

4
DICEMBRE
2016

GOLA

gioconda

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



IN QUESTO NUMERO

**I DIECI PANETTONI
PIÙ BUONI IN TOSCANA**

Amici di Gola: Filippo Saporito
Biodinamico: il medico delle vigne



Dove tutto è **comunicazione**

L'attività di Sicrea spazia oggi in tutti i campi dove la **comunicazione** è protagonista.

Dalle produzioni televisive alla gestione di reti di digital signage, dall'organizzazione di **eventi** agli uffici stampa, dall'edizione di riviste on line ai social network.



Punti di **forza**

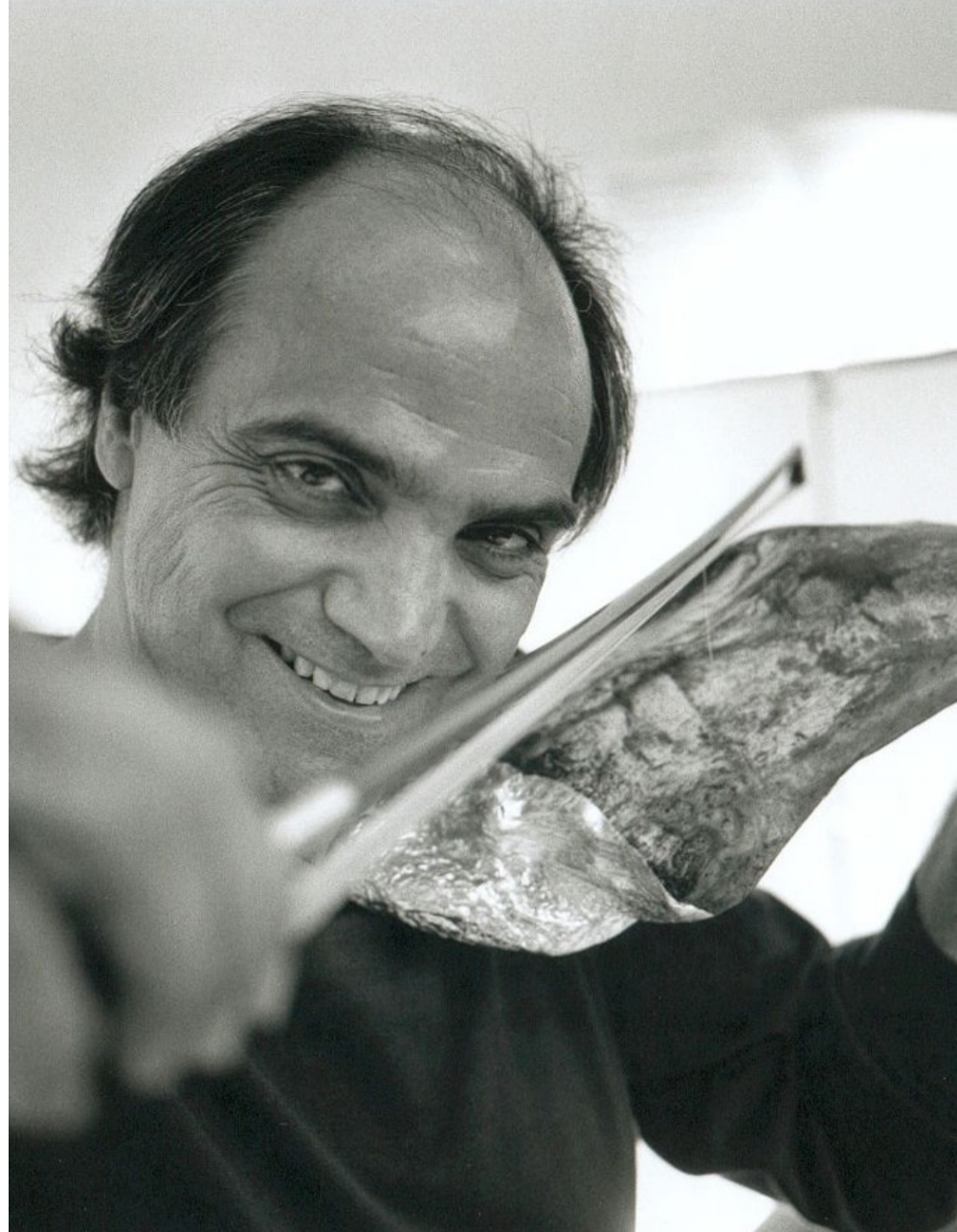


eventi
comunicazione
digital signage
ops
gola gioconda

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

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

www.sicrea.eu



Ci salverà la passione? *Il libro di Davide Paolini, “Il crepuscolo degli chef” offre una precisa analisi sulla crisi del settore alimentare in Italia.*

È ovviamente anche molto di più e con la consueta energia Paolini sferza e irride tutto il grande circo mediatico che circonda ormai da anni il cibo ma i numeri che illustra valgono forse di più. Tra chiusure e aperture di esercizi pubblici il saldo è negativo ormai da anni e in otto anni i consumi alimentari sono calati del 6,4%.

Si salva la qualità? Non sembrerebbe. I prodotti Dop, Igp, Stg ovvero “il gotha della qualità del made in Italy” ha subito una calo di vendite del 2,7% e anche peggio va al vino che in un anno (2014 su 2013) ha perso il 3% delle vendite e addirittura il 4,5% per quello da tavola. “Una macroscopica schizofrenia tra realtà fatturale (calo dei consumi e chiusura dei negozi) e realtà virtuale (sovraesposizione mediatica del cibo)”, questa l’amara conclusione di Paolini, che si conferma uno dei più lucidi e attenti osservatori del pianeta cibo. È allora forse il momento di

ripiegare, di tracciare una linea, un confine che protegga chi fa un mestiere difficile e faticoso e che alla difesa della qualità dedica tutto se stesso. Conosciamo pasticceri, cuochi, macellai, pizzaioli, allevatori, artigiani del cibo che antepongono al facile guadagno il desiderio di far bene, gente che sacrifica del tempo non per arrotondare gli incassi ma per cercare qualcosa di nuovo. Una sfida continua che sembra più con se stessi che con il resto del mondo. “Facciamo un lavoro particolare e l’assurdo è che ci piace”, sono

le parole con cui Filippo Saporito ci accolto all’indomani dell’ambito riconoscimento della stella Michelin (trovate l’articolo nell’interno). Ecco, è a un assurdo come questo che affidiamo la nostra speranza di mangiare bene. La speranza che ogni mattina un produttore abbia ancora voglia di cercare, un cuoco di innovare, un allevatore di proteggere. Un mondo di folli a Gola Gioconda vuole bene.



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 SPECIALE** DALLA BELLA ALGISA A ANGELO MOTTA
- 10 GOLA SPECIALE** MANGIAMOLO BUONO
- 14 GOLA SPECIALE** QUANDO ARDEVA IL CEPPO
- 18 GOLA IN CUCINA** LA TERRINA DI FEGATINI
- 20 GLI AMICI DI GOLA** DAI CAMPETTI DI PERIFERIA ALLA SERIE A
- 24 COSA E DOVE** L'AUTUNNO CHE FA BELLA FIGLINE
- 30 COSA E DOVE** VILLA CASAGRANDE
- 34 GOLA CURIOSA** DIMMI COSA MANGI E TI DIRÒ CHI SEI
- 38 LE INTERVISTE DI GOLA** IL MEDICO DELLE VIGNE
- 42 GOLA CONSIGLIA** L'EQUILIBRIO MILLIMETRICO
- 46 GOLA CONSIGLIA** UNA "REGOLA" CHE VALE
- 50 GOLA CONSIGLIA** A MONTESCUDAIO LA PASSIONE DI ULRICH



Gola Speciale
di Luca Managlia



Dalla bella Algisa a Angelo Motta

*Tutte le storie e le leggende sulla
nascita del panettone*



Il panettone non conosce crisi e a differenza del resto della spesa, che per questo anno si preannuncia più magra, si appresta a invadere le tavole degli italiani. Ripassiamo la storia del più famoso dolce della tradizione? Se è noto il luogo dove il panettone è nato, sono però fiorite alcune leggende circa l'occasione che lo vide per la prima volta comparire sulle tavole dei milanesi. Chi ritiene che il suo nome derivi dall'espressione dialettale "pan de Toni", cioè pane di Toni, crede il panettone sia un'invenzione di uno sguattero della corte di Ludovico il Moro. Secondo la leggenda, accadde un giorno che il cuoco dello Sforza si dimenticasse il dolce nel forno che divenne quasi carbonizzato.

Disperato perché non aveva nulla da servire alla tavola del signore, che quel giorno aveva degli

ospiti, fu soccorso dal giovane sguattero di cucina, Toni. Il ragazzo aveva tenuto da parte del lievito madre per preparare un dolce per sé e la sua famiglia, ma si offrì di lavorarlo per andare in soccorso al cuoco.

Si mise a impastarlo con uova, burro, scorze d'arancia, uvetta sultanina e canditi e il risultato fu il pane di Toni che, portato alla tavola ducale, venne gradito dal Moro e dai suoi ospiti.

Un'altra leggenda invece ha radici molto più romantiche e racconta della passione di messer Ughetto degli Atellani, innamorato della bella Algisa, la figlia di un fornaio.

L'uomo, pur essendo falconiere, bramava rimanere vicino alla donna del suo cuore e, per entrare nelle simpatie del padre della sua bella, si fece assumere presso la sua bottega.



Gola Speciale



Pur di incrementare i commerci del futuro suocero, inventò un particolare pane dolce, il panettone appunto, che riscosse un grande successo tra i milanesi.

Le due leggende sono affascinanti, ma l'origine del panettone risale però a un tempo molto più lontano, racconta infatti Pietro Verri che già prima dell'anno mille, era usanza nel milanese festeggiare il Natale cuocendo un grosso pane addolcito con il miele e quindi dividerlo tra tutti i membri della famiglia. Quella ricetta era però molto diversa da quella attuale e il panettone sarebbe andato arricchendosi con l'aggiunta di uvetta sultanina, canditi e scorze d'arancia solo nel XV secolo.

In quel periodo la corporazione dei panettieri proibiva ai fornai che preparavano il pane dei poveri, impastato con farina di miglio, di lavorare quello dei ricchi, che invece era a base di farina di frumento.

Vi era però un'eccezione: a Natale i fornai potevano vendere a ricchi e poveri e, per festeggiare, cuocevano un delizioso pane a cui aggiungevano miele, zibibbo e burro.

Quello era considerato il pane dei ricchi che per un giorno era concesso a tutti, in dialetto veniva chiamato "pan de scior" e "pan de ton", cioè di tono, proprio perché era così ricco di ingredienti sostanziosi.

È chiaro che il "pan de ton" è l'antenato del nostro panettone, ma la strada da percorrere perché il dolce tipico natalizio si trasformasse in quello che oggi consumiamo era ancora lunga.



Nel Seicento il pan de ton compare nel primo dizionario italiano-milanese, pubblicato nel 1606, sotto la voce “panaton de Nadaa”, panettone di Natale, che viene definito come un grosso pane dolce, ma la ricetta simile a quella che conosciamo noi oggi ha fatto la sua comparsa nell'Ottocento. Sempre in un dizionario milanese-italiano, il panettone viene definito come un dolce preparato con farina, lievito, uova, zucchero e uva sultanina e decorato con mandorle. Va notato però che la ricetta di allora prevedeva un pane piuttosto basso e largo e il panettone ha mantenuto tale forma fino agli anni Venti del Novecento. Circa un secolo fa, infatti, il pasticcere Angelo Motta, fondatore di quella che sarebbe divenuta la celebre casa dolciaria, decise di dargli

la classica forma che ancora oggi compare sulle nostre tavole.

Per ottenere un panettone alto, Motta aggiunse molti più grassi portando il burro a una percentuale di 600/700 grammi per chilogrammo di farina e aggiungendo un gran numero di tuorli. Per permettere una lievitazione che facesse crescere il panettone in verticale, ebbe poi l'idea di utilizzare dapprima uno stampo e poi la fasciatura con carta paglia.

In precedenza invece il panettone veniva posto in forno senza alcun stampo e risultava molto più basso, a Milano i pasticceri però hanno mantenuto l'abitudine di preparare ancora il panettone basso, che oggi viene anch'esso commercializzato dalle maggiori case dolciarie.





Gola Speciale
di Luca Managlia

Mangiamolo buono





**LO MANGIAMO UNA VOLTA
ALL'ANNO. SE VI RIESCE FATELO,
SE NO COMPRATENE UNO
ARTIGIANALE. ECCO I MIGLIORI**



Gola Speciale

Un dolce che conosce una forte affermazione, sia nella sua declinazione industriale che in quella artigianale e negli ultimi tempi, complici i corsi di panificazione, anche tentativi di produzione casalinga. Non è certo facile da fare: molte ore di preparazione e di lievitazione, scelta di farine speciali e tanto altro, direi che solo food blogger esperti come la nostra Stefania Storai possono riuscirci ma è divertente anche tentare o partecipare ai corsi che vengono proposti anche da noi di Gola Gioconda.

Per chi non volesse produrlo cosa rimane da fare? Ma comprarlo naturalmente e vi aiuteremo nella scelta con una serie di consigli.

Industriale o artigianale? Il nostro cuore ci spinge a consigliarvi dei bravi artigiani anche se alcune industrie fanno dei panettoni niente male.

Alcuni consigli sulle scelte:

1. accertarsi che il panettone acquistato sia davvero artigianale, perché capita molto spesso che il cattivo artigiano possa spacciare per suo, un prodotto fatto da terzi e semplicemente rimarcarlo
2. controllate le etichette, sempre, osservate la materia prima, ci deve essere burro, canditi di qualità se vedete scritto margarina fuggite.



Dopo l'acquisto mettetelo in tavola con reverenza, apritelo e osservate: colore giallo dell'impasto, profumi di burro e dei canditi veri, ovviamente alto e non fungino, lievi imperfezioni dimostrano il carattere artigianale, bella e regolare alveolatura e fragranza, niente stopposità, niente secchezza o eccessiva pesantezza. Mai dolciastro deve invitare a una seconda fetta.

Ed ecco le nostre indicazioni per la Toscana: partiamo dal capoluogo, **Firenze**.

1. Dolcissima, la pasticceria in via Maggio, 61r ci piace per l'uso delle materie, per la sua ispirazione a Morandin, da provare oltre al tradizionale anche la versione ricotta fichi e noci e l'altra con gianduia nocciola delle langhe e cioccolato Venezuela.

www.dolcissimafirenze.it

2. Per i nostri amici vegani e celiaci proponiamo la visita alla pasticceria **Gualtieri** in via Senese 18.

www.pasticceriagualtieri.it

3. A Firenze grandi chef o pasticceri, come ad esempio **Filippo Saporito**, **Loretta Fanella**, **Domenico di Clemente** e anche il gelatiere **Simone Bonini** possono far giocare i loro clienti con il concetto di panettone.

4. Prato è la vera capitale della pasticceria toscana, in molti locali si trovano eccellenti prodotti sopra la media. Spiccano per la bontà e un nome che è ormai oltre i confini nazionali, la diarchia composta da **Luca Mannori** e

La pasticceria Gualtieri a Firenze propone anche un panettone vegan con grani antichi e gocce di cioccolato oppure farro uvetta e grani antichi

Paolo Sacchetti. Ricolmi, giustamente, di premi e riconoscimenti. Sacchetti propone panettoni tradizionali e al ginger e albicocca mentre Mannori il panettone al cioccolato Setteveli, figlio della sua creatura. Valgono qualunque viaggio. Luca Mannori, via Lazzarini 2.

www.pasticceriamannoriprato.it

Paolo Sacchetti, Nuovo Mondo, via Garibaldi 23.

www.pasticcerianuovomondo.com

5. A Massa sicuramente **Pandolce**, il locale in piazza Betti 39. Gino Lazzini ci propone il grande lievitato delle feste con l'uso di burro francese e canditi di gran pregio.

6. A Livorno, **Cristiani**, nel bel locale di via Salviano 6, vasta scelta di panettoni. Veramente da sbizzarrirsi.

www.pasticceriacristiani.it

7. A Lucca, **Sandra Bianchi** segue un suo percorso personale che l'ha portata ai vertici della pasticceria lucchese. A "L'angolo Dolce" in Borgo Giannotti 391 grande selezione di lievitati natalizi con un occhio anche alla salute e alle intolleranze.

www.pasticceriasandrabianchi.com



PAOLO SACCHETTI



RICCARDO PATALANI

8. In Versilia, a **Viareggio** risiede il terzo fra i migliori pasticceri toscani.

Riccardo Patalani, talentuoso e artistico, propone anche un panettone con lo zafferano, vero e di pregio, di San Miniato.

www.facebook.com/PasticceriaPatalani/

9. A Siena terra di panforti, cavallucci, ricciarelli e altre leccornie che fanno concorrenza al panettone, si fa bene a fermarsi a **Peccati di Gola** in via Piccolomini 43. Sono in produzione degli ottimi panettoni, testimone un divertente video, confezionati, anche l'occhio vuole la sua parte, in una bella confezione rossa.

www.pasticceria-peccatidigola.it

10. A **Casteldelpiano**, sull'Amiata, ma con negozi anche a Grosseto e Siena c'è l'azienda **Corsini**.

Da tre generazioni una storia iniziata con il pane e i biscotti e oggi una bella realtà industriale. I panettoni vanno dal "Classico del Pasticcere" al glassato fino a quelli all'arancia e all'albicocca e come omaggio all'Amiata anche la versione alle castagne.

www.corsinibiscotti.it

Quando ardeva il ceppo

**USI E COSTUMI ANTICHI ANCORA
ATTIVI E ALTRI CADUTI IN DISUSO DELLE
TRADIZIONI DI NATALE IN TOSCANA**



Un tempo, in casa, accompagnava le fredde giornate invernali lo scoppiettare allegro del fuoco. Nella Toscana rurale, nel periodo natalizio, esisteva un antico rito ormai perduto, tutto da scoprire, simbolicamente legato alla tradizione all'albero di Natale: la "Festa del Ceppo".

La sera della Vigilia di Natale, si riunivano le famiglie; e il capofamiglia metteva nel camino di casa un grosso tronco di legno, che veniva lasciato ardere nelle seguenti dodici notti fino all'Epifania. Le ceneri venivano poi messe da parte perché considerate magiche e spesso venivano riutilizzate per accendere il ceppo dell'anno successivo.

Il significato simbolico del ceppo era fortissimo: il fuoco è vita, morte e resurrezione, il simbolo della speranza tenuta accesa.

In **Val di Chiana** era usanza intonare la *cerimonia del Ceppo*, una preghiera che recitava: «Si rallegrisi il ceppo: domani è il giorno del pane...».

In seguito, i bambini bendati (poi ricompensati con dolci e altri regali) dovevano colpire il ceppo con le molle, recitando la cosiddetta *Ave Maria del ceppo*.

Le dodici notti in cui il ceppo ardeva lentamente rappresentavano i dodici mesi dell'anno, nel corso dei quali il sole che rinasceva (il ceppo) avrebbe

nutrito gli uomini e l'universo intero con la sua luce e il suo calore: un altro simbolo di Cristo.

Anche il pane e i dolci in regalo rappresentavano il nutrimento spirituale e materiale che si elargiva ai bambini.

Ad **Abbadia San Salvatore**, nel cuore dell'Amiata, si fa ardere ancora, la sera della Vigilia di Natale, un ceppo dal quale vengono poi accese tante fiaccole più piccole.

Mentre a **Minucciano**, in Garfagnana, vengono costruiti i cosiddetti *Natalecci*, complesse costruzioni che possono arrivare a sfiorare i venti metri, fatte di rami e arbusti raccolti durante la pulitura del sottobosco, che ardono a lungo senza fare fumo durante la notte di Natale.

Da questa tradizione deriva anche quella del dolce chiamato *ciocco natalizio* o *tronchetto di Natale*, molto diffuso nei paesi di lingua francese, dove è chiamato *bûche de Noël*.

Un antico detto toscano dice: «Chi guasta la Vigilia di Natale, corpo di lupo e anima di cane». Allude al rigido divieto di mangiare carne nel giorno della Vigilia per poi potersi rifare durante il pranzo di Natale. Quindi vediamo con quali squisite specialità venivano imbandite le tavole toscane il 25 dicembre...

**IL PRANZO DI NATALE
SULLE TAVOLE TOSCANE**

I CROSTINI NERI



LA FETTUNTA

I TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE



IL COLLO RIPIENO



L'ARROSTO MISTO



LE LUMACHE DELL'AMIATA

LA PAGNOTTELLA DI NATALE



LE CASTAGNE BOLLITE



LA FRUTTA SECCA



*Un menù tipicamente toscano
per il giorno di Natale, da riscoprire insieme
alla famiglia e amici*



CARNEVALIAMO A VIAREGGIO

5 - 12 - 18 - 26 - 28 febbraio 2017

GRANDI CORSI MASCHERATI

www.ilcarnevale.com - fondazione@ilcarnevale.com

Entra in contatto per informazioni,
prenotazioni spazi e pubblicità:



Sicrea srl

Via di Gramignano 70
50013 Campi Bisenzio (FI)
Tel **055 8953651**
mail info@sicrea.eu





Gola in cucina
di Maurizio Izzo

La terrina di fegatini

Stefan Pinciaroli e un piatto tra tradizione e innovazione

A Stefano Pinciaroli, ristorante PS di Cerreto Guidi abbiamo chiesto una novità da portare in tavola per le prossime feste natalizie. Quella che ci propone è la ricetta per una terrina di fegatini al vin santo con marmellata di cipolle rosse. Un piatto di grande presenza che ben si adatta alla stagione. Provate anche voi e al posto dei classici fegatini di pollo preparate la terrina di Stefano. La tradizione sarà salva e porterete in tavola una novità.



Terrina di fegatini montata al vin santo con marmellata di cipolle rosse

Difficoltà: ◇

Dose: per 4 persone

- 400 g di fegatini di pollo puliti
- 200 g cipolle rosse
- 100 g di burro
- 5 g di sale
- 2 foglie di alloro
- 20 g di vin santo

Tagliare la cipolla a julienne e farla appassire in pentola con un po' di olio. Aggiungere i fegatini, bagnare con il vin santo e aggiungere l'alloro.

Una volta cotti i fegatini farli raffreddare e frullarli in un cutter insieme a burro, vin santo e sale.

Mettere il composto in uno stampo da terrina e lasciarlo riposare in frigo per circa 2 ore.

Marmellata di cipolle rosse

- 1 kg di cipolle rosse tagliate a julienne
- 600 g di zucchero bianco
- 250 g uva passa
- 300 g di aceto balsamico
- 300 g di vino bianco
- 2 foglie di alloro
- ½ stecca di cannella
- 8 chiodi di garofano
- 20 g di sale

Far macerare le cipolle con lo zucchero e le spezie per una notte intera.

Il giorno dopo mettere la pentola su fuoco. Aggiungere l'aceto, il vino e far cuocere a fuoco basso fino avere un composto omogeneo e sciropposo.

Presentazione

Disporre la terrina di fegatini al centro di un piatto. Accompagnare con la marmellata di cipolle, e decorarla con dei croccanti di pane.



Gli amici di Gola

di Maurizio Izzo

Dai campetti di periferia alla serie A

La guida Michelin premia

La Leggenda dei Frati

di Filippo Saporito

È passato qualche giorno dall'uscita della guida Michelin, che assegna alla "Leggenda dei Frati" di Filippo Saporito la stella, ma il sorriso dello chef è ancora bello stampato sulla faccia.

Lo incontriamo nel suo ristorante, affacciato su Firenze, in una bella giornata di sole e nonostante il freddo ci regaliamo una passeggiata nello splendido giardino di Villa Bardini. Filippo ci racconta che ha appreso la notizia mentre si trovava in Canada ed è stato circondato subito dall'entusiasmo e dall'affetto dei presenti, "mi hanno chiesto anche l'autografo", dice sorpreso. La stella invece non è stata una sorpresa nel senso che Saporito se l'aspettava o almeno ci sperava.

"Chi fa questo mestiere con passione come noi, sacrificando ore e ore del nostro tempo per stare in cucina, rinunciando a vedere il figlio giocare a rugby, a vedere la partita della nazionale o addirittura il matrimonio dei cugini, spera di essere gratificato".





Inascente

Filippa
Saporita



Ma la guida vale quello che promette?

“Non c'è dubbio, è la più autorevole, l'unica di livello internazionale, quella che ti permette di confrontarti con gli chef di tutto il mondo e in grado di darti una grande notorietà. Ma non è un traguardo, guai a intenderla così”.

Viene voglia in questi momenti di ripensare al passato, di guardare in dietro?

“Proprio in questi giorni ho ritrovato un giornalino in cui si parlava di me alle prime armi. Ho iniziato giovanissimo, a quindici anni la mia prima stagione in un albergo di Chianciano poi tanta gavetta, i lavoro all'estero, Parigi, Germania, Stati Uniti, poi, sempre con Ombretta (la moglie e partner nella conduzione del ristorante) l'esperienza da quello che considero il mio maestro, Gaetano Trovato”.

Anche lì arrivò una stella.

“Per Arnolfo fu la seconda e noi eravamo lì, fu una grande soddisfazione la più grossa, professionalmente parlando, fino a oggi. Perché oggi di stella mi godo la mia.

E ora cosa cambia?

“Per dirla in termini calcistici o meglio rugbisti siamo arrivati in serie A, dopo aver giocato anche nei campetti di periferia siamo arrivati in cima. Ma c'è tanto da lavorare per stare a questi livelli e se possibile per migliorarsi.

Novità in arrivo?

“Da gennaio introduciamo un menù vegano. È una scelta a cui tengo molto, ha un valore anche etico e poi sempre più clienti mi chiedono di poter avere piatti che non contengano carne”.

Ci regali una ricetta per Natale?

“I tortelli di cappone con il suo fondo, limone candito e salsa verde all'italiana”.



I tortelli di cappone di Filippo Saporito

Dose: per 6 persone

Per la pasta all'uovo

- 300 gr di farina 00
- 200 gr di semola di grano duro
- 16 rossi d'uova

Per il ripieno

- 2 cosce di Cappone
- Carote, cipolla e sedano qb
- 150 gr di burro
- Timo qb
- 150 gr di parmigiano grattugiato

Per il condimento

- Fondo di cottura, fatta con le ossa del cappone e verdure
- Salsa verde all'italiana, fatta con uova lessa, prezzemolo, sottaceti
- Buccia di limone cotta nel succo di limone e poco zucchero

Per la pasta, impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Per il ripieno, rosolare le verdure tagliate, aggiungere le cosce e portare a cottura unendo poca acqua. Togliere dal fuoco far freddare. Disossare e tritare il tutto con il tritacarne. Aggiungere il parmigiano e poco burro. Stendere la pasta non troppo sottilmente, tagliare dei quadrati irregolari, metterci il ripieno e chiudere a tortello. Cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli in padella con burro e timo. Impiattare e unendo il limone candito, la salsa verde e per finire il fondo.

Il Mondo di Gola Gioconda

LE OPPORTUNITÀ

La Rivista On Line

Completamente nuova, con sezioni e blog dedicati al mondo della buona tavola. Sempre con leggerezza e ironia.

- Spazi pubblicitari
- Redazionali
- Speciali dedicati a territori e prodotti



Che bontà Gola Gioconda alla radio

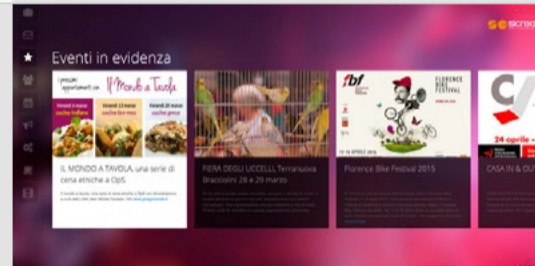
Il mercoledì alle ore 12 l'appuntamento radiofonico su lady radio. Chef, produttori, pasticceri, gli artigiani del cibo ospiti del programma più goloso dell'etere.

- Redazionali
- Spot
- Campagne promozionali

La Piattaforma Web di Sicrea

Una comunicazione diffusa sulla vasta rete web dei siti delle principali manifestazioni promosse da Sicrea.

- Banner pubblicitari
- Diffusione post mirati



Eventi

Fiere e manifestazioni: l'Expo a marchio Gola Gioconda, nelle maggiori piazze Toscane. Circa un milione di contatti in un anno.

- Laboratori, cooking show, seminari didattici, possibilità di distribuire materiale promozionale (brochure, volantini, roll up, ecc.)

Bottega di Gola

Il Bistrot/Wine Bar di Gola Gioconda, all'interno delle maggiori manifestazioni di Sicrea.

- Possibilità di conferire prodotti alla Bottega
- Sponsorizzazione del menù, delle tovagliette e di tutta la linea di arredamento del Wine Bar



Le due sedi di Gola Gioconda

Ops e Zap. La prima, moderna e molto frequentata, all'interno del Centro Commerciale di Ponte a Greve, la seconda, bellissima, a due passi dal Duomo, in pieno centro storico di Firenze.

- Possibilità di organizzare eventi personalizzati, affitto sale, campagne di comunicazione mirate per il pubblico finale e/o gli operatori di settore

L'associazione

Supporta il lavoro della rivista e degli eventi di Gola Gioconda.

- Cene, corsi, degustazioni e tutto ciò che fa convivialità.





Cosa e dove
di Maurizio Izzo



L'autunno che fa bella Figline

**GOLA GIOCONDA AD
AUTUMNIA INSIEME A TANTI
BRAVI PRODUTTORI
E ARTIGIANI DEL CIBO**



Cosa e dove

Seguiamo molte manifestazioni di carattere fieristico dove il cibo è spesso il protagonista assoluto e non sempre ne usciamo soddisfatti. Per questo segnaliamo con piacere l'esperienza fatta a Figline in occasione dell'ultima edizione di Autumnia, la manifestazione dedicata all'agricoltura e all'alimentazione promossa dall'Amministrazione Comunale.

Con questa edizione, la diciottesima, Autumnia ha confermato di aver trovato la sua giusta dimensione in grado di far valere la qualità dei tanti produttori, soprattutto locali.

Una bella piazza piena di prodotti come olio, vino, formaggi, carne e salumi e poi i ristoratori

e le aziende turistiche del Valdarno e tutto intorno animazioni, giochi, intrattenimento. Un programma ricco di incontri e di occasioni per tutta la famiglia. Sembra facile ma non tutti ci riescono e allora la manifestazione diventa solo un gigantesco mercato di merci dalla provenienza incerta e dalla qualità dubbia.

Ad Autumnia Gola Gioconda ha dato il suo contributo insieme all'Associazione cuochi del Valdarno gestendo lo stand dove si sono alternati chef stellati e allievi dell'Istituto Alberghiero, macellai da tutta la Toscana e blogger vegani. Una ricetta che è piaciuta al pubblico che ha sempre affollato gli eventi proposti.

Nelle pagine precedenti, una veduta notturna di Autumnia che si è svolta dall'11 al 13 novembre 2016. Sotto, grande successo per gli eventi promossi da Gola Gioconda in collaborazione con l'Associazione Cuochi del Valdarno





Il sindaco di Figline e Incisa Valdarno, Giulia Mugnai, insieme allo chef Gaetano Trovato, Laura Peri e a Luca Managlia. Sotto, la bella piazza Marsilio Ficino trasformata in occasione di Autumnia



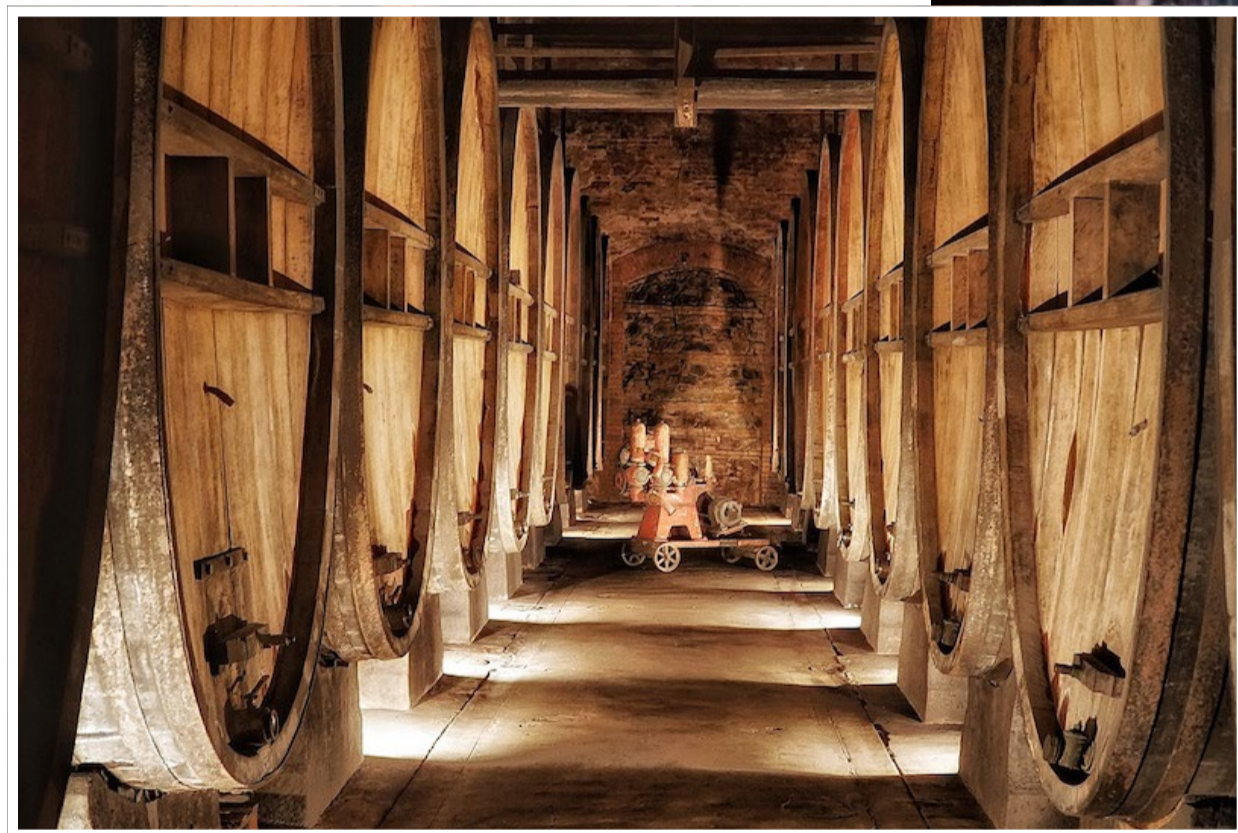




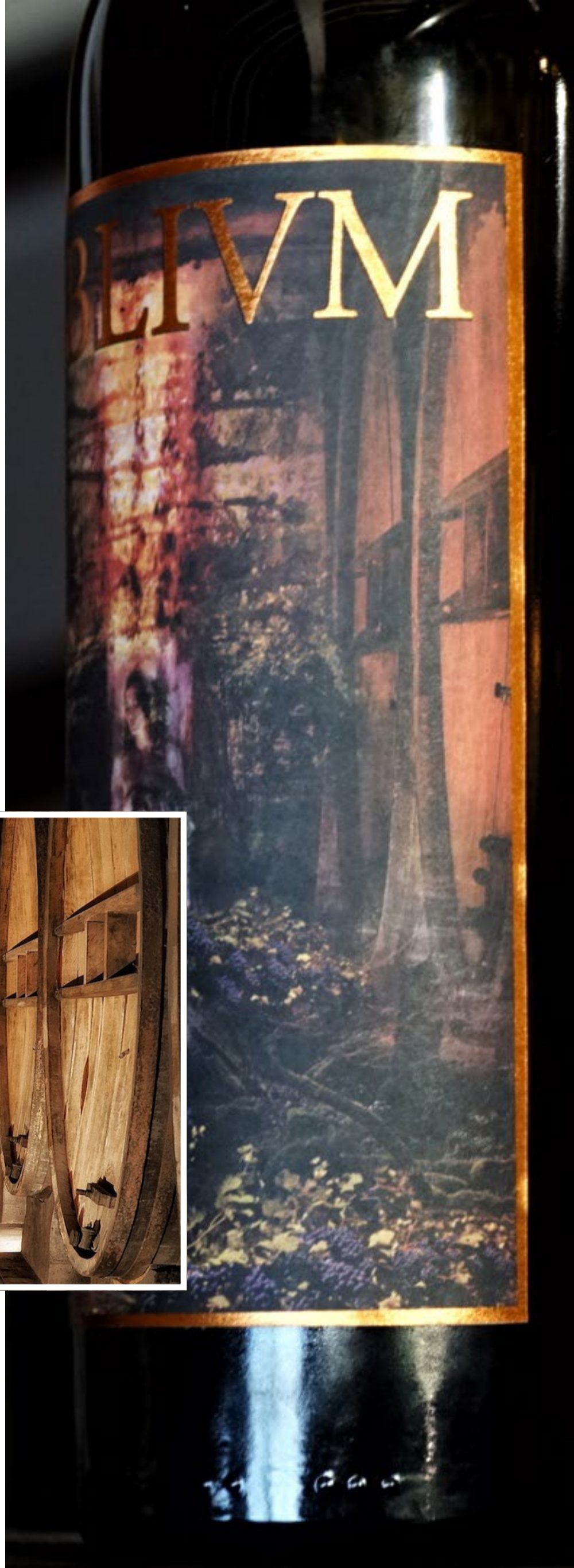
A sinistra, uno dei laboratori organizzati da Gola Gioconda con Gaia Murarolli. Sopra, formaggi e salumi tra i prodotti più apprezzati. Sotto, gli allievi dell'Istituto Alberghiero Vasari di Figline protagonisti allo spazio Gola Gioconda



Di solito è così, poi ci sono le eccezioni. A Figline, nel Valdarno, per esempio non esiste una netta divisione e nonostante il recente sviluppo urbanistico una bella villa padronale con tanto di fattoria e cantina si trova nel bel mezzo della città, tanto che le antiche mura l'attraversano. Villa Casagrande risale alla fine del 1300. Già alla metà del 1400 qui la famiglia Serristori imbottigliava vino.



Le storiche cantine di Villa Casagrande. Qui la famiglia Serristori imbottigliava vino fin dal 1300. A destra, dai vitigni della fattoria nascono vini come il Casagrande, il Donna Claudia, la riserva e il super Tuscany Ser Ristoro



Villa Casagrande

DOVE FINISCE LA
CAMPAGNA INIZIA
LA CITTÀ



Cosa e dove

La cantina interrata con le grandi botti di rovere è ancora visitabile come le stanze della prestigiosa villa dove, si dice, abbia soggiornato anche Papa Leone X prima di raggiungere Firenze, appena salito sul soglio pontificio.

Oggi tutto questo è una residenza storica che unisce le bellezze artistiche alla produzione di vino e olio di qualità. Le vigne sono sempre sui terreni di una volta, nei pressi di Rignano: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

Una residenza storica ristrutturata e arredata con gusto. La villa si trova nel centro di Figline ma appena fuori è subito campagna



“Quell’antica casa, quelle vestigia di tempi lontani, quel silenzio ti trasportano lontano dai tumulti della vita e quasi ti punge un vago desiderio di riposare fra quelle mura ove ti sembra di aver trovato la pace”. Paolo Burget, l’illustre romanziere francese così descrisse la villa.



WWW.FATTORIASAGRADE.IT

Da questi vitigni nascono vini come il Casagrande, il Donna Claudia, la riserva e il super Tuscany Ser Ristoro. L'olio viene invece dal poggio di San Martino (frantoio, modaiolo, leccino e pendolino). Nella villa, che comprende anche un bellissimo giardino all'italiana, si può soggiornare e recentemente è stata dotata anche di un centro benessere. Il wine shop della fattoria è aperto il martedì e il giovedì.
Fattoria Casagrande, Via G.B. Del Puglia, 61 - Figline e Incisa Valdarno.

Il gruppo di giornalisti e food blogger che ha partecipato alla visita.



A Villa Casagrande Gola Gioconda ha organizzato una visita riservata a giornalisti e food blogger in occasione della manifestazione Autumnia che si è svolta a Figline Valdarno dall'11 al 13 novembre.



Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

TOSCANI FOODIES D'ITALIA NON SI RINUNCIA ALLA CARNE E AI PIATTI DELLA TRADIZIONE

CONSUMI ALIMENTARI: IN TOSCANA LA SPESA PIÙ ALTA D'ITALIA
[SPESA MEDIA ALIMENTARE PRO CAPITE PER REGIONE, €/ANNO E QUOTA % SUL TOTALE]

ITALIA 2.303 17,7%

TOSCANA	2.484	17,3%	MOLISE	2.300	21,1%
VALLE D'AOSTA/ VALLÉE D'AOSTE	2.455	16,9%	UMBRIA	2.279	18,7%
PIEMONTE	2.412	17,6%	MARCHE	2.274	18,9%
PUGLIA	2.398	21,7%	FRIULI-VENEZIA GIULIA	2.255	17,3%
CAMPANIA	2.390	22,6%	EMILIA-ROMAGNA	2.192	14,5%
TRENTINO-ALTO ADIGE/ SÜDTIROL	2.375	15,1%	CALABRIA	2.190	24,3%
LAZIO	2.339	17,2%	LIGURIA	2.167	18,1%
LOMBARDIA	2.323	14,7%	SARDEGNA	2.157	19,8%
BASILICATA	2.323	23,1%	SICILIA	2.119	22,3%
VENETO	2.301	16,8%	ABRUZZO	2.091	18,6%

Fonte: REF Ricerche su indagine "Spese per consumi delle famiglie", Istat 2016

I TOSCANI TOP SPENDER PER PANE, CARNE, FRUTTA E CAFFÈ

[SELEZIONE PRODOTTI PER I QUALI I TOSCANI SONO I TOP SPENDER IN ITALIA, DATI IN €/ANNO/PRO CAPITE]



Fonte: REF Ricerche su indagine "Spese per consumi delle famiglie", Istat 2016

STILI ALIMENTARI: TOSCANI PRIMI IN ITALIA PER...

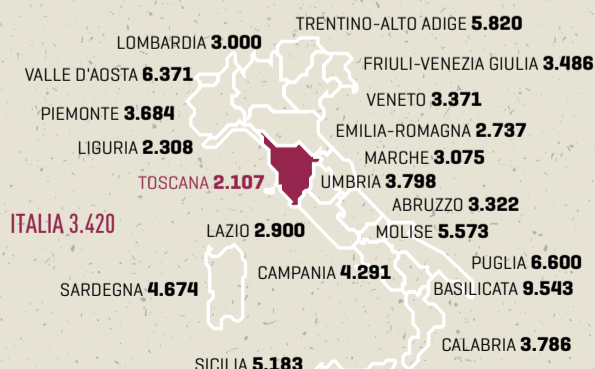
Fonte: REF Ricerche su dati Istat

CONSUMO COLAZIONE ADEGUATA	87%
CONSUMO CARNI BIANCHE	86%
CENA COME PASTO PRINCIPALE	37%
COTTURA CON OLIO DI OLIVA	97%
CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO	86%

IN TOSCANA PIÙ TRADIZIONE CULINARIA E MENO INNOVAZIONE

[ABITANTI SERVITI
PER RISTORANTE ETNICO]

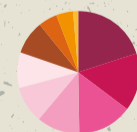
Fonte: REF Ricerche su dati Unioncamere



L'AUTOCONSUMO IN TOSCANA VALE 150 MILIONI DI EURO IL 5% DEL TOTALE NAZIONALE

AUTOCONSUMO: NELLA PROVINCIA DI AREZZO
PIÙ ORTI E COLTIVAZIONI FAMILIARI
[QUOTA % AUTOCONSUMO SUL TOTALE REGIONALE]

Fonte: REF Ricerche su dati Istat



Arezzo	20,0%
Grosseto	15,3%
Firenze	14,6%
Siena	11,2%
Pistoia	9,9%
Pisa	9,3%
Lucca	8,9%
Livorno	4,9%
Massa Carrara	4,6%
Prato	1,2%





*La ricerca “Italiani.coop”
ficca il naso nel piatto dei
toscani, tra conferme (il pane)
e novità (lo yogurt greco)*

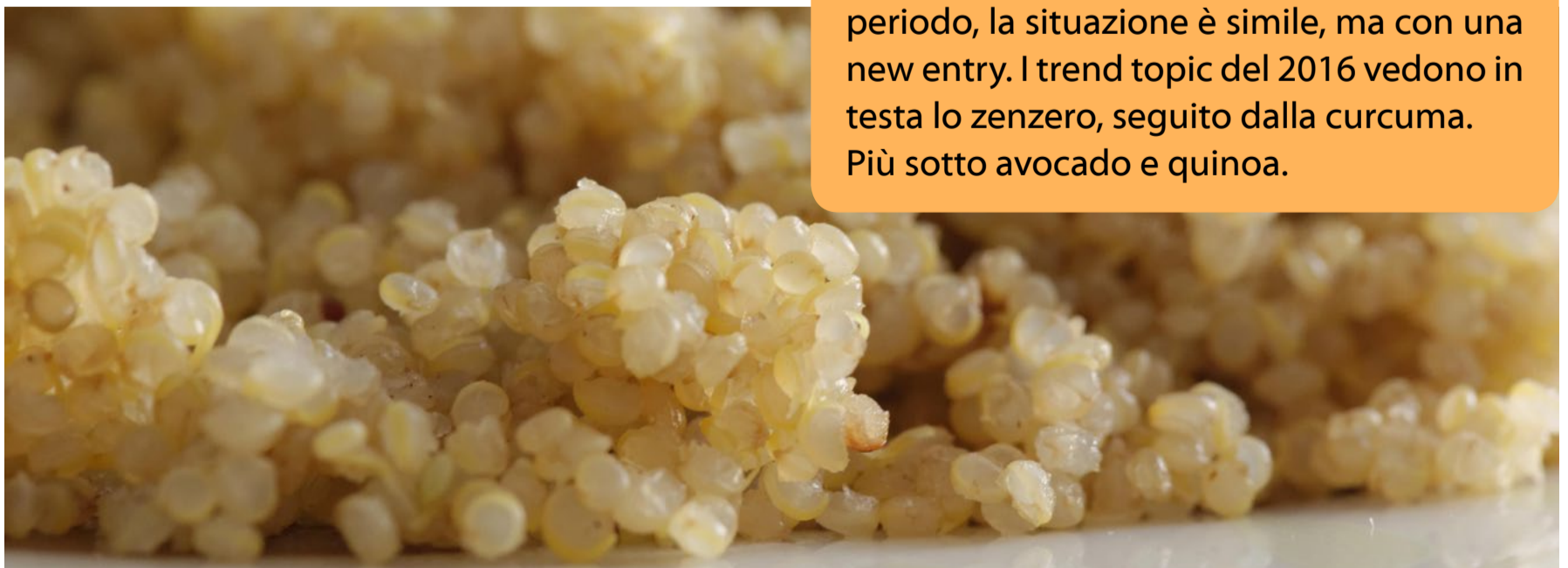
Rispetto ai “vicini di casa” delle altre regioni siamo dei gran spendaccioni in fatto di cibo, anche se per riempire il frigo non sborsiamo mai quanto per la casa e l’arredamento, prima voce di spesa nei bilanci familiari toscani. Mani bucate sì, per un ottimo piatto, ma fino a un certo punto. Con l’orticello domestico risparmiamo 150 milioni di euro ogni anno: basti pensare che un quinto degli aretini ha il pollice verde e mette in tavola quello che coltiva sul campo. Tuttavia i pratesi conquistano la maglia nera dell’orto: solo uno su cento se ne prende cura. A tavola preferiamo di gran lunga alimenti di qualità, anche quelli salutari, facciamo ampio uso di frutta e verdura, però alziamo un po’ troppo il gomito se confrontati con i nostri connazionali.

Paradossi della dispensa toscana del ventunesimo secolo, divisa tra le nuove mode di oltreconfine (yogurt greco, pasta integrale, di farro o kamut sono i prodotti che hanno fatto boom nei primi

sei mesi del 2016) e un’ostinata fedeltà alla tradizione: da Massa a Grosseto siamo tra le comunità regionali che spendono la maggiore quantità di soldi per il pane, quasi tutti – il 97 per cento – mettiamo in pentola per le cotture olio extravergine d’oliva.

CURCUMA QUESTA SCONOSCIUTA

Come si usa? Dove si mette? Ai toscani piace esotico, almeno sul web. Negli ultimi cinque anni le ricerche su Google riguardo a spezie e cibi desueti per le nostre latitudini hanno fatto registrare un’impennata in Toscana. Dal 2011 al 2015 è quasi triplicato il numero di interrogazioni sulla curcuma (+260%), più che duplicate le domande sullo zenzero (+220%). Sul fronte della frutta boom per le bacche di Goji (+507%) e l’avocado (+218%). Incrementi meno sbalorditivi, ma pur sempre degni di nota, per il daikon (+30%). Se guardiamo al breve periodo, la situazione è simile, ma con una new entry. I trend topic del 2016 vedono in testa lo zenzero, seguito dalla curcuma. Più sotto avocado e quinoa.



Snobbiamo i ristoranti etnici, ma sempre più spesso andiamo a caccia di informazioni sull'esotica curcuma o sul pungente zenzero. A scattare il "selfie del toscano a tavola" è Unicoop Firenze che ha commissionato la ricerca sulle abitudini dei toscani all'Associazione nazionale delle cooperative di consumo. Un succulento capitolo dell'indagine, che abbraccia cambiamenti demografici, mutamenti dei costumi e della società, è rappresentato guarda caso dalle cibarie. In un anno, ogni toscano spende in media 2.484 euro per l'alimentazione: a livello italiano siamo quelli che acquistano più frutta (230 euro ogni dodici mesi), pane (183 euro) e ancora carne di maiale (78 euro), acqua minerale (73 euro), caffè (62 euro). Pure per i biscotti facciamo segnare un primato, non a caso siamo tra i primi nel Belpaese a regalarci una sostanziosa colazione

al mattino, quasi nove toscani su dieci la fanno. Fatti due conti, del budget totale impiegato in un anno, il 17,3% va per i consumi alimentari, record in Italia. Diamo uno sguardo ora a cosa mettiamo nel carrello. Negli ultimi tempi le cose sono cambiate: confrontando i primi sei mesi del 2016 con lo stesso periodo dell'anno prima, crescono gli acquisti di alimenti di lusso (+5,4%), diminuiscono i piatti pronti (-3,7%), in controtendenza rispetto al quadro nazionale. Infine le note dolenti: bottiglia e cintura. Il primo dato. Siamo la regione che beve più alcol rispetto alla media nazionale, quasi tre toscani su dieci consumano almeno una bevanda alcolica tutti i giorni, il 14% ha un consumo eccessivo. Il secondo numero: ci piace il cibo, ma ahimè abbiamo qualche chiletto di troppo. Il 55% dei toscani è sovrappeso, il 10% è addirittura di obeso.

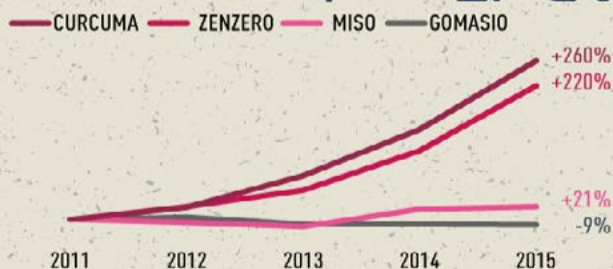
SUPERFOODS: ANCHE I TOSCANI ALLA RICERCA DEI CIBI DEL FUTURO

5 ANNI DI RICERCHE SUL WEB
[FREQUENZA DI RICERCA SU GOOGLE - VALORI INDICIZZATI
MEDIA SETTIMANALE - 2011=100]

Fonte: REE Ricerche su dati Nazioni Unite



AROMI E SPEZIE: ALLA SCOPERTA DI CURCUMA E ZENZERO



— DAIKON — CAVOLO CINESE — KOMBU



VERDURA: QUESTA SCONOSCIUTA



FRUTTA: TUTTI PAZZI PER IL GOJI

— BACCHE DI GOJI — AVOCADO — KUMQUAT — UMEBOSHI



CEREALI IL "BOOM" DELLA QUINOA



— QUINOA — GRAND SARACENO — MUESLI — SEITAN



TREND TOPIC 2016

[CONFRONTO SU MARZO-AGOSTO 2015]



ZENZERO +122%
CURCUMA +94%
AVOCADO +19%
QUINOA +10%



DAIKON -12%
GOMASIO -12%
KOMBU -13%
UMEBOSHI -16%
CAVOLO CINESE -18%
MISO -24%
KUMQUAT -24%
SEITAN -29%



VIENI A TROVARCI!

SABATO 10
DICEMBRE

ore 16,00
CHRISTMAS STORYTELLING
ore 17,30
UNA LUCE CHE
RISCALDA I CUORI

SABATO 17
DICEMBRE
ore 16,00

LA BOTTEGA DI
GEPPELLO!

VENERDÌ 23
DICEMBRE

ore 16,00
TANTE STORIE
DI NATALE
ore 17,00
BIANCO NATALE

GIOVEDÌ 5
GENNAIO

ore 16,00
STORIE CON LE CALZE
ore 17,30
LA BEFANA VIEN
DI NOTTE...



Le interviste di Gola
di Stefano Vannucci

Il medico delle vigne

*Il vino è l'ambasciatore della biodinamica.
Gola Gioconda intervista Adriano Zago*



Guillaume Bodin

Disciplina che combina aspetti scientifici, saperi tradizionali e concetti spirituali legati alla terra, oggi l'agricoltura biodinamica è uscita dalla nicchia degli addetti ai lavori.

“*Il vino è il suo ambasciatore*”, come spiega a Gola Gioconda l'agronomo ed enologo **Adriano Zago**, che ci racconta le sue scelte professionali legate alla biodinamica.

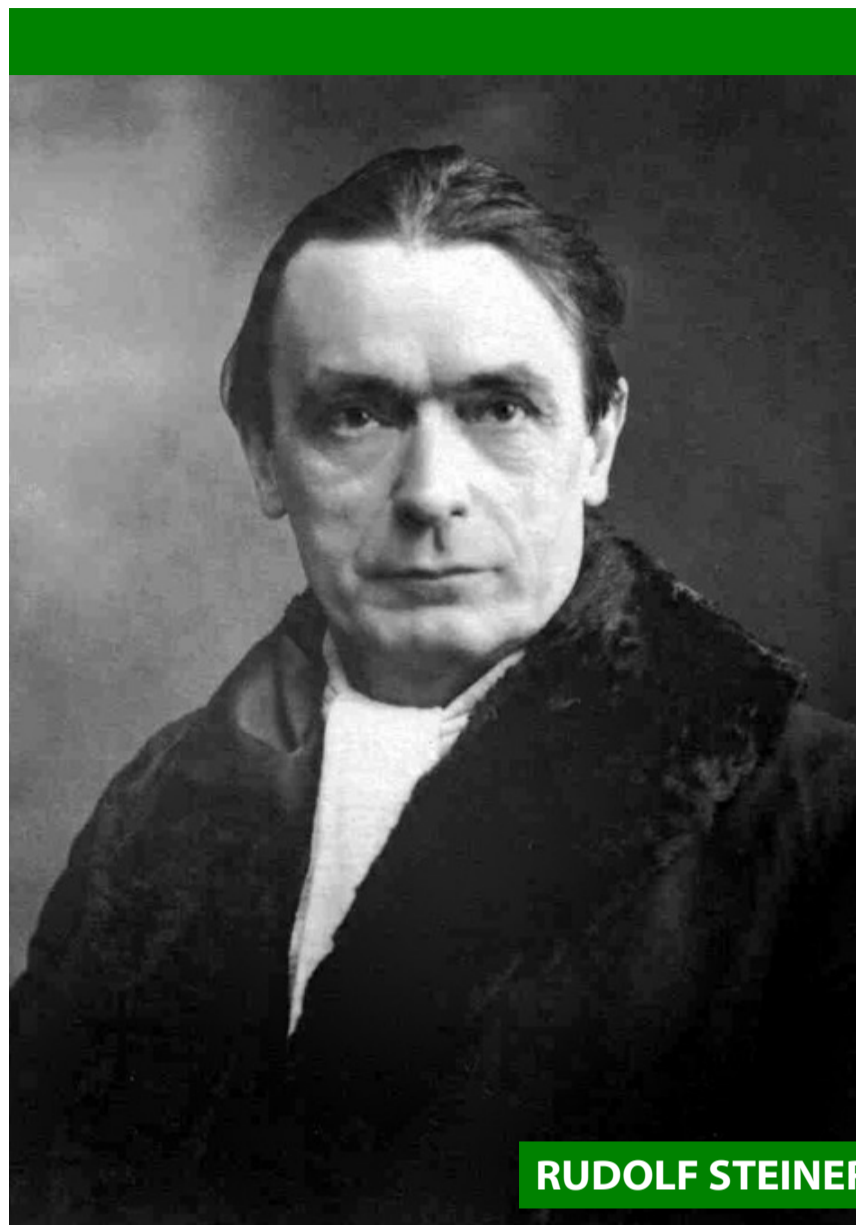
Innanzitutto, Adriano, di cosa stiamo parlando?

L'agricoltura biodinamica è un modo nuovo di produrre che si basa sul legame con la natura e il rispetto dei suoi ritmi. Si prende cura della salute della terra e del suo equilibrio attraverso tecniche e preparati precisi, e come l'agricoltura biologica rifiuta l'impiego di elementi di sintesi chimica, come anticrittogamici, diserbanti e insetticidi. L'intero approccio proviene da regole codificate dal filosofo tedesco Rudolf Steiner nell'ambito della sua visione spirituale, regole che tengono conto di una dimensione molto pratica. Ad esempio, pratiche diffuse sono il reintegro di compost maturo e il **sovescio**, l'interramento di colture erbacee tra le vigne allo scopo di arricchire le proprietà della terra e di favorire l'entomofauna utile, che attrae insetti utili a difendere le viti dagli attacchi di organismi fitofagi.

La viticoltura rappresenta il fronte più avanzato dell'agricoltura biodinamica, che fa del vino il suo ambasciatore e prodotto di punta.

Fa un certo effetto sentire associare la figura di Rudolf Steiner – studioso di sociologia, antropologia, musicologia, esoterismo, medicina – all'agricoltura, e al vino in particolare. Qual è il rapporto?

Innanzitutto c'è una relazione sotterranea molto



RUDOLF STEINER

forte tra queste sfere. Il vino è sì un alimento, ma anche uno strumento di socialità per eccellenza. Interagisce con gli stati d'animo, col pensiero e con la creatività. È simbolo di festa, di celebrazioni e cerimonie. E attraverso l'alimentazione corretta troviamo la salute. All'agricoltura, nel 1924, Steiner ha dedicato un intero ciclo di conferenze intitolato “*Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura*”. Quel presupposto è valido ancora oggi: la scienza c'è, e ce la vogliamo, ma la scienza non spiega l'inezienza dei processi vitali. Ci sono pratiche, nella biodinamica, che all'inizio facevano storcere il naso anche a me, come l'impiego delle corna di vacca nella preparazione di alcuni preparati.

Ma sono tecniche precise e regolate, non folkloristiche, e non a caso capita che sempre più spesso questi preparati ricevano una spiegazione scientifica dettagliata.

Quali sono i segreti del successo dei vini biodinamici?



Le interviste di Gola

È vero che i riscontri sono ottimi. La risposta del mercato, la sostenibilità ambientale, la fiducia e la consapevolezza dei consumatori hanno spinto i produttori a investire in questa direzione, anche perché garantisce alle aziende terreni più fertili e sani. Ma il fenomeno non si è ancora compiuto, è anzi in piena espansione. Qui in Italia il cambio di passo è avvenuto all'incirca dieci anni fa, quando aziende rinomate quali Foradori, Avignonesi, Cascina degli Ulivi e Castello dei Rampolla — quest'ultima addirittura una ventina di anni fa — hanno avviato produzioni biodinamiche. Alla base penso ci sia la credibilità del metodo che applichiamo, che richiede impegno e coerenza dalla vigna all'intero processo di vinificazione. Ma è chiaro che ci sono anche i risultati, a partire dalla qualità del vino. Nel nostro settore è difficile stabilire standard — la bontà è un parametro soggettivo in campo enologico — ma certamente deve soddisfare i criteri principali che ci fanno apprezzare i vini: un sapore piacevole, un profumo definito, il giusto grado di acidità, la bassa presenza di solfiti e l'espressione delle caratteristiche del territorio. L'aspetto più importante, però, è quello che non si sente e non si vede, ossia l'assenza di tutte le sostanze chimiche che sono inodori e insapori, ma potenti e dannose.

Come racconteresti il tuo mestiere, in una battuta?

Abbiamo un'ossessione che si chiama *terra*, perché tutto inizia da lì. Se non c'è ottima uva non si può parlare di una corretta enologia. In questo senso sono prima agronomo, e poi enologo. Con una battuta, mi racconto come “il medico delle vigne”. La biodinamica sta alla terra come l'omeopatia alla medicina tradizionale. Come il medico vengo consultato in vari casi, dalla prevenzione alla cura, per impostare nuove aziende da zero o anche per riconvertire e riqualificare. I metodi



convenzionali sono e saranno sempre più costosi. Ma soprattutto non offriranno mai una soluzione al problema di fondo: l'impoverimento della terra e la sua mancanza di fertilità e buona salute. Lo sforzo richiesto non è secondario, si devono riorganizzare le aziende, le menti e i metodi produttivi. Ma sono già molte le aziende che lo hanno fatto, e numeri alla mano - si vedano i dati dell'Associazione Agricoltura Biodinamica e del Ministero delle Politiche Agricole - funziona. Il vino biodinamico è ormai protagonista di manifestazioni e saloni in tutta Italia, ed anche al Vinitaly di Verona è rappresentato e valorizzato.

Nel tuo caso nasce prima l'agronomo biodinamico o l'enologo?

In realtà nascono prima l'agronomo e l'enologo, e poi il biodinamico. Dovendoci confrontare a tutto tondo col processo della produzione del vino, anche dal punto di vista aziendale,



è indispensabile una formazione scientifica sia tecnica che pratica. Non c'è posto per gli improvvisatori. Il mio percorso è stato convenzionale: la scuola enologica a Conegliano (TV), l'Università a Padova e in Francia, le esperienze di lavoro e formazione in Nuova Zelanda e India. Pian piano ho capito che l'agricoltura convenzionale ha dei limiti, e dopo aver criticato per anni il metodo biodinamico, che non avevo compreso anche per via dell'ostracismo a livello accademico, ho abbassato le resistenze e mi sono incuriosito. Ricordo due momenti di svolta. Il primo al termine dell'Università, lavorando come agronomo in una grande azienda vinicola del Nord Est, dove ho compreso come funziona davvero il metodo agricolo industriale. Grazie a quell'esperienza ho capito che non era la mia strada. Poi, mesi dopo, una visita all'azienda Castello dei Rampolla, nel Chianti, dove ho visto una realtà dinamica con persone felici di lavorare, consapevoli di cosa stavano facendo e pronti a innovare con soluzioni creative.

Dove si trovano le esperienze più importanti di viticoltura biodinamica?

In Italia il lasso temporale della biodinamica è ancora troppo breve, non esistono grandi concentrazioni in aree specifiche. La Toscana ha

fatto da apripista e ancora oggi mantiene una sorta di piccolo primato, ma altre regioni stanno seguendo questo metodo. Ultimamente sto lavorando, oltre che in Toscana e Triveneto, anche in Sardegna e Sicilia. Il bello della biodinamica è che bisogna imparare ad adattarsi a tutti i climi e i modi di coltivazione, dando modo di rinnovarsi sempre e imparare cose nuove. In Francia e in Germania esiste una tradizione più consolidata, iniziata nel dopoguerra con piccoli numeri cresciuti poi negli anni 70 e 80. Fuori dall'Europa cito la Nuova Zelanda e soprattutto l'India, dove all'industrializzazione agricola avviata con la Rivoluzione Verde si è risposto con l'agricoltura biodinamica, che lascia il *know how* e la pratica agricola nelle mani del piccolo produttore e di cooperative locali. Infine gli USA, in particolare la West Coast, dove il vino biodinamico ha prospettive enormi. I movimenti per l'*organic food* hanno diffuso attenzione e sensibilità ai temi della salute e della sostenibilità, la richiesta di mercato è alta, e le potenzialità agricole — grandi spazi, estati miti, inverni non troppo freddi, terreni vulcanici, pianure e colline — sono molto alte. L'estate scorsa ho visitato numerose aziende vinicole biodinamiche in Oregon: una piccola El Dorado per i vini biodinamici.

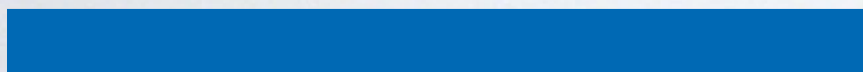
E in Toscana, terra di grandi marchi, quali sono le prospettive?

In questi mesi ho promosso un'attività di formazione che il **Consorzio Chianti Classico Gallo Nero**, primo in Italia, ha avuto il merito di sposare e sostenere. Con il Consorzio abbiamo organizzato un corso tecnico di viticoltura biodinamica, basato sull'avvicinamento alla disciplina e sull'insegnamento di pratiche biodinamiche tarate sulle caratteristiche del suolo, delle modalità produttive e dei vini del territorio. Un'esperienza più che positiva, tanto che avrà certamente sviluppi nel corso dell'anno prossimo.



L'equilibrio millimetrico

**ABBIAMO INCONTRATO UNO
DEI MIGLIORI CHEF AL MONDO,
FRANCESCO BRACALI**





Massa Marittima, oltre a essere una nota e importante meta turistica, ha, per tutti gli appassionati di enogastronomia, un motivo straordinario di richiamo: il **Ristorante Bracali**. Parte da lontano la storia di questo eccezionale locale, un ristorante da anni premiato con le **“Due Stelle Michelin”** (nel 2009 la Prima e nel 2011 la Seconda). “Bracali” nasce, nel 1983, con la gestione di due veri e propri grandi appassionati, mamma Manuela e babbo Luciano Bracali, come punto di ristoro e posto telefonico pubblico, meta di viandanti e camionisti che tra bicchieri di vino e un fiorire di affettati e tradizionali piatti tipici, lo affollavano quotidianamente.





*Nelle pagine precedenti, pralina di Crudo di Ricciola.
Sopra, antipasto. (Foto di Giorgio Dracopulos)*

Francesco e Luca Bracali, i loro figli, crescono in questo ambiente, immersi nella tradizione e nella straordinaria, sana e sincera cultura del territorio della magnifica campagna Toscana. Con il passare degli anni, Francesco s'innamora della cucina e Luca si appassiona al mondo del vino; appena possono trasformano l'antica "Osteria di Famiglia" nel "Ristorante Gourmet Bracali". Dopo anni di duro lavoro e appassionato impegno, gli ospiti, oggi, vengono accolti nelle lussuose ed eleganti tre salette, arredate in stile neoclassico con specchi, candelabri, colonne in stile romano fregiate in oro ed eleganti lampade di Swarovski. Una grande vetrata permette di vedere tutta la cucina dalla saletta centrale.

Francesco Bracali è un eccezionale e intelligente chef autodidatta, con una forte innata volontà abbinata a una fantasia culinaria davvero unica. Niente identifica meglio il suo modo di cucinare delle sue stesse parole: "La cucina come intendo io è un'arte a tutti gli effetti, poiché non si limita all'esecuzione corretta di una ricetta ma alla sua creazione, struttura e presentazione. I miei piatti parlano di me, mandano messaggi precisi in un linguaggio sempre uguale e sempre diverso e in continua evoluzione". In sala Luca Bracali, sommelier eccelso, coadiuvato dalla brigata di sala, accoglie gli ospiti (al massimo una trentina) avvolgendoli di premurose attenzioni, servendoli con la massima cura ed estrema attenzione in

ogni particolare. Il menu offre piatti sia di terra che di mare con scelta alla carta. La carte dei vini (sono due, una per l'Italia e una per l'estero) sono maestose, nel vero senso della parola, "grandi e voluminose": due preziosi tomi con più di cento pagine ricche di bollicine, vini bianchi, vini rossi e da meditazione, dall'Italia e da tutto il mondo. Un vero e proprio "paradiso terrestre" per gli appassionati. Ma veniamo alla degustazione fatta, accompagnata da due vini magnifici.

- "Monte Rossa Cabochon Brut 2011", Franciacorta D.O.C.G., 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, 12,5% Vol., il Franciacorta più prestigioso dell'**Azienda Agricola Monte Rossa**;
- "Pascal Lachaux Mazis-Chambertin 2006", Appellation Mazis-Chambertin Contrôlée, Grand Cru, 100% Pinot Noir, 13,5% Vol., prodotto dalla **Domaine Arnoux-Lachaux**.
- L'appetizer - pizzette, sfogliatine alla rapa rossa, biscottini integrali con finta oliva, "nei porta uovo" - gambero crudo e gamberetti con centrifuga di finocchio, "sullo stecchino" - mini polpettine di Chianina della **Macelleria Fracassi Simone**;
- "Benvenuto" - cappuccino di delicatissima schiuma di cipolla e aceto balsamico, sopra granelli di guancialetto croccante, in accompagnamento una fetta croccante di pan brioche;
- Pralina di crudo di ricciola e mandorle tostate su salsa al nero di seppia, mousse di pomodorini e mandorle, uova di salmone e grandi chips di melanzane;
- "Nuova versione dell'anguilla in saor" (particolare marinatura a base di cipolle in agrodolce di origine veneziana) - anguilla fritta

- su crema di lardo affumicato, pellicola di aceto, gelato di cipolla, zucchine saltate con uvetta passa, guancialetto croccante e germogli;
- Tortelli di piccione con salsa di fegatini di piccione, sopra petto di piccione leggermente scottato, spugne di brodo di piccione e nocciole, gelatine di porto;
- Mini impepata di cozze farcite con gelatina al limone, maionese di pepe, aria con acqua di cozze, alghe al prezzemolo;
- Gamberoni rossi in "tempura" su fondente di cipolla, salsa al basilico, risoluzione di arancia e pomodorini marinati;
- Agnello con salsa all'anice stellato, mousse di caprino, cavolo verza saltato con aceto balsamico e cioccolato, composta di albicocche e pepe rosa, polenta fritta con semi papavero;
- Dal bellissimo "Carrello dei Formaggi" un assaggio di un magnifico pecorino di pecora, 5 mesi di stagionatura, un formaggio selezionato da **Franco Parola**, accompagnato da fichi freschi dell'orto di Famiglia e composta di pesche;
- "Lo yogurt incontra il mare" - gelato di yogurt e rosmarino, spugne di yogurt, biscotti di carbone vegetale, alghe caramellate, ananas;
- Sfera di cioccolato con foglie d'oro, ripiena di semifreddo affumicato, su zuppetta di rabarbaro e finocchietto;
- Macarons con cioccolato e mandorle;
- L'eccezionale "alzatina di Bracali" con la piccola pasticceria della casa.

Che dire, la cucina di Francesco Bracali è veramente superiore: tradizione e innovazione s'incontrano in maniera intelligente, i suoi accostamenti, sempre delicati e mai troppo invasivi, sono perfetti, le presentazioni bellissime.

Nel verdeggiante comune di Riparbella, in Provincia di Pisa, il fiume Cecina percorre le ultime centinaia di metri prima di sfociare in mare; siamo, infatti, proprio nel bellissimo territorio della Val di Cecina. Antica terra degli Etruschi dove i ritrovamenti nella “Necropoli di Belora” ci ricordano che, fin dal VII Secolo a. C., il legame tra uomini e vino è una costante millenaria. Percorrendo, per circa 6 km., la Strada Regionale 68, che nasce dall’Aurelia, all’altezza di Cecina (San Pietro Palazzi), in Provincia di Livorno, e che si dirige verso Volterra (PI) e oltre, si arriva alla Cantina dell’Azienda Vitivinicola “La Regola” in Località Altagrada.

Il Podere “La Regola” nasce, nei primissimi anni del ‘900, quando la famiglia Nuti acquistò un piccolo appezzamento di terreno in località “La Regola”, toponimo conosciuto catastalmente fin dal 1700. Inizialmente l’idea era di produrre olio extravergine di oliva e vino genuino per uso familiare, nacque così, nella cantina sotto casa, che si chiamava “Cillieri”, la prima produzione di trenta damigiane di vino. Passarono alcuni decenni, la produzione aumentava, sia in quantità che in qualità. Solo nel 1990, quando Luca Nuti si laureò in agraria, si decise di trasformare “La Regola” in una azienda vitivinicola vera e propria. Vennero piantati nuovi vigneti e imbottigliati i primi vini.

*La nuova cantina. Nella pagina seguente,
Luca e Flavio Nuti e la barriccaia*



**VISITA ALL'AZIENDA LA REGOLA
PER L'INAUGURAZIONE
DELLA NUOVA CANTINA**



Una “regola”
che vale



Gola consiglia

A Luca Nuti si deve lo sviluppo dell'azienda, a partire dalla grande cura e amore con cui segue tutto il processo di filiera: i terreni, le vigne, la vendemmia, la vinificazione, l'imbottigliamento. Dal 2000 anche l'avvocato Flavio Nuti, fratello di Luca, è entrato attivamente in Azienda occupandosi della parte amministrativa, del marketing e dei rapporti commerciali, sia in Italia che nel mondo. Il podere "La Regola" è ubicato in un territorio con un microclima particolarmente favorevole grazie alla protezione collinare boschiva di cui gode e alla vicinanza del mare. L'azienda ha 20 ettari di vigneto che presto verranno portati, con nuovi impianti, a 25. Oltre ai classici vitigni di Sangiovese e Vermentino, troviamo anche vitigni di Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Gros Manseng, Petit Verdot, Viognier, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Qui si producono i vini rossi (La Regola, Strido, Beloro, Vallino, Ligustro, Syrah, Le Prode), un rosato (Rosegola), i vini bianchi



(Lauro, Steccaia, Le Prode Bianco), un vino spumante metodo classico (Brut), un vino passito bianco (Sondrete), due tipi di grappa, una giovane (sei mesi in barrique) una invecchiata (5 anni in barrique), e, infine, l'olio extravergine di oliva.



WWW.LAREGOLA.COM

2017

Con i nostri
migliori auguri di
Buon Natale
e un 2017
pieno di soddisfazioni!

Vi aspettiamo nei nostri eventi del 2017



Carnevale di Viareggio

5, 12, 18, 26 e 28 febbraio
Viareggio (LU)



Fiera degli Uccelli

1/2 aprile
Terranuova Bracciolini (AR)



Campi è Fiera

6/9 aprile
Campi Bisenzio (FI)



Florence Bike Festival

21/23 aprile
Parco delle Cascine (FI)



Mostra dell'Artigianato

organizzata da Firenze Fiera
22 aprile/1° maggio
Fortezza da Basso (FI)



all'interno della Mostra dell'Artigianato

Casa In&Out

Il padiglione della casa

dal 7 al 15 ottobre 2017

La più grande fiera campionaria della
Toscana, con oltre 350 espositori e
più di 300 mila visitatori



Soluzioni stand, modalità e costi di
partecipazione per ogni tipo di esigenza

Notizie e aggiornamenti su
www.sicrea.eu e SicreaFirenze

Per informazioni e prenotazioni stand:



Sicrea srl
Via di Gramignano 70
50013 Campi Bisenzio (FI)
Tel **055 8953651**
mail info@sicrea.eu

A Montescudaio la passione di Ulrich





Saliti in cima al centro abitato di Montescudaio e scendendo dalla parte opposta del mare, nella Val di Cecina, percorsa per poche centinaia di metri una strada di campagna, si arriva all'azienda vitivinicola "Colline di Sopra".

Colline di Sopra è un'azienda giovane (nasce infatti nel 2006) che ha la positiva particolarità di estendersi su dolci pendii soleggiati e ventilati, che degradano da 200 a 120 m. s.l.m.; 5 ettari di vigne su terreni che mai erano stati sfruttati per questo tipo di coltura, esposti a nord-est e a nord-ovest. Un microclima davvero eccellente. Colline di Sopra è un'azienda da subito biologica (nel 2012 ha avuto la Certificazione), per volere della sua prima proprietaria, Luisa Silvestrini. La signora Luisa, di origini piemontesi, ma innamorata della Toscana, è architetto e ha

progettato personalmente e fatto edificare la cantina dell'azienda, seguendo un progetto permeato dal contenimento del dispendio energetico, la gestione oculata delle risorse idriche e il minor impatto ambientale possibile. È nata così una struttura moderna, di color sabbia, con un parziale interrimento nella collina, il tetto provvisto d'impianto fotovoltaico, divisa in tre aree. Lo spazio per la vinificazione, con i tini a temperatura controllata (riempiti per caduta riducendo al minimo l'uso delle pompe), una barricaia climatizzata e un'area riservata al magazzino/stoccaggio. Il terreno su cui si estende l'azienda è particolarmente argilloso e ricco di minerali. Una terra di medio impasto dotata di uno scheletro, formato da ciottoli di piccole dimensioni, che favorisce un benefico drenaggio.

*Sopra, Ulrich Ziegler nella Barricaia.
A sinistra, i vini. Nella pagina seguente Dracolupos
insieme a Ulrich Ziegler.
(Foto di Giorgio Dracopulos)*



Sono presenti nel sottosuolo molti sedimenti marini “pliocenici”. Il Pliocene, nella scala dei tempi geologici, sono le centinaia di migliaia di anni intercorsi tra i 5.332 milioni di anni fa e i 2.588 milioni di anni fa.

I vigneti impiantati sono a cordone speronato con armatura a doppia gabbia, per contenere la vegetazione: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Moscato Bianco.

I vini prodotti sono sei: Larà, Ramanto, Tredici M, Eaola, Sopra, Lùis.

Dal mese di Aprile 2016, il nuovo proprietario dell’Azienda Vitivinicola “Colline di Sopra”, è un grande appassionato, Ulrich Ziegler. Ulrich è nato in Svizzera, a Menziken, un Comune nel Cantone, di lingua Tedesca, di Argovia.

Quando Ulrich ha circa 5 anni (1960), i suoi si trasferiscono a Zurigo, la più grande città svizzera, dove aprono un negozio specializzato nella vendita di formaggi, ma che vende anche altri prodotti alimentari e vino. Ulrich cresce in mezzo a un vero e proprio “tsunami” di magnifici aromi e altrettanti fantastici sapori. Ma fino ai 20 anni non ha mai manifestato un particolare e specifico interesse lavorativo per il mondo agroalimentare. In una “magica” sera, sua madre decide di preparare, a casa, uno dei piatti più tipici e tradizionali della cucina svizzera (molto conosciuto anche in Francia e in Italia) la “fondue” (fonduta) di formaggio. Uno degli ingredienti fondamentali per la buona riuscita di questo piatto è il vino bianco e il padre di Ulrich porta una magnifica bottiglia.

Il vino era talmente buono che a Ulrich è scattato un particolare interessamento, da allora in poi fare un ottimo vino sarà il sogno di tutta la sua vita. Dopo una serie di importanti esperienze lavorative, è stato anche dirigente della Lindt, Ulrich approda finalmente nel mondo del vino come dirigente della più importante azienda di distribuzione di vini della Svizzera.

Ma non basta, Ulrich vuole produrre ed è nel 2016 che un importante agenzia d'affari gli propone tre possibili investimenti in Italia, tra cui l'azienda di Colline di Sopra.

Fu un colpo di fulmine e Ulrich non valutò nemmeno le altre due possibilità di investimento.

A Colline di Sopra sono stati fatti subito grossi investimenti, tra i principali, per esempio, l'acquisto delle nuove e preziose barrique (Elégance), fatte a mano e personalizzate, della Tonnellerie Francese Seguin Moreau.

Attualmente Ulrich Ziegler vive in Svizzera ma una settimana sì e una no è a Colline di Sopra, a dimostrazione della grande passione e del grande impegno per realizzare il suo sogno di fare grandi vini di qualità.



VINO DA SEMPRE SU QUESTE COLLINE

Su una dolce, panoramica e verdeggiante collina, a 242 m. s.l.m., sorge l'antichissimo borgo di Montescudaio, distante solo 10 Km. dal mare. Le prime tracce di Montescudaio e del suo "toponimo" longobardo risalgono all'anno 1091, ma la zona era già popolata come testimoniato dai ritrovamenti archeologici, addirittura nel IX e VIII Secolo a.C., prima "Età del ferro". Fin dagli inizi della civiltà etrusca in queste terre si produceva vino, ne è testimonianza il "Cinerario di Montescudaio" un'urna su cui è raffigurato un banchetto funebre e dove si nota un grande vaso destinato a mescolare vino e acqua. Questo era uno dei pochi territori, in Toscana dove cresceva la "vitis vinifera silvestris" (vite silvestre o vite selvatica) la progenitrice di tutti i vitigni autoctoni che poi si diffusero in tutta Italia. Da sempre questa è stata terra di vino e di olio. Nel 1968 a Montescudaio si tenne la "Prima Sagra del Vino" e nel 1976, grazie alla nascita del **Consorzio Vino Montescudaio** fu istituita la Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) Montescudaio con il relativo disciplinare. Nel 1999, un Decreto Ministeriale stabilì l'estensione della D.O.C. anche ai Comuni limitrofi di Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montecatini Val di Cecina, Riparbella e Santa Luce.



WWW.COLLINEDISOPRA.COM



GOLA gioconda

DICEMBRE 2016

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

Direttore responsabile: Maurizio Izzo

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

Hanno collaborato a questo numero:
Maurizio Izzo, Luca Managlia, Gianni Carpini,
Paula Becattini, Stefano Vannucci, Giorgio Dracopulos

Progetto grafico: Paula Becattini

Foto di copertina: a href="http://it.freepik.com/foto-gratuito/posate-avvolto-con-motivo-di-natale-su-un-tavolo-di-legno_972580.htm">Disegnato da Freepik

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.