

4
SETTEMBRE
2015

GOLA

gioconda

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



IN QUESTO NUMERO

**IMPRUNETA
LA FIERA MILLENARIA**
Stromboli, l'isola tonda
Mangiare o nutrirsi?



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

NON È TEMPO DI SHOW. *E se la cucina ci avesse stancato? No, non parliamo di noi ovviamente ma in giro si avverte un clima un po' strano, un po' di noia intorno a tutti questi fuochi e fornelli c'è. "Cucinano dappertutto", si sente dire, e un po' è vero.*

La televisione ha fatto la sua parte nell'invasione di chef e forse la marcia indietro partirà proprio da lì. In America l'ultima edizione di *Masterchef* non è andata bene e difficilmente avrà un seguito; e anche quella italiana che sta per partire potrebbe essere l'ultima.

Non li rimpiangeremo ma dobbiamo anche dire che l'esplosione del fenomeno cibo sui media non è stato solo un male. Come tutte le abbuffate ha qualche conseguenza negativa, ma vale la pena anche ricordare quelle positive. Un maggiore interesse verso quello che mangiamo, una voglia di emulazione che ha portato milioni di persone a cimentarsi davanti a un fornello, la curiosità verso piatti e culture lontane dalle nostre... insomma, un po' ci ha fatto anche bene. E ora?

"Siamo anche quel che mangia quel che mangiamo noi": potremmo ripartire da questa frase che non è dell'ultimo ecologista arrivato, ma di un agronomo americano, William Albrecht, che nei primi del 1900 studiò il rapporto tra il suolo e la salute degli animali (e delle piante) e di conseguenza di quella dell'uomo. Più di recente



Dan Barber, autore di un libro di grande successo, *La cucina della buona terra* (Bollati Boringhieri edizioni), si chiede se e perché "uno chef dovrebbe interessarsi al modo in cui gli agricoltori trattano le erbacce e i parassiti" e quindi della salute dei terreni dove allevano o coltivano. Ecco prima di appassionarci alla straordinaria abilità con cui gli chef trasformano prodotti in prelibatezze bisogna trasmettere l'interesse per quei prodotti e per l'ambiente che li ha generati. Più terra, più mare nei nostri racconti, più spazio a chi produce e alle sue storie. Questa sarà anche la linea di Gola Gioconda per i prossimi tempi e sappiamo che tanti amici chef saranno dalla nostra parte. Se ci sarà meno show saremo ripagati dal sapore.



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**
- 6 GOLA NEL MONDO** L'ISOLA ROTONDA
- 22 COSA E DOVE** È SEMPRE TEMPO DI FIERE
- 30 GOLA ETNICA** MANGIARE O NUTRIRSI
- 34 GOLA VEG*** LA SPESA DEL VEGETARIANO
- 40 GOLA CONSIGLIA** LO CHEF CREA EMOZIONI
- 46 GOLA DI VINO** IL MAESTRO DEI VINI D'ANFORA
- 50 GOLA TREKKING** IL TRENO DI DANTE
- 58 GOLA CURIOSA** L'ALBERO DEL PANE CONSACRA I SUOI FRUTTI
- 62 L'OLIO DI GOLA** IL RITORNO DELL'ORO VERDE
- 64 GOLA LETTERARIA** VINI DA SFOGLIARE
- 66 MANGIARE DI GOLA** LUMACHE DI CASA NOSTRA
- 70 COSA E DOVE** I CUOCHI DI SALÒ



GOLA NEL MONDO

di Gianni Giorgi



L'isola rotonda

**IL REPORTAGE FOTOGRAFICO
DA STROMBOLI CON IL
VULCANO CHE BORBOTTA**



*Le foto sono di
Gianni Giorgi*



Anche gli scatti digitali finiscono in qualche cassetto e a volte, per fortuna, riemergono. Così, quando abbiamo chiesto a Gianni Giorgi cosa poteva proporci per il nostro numero di settembre, ha scovato queste foto fatte una

quindicina di anni fa. Il fascino dell'Isola di Stromboli è assoluto.

Gli scatti fanno parte di una delle proposte di www.viaggiofotografico.com

Tipico delle case antiche (quindi povere) è che siano fatte con materiali di recupero, e quindi si trovano spesso pavimenti in cemento liscio e "tappeti" ornamentali con mattonelle prese da altre case precedenti. In apertura, l'Isola di Strombolicchio col faro.







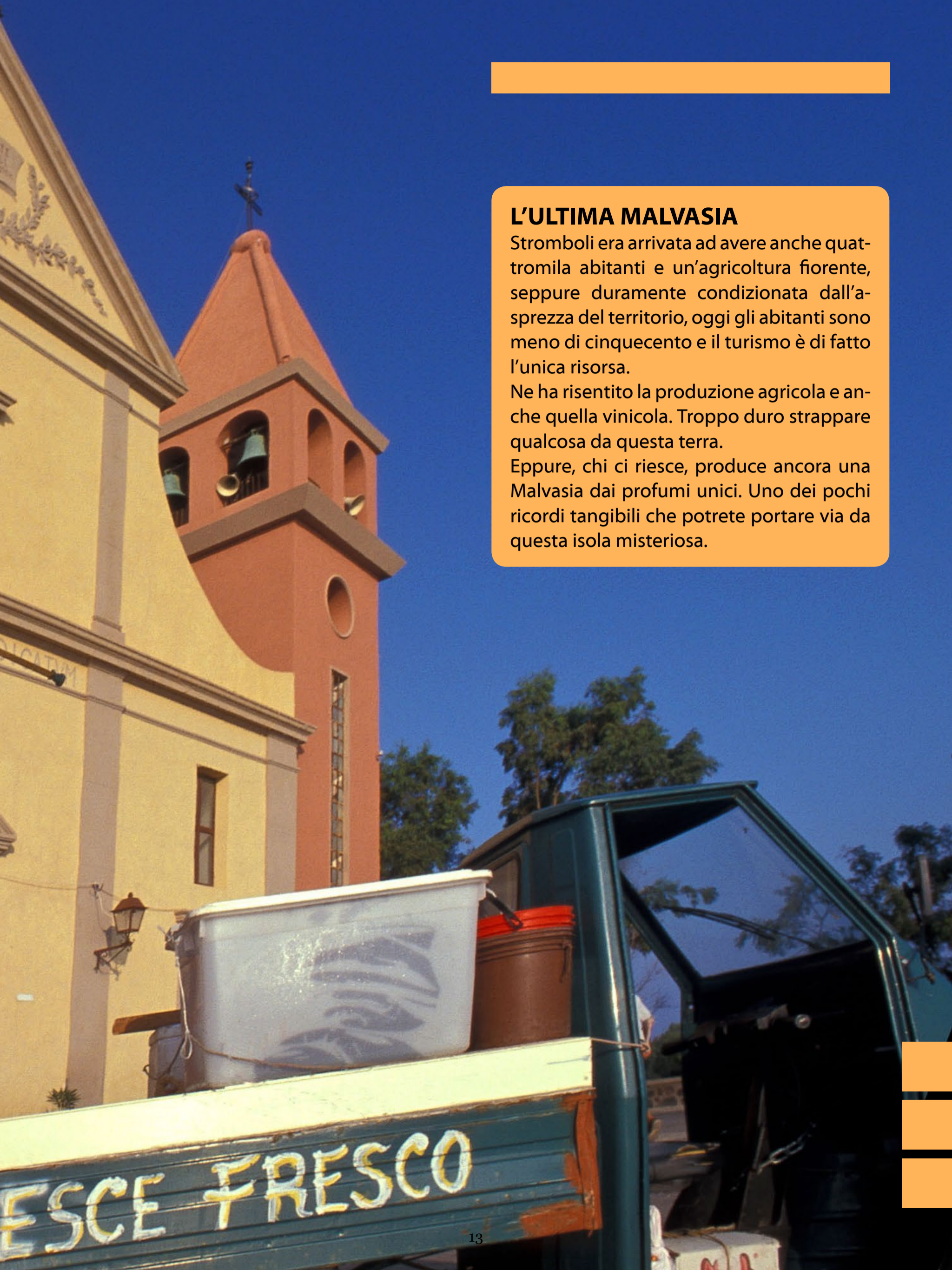
MA PERCHÉ IL VULCANO DELL'ARCIPELAGO DELLE EOLIE BORBOTTA SEMPRE?

Il segreto l'hanno svelato i ricercatori dell'Università di Firenze che dal 2002 studiano il comportamento della montagna. In pratica il magma che fuoriesce non proviene dal profondo della terra ma si tratta di una specie di serbatoio situato nella parte alta del vulcano.

Questo spiega perché le eruzioni siano più forti all'inizio e anche perché il brontolio è praticamente sempre avvertito.

*Due delle continue eruzioni della bocca principale
del vulcano che illuminano la notte.*



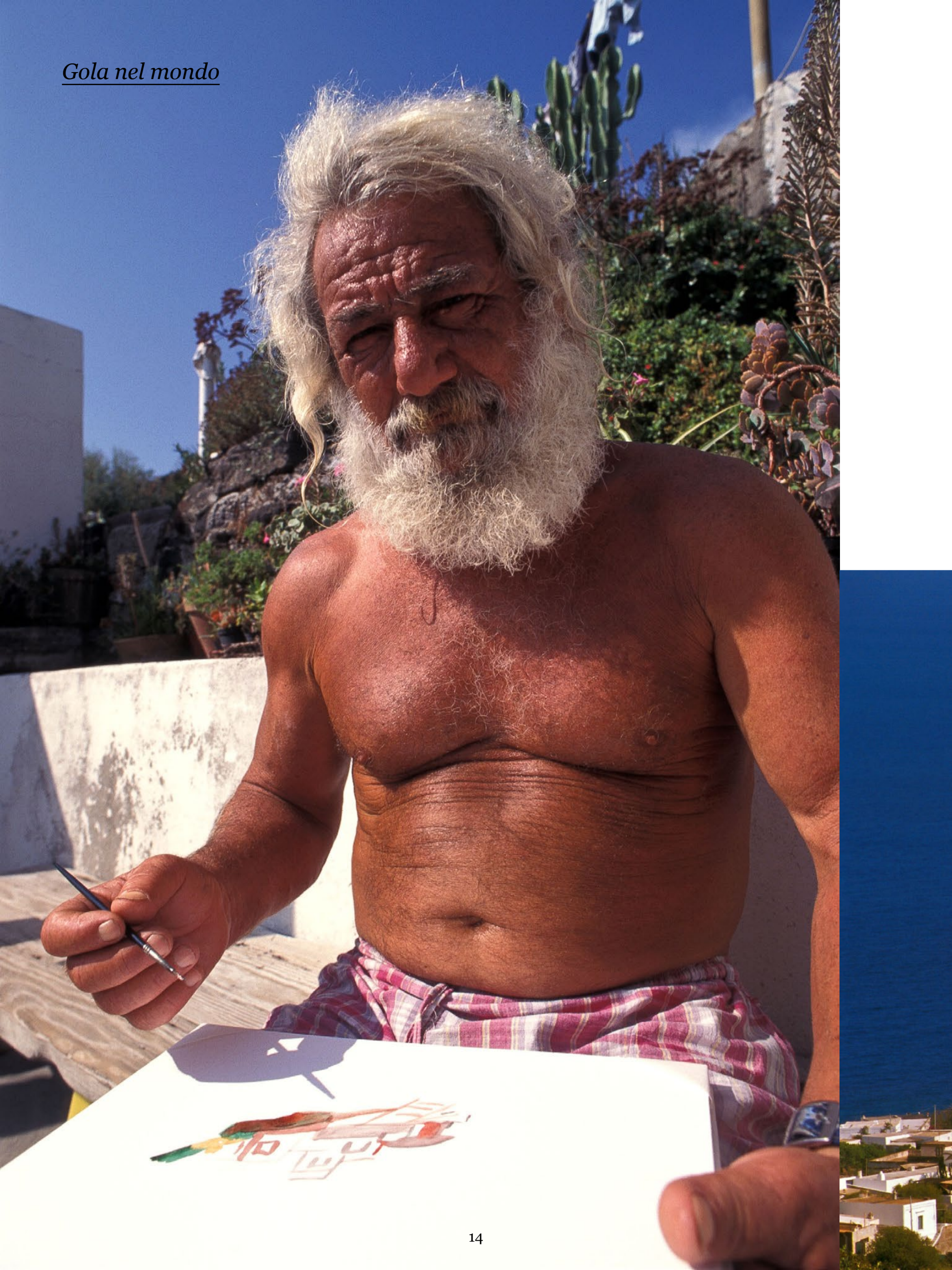


L'ULTIMA MALVASIA

Stromboli era arrivata ad avere anche quattromila abitanti e un'agricoltura fiorente, seppure duramente condizionata dall'asprezza del territorio, oggi gli abitanti sono meno di cinquecento e il turismo è di fatto l'unica risorsa.

Ne ha risentito la produzione agricola e anche quella vinicola. Troppo duro strappare qualcosa da questa terra.

Eppure, chi ci riesce, produce ancora una Malvasia dai profumi unici. Uno dei pochi ricordi tangibili che potrete portare via da questa isola misteriosa.



Personaggi dell'isola noti a tutti sono il decano dei pescatori, il pescivendolo che gira l'isola con l'ape, e l'ormeggiatore del traghetto, che nei momenti morti (tanti!) passa il tempo a fare acquarelli che poi vende a passanti, turisti ed "estimatori".

Le foto sono state fatte nel 1999.

Sotto, dalle prime pendici del vulcano si vede l'abitato Stromboli e l'isolotto di Strombolicchio.



Gola nel mondo





La spiaggia caratterizzata dai ciottoli vulcanici.

Gola nel mondo

A Stromboli si mescolano, tutte bianche, case più antiche e più moderne per vacanze.







In Stromboli sono moltissimi i luoghi non contaminati dal turismo moderno, come il silenzioso e suggestivo antico cimitero.

Sotto, La casa dove Bergman e Rossellini abitarono durante le riprese del film Stromboli.

L'ISOLA CHE PIACE AI REGISTI

Prima ancora che arrivassero le troupe del cinema, fu Julius Verne ad ambientare sull'isola il suo "Viaggio al centro della terra". È Rossellini però che fa scoprire l'isola al mondo del cinema con il drammatico "Stromboli terra di Dio" con Ingrid Bergman; qualche anno dopo (1954) Vittorio de Sica gira "Isola di fuoco", un documentario sulla vita nell'isola. Più di recente (1993) Nanni Moretti ha portato qui una pagina del suo "Caro Diario".



È sempre tempo di fiere

MA NON CONFONDETELE CON LE SAGRE: QUI CI SONO TRADIZIONI MILLENARIE

Intramontabili, hanno attraversato le guerre e le crisi, le mode e i costumi e ancora oggi riempiono le nostre stagioni, soprattutto la primavera e l'estate: le fiere.

Il segreto di tanta longevità sta probabilmente proprio nel radicamento che nei secoli si è formato attorno a queste feste, non a caso più le comunità sono piccole e coese più le fiere hanno avuto successo nel tempo. Tutte hanno, più o meno, la stessa origine. Sono nate come mercato del bestiame. Già attorno all'anno 1000 era uso nelle città e nei borghi di campagna allestire almeno una volta l'anno un grande mercato dove gli allevatori della zona, ma spesso anche provenienti da città e paesi limitrofi, arrivavano per vendere vitelli, mucche o cavalli.





*La fiera del bestiame a Vicchio
in occasione della Fiera Calda.*



Cosa e dove

*Una figurante alla Fiera di Lastra a Signa.
A destra, Massimo Castellani con il nostro
Luca Managlia alle degustazioni di Gola Gioconda
alla Fiera di Lastra a Signa.*



Attorno a questa attività si sviluppavano tutti gli altri possibili commerci. Dal mangiare, agli oggetti da lavoro e perché no anche da qualche spettacolo da strada.

In Toscana la tradizione era molto forte ed è arrivata, con le dovute modifiche, fino a oggi. La Fiera di San Luca a Impruneta per esempio festeggerà quest'anno (10-18 ottobre) la 544^a edizione. In questo caso le origini risalgono a circa mille anni fa quando i pastori transumavano dall'Appennino alla Maremma e si fermavano qui a trattare i capi di bestiame. Ma ci sono anche fonti che invece fanno risalire le origini della fiera al pellegrinaggio dei fiorentini al Santuario, per

cui era necessario procurare cibo ai pellegrini che per giorni affollavano la città.

La fama della Fiera crebbe nel tempo al punto di richiamare, dalla città e dintorni, folle di visitatori, e non più solo mercanti e pellegrini, come testimoniano il dipinto di Filippo Napoletano della Galleria Palatina di Firenze (1618), e la splendida incisione del francese Jacques Callot conservata alla Biblioteca Nazionale Centrale di Parigi. La Fiera di San Luca si è ovviamente trasformata nel corso dei secoli ma il senso di appartenenza che genera nella cittadinanza è rimasto intatto, così come le occasioni di svago e intrattenimento.

Analoghe sono le origini della Fiera di Mezzagosto di Lastra a Signa la cui 234° edizione si è svolta l'ultimo fine settimana di agosto. In questo caso la prima segnalazione risale al 1781 quando sotto i loggiati dell'Ospedale di Sant'Antonio si tenne il primo grande mercato. Per Lastra erano anni di crescita economica sia nel settore dell'agricoltura che in quello dell'industria del cappello di paglia, che già veniva prodotto

per l'esportazione grazie alla facilità con la quale i "navicelli" potevano trasportare le merci sull'Arno da Lastra fino al porto di Livorno. Sull'onda del successo del mercato fu deciso di chiedere anche l'autorizzazione "... per fare una volta l'anno la fiera del Castello della Lastra. Oltre duecento anni dopo la Fiera c'è sempre e il legame con il passato è anche nel corteo dei figuranti che la domenica attraversa il paese.







LA FIERA MILLENARIA

A Impruneta dal 10 al 18 ottobre c'è la Fiera di San Luca (www.fierasanluca.it). È una festa che coinvolge l'intera comunità ma che attira migliaia di persone.

Oltre al mercato e agli stand ci sono esibizioni, spettacoli, il Luna Park e quest'anno anche la presenza di Gola Gioconda con la nostra bottega di specialità enogastronomiche, i cooking show e i laboratori. Uno dei quali ovviamente dedicato al più famoso dei piatti della tradizione, il peposo all'Imprunetina. Si tratta di uno spezzatino cotto al forno con molto

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

Cosa e dove

Infine Vicchio nel Mugello, che ha ritrovato proprio nell'edizione di questa estate l'origine della sua fiera che negli anni si era un po' persa.

In questo caso gli organizzatori, complice anche la crisi del settore artigianale e manifatturiero, hanno voluto ridare alla fiera, il senso originale a partire dal nome, che anticamente era proprio quello di "Fiera Calda".

La manifestazione da sempre si tiene tra l'ultimo mercoledì del mese di agosto e la domenica successiva. Un grande mercato, fondamentalmente alimentare e una fiera del bestiame che ancora oggi attira allevatori da tutto



il Mugello e anche dalla Romagna. È stata così l'occasione per proporre i prodotti della filiera della carne e del latte, vanto di questa terra, in una festa che ha mantenuto tutti gli aspetti ludici e folcloristici.

L'antica tradizione delle fiere del bestiame rivive ancora. Sopra, La fiera calda a Vicchio.



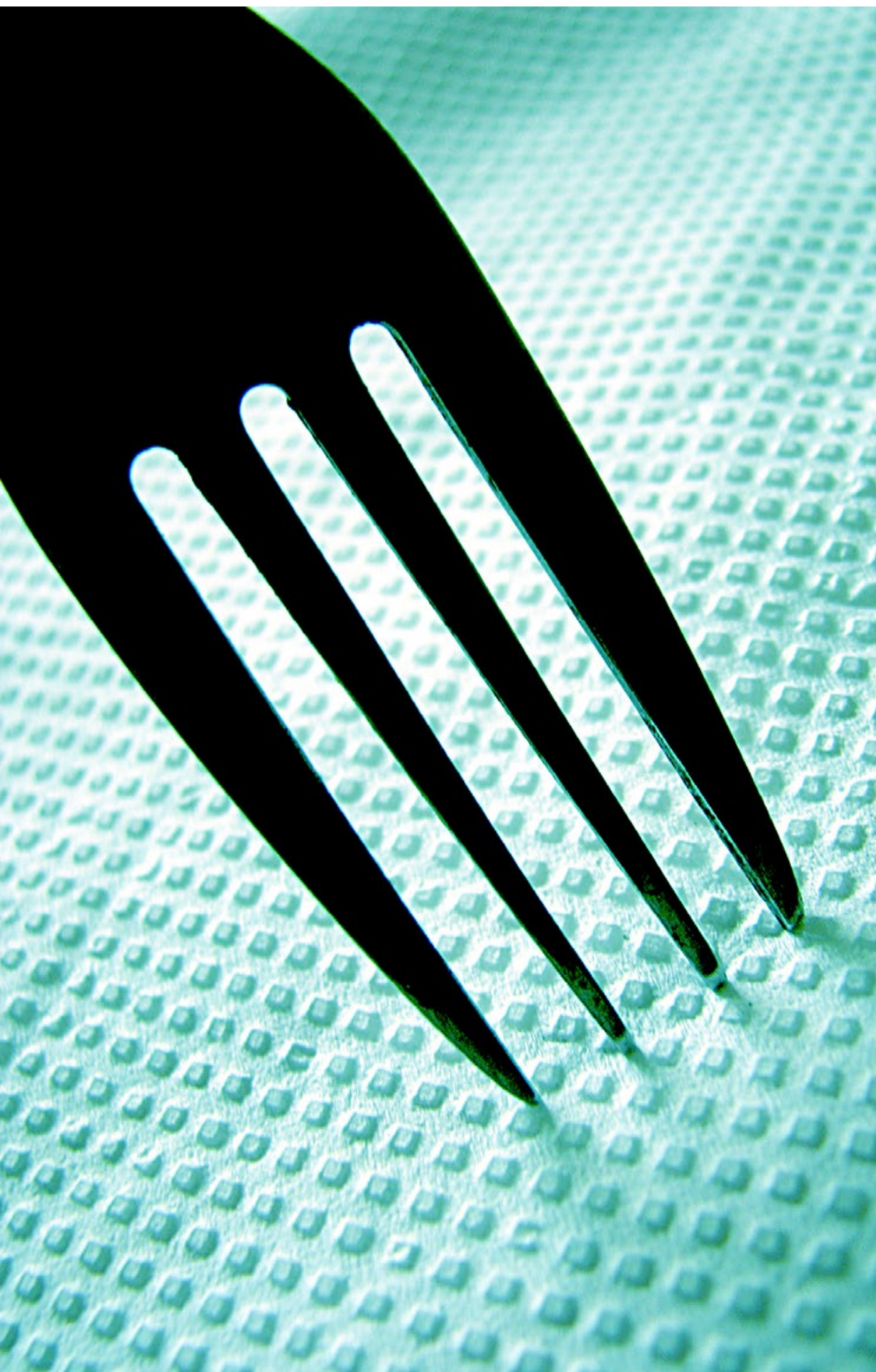
SCANDICCI
2015
FIERA

3-11
Ottobre

scandiccifiera.it

Mangiare o nutrirsi

*Riflessioni di un cuoco
a margine di Expo 2015*



Una nuova etica, sotto forma di sfida, sta prendendo piede nel campo dell'alimentazione occidentale. Etica non priva di un certo romanticismo e di un certo gusto per i miti, ma sempre etica.

La maggiore consapevolezza del pubblico verso i criteri alimentari e nutrizionali di natura 'sostenibile' fa sì che tutto il sistema stia assumendo degli aspetti salutistici che, veri o falsi che siano, colorano di 'sano' e di 'vero' ciò che compriamo e mangiamo, a casa come fuori casa. Il trend si divide però in due parti: l'alimentazione casalinga e l'alimentazione professionale, due parti che non seguono le stesse tracce. Anzi, direi che l'alimentazione casalinga guarda al passato mentre quella professionale guarda al futuro.

Mi spiego: a casa, sempre di più, cerchiamo di mangiare cose 'buone', 'sane', 'autentiche', 'come una volta' e cioè come ciò che cucinavano le nostre nonne o bisnonne in periodi ideali dove niente era concesso al 'moderno' e tutto girava attorno alla tradizione.

Un'ampia fetta del web è occupata da siti e blog che si occupano di questo ritorno al passato, magari con un occhio alle tendenze salutistiche odierne che tengono conto anche della celiachia, del diabete, dell'obesità, che guardano all'etica animalista e anche l'alimentazione kasher viene talvolta intesa come alimentazione salutistica.



La stampa e i media giocano sui due fronti, con numerose rubriche dedicate sia alla cucina casalinga che a quella professionale.

Il settore professionale, invece, tende a trattare la spesa, la tecnica, la tecnologia e gli ingredienti in maniera 'futuristica' e a volte eccessivamente futuribile. Sono due punti di vista diametralmente opposti che però hanno in comune il romantico desiderio di mangiare altrove nel tempo, nello spazio e nella storia.

Questi due trend diversi hanno contagiato anche l'industria, che parallelamente sta cavalcando sia il passato che il futuro, offrendo al pubblico, attraverso la grande distribuzione, linee di prodotti 'come una volta', e al mondo professionale prodotti e strumenti sempre più matericamente e tecnologicamente sofisticati per una cucina 'del futuro'. Il tutto comunque dominato da miti contemporanei come il chilometro zero, la filiera corta, il territorio o quella forma di globalizzazione alimentare che fa attingere alle cucine altrui come se fossero nostrane.

Per semplici motivi tecnici ed economici, è ovvio

che il concetto di chilometro zero e quello di territorialità sono insostenibili nella pratica, e la globalizzazione alimentare è un mito anche lei, perché molto frammentaria e superficiale.

Ma i trend esistono e va bene così.

Comunque, nel settore che conosco meglio e cioè quello professionale, lo slancio verso il futuro si percepisce non solo attraverso la pirotecnica esibizione di una creatività spesso sbalorditiva che io amo chiamare 'fantascienza culinaria', ma anche attraverso la maggiore attenzione che prestano i cuochi ai criteri di correttezza verso l'ambiente, la natura, l'ecologia, la salute e il pianeta in generale. Alcuni cuochi famosi come Pietro Leehman o Simone Salvini hanno deciso una volta per tutte di accettare la sfida e dedicarsi al vegetarianismo o al veganismo, altri come René Redzepi del Noma di Copenhagen usano muffe, alghe e licheni della campagna o del mare, altri ancora si attaccano ai rifiuti come le bucce di patate, di melone o di anguria, e tanti privilegiano le cotture a bassa temperatura o sotto vuoto che conservano ai cibi le loro caratteristiche organolettiche intatte.

Gola etnica

Molti usano prodotti biologici o biodinamici, rivolgendosi a piccoli produttori locali. Tutte cose molto virtuose nell'intento, ma che hanno un costo spesso elevato che si ripercuote sui prezzi del menù. Ed è questa la vera barriera tra i due mondi. La ristorazione di qualità è sempre più cara, tranne che quella tradizionale nelle zone dove gli ingredienti costano meno, come il meridione d'Italia per fare un solo esempio. La ristorazione sociale – mense aziendali, sportive, scolastiche o universitarie – che sia assicurata da imprese di catering o da cucine interne, è sempre più attenta ai valori nutrizionali e alla qualità, con fior di nutrizionisti che si danno da fare per comporre menù in linea con le esigenze fisiche di adulti, adolescenti o bambini, e le regole d'igiene applicate a questo tipo di ristorazione sono ormai ferree in tutto il mondo occidentale. A parte figure di spicco come Carlo Petrini di Slow Food, la biologa indiana Vandana Shiva o l'economista-filosofo francese Serge Latouche, si muovono nel senso della consapevolezza alimentare anche osservatori importanti come il Worldwatch Institute di Washington D.C. o il Barilla Center for Food and Nutrition, che insieme a personaggi pubblici del calibro di Michelle Obama danno direttive e offrono prospettive per il rispetto della sostenibilità in tutti i campi che abbiano un collegamento con alimentazione e nutrizione. Il tema della sostenibilità è sicuramente quello più importante, ed è fondamentale che le sue tematiche raggiungano i campi e le cucine, almeno dalle nostre parti dove i mezzi per la ricerca e la sperimentazione esistono, dove abbiamo la possibilità di mangiare oltre al nutrirci, come non è il caso in tante zone del pianeta.

Parlando del pianeta, nel mio piccolo ho scelto l'approccio filologico al cibo universale. Da quarant'anni studio e propongo una cucina che



attinge a tutte le risorse tradizionali del mondo, in maniera sistematicamente fedele alle tradizioni locali ancora vive oppure estinte, con l'intento di fare capire cosa si mangia e perché lo si mangia su questo pianeta ormai spaccato in due dai concetti di 'mangiare' e 'nutrirsi'.

Anche questo lavoro di conservazione e divulgazione è importante per non sgarrare nel proporre a tutti il nutrimento giusto in funzione delle risorse e dei bisogni locali. Non ho la pretesa di partecipare a nessun movimento teso a 'nutrire il Pianeta', ma semplicemente di fare da ponte tra le diverse culture alimentari, ben sapendo che per troppi esseri umani la cultura alimentare si riduce alla semplice ricerca, a volta disperata, del cibo con cui nutrirsi.

ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria
Enoteca &
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,
50 - 50144 Firenze

Tel 055 354 350

enotria@enotriawine.it
www.enotriawine.it

**VEGETARIANI E VEGANI,
CHI SONO COSTORO?
MA SOPRATTUTTO:
COSA MANGIANO?**

La spesa del vegetariano



Nell'immaginario collettivo, spesso, sono persone che mangiano solo 'foglie' e 'erba', e raggiungono il massimo virtuosismo gastronomico con tofu e seitan. Diciamoci la verità, se pensate ad un vegetariano, non vi viene in mente una persona dal colorito spento e un po' cereo che mangia solo insalate e semi?!?

Non è così. Vegetariani e vegani esistono da sempre (il grande Pitagora era considerato l'emblema del vegetarianesimo nell'antica Grecia), e la cucina 'veg' è un mondo da scoprire e da provare assolutamente, che può riservare tante sorprese a chi ha voglia di assaggiare e provare cibi diversi e accostamenti insoliti.

Ecco una breve guida per destreggiarsi meglio in mezzo agli alimenti dai nomi un po' esotici, le cui caratteristiche sono sconosciute ai più e che iniziano a far capolino nei menù di tanti ristoranti e sugli scaffali dei supermercati.



ALGHE – Sono tipiche della cucina orientale ma si stanno diffondendo anche da noi. Ne esistono di svariati tipi, d'acqua dolce e di mare, e sono riconosciute per le loro proprietà benefiche sul metabolismo, la flora intestinale e sul sistema immunitario. Sono ricche di proteine, vitamine, oligoelementi e minerali. Le alghe più diffuse in commercio sono: lattuga di mare, spirulina, nori, kombu, wakame, dulce, arame.

SEITAN – È il risultato della lavorazione di una farina ricca di glutine (ad esempio la Manitoba) con acqua, alga kombu e salsa di soia; esistono poi infinite varianti sulle spezie e i profumi che si aggiungono in cottura. È un alimento con un buon contenuto proteico, una bassa percentuale di grassi e può essere utilizzato in cucina con alcune modalità che ricordano la carne. Questo alimento deve sempre essere usato con moderazione (massimo 2 volte a settimana) e integrato con cereali e legumi per garantire la presenza di alcuni aminoacidi essenziali e renderlo una buona fonte proteica.



TOFU – Si ottiene dalla cagliatura del latte di soia. La sua fabbricazione è simile a quella del formaggio, spesso infatti il tofu è chiamato 'formaggio vegetale'. A seconda del caglio che viene utilizzato è possibile ottenere consistenze diverse. È un alimento altamente proteico, poco calorico e che contiene i cosiddetti 'grassi buoni', ovvero gli acidi grassi mono e polinsaturi. In commercio si trova il classico panetto di tofu, adatto per cotture alla griglia, fritto o per essere 'strapazzato' con le verdure, ed esiste poi il silken tofu, che ha una consistenza vellutata e cremosa che lo rende adatto alla preparazione di creme e mousse. Il sapore neutro del tofu lo rende adatto a preparazioni dolci e salate.





QUINOA – È uno ‘pseudocereale’, appartiene alla famiglia delle barbabietole e degli spinaci; i suoi piccoli chicchi contengono tutti e nove gli amminoacidi essenziali. È priva di glutine e ricca di minerali. Si consuma previa cottura, come un risotto o una minestra.

LATTE VEGETALE – Ne esistono di svariati tipi, ottenuti con procedimenti diversi, da legumi, cereali e semi. Dai legumi si può ottenere, per esempio, il latte di lupini anche se il più diffuso è il latte di soia. Il latte di soia è ricco di proteine, contiene meno grassi e calorie rispetto al latte vaccino, non contiene colesterolo ed è una buona fonte di ferro, lecitina e vitamina E. Dai cereali si possono ottenere il latte di avena, quello di orzo e il latte di riso. Esiste poi il latte di farro e quello ottenuto dal grano saraceno (che non è un cereale, ma si consuma come tale). Ci sono poi i latti ottenuti dai semi e dalle noci: latte di cocco, latte di nocciola e il famoso latte di mandorla molto diffuso al sud. In commercio esistono tantissimi tipi di latte vegetale, per tutti i gusti e per tutti gli utilizzi ma è un prodotto che si può facilmente realizzare anche in casa. Il procedimento è molto semplice, sicuramente più economico e on-line si possono trovare moltissime ricette.



TEMPEH – Estremamente diffuso in Indonesia e dall'aspetto tipico di un panetto solido, questo prodotto alimentare deriva dalla soia. Definito anche ‘carne di soia’ per la sua consistenza e l'elevato apporto proteico, è originario del sud-est asiatico ed è un lontano parente del tofu, da cui si differenzia per la lavorazione. Viene infatti realizzato facendo fermentare i semi del legume. Normalmente si consuma tagliandolo a fette per poi cuocerlo al vapore o sulla piastra, quindi può essere accompagnato con salse al chili oppure nelle zuppe e, in alcuni casi, risulta ottimo anche fritto. È ideale anche come contorno alle verdure, quindi come aggiunta di sapore per riso, legumi, pasta.



TAHIN – O burro di sesamo, è una crema ottima spalmata sul pane (provatela con il miele o i datteri) ed è l'ingrediente base per molte ricette come l'hummus.

GOMASIO – È un condimento che si ottiene facendo tostare i semi di sesamo, successivamente macinati e mescolati al sale marino. Ha un aroma speziato, è ricco di proteine e minerali.



LIEVITO ALIMENTARE – È un prodotto ottenuto dalla lavorazione del lievito di birra, che viene sottoposto a un processo di essiccazione istantanea per impedire che perda le sue caratteristiche nutrizionali. Non è quindi un lievito adatto alla panificazione o da usare nei dolci. Lo si trova in scaglie o fiocchi, si consuma sempre crudo, e spesso è utilizzato al posto del formaggio grattugiato.





La lista di alimenti vegetali con elevate caratteristiche nutrizionali e potenzialità gastronomiche tutte da scoprire sarebbe infinita. Questo è solo un piccolo assaggio dei prodotti più diffusi e che, qualcuno, ancora non conosce. Ma ricordiamoci che queste sono solo alternative. La terra ci fornisce quantità e qualità infinite di verdure, legumi e cereali che abbiamo dimenticato. Ricominciamo a cucinare, proviamo verdure colorate e di stagione, proviamo a non comprare l'insalata lavata e imbustata.

È vero, la vita è frenetica, gli impegni sono tanti e il tempo sempre meno, ma il cibo è importante per la nostra salute e il nostro benessere.

Cucinare con ingredienti sani, di stagione e locali è il più grande atto d'amore che possiamo fare per noi stessi, per i nostri familiari e per la terra che ci ospita.

Per concludere, approfondire e riflettere, suggeriamo di provare alcune ricette tratte dal vegan blog *La Martina Verde*, dove è possibile trovare un po' di ispirazione per accostarsi alla cucina vegetariana.



Maionese Vegan

Difficoltà: ◇

Dose: per 6/8 persone

- una tazzina da caffè di latte di soia
- due tazzine da caffè di olio di semi di girasole bio
- una punta di cucchiaino di curcuma
- una spruzzata di limone
- mezzo cucchiaino di aceto di mele bio
- un pizzico di sale
- una puntina di senape, facoltativo
- erbe a piacere

Preparazione: versare tutti gli ingredienti insieme e ... frullare! Contare fino a 10, la maionese perfetta è pronta.



Sushi Vegan o Fint-Ushi

Difficoltà: ◇

Dose: per 6/8 persone

- 1 tazza e 1/2 di riso basmati
- 3 tazze di acqua
- 1 tazza di fagioli corona cotti e scolati
- 1/2 cipolla di tropea
- 1 mazzo di asparagi
- 1 carota abbastanza grossa
- 6 pomodorini secchi sott'olio (meglio se di autoproduzione casalinga)
- 6 fogli di alga nori
- semi di chia q.b.
- sale integrale marino q.b.
- pepe a piacere

Procedimento per il riso: mettere in un pentolino a freddo l'acqua e il riso dopo averlo sciacquato in abbondante acqua corrente, accendere il fuoco e appena prende il bollore lasciare cuocere, coperto, per 11 minuti a fuoco basso. Preparare la crema di fagioli corona e cipolla di tropea frullando tutto insieme con un goccio di olio extra vergine, aggiungendo di sale e pepe a piacere. Una volta pronta la crema amalgamarla al riso in modo tale da rendere il tutto un po' 'appiccicoso'.

Arrotolamento: disporre un foglio di alga sull'apposito tappetino di bambù (in vendita assieme all'alga) per il verso della larghezza e distribuire sui due terzi della superficie il riso in modo uniforme e il più possibile preciso lungo i bordi. Distendere ad un'estremità gli asparagi precedentemente scottati e ben ripuliti dalle parti più dure, i pomodorini fatti a listelle e le carote tagliate a bostoncini sottili. Iniziate ad arrotolare il aiutandovi con il tappetino e avendo cura di tenere il ripieno bello stretto nella fase di arrotolamento. Inumidite con un dito l'estremità opposta dell'alga, in modo tale che si attacchi meglio quando avrete finito di arrotolare. Riponete in frigo i rotolini per una mezz'ora e poi tagliate con un coltello che dovrete inumidire e poi asciugare con uno strofinaccio ad ogni taglio. Disponete nel piatto e decorate a piacere.

*Al Green Park Resort di Tirrenia
abbiamo provato la cucina
del ristorante Lunasia,
con lo chef Luca Landi*

Lo chef crea emozioni



PROVOCAZIONE DELL'ORTO E IL CRUDO DI MARE



PREPARAZIONE DEL PIATTO "BOLLITO DI MARE"

Il Green Park Resort è una magnifica, accogliente e rilassante oasi di serenità e benessere, immersa in cinque ettari di pineta e macchia mediterranea a Tirrenia. Due i ristoranti presenti, "Le Ginestre" e il "Lunasia". Il primo, grande e accogliente, fino a 500 persone, offre una cucina espressa di alto livello con un servizio puntuale e attento; l'altro, ha una grande importanza gastronomica anche internazionale. Lo chef executive Luca Landi è il responsabile della ristorazione, della banchettistica e del food & beverage della struttura. Luca viene da una famiglia di artigiani, per la precisione "figurinai", coloro che producono figurine in gesso. Per tutto il Novecento questa nota produzione, vanto della Lucchesia, è stata esportata in tutto il mondo.

La passione di Luca per la cucina ha un seme nell'ammirazione e nell'amore per la sua mamma, un'ottima cuoca, che fin da piccolo ha voluto emulare. Negli anni successivi Luca ha frequentato e si è diplomato come tecnico di cucina, nel 1993, all'Istituto Alberghiero "Giuseppe Minuto" di Marina di Massa.

Durante i praticantati estivi, in ristoranti e hotel vicini alla scuola, Luca fa l'incontro con Angelo Paracucchi e il grande Maestro trasformerà la sua passione in un amore senza compromessi, in un

desiderio teso alla ricerca della perfezione per mezzo dell'assoluta applicazione e dedizione. Luca ha fatto varie esperienze, sia in Italia che all'estero, nelle cucine di grandissimi Chef super "Stellati" come, tra gli altri, Italo Bassi e Riccardo Monco dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Pierre Simonazzi al Ristorante "La Closerie des Lilas" di Parigi, Frank Cerruti al Ristorante "Le Louis XV" a Montecarlo, Carles Abellan al Ristorante "Comerç 24" e Jordi Vilà al Ristorante "Alkimia", ambedue a Barcellona.

Luca Landi ha trascorso un periodo, per uno stage, anche al bellissimo e super moderno Ristorante "El Cellar de Can Roca", a Girona in Spagna, dai fratelli Roca (Joan, Josep e Jordi), premiato con il titolo di "Primo Ristorante al Mondo" secondo la classifica 2013 della "The World's 50 Best Restaurants".

Luca Landi ha curato l'apertura del ristorante **Lunasia** nel 2004, non solo ideando la proposta gastronomica ma ha anche seguito la progettazione dei locali e ne ha impostato la filosofia enogastronomica.

I Menu consigliati, sono tre, a prezzi diversi a scalare: "Il Menu Sublimazione" (la grande novità con ben 13 portate), "Gli ingredienti di Stefano" e "Tratti di Gusto".



Gola consiglia

La Carta dei Vini, in realtà sono tre, una dedicata alle Strade del Vino di Toscana, la seconda con Champagne, Spumati e Vini Bianchi, la terza con i Vini Rossi. Le scelte sono molto ampie sia di prodotti Italiani che di quelli provenienti da altre parti del mondo. Una selezione di Etichette molto esperta in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

Ci sono poi la carta delle acque, quella dei caffè e quella delle tisane.

La degustazione è stata accompagnata da:

- *Nature Metodo Classico Marchesi Antinori*
Spumante metodo classico brut, Nv (non vintage), sboccato nel 2015, 12.5% vol., prodotto e imbottigliato dall'Azienda Marchesi Antinori.
- *Litorale 2014*
Bianco Toscana IGT, 90% Vermentino e 10% Sauvignon Blanc, 13% vol., prodotto nella Tenuta di "Val delle Rose", proprietà del Gruppo Cecchi.
- *Peter Sölva Pinot Nero 2013*
Südtiroler Blauburgunder DOC, 100% Pinot

Nero, 13,5% vol., prodotto e imbottigliato dalla Weingut (Tenuta) Peter Sölva & Söhne di Caldaro (BZ).

- *Maculan Torcolato 2010*
Vino Dolce Breganze DOC, 100% Uva Vespaia, 14% vol., messo in bottiglia dall'Azienda Vinicola Maculan di Breganze (VI).

Un discorso a parte meriterebbero i magnifici prodotti da forno (pane, panini, schiacciatine e grissini) assortiti della casa, nelle varie forme e sapori, servite premurosamente durante tutta la degustazione.

Sono state servite le seguenti portate.

Gli Elementi in... Aperitivo

- *Metallo (supporto di zinco) – L'acre:* muggine in carpione marinato, con mousse di yogurt e curry.
- *Terra (supporto di terra cotta) – Il dolce:* gelato di aji amarillo e gambero con chips di radici di barbabietola e carote.



LECCORNIE ASSORTITE



TRIGLIA DI SCOGGIO FARCITA



SCATOLINA TONDA DI CIOCCOLATO

Gola consiglia

- *Acqua (che scorre e dà vita) – Il salato:* chips di sale marino con granita di ostriche e mousse di alici.
- *Legno (supporto di legno) – L'acido:* biscotto di cozze con gelatina di scapece insieme a cozze fritte in “pane panko” (pangrattato giapponese) e paprika.
- *Fuoco – L'amaro:* salsicce di tonno con salsa barbecue “kumquat” (mandarino Cinese) e mela verde.

Per proseguire poi con **Mangia e Bevi:**

- *Gelato di riccio:* con cono di semi di papavero;
- *Elisir (nelle fialette)* di sake, frutto della passione, schiuma di cerfoglio e prosecco.

E ancora:

- *Entrée – Provocazione dell'orto e il crudo di mare:* palamita con salsa di lime, branzino con alga in gelatina, scampo con salsa di mela, seppia con salsa di ceviche, capasanta con gelato alla cipolla rossa e crema di ortiche, insalata frutta e verdura con gelatine (zenzero e carote – sedano e mela).
- *Triglia di scoglio farcita:* con olive dolci in salamoia, “foie gras” (fegato grasso) scaloppato e aria di “kumquat” (mandarino cinese).
- *Tagliolini fatti in casa,* con farine integrali selezionate, e un condimento di ricci di mare, menta, aglio nero e mandorle.
- *Bollito, al vapore, di mare (pescato sulla nostra costa: branzino, merluzzo, gallinella):* con vongole, cozze, alghe, verdure (cotte in acqua di mare) e frutta, il tutto accompagnato con maionese di canapa e burro d'olio di “yuzu” (mandarino Giapponese).
- *Gelato in Pineta:* gelato di pinoli, mousse di zabaione al Vin Santo, biscotto all'essenza di



*Luca Landi, Giorgio Dracopulos
e Claudia Parigi.*

- *Calore latino:* scatola tonda al cioccolato (una ganache morbida al cioccolato fondente al 70%) con all'interno un cremoso all'arancio e farro soffiato, sopra un pallina di gelato al polline di bergamotto con un filo di salsa di fiori di ibisco.

La cucina di Luca Landi è ottima, esperta, precisa, attenta, divertente e mai scontata; coniuga con molta perizia la tradizione con l'innovazione e il gusto con l'estetica.

Quest'anno poi, lo Chef che ha il “pollice verde”, ha estremamente e sapientemente sviluppato l'uso di piante rare e autoctone nei suoi piatti, grazie anche all'amicizia e ai suggerimenti di Marco Pardini (naturopata e omeopata Viareggino), e alla creazione di un piccolo e delizioso mini orto-giardino (piccoli appezzamenti dentro delle vecchie cassette di pregiatissimi vini) proprio nel prato di lato al ristorante.

Lunasia
c/o Green Park Resort
Via dei Tulipani, 1
Tirrenia (PI)
Tel. 050 3135711



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

Il maestro dei vini d'anfora



Non mettere mai le mie bottiglie coricate orizzontalmente, perchè lo spazio che c'è tra il vino e il tappo è lo spazio che c'è tra il mio vino e l'universo.

JOSKO GRAVNER

Josko Gravner, il maestro dei vini d'anfora, sostiene che il vino non è enologia, ma filosofia, che è il frutto di un lavoro libero e rappresenta il pensiero di chi lo fa.

Stiamo parlando di un mito, una leggenda per gli esperti ed appassionati di vino: maestro, pioniere, visionario, innovatore, precursore, talvolta anche 'pazzo'. Tante sono le definizioni per un uomo che sempre per amore della sua terra e del suo vino ha combattuto contro i mulini a vento, andando contro quelli che erano diventati ormai gli standard della produzione enologica, sfidando le regole dei produttori, e i gusti dei consumatori. Josko Gravner è uno dei protagonisti della storia vitivinicola italiana, un figlio come tanti di una famiglia contadina da generazioni; è nato nel



Collio, in una piccola località chiamata Oslavia, un microcosmo di grande valore vinicolo, luogo di elezione per la Ribolla Gialla, a cavallo tra il Friuli e la Slovenia. Quelli del Collio sono luoghi dai terreni poveri (della cosiddetta 'ponca', un'alternanza di strati di marna e arenaria), soleggiati, asciutti, con le Alpi Giulie alle spalle, il mare adriatico di fronte, i venti salubri. Questo piccolo lembo di terra collinare, dove hanno le loro produzioni anche altri importanti vignaioli, esprime vini di grande personalità, dai profumi unici e intriganti, che li rendono immediatamente riconoscibili all'interno del panorama vitivinicolo friulano.

Gravner, uscito dalla scuola enologica, cominciò a vinificare con gli stessi metodi di molti altri colleghi, ovvero in acciaio, per poi passare, tra i primi in Friuli, alla *barrique*, ottenendo presto ottimi vini e grandi consensi tra critici e consumatori. Poi, alla fine degli anni ottanta, un viaggio in California e l'assaggio di centinaia di vini lo persuadono che non è quella la strada

da perseguire, una strada fatta di omologazione e filosofie industriali. Capisce che ciò che veramente lo interessa è un ritorno al naturale, un avvicinamento alle origini del vino.

Gravner si interroga, studia, sperimenta, alla ricerca del suo personale modo di interpretare il vino, e lo trova! Un modo che deve interferire il meno possibile sulla 'crescita' del vino, cercando di rendere inscindibile il legame con la terra d'origine; evitare l'utilizzo di concimi e antiparassitari chimici, e niente irrigazione, puntando su un esasperato lavoro nel vigneto; vendemmie tardive per avere uva buona e matura, vinificazione con soffici macerazioni sulle bucce e fermentazioni spontanee, senza il minimo controllo di temperatura, senza lieviti selezionati; affinamento lungo, molto lungo (36 mesi) nelle grandi botti di rovere, imbottigliando senza chiarifica e filtrazione e riducendo ai minimi l'addizione di anidride solforosa; invecchiamenti e riposi che diano modo al tempo stesso di lavorare il prodotto.





Il vino fatto solo con l'uva e nel quale si possano percepire tutte le caratteristiche proprie dell'uva stessa. Basta lasciare le bucce a contatto con il mosto e non aggiungere nè togliere niente, perchè il vino esiste da prima degli antiparassitari, dei diserbanti, dei concimi chimici, dei filtri, dei lieviti selezionati, dell'anidride solforosa e così può continuare a farlo. La ricerca della naturalità senza compromessi di alcun tipo, porta quindi necessariamente ad un vino che non nuoce né all'ambiente, nè a noi stessi.

JOSKO GRAVNER

Nella sua continua sperimentazione e ricerca del più naturale possibile, Gravner fa un viaggio in Georgia, alle origini del vino, e rimane folgorato da alcuni bianchi assaggiati, così abbandona l'uso dei tini e delle *barrique* in fase di macerazione, sostituendole definitivamente con anfore in terracotta provenienti dalla Georgia, rivestite internamente di cera d'api, che vengono interrate nella nuova cantina.

È così che Josko Gravner ha voluto 'sperimentare' la tradizione, ma come dice lui stesso, non ci sono segreti "perché nel vino dopo 5.000 anni di storia non c'è più niente da inventare".

Ma il vino che ne uscirà sarà invece un prodotto stupefacente, per nulla convenzionale né minimamente omologabile con quello che si può trovare in commercio.

I vini bianchi prodotti da Gravner sono 2: Ribolla e Breg Bianco. Sono vini dal colore ramato, delicati in bocca e sorprendentemente persistenti. I vini bianchi di Josko Gravner sembrano quasi vini rossi: profondamente aromatici, gentilmente scuri nel colore e leggermente tannici per la lunga permanenza nelle vinacce in fase di fermentazione. Josko Graver, comunque la si pensi, genera emozioni.



COMUNE di
IMPRUNETA



La Fiera di San Luca

La fiera millenaria dell'Impruneta
10-18 ottobre 2015

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

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

www.fierasanluca.it

- ◆ Mercato del bestiame
- ◆ Mercato degli uccelli da richiamo
- ◆ Prodotti agricoli e commerciali
- ◆ Rassegna macchine agricole
- ◆ Esposizione auto
- ◆ Esibizione di colombi volatini

- ◆ Spettacolo a cavallo di butteri
- ◆ Il gioco della Palla Pillotta
- ◆ Corteo storico
- ◆ Cooking show con Gola Gioconda
- ◆ Mostre, Luna Park
- ◆ Grande spettacolo pirotecnico

Il treno di Dante

Preparatevi a un viaggio lento, sarà un'esperienza piacevole.

Questa è la Ferrovia Transappenninica che lungo le valli del Mugello, della Sieve e del Lamone collega Firenze con Faenza, ma anche con Ravenna.

Quando nel 1893 fu inaugurata, si gridò al miracolo, “la ferrovia aveva domato la montagna” e sui manifesti affissi a Faenza si leggeva “Faenza e l’ospitale Romagna stendano domani la mano fraterna alla gentile Firenze e alla colta Toscana”. Tanto entusiasmo era legittimo, il collegamento tra Firenze e la Romagna era anche quello tra il Tirreno e l’Adriatico e l’opera, da un punto di vista ingegneristico, era davvero notevole.

Alcune opere, come i ponti in pietra serena e i viadotti, si possono ammirare ancora e davvero stupiscono per qualità ed estetica, così come le gallerie realizzate in tempi in cui a scavare non erano certo le tecnologiche talpe.

Programmate una gita o una vacanza affidandovi a questa linea. Potete in un paio d’ore essere a Faenza e con un’altra ora raggiungere Ravenna. Ma siccome avere fretta qui non avrebbe senso, conviene programmare il viaggio pensando alle

soste. Il Mugello con la sua campagna? Marradi per una visita alla città del poeta Dino Campana? Il borgo medievale di Brisighella? Faenza con il Museo Internazionale delle Ceramiche? Se siete sportivi potete farvi accompagnare dalle biciclette come ormai fanno tanti ciclisti, soprattutto gli stranieri in vacanza.

Comunque sia, si parte da Firenze e bisogna lasciarsi alle spalle la stazione di Santa Maria Novella. L’uscita dalla città avviene attraverso il quartiere delle Cure, sulla sinistra le officine delle ferrovie, sulla destra prima la Fortezza e poi il giardino dell’Orticoltura con lo splendido tepidario del Roster. Palazzi, le terrazze piene di lavatrici e biciclette, lasciano presto il posto alla campagna.

La prima fermata non è neanche una stazione, si chiama binario San Marco Vecchio. Se la signora Poggi del piano terreno non vi tenta con l’odore del sugo che bolle si riparte e in un pochi minuti siamo alla stazione delle Caldine, curiosamente abbinata a Fiesole. La più bella delle stazioni, uno stile liberty che nonostante lo stato di quasi abbandono mantiene il suo fascino.



Gola trekking

Le stazioni più importanti di questa linea sono state costruite attorno alla fine del 1800 insieme alla rete che fu inaugurata il 23 aprile 1893. I lavori erano iniziati una decina di anni prima a Faenza e in un primo momento fu raggiunta Marradi (1888), contestualmente erano iniziati i lavori a Firenze per raggiungere Borgo San Lorenzo (1890) e successivamente fu completato il tratto centrale, quello più impegnativo e pieno di gallerie. A proposito di galleria la prima che incontriamo è quella di Sant'Andrea a Sveglia, tra Caldine e Mimmole. Alla vostra destra l'inizio della Valle del Mugnone. Il fiume scorre in mezzo ai campi e in qualche tratto il paesaggio appare quasi montano. Qualche villa sparsa, molti casolari, una campagna ancora ben coltivata.

Le gallerie, adesso è la volta di Pratolino, ci portano rapidamente in alto e a Fontebuona superiamo i 300 metri. Costeggiamo la via Bolognese e ci fermiamo a Vaglia. La stazione è un po' distante dal paese e per chi ha voglia di camminare le mete più interessanti da raggiungere sono il Santuario di Montesenario, la Villa di Bivigliano e Villa Demidoff con uno dei parchi più grandi e belli della Toscana. A San Piero a Sieve la Faentina incontra la sorella di lusso, quella un po' spocchiosa. Ma è un attimo perché l'Alta Velocità corre e noi arranchiamo in salita. San Piero a Sieve e Scarperia hanno dal 1° gennaio 2014 costituito il comune unico con la denominazione di Scarperia e San Piero.





Siete nel centro di questa parte del Mugello, tanto che qui convergono tutte le strade che vanno verso la Romagna. Qui i Medici edificarono alcune tra le più belle ville come il Castello del Trebbio, ma anche la Fortezza di San Martino che sovrasta l'abitato di San Piero. Tra i conventi più antichi della Toscana, quello di Bosco ai Frati fondato dagli Ubaldini attorno all'anno Mille.

Tutte mete raggiungibili a piedi o in bicicletta. Più impegnativo raggiungere Scarperia ma ne vale davvero la pena per vedere il Palazzo dei Vicari e il Museo dei Ferri Taglienti.

Se per le Ferrari è giorno di prove le sentirete sfrecciare, l'Autodromo Internazionale del Mugello è a due passi.

Mentre le quattro e due ruote sfrecciano nel circuito possiamo riprendere, con molta più calma, il nostro cammino. Ancora pochi chilometri e siete a Borgo San Lorenzo, l'altra stazione più importante del Mugello da cui parte anche la linea che torna a Firenze passando per Pontassieve. Se avete deciso di scendere a Borgo San Lorenzo non potete non visitare la Pieve di San Lorenzo (941) con la Madonna attribuita a Giotto (nato a pochi chilometri da qui, a Vicchio) e il crocifisso di Agnolo Gaddi. Ma qui molti vengono per camminare e le colline che circondano la città offrono ottimi spunti, anche per gli amanti della storia contadina a cui è dedicato un Museo a Casa d'Erci.

LA SOSTA CHE VALE, DOVE MANGIARE

Anche la cucina risente del valico. Da una parte quella toscana, mugellana in particolare, di là è subito Romagna. Due segnalazione per chi ha deciso di arrivare fino in fondo. A Palazzuolo sul Senio (la stazione è quella di Marradi) c'è la Bottega dei Portici. Francesco Piromallo è un oste, vero, e la bottega è bella e preziosa. Tra i primi consigliati i passatelli asciutti e i cappellacci di zucca, tra i secondo l'anatra con le cipolle borrettane e lo stinco al forno. Per vini e birre artigianali affidatevi a Francesco.

**Bottega dei Portici – P.zza Garibaldi, 3 -
Palazzuolo sul Senio FI - Tel. 055 8046580**

Se invece siete arrivati fino a Faenza non c'è dubbio, la sosta che vale è alla trattoria Marianaza. Cucina romagnola dagli inizi dell'Ottocento. Calda e accogliente con il grande camino in sala, merita soprattutto per la pasta fatta in casa e la carne (Chianina). Imponente la scelta degli affettati e ottimi i dolci fatti in casa tra cui una rara zuppa inglese.

**Trattoria Marianaza – Via Torricelli, 21 -
Faenza - Tel. 054 6681461**



Lasciata la stazione di Borgo San Lorenzo si fa sul serio e dai poco più di 200 metri in breve si raggiunge Ronta a oltre 400 metri di altezza. Qui negli anni venti fu aperto anche uno stabilimento idroterapico, e per qualche anno è stata una località turistica molto frequentata, soprattutto dai fiorentini.

Oggi che lo stabilimento non esiste più resta una piacevole meta ai piedi dell'Appennino che tra poco con il nostro piccolo treno affronteremo.

È un attimo, ma mentre il treno si lascia alle spalle la stazione di Borgo San Lorenzo il cambiamento si avverte anche dal dialetto, scompare il teatrale accento toscano e si fa strada il più elegante accento romagnolo. Anche l'atmosfera cambia. Adesso c'è meno frenesia, poche persone che salgono e ancora meno quello che scendono, il treno si svuota rapidamente e continua la sua corsa, che in questo tratto è particolarmente lenta.

La salita, va detto, si fa sentire e mentre vedrete dal finestrino il paesaggio diventare sempre più montuoso sentirete anche il motore diesel arrancare per raggiungere il punto più alto del percorso, i 578 metri della galleria dell'Appennino o degli "Allocchi", la più lunga di tutto il tragitto con i suoi quasi quattromila metri di lunghezza. Ora conviene davvero concentrarsi sul paesaggio che in qualunque stagione siate vi sorprenderà. Tra i vantaggi di un treno a "bassa velocità" possiamo sicuramente annoverare quello di darci tutto il tempo di vedere il paesaggio e la campagna mutare sotto i nostri occhi.

Così se fino a Borgo San Lorenzo abbiamo attraversato un paesaggio profondamente modificato, con vaste aree industriali e centri abitati, da qui in poi la montagna è padrona. Scompaiono rapidamente le viti e i piccoli orti e

si fanno strada i boschi. Nelle giornate invernali e con la neve il paesaggio assume decisamente un aspetto alpino.

Ma dura poco perché stiamo già scendendo e, passate le stazioni di Crespino del Lamone e Biforco, siamo alle porte della Romagna.

Crespino è "il paese dell'acqua buona e delle fontane" ed è meta di tanti escursionisti.

Da qui si raggiunge infatti facilmente il sentiero 00, lo spartiacque appenninico, parte di un itinerario escursionistico lungo 375 chilometri, suddivisibile in 28 tappe, alcune delle quali raggiungibili proprio grazie all'utilizzo della Faentina.

Se vi fermate a Crespino non potete non passare davanti al cimitero che ricorda una delle più efferate stragi naziste, quella del luglio '44 che costò la vita a 42 civili.



Gola trekking



Quella di Biforco più che una stazione è una fermata, talmente piccola che il treno deve prendere bene le misure per evitare di far scendere i passeggeri fuori dai marciapiedi. È stata costruita proprio di fronte alla galleria e sovrasta la piccola frazione che dista qualche chilometro.

Direttamente sui binari si affaccia una casa, può capitare di vedere la bambina giocare di là dal cancello o il babbo lavorare nella vigna, ma dalla finestra potete anche sbirciare in cucina, ci sarà senz'altro qualcuno che prepara la pasta fatta in casa, magari i mitici tortelli mugellani.

La città di Dino Campana, Marradi, è a due passi. Se fate questo percorso in autunno incontrerete facilmente manifestazioni che valorizzano le castagne (le ultime tre domeniche di ottobre c'è la sagra), altrimenti merita una visita il centro storico e il teatro degli Animosi.

Un altro centro storico da vedere è quello di Brisighella, la fermata successiva del nostro treno.

Il treno di Dante è anche una proposta turistica. L'omonima associazione organizza visite guidate e escursioni (www.letterre-didante.com), informazioni dettagliate sul percorso e le mete turistiche su www.mugellotoscana.it.





La via degli Asini, la Rocca, la Torre dell'Orologio e la Collegiata valgono da sole il prezzo del biglietto. Se poi siete gente che cammina allora andate al Parco Vena del Gesso.

Oltre duemila ettari che vi riportano indietro di qualche secolo, l'origine di questa spettacolare formazione risale infatti a circa 7 milioni di anni fa quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico a causa di un innalzamento del fondo marino, che causò la chiusura dello Stretto di Gibilterra.

Infine Faenza la città della ceramica.

Lo sviluppo dell'arte della maiolica risale al Trecento e il bellissimo Museo Internazionale vi guiderà nella storia che ha fatto di questa città la capitale mondiale della ceramica.





Gola curiosa
di Francesca Nieri

L'albero del pane consacra i suoi frutti

*Dopo la crisi dell'anno scorso
si rivede il marrone.
Una eccellenza sempre più
internazionale*



Da semplice frutto a vero e proprio simbolo distintivo e marchio di quel lembo di terra nell'Alto Mugello a cavallo tra Toscana e Romagna, il marrone IGP di Marradi è il re indiscusso dell'autunno, tanto che ogni anno i frutti più belli vengono esposti nella vetrina della farmacia del paese con un cartellino che ne indica peso e provenienza.

L'albero del pane, così era chiamato dai contadini il castagno, permetteva alle popolazioni di montagna di sfamarsi durante tutto l'anno, anche nei periodi più freddi, perché i suoi frutti essiccati o usati per realizzare prodotti derivati fungevano a tutti gli effetti da veri e propri sostituti del pane e della farina di grano.

Quest'anno tutti gli elementi fanno presupporre che la produzione prevista per l'autunno sarà in crescita. Rita Neri dell'associazione "Strada del Marrone di Marradi" racconta come "i segnali sono per adesso più che positivi.

I ricci sono belli e numerosi e si è verificato un ottimo miglioramento delle piante". Nel 2014 la produzione aveva subito un calo del 90% con conseguente crisi non solo del mercato puro del prodotto, ma anche di tutto ciò che ruota attorno a questo frutto: prodotti trasformati, visite nei castagneti e soggiorni in strutture ricettive.

Nel Mugello da diversi anni si tratta il problema del cinipide galligeno, la 'vespa cinese' parassita del castagno, con l'introduzione dell'insetto antagonista utile, il *Torymus sinensii kamijo*, quindi lotta biologica. Un sistema abbastanza lungo, ma che preserva l'ecosistema di impianti pluricentenari e la salute dei consumatori. Con un impegno massiccio del Ministero, della Regione Toscana, del Centro Studi e Documentazione sul Castagno e di tutte le associazioni interessate, nel Mugello si è provveduto a centinaia di lanci dell'antagonista che stanno dando i primi risultati e si pensa che fra 2-3 anni si raggiungerà l'equilibrio biologico con ritorno a produzioni ottimali. Anche il professor Elvio Bellini del Centro di Studio e Documentazione sul Castagno di Marradi sottolinea come "i castagni abbiano migliorato la propria produzione rispetto a 2-3 anni fa e si stia raggiungendo l'equilibrio biologico. Processo accelerato dagli interventi di lotta biologica al cinipide galligeno, ma la natura avrebbe comunque raggiunto, in un tempo più lungo, tale equilibrio".



Gola curiosa

Dai celebri *Marron Glacés* alla torta di marroni tipica marradese, dalle marmellate fino all'ultima produzione a base di marroni, la birra "LOM" del birrifico "Cajun". Per gli amanti del marrone in tutte le sue varianti, l'appuntamento immancabile è nelle quattro domeniche di ottobre con la "Sagra delle castagne e del marron buono di Marradi", giunta quest'anno alla 52ª edizione. E per immergersi a 360° nel territorio dell'Alto Mugello e nei suoi paesaggi, in occasione dell'evento è possibile raggiungere il centro marradese a bordo del treno a vapore con partenze da Firenze e Pistoia e dal versante romagnolo da Rimini, Forlì, Faenza (Ufficio Turistico di Marradi 055 8045170; info@pro-marradi.it; www.pro-marradi.it).

Un marrone sempre più internazionale. Quest'anno infatti il frutto dell'albero del pane è stato scelto tra le eccellenze del Mugello e della Toscana a "Fuori EXPO" il 21 agosto a Milano e poi il 13 ottobre sarà oggetto sempre all'EXPO del convegno "Il castagno, albero che nutre" dove si parlerà degli aspetti nutrizionali di questo frutto, delle eccellenze castanicole italiane riconosciute dalla UE, dei nuovi mercati e della gestione sostenibile dei 'nemici' del castagno. Infine il 21 novembre a Firenze il marrone sarà presentato in tutte le sue varianti durante un evento dedicato ai frutti e prodotti del bosco nella splendida cornice di Palazzo Medici Riccardi.





Una eccellenza da valorizzare, ma anche da tutelare, come sottolinea il professor Bellini che conclude dicendo: “negli anni la vita di campagna è molto cambiata, ma siamo ancora troppo legati ad una castanicoltura tradizionale. È cambiato l’uso che le persone fanno dei castagni e la manutenzione degli alberi e del sottobosco, un tempo continua, è divenuta sempre più sporadica. L’uomo è diventato un semplice raccoglitore, di rami per il riscaldamento e di frutti per la vendita, e gli alberi non ricevono più le cure che un tempo gli uomini di montagna gli dedicavano, non ci sono infine più gli animali al pascolo

che, brucando, svolgevano un’importantissima manutenzione naturale del sottobosco. Bisognerebbe quindi pensare a fare nuovi impianti, altrimenti si arriverà ad un punto in cui questo ciclo si interromperà e le piante smetteranno di produrre. La quantità non sarà mai sui vecchi castagneti, ma sui nuovi, e bisogna quindi rinnovarsi”. Il marrone, simbolo di un intero territorio, della storia locale, della propria gente deve essere salvaguardato, perché – per concludere con le parole dello stesso professore – “quella che è storia, cultura, civiltà rimane e deve essere consacrata a vero e proprio patrimonio della comunità”.

**SI PREVEDE UN BUON RACCOLTO
MA GLI OLIVI ABBANDONATI IN
TOSCANA SONO PIÙ DI 4 MILIONI**

Il ritorno dell'oro verde

Quotazioni in salita. L'annus horribilis dell'oro verde sembra finalmente alle spalle. Le temperature roventi di luglio hanno aiutato il "rimbalzo" dell'extravergine: qualità ottima, quantità accettabile. "La raccolta di quest'anno si presenta tutto sommato nella media. La situazione in Toscana è a macchia di leopardo", spiega Fabrizio Filippi, alla guida del Consorzio di Tutela per l'olio toscano IGP, il team di olivicoltori più grande d'Italia con oltre 11 mila soci e 7 milioni di piante certificate su



16 milioni di olivi che costituiscono l'intero patrimonio regionale. Il gran caldo estivo non ha favorito la tanto temuta mosca olearia, che nel 2014 ha di fatto decimato, se non azzerato, la produzione di extravergine in Toscana come in buona parte del Belpaese. "È stata la peggior campagna di raccolta delle olive a memoria d'uomo", sentenziarono gli esperti. Adesso le previsioni vedono sereno: l'annata 2015 si preannuncia non delle migliori, ma di sicuro non si tonerà al "livello zero".

Sulla quantità e la qualità finale delle bottiglie inciderà l'andamento climatico delle ultime settimane prima della raccolta, prevista a metà ottobre, ma le previsioni sono rosee.

"Fino al termine di agosto non ci sono stati attacchi della mosca olearia. Il momento delicato è adesso, ma se procediamo con i monitoraggi e la lotta guidata arriveremo a un buon raccolto", dice Fabrizio Filippi.

Il consorzio IGP toscano stima che la produzione 2015 si attesterà intorno al 60 per cento rispetto a un'annata piena, ossia 140-150 mila quintali di olio con etichetta 2015.



Quantità non da capogiro, ma qualità eccellente, dicono gli olivicoltori.

Ad aiutare l'olio toscano questa volta è stato il vento caldo che ha spirato dall'Africa: la bolla di calore che tra luglio e agosto si è fermata sull'Italia non ha dato terreno fertile alla mosca.

“Speriamo che l'anno scorso sia stato unico nel suo genere – chiarisce Filippi – durante il 2014 il problema è stato un andamento stagionale completamente sfavorevole fin da giugno: pioggia e umidità hanno aiutato gli attacchi della mosca olearia dall'inizio dell'estate”.

In pratica gli olivicoltori l'anno scorso si sono trovati a combattere contro l'insetto per un'intera stagione, quando invece i monitoraggi e l'uso di pesticidi (biologici o convenzionali a seconda del tipo di produzione) normalmente sono concentrati solo nella parte finale della campagna e in modo mirato. Ma la chiave per il futuro dell'olio *made in Tuscany* è la lotta all'abbandono degli oliveti, dice il consorzio: in Toscana sono lasciati a se stessi 4 milioni di olivi. Se recuperati potrebbero creare una produzione di extravergine per un fatturato di 30-40 milioni di euro.





Gola letteraria

di Pietro Palma

Vini da sfogliare

QUATTRO CONSIGLI DI LETTURA PER FARE FELICE CHI AMA IL VINO

Non solo di bicchieri è fatta la conoscenza del vino, ma anche di letture e studi.

Non parliamo direttamente di vino, ma del sogno di ogni enostrippato come me: una pioggia di libri dedicati al vino, alla sua storia, personaggi, territori, mappe e chi più ne ha più ne metta.

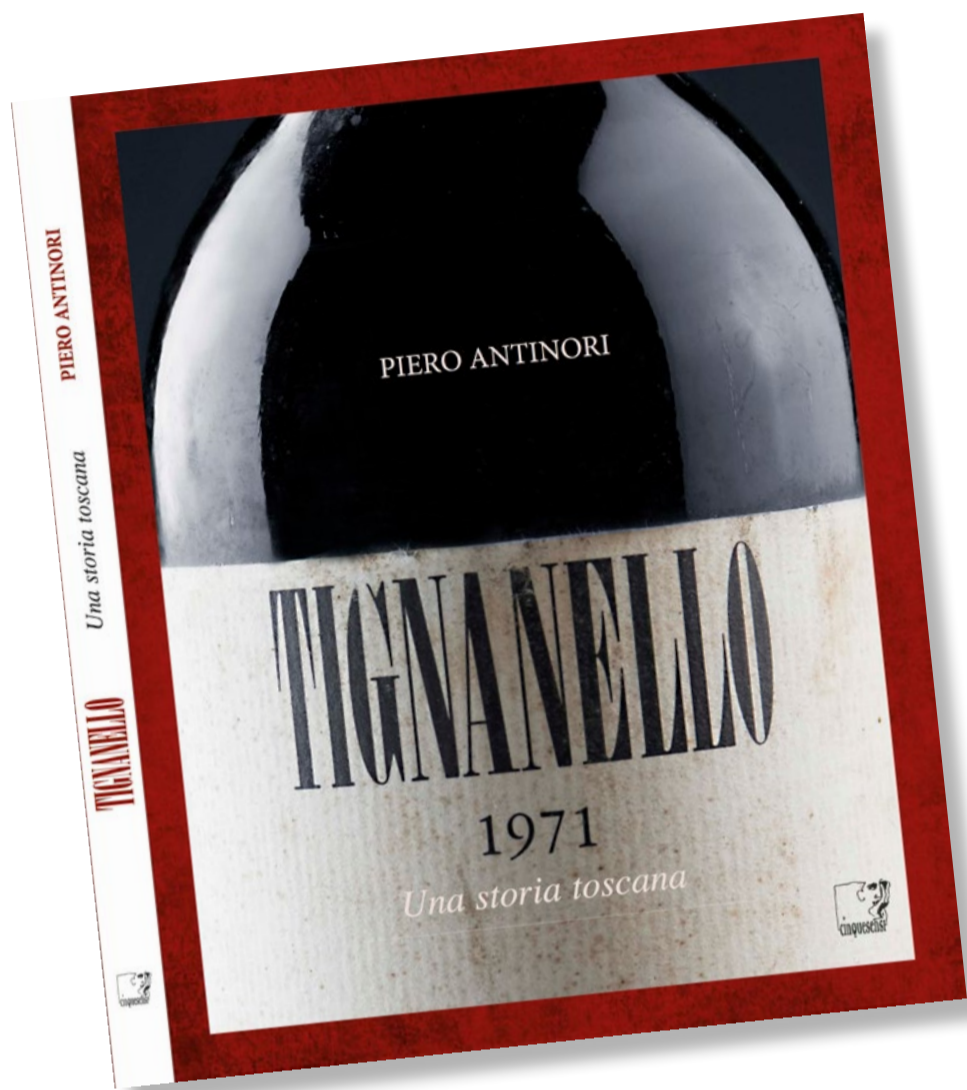
Prologo: uno dei ricordi più forti che ho dell'ultimo Vinexpo di Bordeaux, la fiera vinosa per antonomasia, è la gioia provata davanti a montagne di libri dedicati al vino in ogni suo aspetto e sfaccettatura, scaffali interi pieni di enosapere, dagli agili manuali tecnici a mastodontiche monografie grandi e pesanti come un caterpillar. Ovviamente ho fatto incetta di libri editi in ogni lingua nota e ignota, diventando immediatamente il cliente più amato dai librai bordellesi.

Rientrato in Italia un paio di considerazioni sono emerse in modo netto e prepotente: su migliaia di libri presenti nello stand francese, una vera babele

di lingue e paesi diversi, solo due erano in lingua italiana. Perché?

Eccettuato il mercato delle guide, mai come adesso frammentato e avvitato su sé stesso, la scena editoriale italiana dedicata al vino manca della vivacità e della ricchezza che invece i nostri vini meriterebbero. Fortunatamente qualcosa sembra iniziare a muoversi in campo editoriale. La nostra storia vitivinicola è millenaria, ma soltanto da pochi decenni possiamo dire di aver intrapreso la giusta direzione, quella volta alla massima qualità, alla ricerca, alla valorizzazione della moltitudine di territori e di vitigni che fortunatamente l'Italia possiede. Proprio questo recente passato inizia ora ad essere storicizzato, analizzato e raccontato sempre più spesso, e non in maniera episodica, anche dai libri.

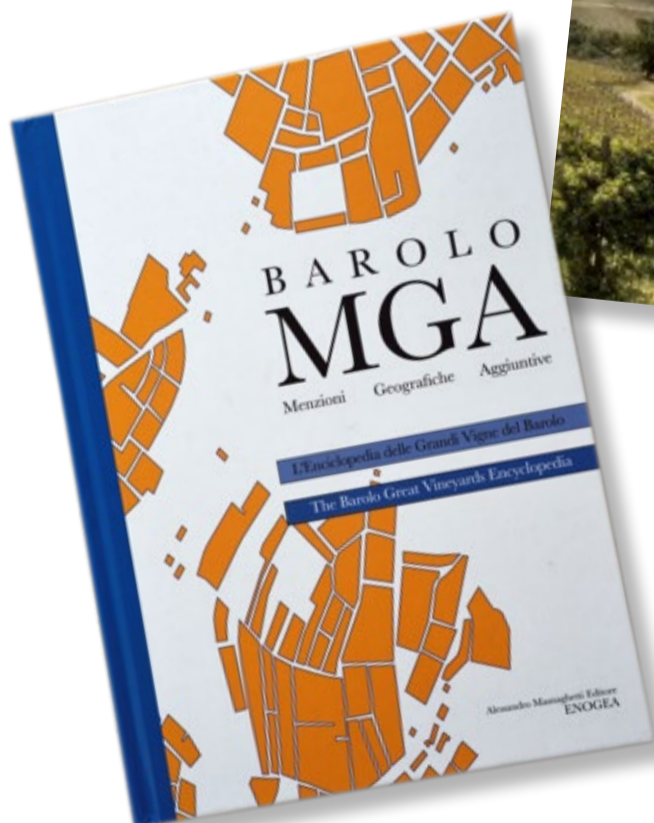
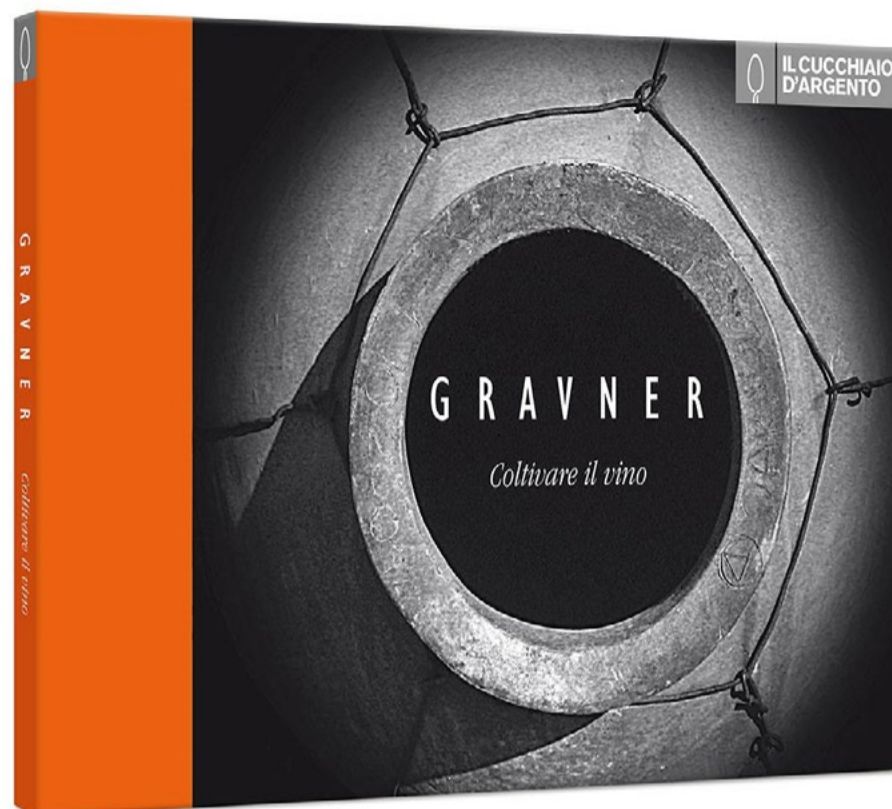
Nelle ultime settimane sono uscite quattro cosette interessanti che mi sono subito accaparrato e che consiglio di leggere.



Cinquesensi Editore con *Tignanello, una storia toscana*, parte dal big bang del vino toscano facendo narrare nientepodimeno da Piero Antinori in persona l'avventurosa nascita del Tignanello, divenuto istantaneamente motore e impulso di un modo inedito di pensare, creare e vendere il vino. Ottima veste grafica e foto suggestive, forse un po' autoreferenziale, ma materia di studio obbligatoria per ogni wine-addicted.

Restando in Toscana, Edizioni Effigi approda a Montalcino per racchiudere in un libro la secolare storia di Col d'Orcia: *Col d'Orcia. Montalcino - Una storia secolare di Brunello*.

Lo stile narrativo non emoziona, ma le notizie contenute sono di indubbio interesse e le foto molto belle. Stile completamente diverso, poetico e scarno, con foto



in bianco e nero, usa l'editore Cucchiaio d'Argento per raccontare un personaggio unico in *Gravner, coltivare il vino*. C'è poco altro da dire se non: da avere.

Gli appassionati di terroir e di mappe sicuramente conoscono il prezioso lavoro di Alessandro Masnaghetti che, se continuerà così, con certissima pazienza e precisione, nel giro di qualche anno riuscirà a mappare ogni zona vinicola del sistema solare. Con *Barolo MGA: l'enciclopedia delle vigne di barolo*, il buon Masna ha sfornato un tomo con tutto quello che c'è da sapere sul Barolo. Imperdibile assieme e tutte le altre

mappe edite da Enogea.

La speranza è che di libri così ne escano molti, interessanti e ben realizzati; che l'editoria di settore prenda sempre più slancio e, ovviamente, che noi lettori possiamo trovare il materiale che ci interessa senza dover ricorrere ogni volta a prodotti esteri.





Mangiare di Gola
di Maurizio Izzo

**IMPORTIAMO QUESTA
PRELIBATEZZA DA PAESI DOVE
NEMMENO LE MANGIANO.
MA TANTI GIOVANI, ANCHE IN
TOSCANA, HANNO CREDUTO
NELL'ALLEVAMENTO**

Lumache di casa nostra





LA RICETTA DELLA TRADIZIONE

Anche in Italia ormai la lumaca è finita sulla tavola dei grandi chef. Ma la ricetta più semplice è quella classica, le lumache in umido. Sbollentate prima di estrarle dal guscio e pulite accuratamente vengono cotte direttamente in padella con cipolla e aglio e unendo a metà cottura il pomodoro. Si cuoce aggiungendo qualche mestolo di acqua calda.

È finita che siamo diventati anche importatori di lumache o chioccioline che dir si voglia. Dalla Romania, dalla Spagna e dal Marocco arriva infatti ogni anno circa il 60% delle lumache che consumiamo in Italia. Eppure siamo anche il principale produttore, ma è evidente che l'incremento dei consumi è largamente superiore alle capacità produttive. Incide ovviamente in questo anche il fatto che la raccolta libera è sempre più difficile. Da una parte perché l'agricoltura intensiva ha ridotto lo sviluppo delle lumache, tanto che quasi tutte le regioni si sono dotate di regolamenti specifici, dall'altra perché i fattori inquinanti rendono dubbia la qualità del prodotto.

Già perché la lumaca è prima di tutto una sentinella dell'ambiente, ha bisogno di terreni non trattati chimicamente, di erba e ortaggi sani.

Solo in queste condizioni si sviluppa e si riproduce. Ecco allora perché negli ultimi anni si è diffuso l'allevamento, dando vita a un mercato impensabile solo qualche decennio fa.

Sono i giovani i principali protagonisti di questo boom, come Claudia e Monia che a Lastra a Signa dal 2011 hanno trasformato un appezzamento di terra in un produttivo allevamento.

Per Claudia e Monia, di origini sarde, le lumache, prima di essere un lavoro, sono state un piatto prelibato dell'infanzia.

“Almeno una volta alla settimana – ricorda Claudia – in casa nostra si mangiavano”.

Poi l'eredità di un piccolo appezzamento di terra, la decisione di lasciar perdere la professione di veterinaria (ma non l'amore per gli animali), il mutuo per acquistare un altro terreno e la scommessa dell'allevamento.



WWW.ISOLAMANNA.IT





SE MANGIANO STANNO BENE

Quello che fa disperare i contadini fa la gioia degli allevatori. Le lumache sono divoratrici di ortaggi, dotate come sono di tanti piccoli denti capaci di rosicchiare il cibo prima di ingoiarlo. Cavoli, bietola, insalata, radicchi sono il cibo preferito. Ma se l'ambiente non è di loro gradimento sono capaci di non mangiare per mesi e sprofondare in un lungo letargo. Vengono allevate in recinti dove il ciclo produttivo dura circa un anno. La raccolta avviene in maniera completamente manuale. Sul mercato vanno dopo che sono state spurgate, vendute in appositi sacchetti dove si possono conservare anche per mesi.



Oggi la produzione ha superato la tonnellata e tra gli acquirenti ci sono anche ristoranti stellati e rinomati chef, tra questi l'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Una soddisfazione, aggiunge Monia, che ripaga della scommessa ma anche delle incertezze che questo lavoro dà.

“Non si possono fare previsioni, ogni anno si prepara il terreno, si semina e si aspetta che le lumache si sviluppino e si riproducano. Ma basta un'estate troppo calda, una primavera improvvisamente fredda e tutto va a rotoli”.

L'azienda di Claudia e Monia si chiama **Isolamanna**, un nome che è un omaggio alla Sardegna (isola) e una speranza (manna), si trova a Lastra a Signa e oltre alle lumache producono zafferano, olio e ortaggi biologici.

Nell'azienda c'è anche una fattoria didattica e una pensione per cani e gatti perché se anche la laurea in veterinaria non è arrivata l'amore per gli animali non è mai venuto meno.



ANCHE ZAFFERANO, VINO E OLIO

L'azienda di Claudia e Monia è la dimostrazione che quella della qualità e dell'innovazione è la strada giusta per l'agricoltura, specie in realtà di dimensioni modeste.

Lo conferma il sindaco di Lastra a Signa, Angela Bagni, che ha visto crescere tante di queste piccole realtà che sono andate a sostituire e in qualche modo ridisegnare, un sistema produttivo entrato in crisi negli anni '90 e tutto incentrato sull'artigianato e il manifatturiero.

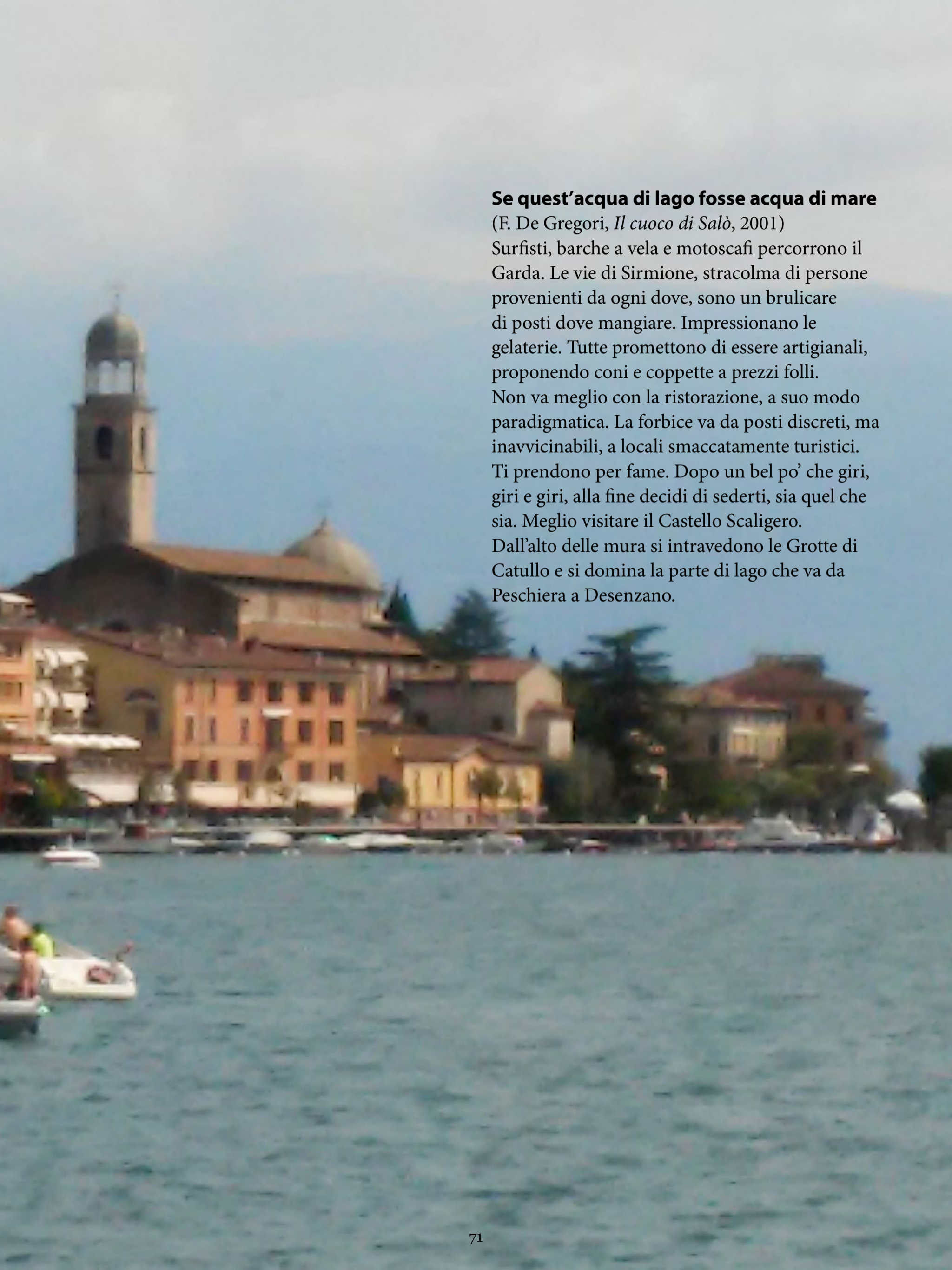
Oggi una cinquantina di aziende, solo in questo comune, producono olio e vino di eccellenza destinati in gran parte all'esportazione. Insieme a questi prodotti anche lo zafferano, Lastra a Signa è stata designata infatti "Città dello zafferano". Un riconoscimento importante a cui ora occorre però dare consistenza attraverso un maggiore offerta anche nella ristorazione locale.

“È un'occasione, aggiunge il sindaco, per questo territorio che assieme ai suoi prodotti di qualità può far crescere l'offerta turistica (Lastra a Signa vanta uno dei centri storici meglio conservati della Toscana) legata all'agriturismo”. Con i comuni limitrofi si sta anche cercando di dar vita a un marchio comune che identifichi i prodotti di questo territorio per favorirne la diffusione.

I cuochi di Salò

**E UN OMAGGIO A
FRANCESCO DE GREGORI**





Se quest'acqua di lago fosse acqua di mare

(F. De Gregori, *Il cuoco di Salò*, 2001)

Surfisti, barche a vela e motoscafi percorrono il Garda. Le vie di Sirmione, stracolma di persone provenienti da ogni dove, sono un brulicare di posti dove mangiare. Impressionano le gelaterie. Tutte promettono di essere artigianali, proponendo coni e coppette a prezzi folli. Non va meglio con la ristorazione, a suo modo paradigmatica. La forbice va da posti discreti, ma inavvicinabili, a locali smaccatamente turistici. Ti prendono per fame. Dopo un bel po' che giri, giri e giri, alla fine decidi di sederti, sia quel che sia. Meglio visitare il Castello Scaligero. Dall'alto delle mura si intravedono le Grotte di Catullo e si domina la parte di lago che va da Peschiera a Desenzano.



Anche in mezzo a un naufragio si deve mangiare

(F. De Gregori, *Il cuoco di Salò*, 2001)

La zona si contraddistingue per il clima mite e la ricca di vegetazione: molti olivi, una discreta quantità di limoni. I monti sono prossimi al lago; arrivarci è questione di qualche tornante e di almeno una sosta per ammirare il magnifico paesaggio sottostante. Da queste parti sono passati Bixio, Garibaldi e ancora D'Annunzio e, come ben noto, Mussolini. In sintesi, un buon pezzo di storia d'Italia.

Il nostro viaggio, da un punto di vista gastronomico, si gioca fra luci ed ombre. A Gardone, sede del Vittoriale, si hanno perlopiù ristoranti rivolti ad una clientela internazionale. I menù propongono qualche portata locale, ma la costante è data da lasagne e spaghetti con ragù alla bolognese (in uno, chissà per quale motivo, c'è anche una sezione di proposte thailandesi).

Va meglio a Salò, dove nelle gastronomie si trova maggiore tipicità. Formaggi erborinati delle vallate bresciane e salumi artigianali. Nelle osterie la fanno da padroni i piatti di pesce: luccio, trota, salmerino, coregone, anguilla. Il lago si prolunga nel mare e ai tavoli si servono anche spaghetti allo scoglio. Insomma la sensazione è che il territorio sia incastonato in una proposta che fa un po' il giro d'Italia.

Cosa si beve? Lugana, Garda (da assaggiare la versione goppello o marzemino), Curtefranca, San Martino della Battaglia, Capriano del Colle. Calici non particolarmente complessi, ma di buona bevibilità.

Apprezzabile l'olio, elegante ed equilibrato, ottenuto da cultivar Frantoio, Casaliva e Leccino. Poi, naturalmente, si stappano bottiglie di Franciacorta, l'eccellenza enologica lombarda. Uno spumante di grande personalità, molto vicino, e in qualche caso superiore, al blasonato cugino francese. Brut e Saten sono le etichette che vanno per la maggiore, ma anche Extra Brut, Rosé e Pas Dosé sono assolutamente da provare. Per la parte dolciaria è doveroso citare la pasticceria Vassalli, in pieno centro di Salò; un' autentica meraviglia per occhi e palato (pasticceria-vassalli.it). Si spazia dalla conserva di limoni al pane dolce fatto con cacao, pinoli, mandorle e filetti di arancia. Fra un caffè e un aperitivo ci si fa tentare volentieri.

A tavola la scelta cade su l'Osteria di Mezzo (osteriadimezzo.it) o, a Gardone, sulla Locanda agli Angeli (agliangeli.biz), discreto contrattare locale; mentre per dormire, a parte i numerosi alberghi lungolago, si può optare fra agriturismi o B&B dell'entroterra. La Vecchia Latteria, ad esempio, è un posto ben curato, con colazioni ottime e abbondanti (lavecchialatteria.com).



Che qui si fa l'Italia e si muore

(F. De Gregori, *Il cuoco di Salò*, 2001)

Certo fa impressione sapere come, in così pochi chilometri, si sia giocata una parte fondamentale delle vicende tricolori. In certi momenti sembra – ma fortunatamente è soltanto un'impressione – di vivere in un tempo che dai libri si materializza e ritorna concreto: l'ultima parte del fascismo, guidato da un comando tedesco che aveva ormai ben presente il proprio destino di sconfitta. I colpi di coda – se possibile i più violenti – di un regime al suo epilogo. I vari edifici di Salò, molti di questi hotel, furono adibiti a centro stampa, a pronto soccorso, a comando militare. Lo testimoniano, in maniera precisa, i cartelli esplicativi del Centro Studi della Repubblica Sociale Italiana.

La passeggiata, la stessa che settant'anni fa doveva essere percorsa in tutta fretta da militari e repubblicani, adesso è frequentata da coppie che camminano sottobraccio. Si siedono a uno dei tanti bar e ordinano da bere. Le vetrine dei negozi scintillano, anche in tempi di crisi. Come ogni posto che si rispetti, non si vede una carta per terra. Le acque del Garda dondolano placide. Qualche gabbiano vola anche dopo il tramonto. Ben diverso fu l'aprile del '45. E chissà se, come nella canzone di De Gregori, le forze di liberazione riuscirono a trovare un giovane cuoco interessato solo alla cucina e ai piatti, con

l'illusione di una quotidianità impossibile.

Là fuori il mondo e la storia assomigliavano a un turbine troppo più forte di tutto e di tutti. Avrebbe potuto cucinare anche per loro, perché questo era il suo mestiere e il compito che gli era stato assegnato. In fondo, come recita il testo “... *anche un cuoco può essere utile in una bufera*”.





GOLA
gioconda

SETTEMBRE 2015

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

Direttore responsabile: Maurizio Izzo


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

Hanno collaborato a questo numero:
Maurizio Izzo, Gianni Giorgi, Alice Cantini, Luca Managlia,
Gianni Carpini, Cristiano Maestrini, Francesca Nieri,
Jean-Michel Carasso, Giorgio Dracopulos, Pietro Palma

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.



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**