servono) anche sguardi dal basso, più prossimi e più vicini. Per accorgersi che lungo la strada che conduce alla Torre di Galatrona si incontra innanzitutto un cipresso secolare e subito dopo la Pieve di San Giovanni Battista del XIV secolo.

Raramente la Chiesa è visitabile perché solo alcuni volontari ne garantiscono l'apertura al pubblico.



Gola trekking

Dentro è possibile ammirare il fonte battesimale in terracotta invetriata di Giovanni della Robbia. L'asse del camminatore è anche dato dalla coppia vicino lontano. Da lontano si ammira l'orizzonte, si guarda il cielo nel suo mutare, si comprende un territorio. Lo sguardo si protende verso San Leolino, Cennina, Ambra e ancora verso Bucine e Montevarchi.

Da vicino si osserva il bosco nei suoi dettagli, bosco in questo caso prevalentemente di querce, non di rado misto a castagno.

Poco prima di arrivare alla Torre, su un tratto di discreta ma non impossibile pendenza, sulla destra si apre una vigna.

La vigna unisce sempre due mondi. Forse niente più che la vigna è sintesi fra natura e cultura, fra la mano dell'uomo e la materia prima rampicante a bacca bianca o nera.

Da qui, dopo pochi metri si arriva alla Torre di Galatrona.

È alta 27 metri a base quadrata e composta di pietra arenaria. Un tempo qui sorgeva un castello. Ma, data la sua posizione strategica, Galatrona è stata quasi sicuramente abitata già al tempo degli etruschi. Le prime notizie documentate risalgono al secolo X. Quindi le contese Firenze Arezzo e Firenze Siena incidono sulla vita di Galatrona (allora chiamata Canastruna).





Dal 1600 il castello perde la sua funzione militare e conosce un progressivo e inesorabile abbandono. La leggenda vuole che esista un tunnel sotterraneo capace di condurre da Galatrona alla Torre di Morcatale, qualche chilometro più in là.

È solo una leggenda? Chissà. Di certo è un motivo in più per arrivare fino alla Torre, salirci sopra e godere del paesaggio.

Pensando all'Ariosto:

Da qui, messere, si domina la valle ciò che si vede, è.

*Ma se l'immagine è scarna al vostro occhio
scendiamo a rimirla da più in basso
e planeremo in un galoppo alato
entro il cratere ove gorgoglia il tempo.*

Conviene infine citare, poiché i nostri percorsi sono sempre gaudenti, le realtà vitivinicole e gli

agriturismi in prossimità di Galatrona.

Conviene almeno citare Petrolo, produttrice fra gli altri del famoso Il Torrione; Mannucci Droandi, capace di bottiglie con vitigni rari quali il Barsaglino o il Foglia Tonda e ancora San Leolino, Podere Campiglioni, Poggio Cennina, Villa Le Vigne, Tenuta Della Pieve, Tenuta Lupinari, Podere Asciana, Tenuta degli Dei, Fattoria di Rendola.

Come dire... fra le innumerevoli bellezze della Toscana ce ne sono alcune considerate minori. Fino a che non si camminano e non si conoscono, diventando in un attimo posti del cuore e della memoria. Quindi minori solo in modo apparente. Semplicemente, per fortuna o per sfortuna, meno conosciute. Galatrona è una di queste realtà.

Visitatela con lentezza e con cura.

Ne vale la pena!

L'uomo che colleziona peperoncini



Il collezionismo è passione comune a molti: si va dalle figurine Panini e per chi può, alle auto d'epoca e arriviamo a Massimo Biagi che ha un'idea piccante in testa...

No non pensate male...

Nessuna collezione di film scollacciati o di cimeli della mitica Edwige Fenech, Massimo Biagi ha il peperoncino in testa.

Come ci sia finito ce lo facciamo spiegare da lui...

Era il 1995. Stavo lavorando ad una collezione di gerani, il mio ultimo lavoro dopo le mie collezioni di **erbe aromatiche**, di **pomodoro**, di **fagioli**, di **piante tropicali** e di **basilici**. Tutte piante da fiore e ortaggi che mi appassionavano nel mio lavoro di funzionario Tecnico nel Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie dell'Università di Pisa.

Con le mie ibridazioni cercavo di ottenere un **geranio giallo** che non esiste in natura. Ero in un'Azienda a Grosseto che coltivava gerani, pausa pranzo la signora e suo marito mi invitano, mi fanno assaggiare una splendida passata di fagioli, dove stavano aggiungendo a piccole fettine un peperoncino lungo e arancione. lo volli assaggiare, lo trovai profumato ed aromatico.

Dopo le prime cucchiariate sentii un gran bruciore e mi accorsi di avere esagerato. Allungai la mano verso una bottiglia d'acqua ma fui subito fermato mentre mi veniva offerto vino e mollica di pane. Avevo imparato la prima cosa importante. Mai acqua per spegnere il fuoco del **peperoncino**.

Per tutto il pomeriggio non parlammo più dei gerani ma volli sapere tutto su quel peperoncino arancione. Veniva dal Perù e si chiama "**Aji Amarillo**". Me ne feci dare due o tre, li seccai, feci i semi e in primavera li seminai. A luglio avevo delle piantine bellissime, piene di fiori. A settembre, tantissimi frutti, lunghi, carnosi e di un bellissimo colore arancione,

Orgoglioso e felice della mia impresa, dimenticai i gerani e decisi che di peperoncino mi sarei occupato da allora in poi.

Così in un paio di anni misi insieme una collezione con una trentina di varietà.

Ma il bello doveva ancora venire. La svolta di questa mia avventura arrivò nel 1997 attraverso una rubrica su un settimanale femminile che mia moglie leggeva ogni settimana. "A Diamante, in Calabria, c'è un'Accademia che si occupa di peperoncino" e l'articolo riportava indirizzo e numero di telefono. Chiamai subito. Mi rispose



il Presidente in persona, **Enzo Monaco**. Fu gentilissimo, mi diede tutte le informazioni che volevo e mi invitò al congresso Nazionale che si faceva, a Dicembre in Calabria a San Nicola Arcella. Mi preparai e andai con le mie varietà di peperoncino, li mettemmo in buste trasparenti appese alle pareti del corridoio dell'Hotel dove si svolgeva il congresso.

La mia prima mostra! Era povera e sistemata alla meglio. Ebbe un grande successo.

Enzo Monaco, il presidente, era felice ed io orgoglioso di tanti consensi.





Ritornando a Pisa decisi che quella era la mia strada. Diventai socio dell'Accademia e costituì una delegazione a Pisa, ma soprattutto diventai collaboratore e amico di Enzo Monaco, ispiratore di tutte le iniziative dell'Accademia. La collezione diventò la mia passione e il mio impegno di ogni giorno. La soddisfazione più grande arrivava quando aggiungevo una nuova varietà a quelle che già avevo. Nel 1998 il mio primo Festival a Diamante. Trenta varietà. Poi cinquanta... una aggiunta all'altra. Dall'Ortobotanico di Lucca mi furono regalati i semi di un peperoncino che mi descrivevano "rosso, piccolo e piccantissimo". Li semina i raccolti i frutti e ne fui affascinato. Erano

belli e piccanti come mi avevano detto ma erano soprattutto molto profumati e aromatici. Come si chiamavano? Non lo sapevo.

Tempo dopo su una rivista specializzata trovai la descrizione e la foto di un "peperoncino famoso", era un **Habanero Red**. In quel momento il re dei Peperoncini.

Era il mio peperoncino lucchese! Bingo! Non potevo più fermarmi! Sulla rivista c'era anche l'indirizzo di **Josè Benigno**, un contadino messicano che a Merida coltivava piante di **Habanero Orange**.

Gli scrissi una lettera chiedendogli i semi e mandandogli in cambio dei semi di peperoncini calabresi.

Tre mesi dopo, quando avevo perduto ogni speranza, mi arrivò una busta piena di semi di **Habanero** e di **Jalapeno** con un'affettuosa lettera di ringraziamento, scritta su di un foglio di quaderno a quadretti che ancora conservo gelosamente. Avevo nella mia collezione il più famoso peperoncino al mondo, l'**Habanero** e lo **Jalapeno**, direttamente dal Messico.

Chi mi poteva fermare? Iniziarono così le mostre con la mia collezione in giro per l'Italia e l'Europa. La prima in Calabria a San Nicola Arcella, poi Udine, Pantelleria, Palermo, Frosinone, Milano, Roma, Avellino, Perugia, Catania, Bellinzona, Espelette, Amburgo, Brema, Cracovia, Lods... Uno mattina, La Prova del cuoco, alle falde del Kilimangiaro, Linea verde, Super Quark... ogni anno, a settembre, "Il peperoncino Festival a Diamante... oggi 1.400 varietà... e non è ancora finita.

Biagi, un frutto davvero affascinante dica qualcosa in più ai lettori di Gola Gioconda...

I peperoncini contengono i Capsaicinoidi che sono un gruppo di sostanze chimiche dove la più rappresentata e presente nei frutti è la Capasaicina che insieme alla Diidrocapasaicina (ed altre minori) è la principale responsabile della piccantezza dei peperoncini.

Queste sostanze sono formate da alcune ghiandole che si trovano nella placenta che contiene i semi, mentre i semi ne sono totalmente privi ma la contengono solo esternamente, per contatto con la placenta. Queste sostanze sono molto stabili e resistono sia alla cottura, alla disidratazione e al congelamento.

La Capasaicina è irritante per tutti i mammiferi e provoca una sensazione di bruciore più o meno intensa a seconda della qualità. Non lo è per gli uccelli che si nutrono di queste bacche e conseguentemente diffondono i semi e sono quindi, "responsabili" della straordinaria

diffusione del peperoncino in tutto il mondo. La sensazione di sentirsi "la bocca in fiamme", cioè la sensazione di calore che proviamo non è reale, nel senso che non si ha un reale aumento di temperatura nella nostra bocca.

La Capsaicina infatti interagisce semplicemente con alcuni termorecettori presenti nella bocca, responsabili di segnalare al cervello quando la temperatura supera rispettivamente i 43° e i 52°C e li fa "scattare" come se ci fosse un reale aumento

REGIONE CHE VAI... NOME CHE TROVI

Piemonte: PEUVREUN

Valle d'Aosta: PATO

Lombardia: PEVERONE

Alto Adige: PICCANTE PAPRIKA

Veneto: PEVEARON

Friuli: PEVENCIN

Liguria: PEVENCIN RUSSU

Emilia: PEVRUN, PIVIRON

Toscana: ZENZERO, PEPE ROSSO

Umbria: ZENZERO

Abruzzo: PIPIDIGNO. LAZZARETTO.

PAZZARIELLO, SAITTI', PEPENTO?

PICCANTE

Molise: DIAVULILLO

Campania: PIPARIELLU, PEPARUOLO

Basilicata: DIAVOLICCHIO, FRANCISELLO,
CERASELLA, PUPON, ZAFARANO.

MERICANILLI

Puglia: Á PIPAZZU, PEPERUSSI, PIPARIELLU,
DIAVULICCHIO

Calabria: PIPAZZU, SPEZZUZZU,
CANGARILLU, PIPI, PIPARILLU, PIPI
INFERNALI, PIPI VRUSCENTI, ZAFARANO

Sicilia: PIPAREDDU

Sardegna: PIBIRI MORISCU.

di temperatura nella nostra bocca e quindi il cervello ci dà il segnale di “ bruciore. Una volta passata la fase di bruciore acuta, si ha una bella sensazione di benessere che è dovuta al fatto che il “dolore” provocato dalla Capsaicina stimola il cervello a produrre endorfine, oppiacei naturali prodotti dal nostro organismo per attuare il dolore che danno poi una sensazione di benessere.

Le faccio una domanda scema, qual'è il peperoncino più piccante?

Il “Carolina Reaper” detiene, oggi Settembre 2014, il record come peperoncino più piccante al mondo. Ha spodestato il Trinidad Moruga Scorpion.

Quando ho cominciato la mia collezione, io per primo che non amavo molto il piccante, conoscevo solo delle varietà di peperoncini coltivati soprattutto al Sud di colore rosso. Poi ho scoperto che i peperoncini, nel mondo, ci sono di tutti i colori e ho finalmente scoperto che i peperoncini non sono solo piccanti, ma ogni varietà oltre alla sua piccantezza ha sapore e profumo. Quindi è anche un grande insaporitore. Noi in Italia e in Europa conosciamo il peperoncino da 500 anni ma abbiamo cominciato a conoscerlo bene, negli ultimi anni, grazie all'Accademia Italiana del Peperoncino che ha alimentato la passione e la conoscenza di questo frutto. In Toscana, regione dove c'è una gastronomia d'eccellenza, veniva adoperato con parsimonia. A Livorno, dove per primo è arrivato, nel porto franco, lo usavano per dare forza a piatti di pesce tipo cacciucco e triglie alla livornese. Oggi la Toscana è piccante. Vanta più

delegazioni della stessa Calabria e a moltissimi soci sparsi nelle diverse provincie che si diletano ad organizzare cene piccanti, gare ed eventi. Purtroppo molti chef anche illustri, non conoscono bene l'uso di questo frutto. Io personalmente cerco di consigliare l'uso in base al piatto e consiglio sempre di adoperare varietà medio piccanti che esaltano il cibo che mangiamo. Sono contrario ai superpiccanti, ma, specialmente i giovani, sono sempre alla ricerca del “superhot”, forse cercano una sfida.

Ci dia qualche dato.

Domesticato dai nativi americani circa 12.000 anni fa, lo usavano nella loro alimentazione, nella loro medicina e nei loro rituali.

Dopo la scoperta dell'America si diffuse rapidamente in tutto il mondo, adattandosi a differenti regioni agroclimatiche ed entrando nella tradizione alimentare e medica di molte culture tanto da acquisire un ruolo importante nel commercio globale.

Oggi la produzione mondiale, che è distribuita su 3,9 milioni di ettari, ammonta a circa 35 milioni di tonnellate di prodotto fresco e di circa 3,5 milioni di tonnellate di frutti secchi.

Oggi la Cina è il paese che produce più peperoncino al mondo, 5.522 tonnellate.

Io, personalmente, diffido da peperoncini e derivati che arrivano dai paesi asiatici soprattutto, ma l'Italia, purtroppo, produce solo il 30% del suo fabbisogno, ma un prodotto italiano, con frutti coltivati nel nostro paese, dà ampie garanzie igienicosanitarie, solo che i nostri prodotti hanno un costo maggiore rispetto a quello importato





La Terza edizione di Peperoncino Day a Viareggio.

(soprattutto per l'incidenza della manodopera). Non viene quasi mai considerato che il nostro prodotto offre condizioni igieniche migliori e la certezza di quella qualità e tracciabilità. Avrà anche un prezzo più alto ma per la nostra salute ne vale la pena ed aiuterete queste piccole aziende a crescere.

*Non potevo non fare questa domanda...
afrodisiaco?*

Anche se non vi è nulla scientificamente dimostrato, si dice che un'altra grande virtù del peperoncino sia quella di stimolare, grazie alle proprietà vasodilatatorie, le funzioni sessuali. In ogni epoca e in ogni cultura ci si è posti

il problema di individuare cibi e bevande afrodisiache... funghi, tartufi, caviale, champagne, ostriche... forse più per gli ambienti raffinati e confortevoli cui sono legati che per gli effetti reali. Il peperoncino non è un cibo prelibato, ma...sarà il colore, sarà la forma, sarà il sapore aggressivo, sarà il clima conviviale che spesso si crea intorno ad un classico piatto di spaghetti aglio, olio e peperoncino, a renderlo così attraente e misterioso a creare un'atmosfera calda ed euforica.

La sede dell'Accademia è a Diamante (Cs)
Tel. 0985-81130
www.peperoncino.org
email: accademia@peperoncino.org

ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria
Enoteca &
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,
50 - 50144 Firenze

Tel 055 354 350

enotria@enotriawine.it
www.enotriawine.it



Gola etnica

di Jean-Michel Carasso



Le miscele di spezie

**UN MIX DI ERBE E SPEZIE
PER DARE COLORE E SAPORE
A PIATTI DI OGNI TIPO**

Le spezie si usano spesso miscelate, sia in Europa che negli altri luoghi del mondo, ma non sappiamo sempre quali sono o cosa sono queste miscele quando le incontriamo.

Ecco una lista delle miscele più interessanti e del loro uso, anche se tante non si trovano da noi. Ma viaggiando ci capita di “incrociarle”.



Gola etnica



BAHARAT - una miscela comune per insaporire il montone nei paesi attorno al Golfo Persico. In generale la polvere viene leggermente soffritta nel burro chiarificato prima dell'uso. Il baharat contiene, oltre ai peperoncini, paprika e pepe nero, anche una varietà di spezie dolci (garofano, cannella, moscata e cardamomo), più coriandolo e cumino.

BERBERÈ - il meglio della cucina etiopica, che combina elementi di stile arabo e indiano, per questa miscela molto aromatica e molto piccante che si usa per stufati di tutti i tipi: pepe lungo e peperoncini danno il pungente, mentre cardamomo, allspice (pepe della Giamaica) e altri danno un sapore armonico e dolce.

BOUQUET GARNI - un mazzetto di erbe fresche legato in modo da poterlo togliere facilmente dalla pentola. In Francia contiene quasi sempre prezzemolo e timo, a volte anche cerfoglio e/o foglie d'alloro e bucce d'arancia (versione più tedesca e italiana). Si usa per brodi, salse e stufati.

BUMBU - questo termine si riferisce ad una serie di paste di spezie indonesiane più o meno piccanti, ognuna composta individualmente per ogni pietanza. Sono composte soprattutto da cipolle, ma il sapore è generalmente dominato

dall'aglio e dal peperoncino, con ulteriori ingredienti comuni come lemon grass, galanga grande, ginger e alloro indonesiano. Paste simili usate nella cucina regionale di Bali si chiamano Jangkap. Si usano per preparazioni di tutti i tipi.

POLVERE CINESE DALLE 5 SPEZIE - questa miscela molto aromatica e intensa è composta da anice stellato (badiana), cassia (cannella cinese), garofano, finocchio e pepe di Szechuan. Non è piccante ma va usato con cautela. Si usa principalmente per stufati di carne e salse.

POLVERE DI CURRY - un sostituto ad uso degli ufficiali coloniali inglesi abituati alla cucina indiana (in effetti, in India le spezie si scelgono e si miselano lì per lì a seconda della pietanza da cucinare). La miscela detta curry powder cerca di imitare il sapore "indiano" grazie all'uso massiccio di coriandolo, cumino e peperoncino, ma non ha niente a che vedere con le foglie di curry. Può non essere piccante ma in generale lo è. Esiste anche sotto forma di pasta umida. Usi multipli.

DUKKA - una miscela efficiente e profumata che viene dall'Egitto e combina noci con cumino, pepe e timo. Può essere utilizzata per aromatizzare stufati di agnello o per essere spolverata sul pane e olio d'oliva per uno "snack" egiziano.

Dello stesso tipo esiste anche lo zatar, una miscela di timo, semi di sesamo tostati e pestati, sumac e sale, usata nello stesso modo in tutto il Medioriente.

FINES HERBES - questa classica composizione francese contiene erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio e dragoncello, tutto fresco. Si usa soprattutto in preparazioni delicate.

GAALAT DAGGA - questa miscela tunisina da 5 spezie combina il pungente del pepe e dei grani

del paradiso (malaguetta o pepe della Guinea) con il ricco sapore della cannella, della noce moscata e del chiodo di garofano. È moderatamente piccante e molto adatto agli stufati maghrebini.

GARAM MASALA - miscela aromatica basata su cumino e coriandolo combinati con spezie dolci (cannella, garofano, cardamomo e alloro indiano). Di origine persiana, è oggi indispensabile nella cucina dell'India del Nord. Piuttosto blando. Si usa per diverse preparazioni.

HERBES DE PROVENCE - una combinazione di diverse erbe mediterranee con semi di finocchio. La nota provenzale è data dai fiori di lavanda del sud della Francia. Si usa soprattutto per carni alla griglia.

JERK - una pasta di spezie piccantissima e aromatica originaria della Giamaica, utilizzata per marinare il pollo e il maiale da cuocere al barbecue. Combina il piccante estremo del peperoncino caraibico (il più piccante al mondo)

con il profumo armonico dell'allspice (pepe della Giamaica o pimento) e altre erbe.

KMELI-SUNELI - una miscela georgiana di varie erbe secche (maggiorana, basilico, nepitella, aneto e altre) con pepe e il così detto zafferano imeretico ("carthamus tinctorius", un fiore chiamato "saffiore" nell'italiano antico). Si usa per aromatizzare l'agnello stufato e le salse georgiane che hanno un particolare sapore fruttato e speziato.

MOLE - un gruppo di salse speziate del Messico, fatte con erbe, spezie aromatiche (cannella, garofano, allspice), noci pestate, olio, eventualmente cioccolata, tortillas, brodo e diversi tipi di peperoncini. Sapore affascinante e vari livelli di piccante. Si usano per carni stufate o altre preparazioni.

PANCH PHORON - miscela classica da 5 spezie, del Bengala. I bengalesi sono famosi in tutta l'India per la raffinatezza della loro cucina. Il



Gola etnica

panch phoron deve il suo sapore particolare al contrasto tra il dolce dei semi di finocchio e l'amaro dei semi di fieno greco, oltre alla nigella (seme nero aromatico al sapore di affumicato), al cumino e al radhuni, una spezia locale dal sapore di sedano spesso sostituito con semi di senape nera. Non piccante. Usi diversi.

QUATRE-EPICES - una miscela francese un po' antica ma ancora molto in uso, composta da pepe bianco o nero, noce moscata, garofano e ginger. Può essere usato al posto del pepe in tutte le pietanze, alle quali conferisce un sapore francese molto "Ancien Régime". È molto usata in salumeria.

RAS-EL-HANOUT - non esiste una ricetta fissa per questa miscela maghrebina che comporta fino a 40 spezie diverse. Si usa per i cuscù di carne e verdure.

POLVERE DI SAMBAAR - indispensabile per ottenere il sapore autentico della cucina dell'India meridionale. Oltre all'onnipresente cumino, contiene diverse altre spezie come senape nera, fieno greco, peperoncino, e una buona quantità

di lenticchie o fagioli tostati e macinati. Piuttosto piccante. Si usa nei diversi curry.

SVANURI MARILI - un condimento georgiano da tavola usato per condire insalate e altri cibi. Il nome viene dalla zona montagnosa del nord della Georgia, chiamata Svaneti. Contiene una buona proporzione di sale, con aglio, coriandolo, peperoncino e altre spezie secche, che danno un sapore rustico e pungente mediamente piccante.

SHICHIMI TOGARASHI - una miscela giapponese usata per zuppe o altre pietanze. Peperoncini e pepe di Szechuan sono combinati con alghe, semi di sesamo e buccia d'arancia. Piuttosto piccante.

PASTE DI CURRY TAILANDESI - pasta di pesce pungente e non meno aromatica pasta di gamberi vengono combinate con peperoncini freschi, erbe aromatiche (lemon grass, coriandolo, limette del Caffro) e rizomi (galanga, curcuma, ginger cinese). Da discretamente piccante a molto piccante. Usi multipli.

WORCESTERSHIRE SAUCE - Un condimento



Naturalmente esistono tante altre miscele di spezie ai quattro angoli del mondo, ma risulta difficile conoscerli tutti, e alcuni comportano ingredienti assolutamente sconosciuti ed introvabili dalle nostre parti



anglo-indiano, la cui composizione esatta dipende dal produttore. Il sapore forte è dato dal tamarindo, dalla paprika piccante, chiodi di garofano e salsa di soia o di pesce. Condisce insalate, varie pietanze e anche cocktail.

ZHOUG - la famosa pasta dallo Yemen è preparata con coriandolo in frutti e in foglie, con peperoncini verdi freschi, aglio, cardamomo, pepe nero e olio d'oliva. Si usa per carni stufate.

COLOMBO - chiamato anche curry antillense, specialità delle Antille francesi portata lì in origine dai lavoratori indiani e pachistani. È una polvere (o una pasta) composta da foglie di curry, coriandolo, cumino, peperoncino, fieno greco, ginger e pepe nero. Si usa nei curry antillesi di carni o verdure.

CHAR MASALA - dall'Afghanistan questa miscela di cannella, garofano, cumino e cardamomo, usata per diverse preparazioni.

PICKLE SPICES - per fare le famose verdure

piccanti inglesi in conserva, un misto di coriandolo, senape, pepe bianco, curcuma, garofano, allspice, ginger, cannella e alloro sciolti in olio e aceto.

SHEMEN - una miscela dall'Armenia, che comprende fieno greco, paprika, sale, cumino, pepe nero, aglio e allspice. Usi diversi.

TABEUL KARWIA - miscela tipica tunisina usata per molte pietanze e cuscus. Si tratta di coriandolo in polvere, carvi e aglio. Sapore simile all'anice.

GOMA-SIO - non è esattamente una miscela di spezie ma un condimento giapponese molto usato per insaporire insalate e riso. È una semplice miscela di sesamo tostato bianco o nero e di sale marino.

CAJUN MIX - condimento cajun della Louisiana americana, composto da aglio, cipolla, paprika, pepe nero, cumino, senape, cayenne, timo, origano, sale e zucchero. Molto usato per stufati tradizionali

È tempo di castagne!

La castagna, fin dai tempi antichissimi è stata una gran risorsa alimentare per le popolazioni rurali in quanto utilizzata per la produzione di farine. Oggi ha un'importanza marginale e relativa alla produzione di dolci tipici come il Castagnaccio e il Panmorone.

Mentre è ancora diffuso il consumo di questo frutto nei mesi autunnali e il suo utilizzo per la produzione di confetture e marron glacé.

Le castagne sono ricche di carboidrati complessi cioè amido (che le conferisce la dolcezza tipica dopo la cottura), fibre (e quindi indicate in caso di anemia e stitichezza), potassio e vitamine del gruppo B.

Possono essere bollite oppure arrostate sul fuoco o in forno e in cucina utilizzate per la preparazione di piatti che vanno dal primo al dolce!

Al momento dell'acquisto devono essere sode, cioè la buccia aderire alla polpa senza essere raggrinzita, non presentare piccoli fori e il colore brillante e uniforme.

In Italia esistono molte varietà di castagne e tra le più famose ci sono quelle del Mugello (certificate IGP) e di Marradi in Toscana.

La distinzione tra castagne e marroni non è sempre chiara e il prezzo di acquisto dipende dalla loro calibratura.

Una castagna di taglio grosso non vuol dire però che è più dolce di una piccola, ma in genere quest'ultime sono destinate alla bollitura.

Possono essere congelate crude, ma i migliori risultati si ottengono congelando quelle arrostate e sgusciate: prima di consumarle vanno fatte scongelare lentamente e poi mangiate leggermente scaldate in forno.

Vi propongo due ricette, a base di questo frutto, un po' particolari.

Ma attenzione, le castagne sono altamente sconsigliate a chi soffre di colite, gastrite e aria nello stomaco!

Pollo con castagne

Difficoltà: ◇◇

Dose: per 4/6 persone

- 500 gr di castagne secche
- 1 pollo
- 2 cucchiai d'olio
- 3 porri (tagliati a pezzetti)
- 3 cucchiai di sherry
- 6 cucchiai di salsa di soia
- 3 pezzi di zenzero

In una pentola con acqua, fate cuocere le castagne a fuoco lento, per circa un paio d'ore. Mettete il pollo in casseruola con l'olio e due tazze di acqua; portate a bollore, aggiungete i porri, lo sherry, lo zenzero, coprite e lasciate cuocere per 1 ora circa, finché il pollo è tenero. Aggiungete le castagne con la loro acqua e lasciate il tutto sul fuoco, col coperchio, per altri due minuti. Servite il piatto caldo.



Verza ripiena

Difficoltà: ◇◇

Dose: per 4 persone

- 500 gr di verza
- 100 gr di funghi
- 3 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 300 gr castagne
- acqua
- olio
- prezzemolo,
- sale q.b.

Arrostate le castagne in forno e quindi sbucciatele. Nel frattempo pulite la verza e bollitela per qualche minuto in poca acqua leggermente salata. Tritate le cipolle e rosolatele in una pentola con poco olio, sino a quando diventino morbide e trasparenti; aggiungete l'aglio affettato finemente. Dopo qualche minuto unite anche i funghi precedentemente lavati, asciugati e affettati sottilmente; lasciate rosolare, abbassate quindi la fiamma e continuate la cottura a fuoco lento per una ventina di minuti, aggiustando di sale prima di togliere dal fuoco. Riempite quindi le foglie di verza con la salsa di funghi e arrotolatele, legandole poi con un filo. Disponetele in una pentola unta d'olio, versateci le castagne tutt'intorno, coprite e lasciate cuocere a fuoco molto moderato, con una retina frangifiamma, per un'ora circa.

Degustator, tra tradizione e innovazione



Ne abbiamo lette di cotte e di crude. Tipo questa “Il colore si mantiene rosso rubino deciso, poco trasparente, molto intenso nella tonalità. Il primo impatto, a livello olfattivo, è dominato da profumi erbacei, netti, molto intensi e persistenti, che solo dopo qualche secondo lasciano filtrare sentori di peperone e fruttato lieve, con una componente eterea che sovrasta il tutto.

L’attacco in bocca è piacevole e gustoso, con i tannini a trama fitta, già addolciti ed un corpo ben sostenuto. Finale lineare e soddisfacente”
Queste note sono tratte da Gola Gioconda, anno 1999. Dunque giochiamo in casa e ci sentiamo liberi di autocitarci.

Erano gli anni in cui imperava Degustator, idealtipo di una sorta di cerchio magico totemico e sacerdotale. Era, Degustator, il depositario di un sapere e di un linguaggio che i profani potevano, a seconda dei loro gusti, invidiare o ammirare. Come l’Oracolo di Delfi accennava senza dire usando parole criptiche.

Ma i tempi si sa che cambiano.
E dal ‘99 ne è passato di vino sotto i ponti.
Il mondo del vino è un’altra cosa.



Probabilmente perché il mondo in generale è un tantino diverso. Se andate in uno di quei wine bar in cui il vino gira davvero potrete accorgervi che ci sono tante persone con il calice in mano che hanno voglia di passare del tempo insieme e bere un buon vino. Ma, per favore, niente lezioni!

Ha ancora senso allora affidarsi a Degustator? Ai tempi orientava il mercato. Una recensione giusta o un punteggio come si deve spostavano fatturati come si suol dire. Adesso? Adesso le guide continuano ad esserci e ad assegnare riconoscimenti.

Però l'effetto traino è certamente diminuito, specie in aree del mondo in crisi come la nostra.

Ai tempi era anche un Educator. Corsi di vino pieni e strapieni. Poi come tutto ciò che viene spinto all'eccesso la faccenda si è saturata e i corsi si fa fatica a riempirli. Forse oggi serve più una buona comunicazione di taglio divulgativo. Serve molto di più raccontare l'impegno, la fatica e la passione di un vignaiolo e molto meno definire in maniera ampollosa l'equilibrio alcol acidità tannini.

Ai tempi era ancora molto altro e molto di più. Lo vedevi alle cene di gala, agli appuntamenti ufficiali, ai convegni come relatore. Faceva capannello, scatenava l'applauso, non di rado firmava autografi nelle pagine del suo ultimo libro.

Non abbiamo una risposta precisa, potremmo solo dire: apriamo il dibattito e capiamo se Degustator ha una funzione anche nel 2014. Di un paio di cose siamo convinti: di fronte alle cose che abbiamo citato all'inizio sembra di leggere qualcosa che appartiene a un'altra epoca, a un altro linguaggio.



Gola di vino



Quelle frasi, sono passati tutto sommato tre lustri, sono terribilmente stantie. Forse è ora di aprire le finestre a dare aria nuova al modo di raccontare il vino. In gran parte l'opera è stata fortunatamente avviata. Si tratta di completarla.

Infine, in tempi di incertezza come il nostro, si tratta di tracciare binari sicuri ed essenziali, Di un vino si raccontino storie ed emozioni ma dando a supporto notizie concrete: quanto pago grosso modo quella bottiglia, dove si trova, come posso abbinarla.

Certo il discorso può allargarsi progressivamente a tante altre categorie (certi chef, certi maestri cioccolatieri, certi blogger), ma Degustator è stato il primo ad emergere. Ha avuto i suoi meriti all'epoca, adesso non più. E solo cambiando radicalmente il modo di pensare e ragionare può ancora sperare di avere un futuro.



Quella che oggi è vista soprattutto come meta di vacanze è stata la terza zona produttiva della vite della Toscana. Oggi può riscoprire le proprie origini

Dopo il Brunello c'era l'Elba

Diciotto aziende del Consorzio Elba Doc, , un milione di bottiglie prodotte, Procanico, Vermentino, Sangiovetto, Ansonica, Moscato, Aleatico Passito dell'Elba unica DOCG passita della Toscana. Palamita del Mare di Toscana Presidio Slow Food, Olio extravergine di oliva DOP, Birra dell'Elba artigianale, miele, dolci tradizionali artigianali e tante altre specialità sono il profilo dell'enogastronomia dell'Isola d'Elba del 2014.



Cosa e dove

Siamo abituati a considerare l'Elba come meta di vacanza, spiagge, mare, camminate, bike, che sono ovviamente le maggiori attrattive del luogo ma è un territorio non molto conosciuto per la sua vocazione agricola che nel passato, insieme alle miniere e all'estrazione del granito, era una dei punti di forza dell'economia.

Basti pensare che adesso la superficie coperta dalla vite è un decimo di quella degli anni '30. A quell'epoca l'Elba era la terza zona produttiva della vite in Toscana, dopo il Chianti e la zona



di Montalcino, ed esportava il mosto e l'uva sulla costa toscana e in Liguria con centinaia di chilometri di terrazzamenti che ricoprivano i rilievi collinari dell'isola. Il boom del turismo degli anni '60, il successivo sviluppo dell'edilizia ad uso turistico, la chiusura delle miniere e l'abbandono del territorio e la scarsa considerazione della qualità del vino e dei prodotti agricoli locali a favore di quanto veniva importato da fuori. L'attività agricola era diventata residuale e a supporto dell'economia familiare.





*Con la fine degli anni '80 il vino torna protagonista.
Negli anni '30 gran parte del territorio era coltivato a vite.*



PER INFORMAZIONI: WWW.ELBATASTE.COM

Cosa e dove



Dalla fine degli anni '80 si è iniziato ad invertire questo ciclo, grazie anche alla presenza di persone che hanno creduto e investito nella qualità, all'apporto di enologi e agronomi che hanno trasformato il modo di coltivare e di produrre vini di buona qualità che hanno incontrato il gusto dei clienti, all'intelligenza di molti produttori elbani che hanno compreso l'importanza di puntare sulla



qualità dei loro prodotti, sulla tenuta del territorio e del paesaggio dell'Isola.

C'è anche una nuova attenzione da parte dei ristoranti e dei cuochi alla riscoperta dei piatti della tradizione, magari reinterpretati e adeguati ai gusti odierni, e all'utilizzo delle materie prime del posto. L'enogastronomia elbana è in buon momento sta riacquistando l'orgoglio delle proprie origini e possiamo trovare in diversi ristoranti piatti tipici e vini locali di qualità.

Oltre a tutte le bellezze che questa isola meravigliosa offre a chi fa lo sforzo di arrivarci, ci si può venire anche in bassa stagione per fare del turismo enogastronomico, diverse sono le occasioni, ricordiamo le principali: la "Festa dell'Uva" di Capoliveri che si tiene la prima settimana di ottobre, la rassegna "Elba Aleatico" che si tiene a Portoferraio in aprile.

Per chi vuole informazioni sui prodotti dell'enogastronomia locale, sulle loro origini, sui produttori, su dove acquistarli o in quali ristoranti poterli assaggiare, sulle ricette tradizionali e quelle contemporanee.



Il Tataki di manzo

**LA SCOTTONA INVECE
DEL TONNO,
LA CIPOLLA DI CERTALDO
INVECE DEL SESAMO**

LA SCOTTONA

La **scottona** è una giovane femmina di bovino, di età inferiore ai 16 mesi, che non ha mai partorito. Questo garantisce uno sviluppo muscolare ideale e una tenerezza eccezionale delle carni. Ma non è una razza, quindi esistono scottoni di qualsiasi bovino femmina.



Il Tataki è una tecnica di preparazione del pesce e della carne molto diffusa in Giappone. Prevede una breve cottura con un'aromatizzazione.

La carne o il pesce vengono poi raffreddati, addirittura immersi nel ghiaccio per bloccare la cottura, tagliati a fette e conditi con salse e verdure fresche. Sembra che l'antica ricetta derivi direttamente da un samurai. Da noi è arrivata insieme alla moda della cucina orientale e si presta a qualche variante interessante.

La ricetta che ha preparato Diego Spatari Tironi, per esempio, prevede l'impiego di carne scottona. Il filetto, aromatizzato con il rosmarino, subisce una cottura di pochi minuti, giusto il tempo di vedere colorato l'esterno. Tagliata a fette non troppo sottili la carne sarà accompagnata da cipolle di Certaldo, cetriolo e pomodorini. Origano fresco, olio e aceto balsamico completano la guarnizione per un piatto a metà tra la tradizione toscana e quella giapponese.

Il laboratorio del gusto

Diego Spatari Tironi è lo chef che conduce "il laboratorio del gusto" l'inserto della trasmissione tv "Informacoop" dedicato alle ricette ma anche all'origine dei prodotti.

Qui il canale youtube:

<https://www.youtube.com/user/unicoopfirenze/>



LA VIDEO RICETTA

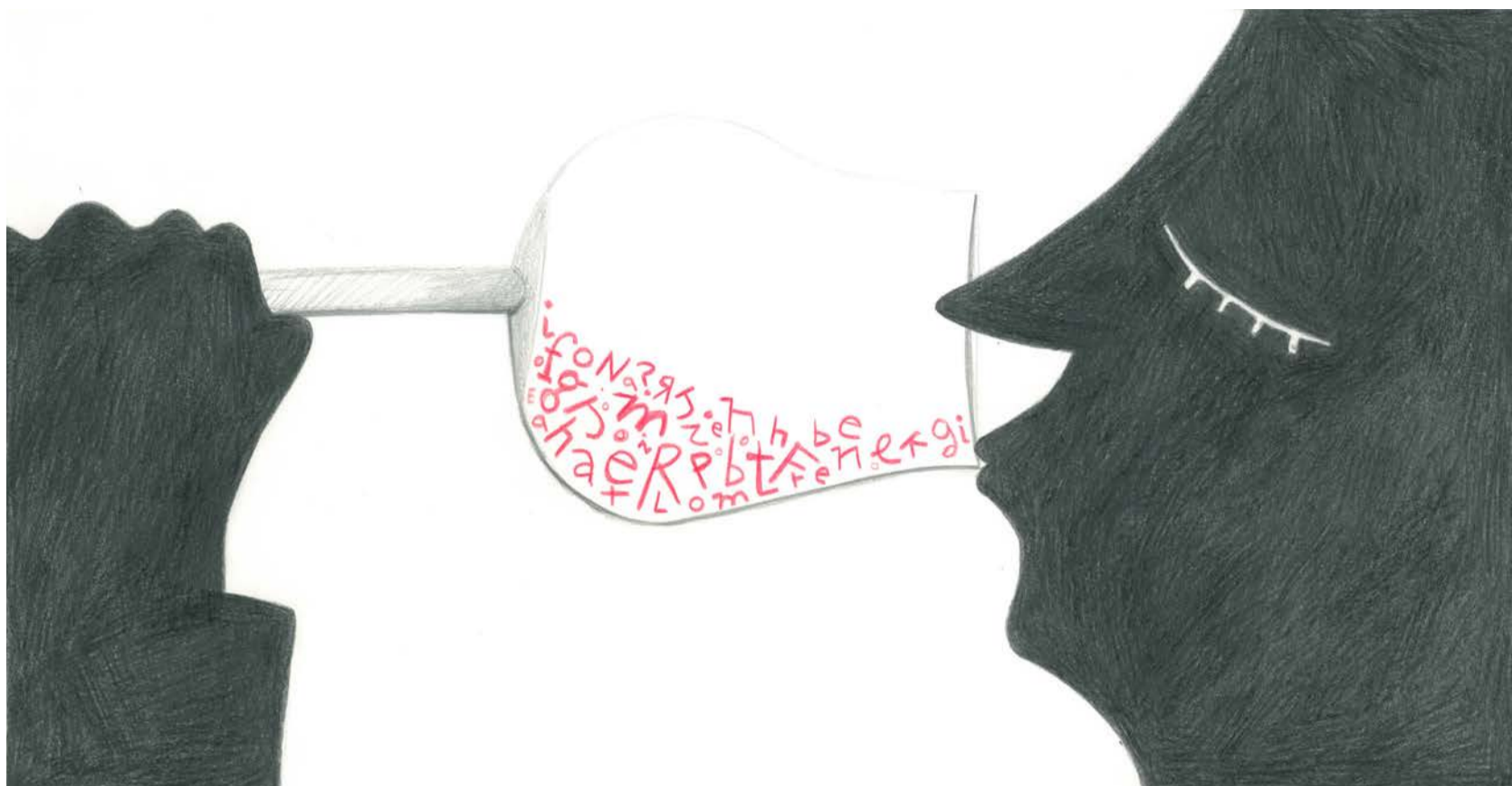


**DICIANNOVE RACCONTI,
GENTE COMUNE E VITA
QUOTIDIANA IN QUESTO LIBRO
CHE CI REGALA ANCHE UNA
PERSONALE MAPPA DEI POSTI
DOVE MANGIARE A FIRENZE**

Firenze amara e dolce



Il grande scrittore argentino Roberto Arlt sosteneva che “per vagabondare occorrono eccezionali doti di sognatore”. Se questo è vero, Marco Innocenti, autore di “Firenze amara e dolce” (Avagliano Editore, 13 euro, in libreria da settembre), è certamente un sognatore di prima scelta. Pisano di nascita ma fiorentino d’adozione, Innocenti ha girovagato oltre vent’anni per Firenze, perlustrando strade e piazze fuori dalle tradizionali rotte turistiche cittadine. Da questa osservazione, filtrata appunto dagli occhi del sognatore, ironici e svegli, è scaturita “Firenze amara e dolce”: una raccolta di diciannove racconti, o meglio ritratti, i cui protagonisti sono lavoratori e pensionati, bariste e camerieri,



barboni e coppie di innamorati. Storie ora amare, ora dolci, di gente comune e vita quotidiana. “Libro bello, scritto da dio” è il giudizio che ne ha dato Leonardo Gori, lo scrittore fiorentino noto al grande pubblico specialmente per i suoi romanzi noir. È un parere che ci sentiamo di condividere, per la forza emotiva di molte pagine di Innocenti, che riesce a cogliere qualcosa di straordinario anche nelle scene apparentemente più ordinarie. Il libro, proprio nell’ultimo capitolo, ci regala una personale mappa dell’autore dei locali di Firenze. Era inevitabile, infatti, che nel suo vagabondare Innocenti s’infilasse in qualche qualche baretto, forno o ristorante.

Le sorprese non mancano. Prendiamo per esempio la prima fermata, all’ora di pranzo: il Bar d’Angolo, subito dentro Porta Romana, in Piazza della Calza, è un baretto amato dall’autore per la sua atmosfera rilassante e per le sue schiacciate, generosamente farcite con prodotti tipici del Casentino. E a proposito di schiacciate

farcite, che evidentemente a Innocenti piacciono molto – come dargli torto? – non poteva certamente mancare un luogo ormai storico come l’ultracentenario Forno Becagli, in Borgo Ognissanti.

Girovagando si fa sera; l’autore si dirige in San Niccolò, dove, ai tavolini dell’elegante *lounge bar* Negroni, ecco il variegato popolo dell’aperitivo: si va dal quarantenne bello e impossibile all’ultrasettantenne che per nessun motivo al mondo rinunciarebbe alla sua bevuta serale. Oltre agli appunti gastronomici, del resto, qui spicca soprattutto la gustosa descrizione degli avventori.

Non vi racconteremo tutte le tappe enogastronomiche di Innocenti ma ci piace citare almeno l’ultima, quella che chiude il libro: il ristorante kosher da Ruth’s, in Sant’Ambrogio, a pochi metri dalla Sinagoga di Firenze. “Chissà che non mi troviate lì a mangiare un cuscus” scrive l’autore. Che ne dite, andiamo a vedere se c’è?





© Paula Becattini

GOLA gioconda

OTTOBRE 2014

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

Direttore responsabile: Maurizio Izzo

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

Hanno collaborato a questo numero:
Marta Parenti, Jean-Michel Carasso

Progetto grafico: Paula Becattini

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.

A scenic view of the Tuscan countryside, featuring rolling green hills under a blue sky with scattered white clouds. A prominent line of tall, slender cypress trees stands on a hillside in the middle ground.

AIUTIAMO LA TOSCANA A CRESCERE DA SEMPRE

**Acquistiamo per oltre
450 milioni di Euro
da più di 700 fornitori toscani,
sostenendo l'economia
e l'occupazione locale.**

unicooo**firenze**