

4

DICEMBRE

2017

GOLA
gioconda

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

Dolce Toscana

**Premi e riconoscimenti per
i maestri pasticceri**

GOLA IN CUCINA

Il piatto di Natale

GLI AMICI DI GOLA

Andrea Muzzi è Lobbage

FIRENZE BIO

Non solo una mostra mercato

**Il Natale e il Capodanno
che non ti aspetti**



Paolo
Sacchetti





La trattoria del cuore



Fino a qualche anno fa andare a cena fuori voleva, anche, dire che si andava alla “nostra trattoria del cuore”. Ne ho avute diverse, in città e anche fuori. Luoghi speciali non tanto per quello che si mangiava ma per l’atmosfera che si respirava. Frutto, appunto, della consuetudine, erano posti dove la conoscenza era reciproca. Loro conoscevano me ma io conoscevo loro. Avevo visto i figli avvicinarsi in cucina o in sala, i cambiamenti (pochi) nel menù e nell’arredo. Erano per me luoghi confortevoli. Non mi aspettavo di essere sorpreso né emozionato, mi aspettavo di mangiare serenamente, bene e di avere voglia di tornarci. Qualche sera fa abbiamo provato a cercare il nostro “posto del cuore” ma non l’abbiamo trovato. Qualcuno ha chiuso e qualcuno ha ceduto alla necessità di cambiare.

Mentre cercavamo è risuonata la domanda che secondo me è la causa della chiusura del nostro posto del cuore, qualcuno infatti ha chiesto “che c’è di nuovo in città”?

Ecco questa ricerca spasmodica del nuovo è la malattia di chi ama andare a cena fuori. Una sorta di bulimia che costringe a cercare solo posti appena aperti per probabilmente non tornarci più.

E infatti i ristoranti sembrano porte girevoli, fai a tempo a conoscerne uno e lo trovi chiuso o cambiato. Mi manca il “nostro posto del cuore” e non è solo nostalgia di ristoranti che non ci sono più è rammarico per il mio (posso dire nostro?) atteggiamento. Frenetici, freddi, scostanti, iper critici.

Quanto mi manca Gino e il suo sorriso e un menù che conoscevo a memoria.

Dove tutto è **comunicazione**

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

Punti di **forza**



eventi
allestimenti
comunicazione
ops
gola gioconda

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

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

www.sicrea.eu



- 3 EDITORIALE**
- 6 COMMENTI DI GOLA** GLIFOSATO, PERCHÉ RISCHIARE?
- 12 L'ARTE DI GOLA** IL CAFFÈ TRA PROFESSIONE E SPETTACOLO
- 16 GOLA IN CUCINA** IL PIATTO DI NATALE
- 22 COSA E DOVE** TOSCANA SEMPRE PIÙ DOLCE
- 26 COMMENTI DI GOLA** ANCHE IL TARTUFO HA SETE
- 30 GLI AMICI DI GOLA** BIRRAI DEL CHIANTI
- 37 GOLA CURIOSA** IL NATALE E IL CAPODANNO CHE NON TI ASPETTI
- 42 GOLA EXPO** IL PANETTONE SUGLI SCUDI
- 46 GOLA EXPO** LA TOSCANA SI SCOPRE BIO
- 50 GOLA ETNICA** AGLI ITALIANI PIACE SPEZIATO
- 54 GOLA CONSIGLIA** LA TOSCANA FRESCA E GIOVANEI
- 62 GLI AMICI DI GOLA** IL CINEMA IN BREVE

Glifosato, perché rischiare?

**L'Europa ignora i pericoli
sull'uso del pesticida
e lo salva per altri cinque anni**

La vicenda del glifosato è ormai abbastanza nota ma per chi non avesse avuto modo di approfondire la questione la potremmo riassumere con un esempio. Mettiamo che il medico vi abbia detto che uno dei vostri comportamenti abituali o un prodotto che mangiate vi faccia male, addirittura da poter indurre gravi malattie. Mettiamo allora che vi rivolgiate a un altro medico per avere un ulteriore esame della situazione e che questo vi dica che non ci sono le prove di questa pericolosità. Avete ora due pareri contrastanti, ovviamente cercherete ulteriori approfondimenti, ma intanto continuate a comportarvi come se niente fosse e a mangiare quelle stesse cose o nell'incertezza e nell'attesa degli ulteriori esami per precauzione vi prendete una pausa?





Cos'è il glifosato

Si tratta di un diserbante commercializzato fin dagli anni settanta. Venduto dalla Monsanto è molto usato sia sulle colture arboree ed erbacee sia in aree che non sono destinate all'agricoltura. È uno dei prodotti fitosanitari più venduti a livello nazionale.

Per saperne di più

Questo è il manifesto che ha raccolto l'adesione di 45 associazioni:
http://www.stopglifosato.it/wp-content/uploads/2016/06/Manifesto_72dpi.pdf

Oggi il glifosato si trova al centro di un'accesa disputa internazionale che vede molti ricercatori e associazioni impegnati a bandirne la commercializzazione e gli usi agricoli ed extra-agricoli.



Ecco il tema posto nelle scorse settimane al **Comitato d'Appello della Commissione Europea** era esattamente questo, di fronte a pareri scientifici discordi sulla pericolosità dell'erbicida si doveva o no procedere a una sospensione e quindi a vietarne l'utilizzo? L'Europa ha detto no e quindi il glifosato si potrà ancora spargere sui nostri campi. I pareri scientifici discordi erano quelli dell'**IARC** (l'agenzia dell'Oms dedicata alla ricerca sul cancro) che nel 2015 ha classificato il **glifosato** nella categoria **2A**, cioè tra le sostanze **probabilmente cancerogene**. L'altro parere è stato di un gruppo di scienziati coordinato dall'**Oms** e dalla **Fao**, che ha stabilito che il rapporto tra glifosato e tumori sarebbe invece **improbabile**. Successivamente a favore della non pericolosità dell'erbicida si sono espresse anche l'**Efsa** (European Food Safety Authority), e più di recente anche l'**Echa** (European Chemicals Agency). Ma il dubbio era e resta più che legittimo, tanto che molti osservatori hanno sottolineato che più che la scienza in questa battaglia ha vinto la politica e probabilmente la potenza lobbistica del gigante Mosanto che avrebbe indotto la Germania a cambiare opinione e quindi voto nella **Commissione Europea**. In Italia la battaglia contro il glifosato è stata condivisa ai massimi livelli e ha coinvolto molte delle organizzazioni ambientaliste e anche dell'ambiente medico. L'**Associazione Medici per l'Ambiente** ha fatto per esempio notare come l'erbicida venga usato fin dagli anni '70 ma solo ultimamente in maniera massiccia e come gli studi sulla sua nocività non siano stati sufficientemente approfonditi. Resta il fatto che «Oggi il glifosato si trova al centro di



Maria Grazia Mammuccini

un'accesa disputa internazionale che vede molti ricercatori e associazioni impegnati a bandirne la commercializzazione e gli usi agricoli ed extra-agricoli, non solo per la sua probabile cancerogenicità umana (linfoma non-Hodgkin) decretata da IARC nel 2015, ma anche per la sua tossicità endocrina, neurologica e riproduttiva, nonché per la sua ben nota ecotossicità».

C'è un'anima molto toscana nella Coalizione italiana che si è battuta contro il glifosato ed è quella di **Maria Grazia Mammuccini**. Vice presidente di **FederBio** e già dirigente della Regione Toscana per cui si era occupata di innovazione in agricoltura oggi è a capo di **StopGlifosato**. Queste le sue parole sul voto europeo: «Il rinnovo dell'autorizzazione all'uso del Glifosato per altri 5 anni rappresenta un'autentica truffa ai danni dei cittadini europei e dell'ambiente.



Le 51 associazioni che fanno parte della Coalizione, assieme al grande movimento di cittadini che si sono mobilitati in Italia e in Europa, aveva chiesto lo stop immediato per una sostanza sicuramente dannosa, al di là delle polemiche sulla cancerogenicità. Come sappiamo, i cosiddetti **Monsanto papers** hanno svelato le pressioni e le interferenze della multinazionale produttrice sulle istituzioni di controllo europee» continua Mammuccini. «La proroga non sembra contenere una clausola di cessazione per l'uso del glifosato e non introduce limitazioni specifiche in relazione alla tutela degli ambienti acquatici,

in aperta contraddizione con gli obiettivi della Direttiva UE sulle acque e le Direttive UE sulla Biodiversità, Habitat e Uccelli. C'è chi spera che l'opinione pubblica dimentichi il glifosato in questi 5 anni. Non sarà così. Già ora l'impegno dei cittadini ha evitato che la proroga fosse addirittura di 10 anni, come proposto dalla Commissione Europea. Di fronte alle istituzioni UE si apre anche il problema dell'ICE, l'iniziativa dei cittadini europei contro il glifosato che ha raccolto un milione e 300 mila firme in 4 mesi. Noi – dice ancora Mammuccini – terremo alta la pressione sia a livello nazionale che internazionale».



Dal 23 al 25 MARZO 2018

Fortezza da Basso | Firenze
ore 10.00 - 19.00



Mostra dei prodotti biologici e biodinamici

FIRENZE BIO



INGRESSO GRATUITO

www.firenzebio.com



Con il patrocinio di



Partner

Un evento



055 8953651
info@sicrea.eu

Il caffè tra professione e spettacolo

**Corsi di formazione e maestri
della caffetteria da tutto
il mondo al Caffè River Training
Centre di Arezzo**



Il caffè, come il vino e le bevande più prestigiose, può essere degustato e si può avere la patente di assaggiatore ufficiale. È di questo che si occupa il Caffè River Training Centre di Arezzo dove dal 1993 si tengono corsi di vario livello per acquisire competenze fondamentali nell'esercizio di una professione sempre più sotto i riflettori come quella del barista.

In questi anni da Arezzo sono passati più di 7.500 professionisti del caffè da 43 paesi del mondo. Sorprende sapere come la professione del barista sia cambiata in questi anni e quali siano oggi i livelli di professionalità richiesti.

«Al barista — spiegano alla Caffè River — non si richiede più un semplice caffè espresso o un accettabile cappuccino: si esigono invece **drink elaborati** basati sul caffè espresso ed eccellenti cappuccini, ancor meglio se decorati secondo i dettami della *latte art contemporanea*».

I centri di formazione Caffè River Training Centre in Europa sono tre, quello di Arezzo, quello di Cluj, in Romania e uno a Copenaghen in Danimarca. Due i corsi, Espresso Master è il corso avanzato, Espresso Basic il corso base. Ad Arezzo ogni anno Caffè River ospita il campione del mondo di Latte Art e così nello scorso mese di ottobre dalla Thailandia è arrivato Arnon Thitiprasert. Arnon ha scoperto questa passione da ragazzo e dopo aver girato il mondo lavorando in vari caffè



Info sui corsi <http://www.cafferiver.com/index.php/it/barista-training>

shop ne ha aperto uno tutto suo. Ma la passione lo ha portato anche a sfidarsi con i campioni di tutto il mondo e a vincere. A Figline Valdarno ha incontrato gli studenti dell'ISIS Giorgio Vasari dove ha dato una dimostrazione delle sue capacità. «Ci possono volere 2 anni, ha detto, oppure 10 come è avvenuto per me, per arrivare al mio obiettivo, basta soltanto cercare di fare del proprio meglio lungo il percorso che stiamo intraprendendo».

Una fervida fantasia e tanta tecnica permettono a questo gentilissimo e modesto ragazzo di raffigurare nei cappuccini le forme più varie (animali del bosco, volpi, conigli e cervi solo per fare qualche esempio) quasi interamente realizzati senza l'ausilio di strumenti, solamente latte montato e lattiera.



Una star sul web

In occasione della visita di Arnon Thitiprasert all'Istituto Vasari di Figline Valdarno abbiamo girato un breve video di una sua esibizione di Latte Art.

Il successo in rete è stato superiore a ogni più rosea previsione. A oggi il video ha raggiunto oltre un milione e trecentomila persone, con più di 360.000 visualizzazioni, 5.500 condivisioni e 90.000 click sul post. Potete vederlo anche voi sul nostro canale You Tube:

<https://youtu.be/xSfqz-MQ7pE>

Il piatto di Natale

Abbiamo chiesto a quattro grandi chef, amici di Gola Gioconda, di regalarci una ricetta per Natale.

Un po' di tradizione, qualche innovazione, fantasia e scelte accurate: questi gli ingredienti che sicuramente hanno guidato le loro scelte.

Ora tocca a voi, ve la sentite?

Fateci sapere se avete provato una di queste ricette e come è andata.

Scriveteci alla casella di posta elettronica posta@golagioconda.it oppure sulla nostra pagina Facebook [@golagioconda.it](https://www.facebook.com/golagioconda.it)

[Foto di Luca Managlia]



Filippo Saporito



Matteo Fantini



Andrea Perini



Gabriele Andreoni

Tortelli di lingua con sugo di arrosto

Filippo Saporito, La Leggenda dei Frati - Firenze

www.laleggendadeifrati.it

Il Piatto che Ombretta e Filippo ci propongono è particolarmente adatto al periodo invernale e natalizio ed è dedicato al ricordo delle cose buone che si imprimono nel nostro palato, che ci fanno sorridere e gioire.

Per la pasta

300 gr di farina "00"

200 gr di semola

5 uova intere

Per il ripieno

500 gr di lingua di manzo

50 gr di panna fresca

50 gr di parmigiano grattugiato

1 cipolla

1 carota

1 costa di sedano sale

Impastare le farine con le uova, formare un impasto e far riposare.

Far lessare molto bene la lingua con cipolla, carota e sedano.

Poi passarla in forno per asciugare qualche minuto.

Frullare in un mixer con sale, panna e parmigiano fino ad ottenere un impasto omogeneo, mettere questa farcia in un *sac a poche*.

Stendere la pasta, tagliare dei dischi, mettere della farcia e chiudere dando la classica forma del tortello.

Cuocere in abbondante acqua salata, disporre in un piano con del sugo di arrosto e finire con scaglie di parmigiano.



Filetto di maiale con crema di mais arrostito

Matteo Fantini, lo Osteria Personale - Firenze

www.io-osteriapersonale.it/ITA/index.php

Filetto di maiale, crema di mais arrostito, cipollotto, olive, caffè.

Ingredienti

Filetto di maiale
Ossa di maiale
Mais salato e tostato
Mais
Cipollotti bianchi
Caffè (polvere e liquido)
Sedano, carota e cipolla
Olive taggiasche sott'olio
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe e rosmarino



Prepariamo un jus con le ossa di maiale, sedano, carota e cipolla ed una volta pronto aggiungiamo il caffè liquido.

Disponiamo le olive su una teglia e inforniamole a 75°C per 10 ore finché non saranno completamente disidratate.

Trituriamo in un mortaio il mais salato.

Condiamo il maiale con olio, sale, pepe e rosmarino e cuociamolo sottovuoto a 65°C per 25-30 minuti.

Cuociamo prima il mais al vapore, ricaviamone i chicchi e poi tostiamoli in una padella ben calda: frulliamo e setacciamo ottenendo una crema liscia ed omogenea.

Priviamo i cipollotti bianchi della parte verde, condiamoli con olio, sale e pepe e cuociamoli al cartoccio in forno a 200° C per circa 15 minuti.

Scottiamo il filetto di maiale su ogni lato in una padella calda con olio extravergine.

Impiattamento

Disponiamo sul piatto la crema di mais arrostito, adagiamo sopra il filetto di maiale, insaporiamo poi con il jus di maiale al caffè e guarniamo con i cipollotti, il mais salato. Concludiamo con un pizzico di polvere di caffè.

La Francesina in brodo

Andrea Perini, ristorante Al 588 - Pontassieve (Fi)

www.ristoranteal588.com/it/

Una ricetta che nasce dall'incontro di due grandi classici della tradizione natalizia, il lesso e i tortellini in brodo.

Per la pasta

4 uova (2 intere 2 rossi), 140 gr farina 0,
100 gr farina di semola, 1 pizzico di sale
1 cucchiaio olio extravergine

Per il ripieno

1 coda di manzo, 1 guancia di manzo,
1/2 lingua di manzo, 2 carote,
2 coste di sedano, 5 cipolle rosse
500 gr pomarola, sale, pepe, olio extravergine

Per la crema di cipolle

3 cipolle rosse, sale, olio extravergine

Decorazioni

1 carota, 2 taccole, 50 gr di cavolfiore,
germogli di broccolo
Olio extravergine monovarietale casaliva
"millenario" del maso botès (Trentino)

In una pentola mettere in acqua fredda i vari pezzi di carne con carote, sedano e una cipolla leggermente passata in padella, salare, portare ad ebollizione e lasciare sul fuoco lento per circa 4 ore. Separare il brodo filtrandolo per eliminare le impurità, spellare la lingua e disossare la coda e lasciar raffreddare. Tagliare le rimanenti cipolle e passarle in padella con olio evo e sale, lasciandole sul fuoco per circa un'ora bagnandole con il brodo. Aggiungere la carne fatta a cubetti e continuare la cottura aggiungendo la pomarola, fino a far asciugare la preparazione. Tagliare il tutto finemente a coltello e far raffreddare in frigo. Impastare le uova con la farina, la semola, il sale e un



cucchiaio di olio; avvolgere nella pellicola e far riposare almeno 30 minuti. Stendere la pasta, formare dei cerchi con un coppapasta, aggiungere il ripieno e chiudere a forma di cappelletto. Avvolgere le cipolle ancora con la buccia nell'alluminio e infornarle a 180° C per 2 ore, a cottura ultimata sbucciare e frullare con brodo, olio evo e sale fino a raggiungere una consistenza omogenea. Passare al setaccio. Tagliare le verdure a cubetti e scottarle in acqua salata per un minuto, scolarle e passarle in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere i colori. Spennellare una scodella con la crema di cipolle calda, cuocere i cappelletti in acqua e sale per circa 3 minuti, scolarli, condirli ad olio con le verdure di decorazione e metterli sul fondo della scodella insieme ai germogli di broccolo e, davanti ai commensali, versare il brodo bollente.

Insalata di coscia d'anatra

Gabriele Andreoni, ristorante Gurdulù - Firenze

www.gurdulu.com

Insalata di coscia d'anatra, verdure al sale, lamponi e foie gras.

Ingredienti

2 cosce d'anatra
 2 lt di brodo di pollo
 1 scorzonera
 2 scalogni
 1 patata viola
 1 topinambur
 1 rapa rossa
 2 cime di cavolo romano
 1 carota viola
 Sale grosso
 Sale fino
 Pepe
 Fondo d'anatra
 2 scaloppe di foie gras d'anatra
 Lamponi
 Olio evo

Cuocere nel brodo di pollo le cosce d'anatra per circa 2 ore. Spolare le anatre e sfilacciare la carne. Condire con olio evo, sale e pepe. Nel frattempo cuocere le verdure, ben lavate, sotto sale grosso per circa 40 minuti in forno



a 150°. Ripulire le verdure dal sale in eccesso e tagliare a piacimento.

Arrostire il foie gras in padella e tagliarlo a cubi non troppo piccoli.

Montare l'insalata con alla base la carne, uno strato di foie gras e ultimare con le verdure.

Guarnire con alcuni lamponi disidratati.

Servire con del fondo d'anatra nel quale sono stati infusi dei lamponi freschi.

Gola Gioconda

Il piacere della tavola
con leggerezza e ironia

Un sistema di
comunicazione per
chi ama, produce,
consuma cibo di **qualità**

Da quindici anni un modo di raccontare l'enogastronomia con leggerezza e ironia. Oggi molto più di una rivista, un sistema di **comunicazione** integrato che mette a disposizione un insieme di strumenti in grado di raggiungere un vasto e differenziato pubblico.

www.golagioconda.it

la rivista on line e il sito
Il nostro expo, i cookingshow
e la Bottega di Gola.

 @golagiocondait

 @golagioconda1



Toscana sempre più dolce

Premi e riconoscimenti per i maestri pasticceri

Da anni ormai la Toscana primeggia nelle competizioni riservate alla pasticceria e alla cioccolateria. Cuore dolce di questo primato è Prato dove lavorano due tra i più premiati pasticceri italiani ma che hanno conseguito attestati in tutto il mondo.

Paolo Sacchetti e **Luca Mannori** anche in questo 2017 sono i più premiati. La guida

del Gambero Rosso delle migliori pasticcerie d'Italia li vede confermati ai massimi livelli. Al primo posto c'è ancora Paolo Sacchetti (Nuovo Mondo, Prato) che mantiene le "tre torte". Ne meritano due Luca Mannori, sempre di Prato e **Riccardo Patalani** di Viareggio. Per Luca Mannori un altro recente riconoscimento è arrivato con la sua



Andrea e Paolo Sacchetti

Pasticceria Nuovo Mondo

Via Giuseppe Garibaldi 25, Prato

Pasticceria Luca Mannori

Via Alessandro Lazzaroni 2, Prato

Pasticceria Patalani

Via Giuseppe Zanardelli 183, Viareggio

The Food Factory

Via Faentina, 169/3/5, Fiesole (FI)

“crema spalmabili alle nocciole IGP” che si è aggiudicata il primo posto agli International Chocolate Awards, manifestazione a cui hanno preso parte 50 paesi e oltre 2500 prodotti. A Viareggio c'è Riccardo Patalani che recentemente ha ricevuto la medaglia d'oro del simposio tecnico di AMPI (L'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani).



Riccardo Patalani





Andrea Bianchini



Un gradito ritorno sulle scene è quello di **Andrea Bianchini** anche lui fresco di medaglia d'argento alla finale mondiale 2017 degli International Chocolate Awards. Lo abbiamo incontrato alla presentazione della sua linea per Food Factory.

«Voglio fare un prodotto unico nel suo genere, che esprima il mio carattere, la mia crescita come artigiano ed il mio percorso come uomo. Un nuovo inizio che parla di cacao dall'inizio alla fine».

Quattro linee di prodotti: le Tavolette, le Spalmabili, i Biscotti e i Cioccolatini con tutti i gusti vincitori dei premi europei e mondiali. In questa nuova avventura Bianchini si dedicherà anche alla pasticceria



con la linea di croissant e lievitati disponibili ogni giorno al The Food Factory Caffè ed una speciale selezione di panettoni, tradizionali e al cioccolato, dedicati al Natale. E per il futuro Andrea ha già in mente un progetto ancora più ambizioso dedicato ad una linea di dolci studiati per la ristorazione.

The Food Factory nasce nel 2016 alle Caldine dall'esperienza di BACHINI & BELLINI ricevimenti, l'eccellenza nell'arte del ricevere.

Dove sorgeva un ex fabbrica di mobili, The Food Factory ha dato vita alla manifattura del cibo: uno spazio contemporaneo ed innovativo, in continua evoluzione, dove

coesistono il Caffè e il Lunch service al piano terra, il Bistrot e i laboratori di Cucina e Pasticceria al primo piano e gli spazi per Eventi.

Un locale che cambia in base all'ora e all'occasione, per offrire un servizio cucito sui desideri dei clienti.

Alla base del lavoro di The Food Factory sta la passione e l'amore per il cibo: la selezione di materie prime genuine e di qualità e l'artigianalità del lavoro fatto a mano trovano espressione nella finissima pasticceria, nella pasta fresca, nelle carni selezionate e nel pesce sapientemente lavorato. Tutto a The Food Factory è rigorosamente fatto in casa.

[Foto di Luca Managlia]

Anche il tartufo ha sete

Prezzi alle stelle per il tuber magnatum pico. Sei, sette, anche ottomila euro al chilo. È il prezzo del tartufo dopo un anno segnato dalla siccità

L'impennata dei prezzi riguarda tutta Italia e ovviamente le due regioni più importanti per questo settore della nostra economia, soprattutto per l'export che genera, il Piemonte e la Toscana.

Nella nostra regione i cercatori ufficiali sono 3.500 e in questo periodo, in particolare, sono tutti impegnati nella ricerca del "tuber magnatum pico". A proposito sapevate che nelle fatture di acquisto si deve indicare il nome in latino del prodotto?

Tra siccità, burocrazia e norme bizantine (l'iva al 10% sul prodotto e al 22% sullo stesso prodotto trasformato per esempio) il settore resta comunque uno dei più interessanti non solo per la prelibatezza del prodotto ma anche per l'immagine che



genera e l'interesse che suscita in tutto il mondo. Per i pezzi migliori fanno a gara gli chef stellati di tutto il mondo e il "nostro" tartufo viene spedito quotidianamente in oltre 20 paesi.

Anche tra i produttori evidentemente si avverte la necessità di dare nuovi sbocchi alla loro professionalità, così oltre alle consuete sagre e fiere, alle aste e alla promozione dell'ambito della ristorazione si



fanno strada nuove iniziative. Ne abbiamo avuto una conferma nella visita all'azienda di Stefania Calugi di Castelfiorentino dove la giovane proprietaria ha allestito un vero e proprio percorso, fisico e virtuale, per conoscere meglio il prodotto.

I pannelli guidano alla scoperta, le piante sono quelle che trovereste nel bosco e poi la possibilità di toccare, annusare e ovviamente acquistare. Il percorso sarà aperto al pubblico tra breve.

Per chi ha più tempo e risorse poi c'è l'esperienza della raccolta.

In uno degli appezzamenti di proprietà dell'azienda si può infatti partecipare a una ricerca con i cani addestrati.

Un'emozione destinata a lasciare il segno.





Le ricette

Ciò che rende il tartufo un perfetto condimento è il suo profumo intenso e particolarissimo, abbinato ad un tenue e piacevole sapore.

Il valore del tartufo si evince soprattutto nel profumo, che sprigiona soltanto quando è nella fase di maturazione e che può essere percepito per circa dieci giorni dal momento della raccolta; la tipologia di profumo

In occasione della presentazione della "Strada del tartufo" si Stefania Calugi lo chef Diego Spatari Tironi ha preparato un menù a base ovviamente di tartufo. Dai tagliolini, alla tartare fino al dessert.

- Fagottini di pasta fillo in sorpresa di carciofo su patata viola e dadolata di zucca gialla al miele di acacia.
- Cialde di polenta al cavolo nero in glassa di burro tartufato.
- Mousse tiepida di patate al Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi con affettato di tartufo e croutons di segale al timo.
- Degustazione delle creme di verdure con varie tipologie di pane e crudité di vegetali.
- Linguine di Campofilone al tartufo mantecate alla zucca gialla con tartufo fresco, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e nocciole tostate.
- Tartare di Chianina battuta a coltello su salsa Bearnaise al profumo di zafferano, meringata salata e affettato di tartufo.
- Crumble di amaretti con pasticcera di mandorle e tartufo, Cialda di Montecatini e gelée di balsamico Modena DOP.



Tartare
di Chianina

Mousse tiepida di patate



Linguine di Campofilone

è anche legata all'origine del tartufo dal momento che la pianta madre esercita una certa influenza che ne determina alcune caratteristiche.

Per usare i tartufi occorre grattugiarli oppure tagliarli a lamelle con l'apposito affettatartufi; al tartufo si abbinano perfettamente cibi come i formaggi (es: grana, mascarpone, pecorino), alimenti contenenti quei grassi che esaltano il profumo del tartufo (es: panna, burro, olio d'oliva non fruttato), le salse a base di latticini (es: besciamella, crema, ecc.) uova, polenta, le verdure dal sapore delicato e con una spiccata tendenza dolce (es: patate, zucca, ecc.), legumi secchi (es: fagioli, ceci, lenticchie), le carni bianche, il pesce, i crostacei e i molluschi.



Birrari del Chianti



CHIANTI BREW FIGHTERS

Una storia di amicizia
e passione alla base di un'impresa

Questa storia si potrebbe raccontare anche come una fiaba.

C'era una volta, anzi c'erano una volta, tre amici, da sempre. Le stesse scuole, gli stessi giochi d'infanzia, poi crescendo le stesse passioni. La musica per esempio, il punk ma anche il rock. E allora cosa di meglio che formare una band?

È il 1998 e il terreno in cui si muovono i tre amici di liceo è quello del Valdarno, tra San Giovanni e Cavriglia. Poi alla passione per la musica se ne aggiunge un'altra, comune agli adolescenti: la birra. Ed è proprio una passione perché i tre cominciano non solo a berla ma organizzano viaggi e spedizioni per andare a degustarne sempre di migliori. Il passo successivo? Farsela, quella birra. Sarà il garage di casa la prima fabbrica di birra e i risultati non proprio esaltanti. "Più quella che si buttava che quella che si beveva", ricorda Marco, uno dei tre. E allora bisogna studiare. Lui intanto divaga un po' e diventa sommelier mentre Stefano va a lavorare in un birrificio vero, Giulio

già allora sovrintende e assicura che sta mettendo a punto il palato per essere un ottimo degustatore. Passano gli anni e i tre si ritrovano con la stessa passione. Nel frattempo ognuno ha fatto le sue scelte ma quella passione chiede ancora di essere coltivata. Il sogno, forse mai pienamente confessato, diventa realtà nel 2016 quando decidono di aprire un loro birrificio. E qui viene fuori l'altra passione davvero difficile da spiegare, i tre vogliono fare la birra nel Chianti. Già proprio nella terra più consacrata al vino dove nient'altro sembra avere importanza e dignità loro vogliono andare a fare birra. Una follia? "Non tanto, spiega ancora Marco, prima di tutto ci vuole un terreno in cui la natura sia il più possibile protetta, acqua buona e poi chi ha detto che il brand del Chianti non possa sposarsi anche con la birra? Ma c'è anche un'altra ragione che porta i tre ad aprire Chianti Brew Fighters a Radda in Chianti ed è la presenza di turisti. Certo perché loro non pensano solo a una fabbrica ma anche a un luogo da visitare, dove ci si





possa sedere (magari guardando le vigne) e sorseggiare una scura o una ambrata. Trovato il capannone il resto viene da sé. Dal 2016 Chianti Brew Figheters ha una capacità produttiva di 4.500 litri al mese, un catalogo di cinque birre che vanno dalla Vergine (bianca) alla Villana (Golden Ale), dalla Serpe (ambrata) alla Bestemmia (Strong Ale) fino alla Selva la scura, tutte ad alta fermentazione.

Stefano, quello che ancora studia e inventa, sta lavorando soprattutto per portare davvero il Chianti dentro a queste bottiglie. “Il passo

successivo, dice, sarà proprio trovare materie prime sul posto”. Intanto c’è la “Vergine” che viene prodotta con frumento trovato in zona da quello che probabilmente è l’ultimo produttore di grano del Chianti. Ma per le feste debutta la “Bestemmia di Natale” con miele di castagno (locale) e spezie. E poi c’è il sogno, “fare una birra con il mosto d’uva, allora si che avremmo messo il Chianti in bottiglia”. A proposito di bottiglie, originali le etichette che riportano frasi dalla Divina Commedia, in ognuna c’è un accostamento alla qualità della bevanda con un esplicito richiamo. Quando non sono a Radda Marco e gli altri sono alle fiere e alle manifestazioni dove la loro birra comincia a essere conosciuta e apprezzata. Il mercato di Chianti Brew Figheters per ora è soprattutto quello locale anche se tra gli avamposti nazionali dove si può trovare la loro birra c’è già l’Abruzzo, il Veneto e il Friuli. Ma se passate da Radda in Chianti la sosta è d’obbligo, una visita all’impianto e poi la degustazione ammirando le vigne, per una volta non protagonisti.





Chianti Brew Fighters

Via Guido Rossa, 10/C
Radda in Chianti

Il birrificio è aperto al pubblico per la vendita diretta. Su richiesta visite guidate e degustazioni. Info: +39 366 8370024

Dante sulle bottiglie

“Stavvi Minòs, orribilmente, e ringhia.
Esamina le colpe ne l'intrata;
giudica e manda secondo ch'avvinghia”.
Dante, Divina Commedia, Inferno, Canto V







Il Natale e il Capodanno che non ti aspetti

**Non tutti festeggiano il Natale
allo stesso modo e non nella data
convenzionale che conosciamo.
E il Capodanno?
Spesso è legato alle stagioni**

Come ben sappiamo, il Natale cristiano festeggia la nascita di Gesù.

La sua data è documentata nei calendari delle festività religiose a partire dal III-IV secolo d. C., ma la giornata del 25 dicembre fu stabilizzata solo in seguito, dopo che diverse tradizioni avevano sostenuto, nei primi secoli del cristianesimo, anche date diverse. Oggi il Natale viene celebrato in quel giorno da tutti i cristiani, tranne che dagli ortodossi russi. Questo perché la Chiesa ortodossa russa continua ad adottare il calendario giuliano (dovuto cioè a Giulio Cesare) invece di quello gregoriano, diffuso nel 1582 grazie a papa Gregorio XIII per rimettere in pari le date di inizio delle stagioni astronomiche con il calendario civile. Risultato: il Patriarca di Mosca e di tutte le Russie celebra la messa di Natale il 7 gennaio, 13 giorni dopo il nostro Natale.

Ma come si festeggia il Natale in tutto il mondo? Basta fare una ricerca sul web per scoprire tradizioni davvero inusuali, a volte dettate dal clima e dalle stagioni (perché se da noi adesso è inverno, nell'altro emisfero è estate!).

E così in **Australia** il cenone di Natale è a base di barbecue e rigorosamente in spiaggia.

In **Groenlandia** invece mangiano *Mattak*, pelle di grasso di balena, e *Kiviak*, un piatto che consiste in carne grezza di un auk, un uccello artico, avvolto in una pelle di foca e seppellito sotto una roccia per diversi mesi prima di Natale.

In **Giappone** il Natale non è mai stata una ricorrenza molto sentita, ad eccezione delle poche tradizioni laiche come le illuminazioni e lo scambio di regali; inoltre il colore rosso simboleggia la morte.



Tuttavia quarant'anni fa si è instaurata la tradizione bizzarra di pranzare a base di pollo fritto della celebre catena KFC (Kentucky Fried Chicken, una catena di fast food) perché reperire e cucinare il tacchino è praticamente impossibile. A **Caracas**, la capitale del Venezuela, gli abitanti della città ogni vigilia di Natale si recano in chiesa fin dalle prime ore del mattino sui pattini a rotelle. Le strade della città vengono chiuse al traffico per consentire alle persone di pattinare in sicurezza. Una volta tornati a casa, preparano la cena di Natale a base di *Tamales*, tortilla di farina di granturco farcita con carne e poi cotta al vapore. In Messico, nella regione di **Oaxaca**, si svolge la *Noche de Rabanos*, la notte dei ravanelli, un festival d'arte che si tiene ogni anno il 23 dicembre, in cui gli artigiani locali competono intagliando l'ortaggio



in sculture elaborate. Il ravenello gigante locale, secondo una tradizione antica di secoli, è stato scelto per essere onorato e intagliato e usato come tipico rito di Natale.

La sera della Vigilia di Natale sulle **tavole svedesi** non manca mai il *Christmas Porridge* o *Julgröt*, una specie di pappa con riso, burro, cannella e zucchero. La tradizione vuole che all'interno del dolce si nasconda una mandorla e chi la trova si sposerà entro la fine dell'anno nuovo.

In **Norvegia** la renna costituisce uno dei piatti principali del pranzo natalizio e viene venduta sotto forma di salsiccia.

In **Ungheria** in occasione del Natale troverete sempre sulle tavole piccoli panini dolci ai semi di papavero. Secondo la tradizione bisogna lasciarne uno da parte per Babbo Natale nel camino accanto ad una mappa di Budapest per aiutarlo nella consegna dei regali.



E il Capodanno?

Ancora oggi in diverse parti del mondo il Capodanno è collocato in altre date, spesso legate alle stagioni, in particolare alla Primavera. L'equinozio di marzo, o comunque altre date del risveglio della natura, sono da sempre state considerate perfette per un nuovo inizio. Anche in Italia nei secoli passati si festeggiava spesso il nuovo anno a primavera, magari in coincidenza con la festa dell'Annunciazione dell'Angelo a Maria, il 25 marzo. Esiste anche un capodanno "sociale", quello di settembre, alla ripresa delle scuole e del lavoro.

In **Estonia**, la gente festeggia il giorno di Capodanno mangiando ben sette volte durante tutto il giorno, per assicurare l'abbondanza nel nuovo anno!

In **Bolivia** si usa preparare una torta e

informatarla con una bella moneta all'interno. Per il classico cenone di Capodanno, dopo averla tagliata a fette, si distribuisce e colui che troverà la moneta si dice che avrà tanta fortuna nell'anno in cui si sta per entrare. In **Spagna**, allo scoccare della mezzanotte si mangiano 12 acini d'uva, uno ad ogni rintocco dell'orologio.

In **Argentina** il Capodanno capita in piena estate. In tutto il Paese è considerato un momento da passare con familiari ed amici e sulle tavole non manca l'*Asado* (carne di manzo cotta alla brace, interiora e salsicce): condito con il *chimichurri* (una miscela di spezie fresche con olio, aceto e limone).

21 aprile - 1° maggio 2018

Fortezza da Basso, Firenze

ZERO salute e.... tempo libero CENTO

Mostra di prodotti e servizi che migliorano
la qualità della vita. A tutte le età.



Info per espositori:
055 8953651 | info@sicrea.eu

Un'iniziativa di
Firenze Fiera
all'interno della

 **Mostra
Internazionale
dell'Artigianato**
sapere e fare dal 1931

Il panettone sugli scudi



Da Quarrata in giro per l'Europa e primo tra gli italiani il dolce dei Fratelli Lunardi



I primi mille panettoni sono partiti alla fine di novembre, destinazione Germania, Svizzera, Inghilterra e Francia. E già per un italiano vendere un dolce ai cugini d'Oltralpe è un capolavoro ma i Fratelli Lunardi in questi giorni si godono anche il successo che gli ha tributato una delle riviste più affermate del settore, *Il Gambero Rosso* che ha inserito nella classifica dei panettoni più buoni del 2017 proprio il loro "Classico". Un elenco in cui gli esperti del Gambero hanno selezionato i migliori prodotti di pasticceria da tutta Italia e in cui i pasticceri di Quarrata si sono meritati un posto, tra l'altro gli unici in Toscana.

Una vera azienda di famiglia che Massimiliano e Riccardo ereditano dai genitori e a cui danno un nuovo volto a partire dal 1966. I due si dividono i compiti, il primo la pasticceria con un autentica passione per il lievito madre e la lievitazione naturale, il secondo per il cioccolato.

Fratelli Lunardi
Il laboratorio con bottega

Via Lucciano 33-39
Quarrata (PT) - Italia
+39 0573 73077
info@fratellilunardi.it

I negozi

Strada Statale Fiorentina
loc. Bottegone 556

Sottarno, Via Maggio, 53r
Firenze





Nel 2002 fondano “La Molina”, azienda di cioccolato artigianale di alta qualità e nel 2014 si concentrano sul brand di famiglia che da quel momento caratterizzerà tutte le produzioni dell’azienda. Oggi Fratelli Lunardi allo storico laboratorio con bottega di Quarrata ha aggiunto il negozio in località Bottegone, sulla via che da Firenze va a Pistoia e anche nel capoluogo toscano in via Maggio. Oltre ai negozi è cresciuta la capacità produttiva, anche se l’azienda resta un vero esempio di impresa artigianale, così proprio questo anno si pensa di arrivare a sfornare cinquemila panettoni, compreso i mille che hanno già passato la frontiera. Un prodotto fresco, da consumare nel raggio di 45 giorni al massimo, con materie prime selezionate (burro fresco di Normandia, miele delle colline lucchesi, vaniglia naturale dal Madagascar, solo per citarne alcuni). Alla base di un buon panettone e di





qualsiasi lievitato c'è il lievito madre e qui a Quarrata l'uomo che ne custodisce il segreto ma soprattutto che lo mantiene in vita è Massimiliano. “In questi giorni di preparazione dei dolci per le feste natalizie, ci racconta, vivo in simbiosi con lui. Se lui chiama, perché ha bisogno di essere rinfrescato, io corro, fossero anche le tre del mattino”. Anche questo è frutto di tradizione ed esperienza, quella che i due fratelli hanno ereditato dai genitori fornai ma a cui hanno saputo aggiungere ingegno e imprenditorialità. Così accanto ai classici come il panettone in questi anni il catalogo dei prodotti si è arricchito con il “Moro Pan Speziato” (un dolce natalizio ricco di canditi di arancia e limone, mandorle Sicilia e nocciole Piemonte IGP. Bagnato con liquore all'arancia, ricoperto di gianduia e cioccolato) dei famosi “Cantucci” e più recentemente dei “Biscotti Mignon” e di quelli alle mandorle o al lime.



La Toscana si scopre Bio

**A Firenze
dal 23 al 25 marzo
la mostra mercato
dei prodotti biologici**

In una fase di grande crescita della produzione e consumo di prodotti biologici FIRENZE BIO offre, in una vetrina di grande prestigio, l'occasione per un approfondimento sui temi legati al benessere, dall'alimentazione alla cura del corpo, dall'educazione alla sicurezza.

Non solo mostra mercato ma una serie di eventi che coinvolgeranno gli splendidi spazi della Fortezza da Basso e il resto della città. Convegni, degustazioni, cooking show, special parties nelle sale monumentali della Fortezza, iniziative nelle scuole, menù dedicati in oltre 50 ristoranti della città, il coinvolgimento delle più importanti realtà produttive del paese.

Queste le occasioni di confronto e discussione offerte da FirenzeBio in collaborazione con **Terra Nuova**.

Quando e dove

A Firenze, Fortezza da Basso dal 23 al 25 marzo 2018. Ingresso Libero.

Info e contatti

www.firenzebio.com

info@sicrea.eu

tel. +39 055 8953651

Luna di miele

I problemi dell'apicoltura (quella appena è stata probabilmente la peggior stagione degli ultimi trenta anni) al centro di un convegno con Andrea Terreni (presidente coop Apitoscana), Mauro Grasso (apicoltore, autore de "La rivoluzione dell'alveare"), Michele Campero agricoltore (apicoltore, ideatore del primo metodo di lotta meccanica alla varroa), Accademia dei Georgofili, Mimmo Tringale (direttore Terra Nuova), Regione Toscana.

La verde toscana si scopre Bio

I dati si riferiscono all'ultimo censimento sull'agricoltura toscana (settembre 2012) e da quei dati emerge che le aziende biologiche in Toscana sono 2.442 (il 3,4% del totale). Il biologico che va forte in Toscana è essenzialmente quello che si dedica alle colture, mentre rimane in secondo piano il biologico

applicato all'allevamento. Fra le Province più attente al bio risulta Siena, che ha una percentuale di aziende che dichiarano una produzione biologica sia per quanto riguarda le coltivazioni che l'allevamento pari al 5,8% sul totale delle aziende della provincia. Firenze si colloca al secondo posto, con il 4,6%.



Il Bio nello sport

Convegno in collaborazione con il Comune di Firenze. Intervengono nutrizionisti, dietologi, allergologi. Invitate tutte le società sportive fiorentine e grandi campioni. L'iniziativa è preceduta da attività promozionali nelle scuole.

La cucina sana si scopre golosa

Qualificati ristoranti fiorentini (e non solo) inseriranno nei giorni della mostra accanto ai loro menù tradizionali quelli predisposti con l'uso di prodotti biologici, particolarmente evidenziati con una apposita "carta". L'iniziativa è organizzata in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti.



www.firenzebio.com

Un futuro per i grani antichi

La diffusione tra i consumatori di grani che non hanno subito alterazioni porta con sé anche problemi legati alla loro diffusione e certificazione.

Questo l'oggetto del seminario con Stefano Benedettelli (Università di Firenze), Pier Luigi Rossi (medico specialista dell'alimentazione, Università di Bologna e Urbino), Riccardo Bocci (Reti Semi Rurali), Rosario Floriddia (omonima azienda agricola), Marco Bignardi (Toscana Biologica), Gabriele Cini (maestro pasticciere), moderatore Gabriele Bindi (autore di "Grani antichi. Una rivoluzione dal campo alla tavola).

Oltre al biologico

Ci aspettiamo un passo avanti anche dal mondo del biologico.

Il tema delle agricolture innovative a basso impatto aziendale sarà al centro della tavola rotonda con Marilia Zappalà (agricoltura sinergica), Matteo Mancini (agricoltura organica-rigenerativa), Carlo Triarico (agricoltura biodinamica).

Degustazioni e cooking show

Molti sono gli ambienti all'interno della Fortezza in cui si potranno degustare degli assaggi proposti dagli espositori o consumare pasti completi a cura di grandi chef, per associare la qualità, in senso ampio, del cibo, a strutture architettoniche uniche la cui edificazione risale ai primi del 500.

Ricordi unici per i degustatori!



Agli italiani piace speziato (ma non troppo piccante)



Dire “spezie” è facile, cucinare con le spezie è tutta un'altra storia: quali scegliere, come combinarle, ma soprattutto in quale proporzione miscelarle. Non a caso il segreto custodito gelosamente da molti chef indiani è proprio la giusta quantità da usare per insaporire i piatti in modo impeccabile.

«Le spezie sono la parte essenziale della cucina indiana. Quali non possono mancare? Curcuma, peperoncino, cumino, coriandolo».

A rispondere è Umar Malik: dal 2010 gestisce il ristorante “Zafferano” a Firenze, unendo la cucina del Punjab pakistano a quella indiana, oltre a proporre solo carne *halal*, macellata e lavorata secondo quanto stabilito dalla religione musulmana. Il background culinario di Umar è vario, come le spezie che usa nei piatti: originario del

Pakistan è cresciuto sotto l'influsso della cucina del nord dell'India, ma da ventisette anni è in Italia, dove per dodici ha lavorato in un ristorante fiorentino di specialità toscane.

Un occhio sulla cucina italiana è sempre utile, visto che alcuni piatti indiani, molto speziati in patria, spesso sono rivisitati in chiave “light” per venire incontro al palato occidentale. Il *korma* di pollo, ad esempio, piatto di carne marinata nelle spezie, in India viene servito molto piccante, in Europa invece la nota intensa viene smorzata. «Per fare questo utilizziamo lo yogurt e non la besciamella come succede ormai in molti ristoranti indiani – ci tiene a precisare Umar Malik – lo yogurt è un prodotto molto delicato che va usato con



una cura costante, altrimenti si brucia. È un ingrediente tradizionale che in India fu impiegato anche ai tempi dell'arrivo degli inglesi: loro erano grandi amanti della cucina indiana, però non riuscivano a mangiare piccante».

L'uso delle spezie cambia a secondo della zona: dal nord al sud dell'India, dal Kashmir fino al Kerala ogni regione ha la sua cucina tipica e spesso le popolazioni di un territorio conoscono poco i piatti dei "vicini di casa". «Ai tempi della cucina indiana antica, quella Mughlai, si mangiava principalmente carne arrosto o con salse, poi le usanze sono cambiate a causa di diversi influssi, anche dopo l'arrivo degli inglesi. L'uso delle spezie si è sviluppato negli ultimi trecento anni principalmente per dare

più gusto al cibo». E i toscani quali piatti *indian style* preferiscono? «I più richiesti dai nostri clienti, soprattutto fiorentini, sono il classico pollo al curry, pollo zafferano, la nostra specialità molto simile al *korma* ma con l'aggiunta di mandorle e zafferano, e il *chicken tikka masala* (ndr. bocconcini di pollo marinato con spezie e yogurt, in una salsa cremosa)».

Infine un consiglio per le feste, un piatto indiano da portare in tavola per un "banchetto" diverso, più speziato: il pollo *tandoori*. «È marinato con yogurt e spezie: peperoncino macinato, curcuma, coriandolo macinato e cumino macinato. Per quattro cosce di pollo ci vuole mezzo chilo di yogurt, due cucchiaini di peperoncino rosso e un cucchiaino delle altre spezie.

In alternativa si può usare una miscela di spezie, *tandoori masala*, che ormai si trova anche nei supermercati. Per cucinarlo secondo la ricetta tipica servirebbe il forno tradizionale indiano *tandoor*, ma anche in quello italiano è possibile ottenere un buon risultato, non proprio uguale all'originale ma simile».

E la cucina indiana finisce sul grande schermo

La storia di un piatto tipico, il *dhansak* (carne di montone con lenticchie e verdure, accompagnata da riso integrale caramellato), e quella di un'avvocata in carriera che vuole riscoprire le proprie origini, invitando la famiglia a cena per gustare questa elaborata ricetta. I profumi e i sapori della cucina indiana sono finiti anche sul grande schermo in occasione la diciassettesima edizione del *River to River Florence Indian Film Festival*, che all'inizio di dicembre ha riservato una serata speciale



proprio ai piatti indiani: da una parte il cortometraggio "Stir" della regista indo-canadese Niara Modi, dedicato al legame tra cibo e tradizione grazie alla storia di Laila, avvocatessa alla ricerca delle sue origini; dall'altra un approfondimento culinario sulle spezie nella cucina indiana grazie a esperti del settore, tra cui Umar Malik.



CASA IN&OUT

a cura di Sicrea

Un'iniziativa di
Firenze Fiera
all'interno della

Mostra
Internazionale
dell'Artigianato
sapere e fare dal 1931



21 aprile - 1° maggio 2018

Fortezza da Basso, Firenze



Arredamenti per interni ed esterni, Tecnologia e Servizi per l'Abitare

www.casaineout.it

 casaineout

Info per espositori:
055 8953651
info@sicrea.eu

La Toscana fresca e giovane




**Al Colombaio Maurizio Bardotti
si conferma uno degli chef
più interessanti.
E la Michelin lo premia**

Tra i borghi più antichi e belli della Toscana c'è sicuramente Casole d'Elsa in provincia di Siena. Proprio ai piedi del borgo di Casole d'Elsa, talmente vicino da poterlo raggiungere anche con una brevissima passeggiata, c'è un luogo estremamente accogliente: il Residence "Il Colombaio".

[Foto di Giorgio Dracolopus]



Bavette



Questo è il regno della signora Mariva Benucci che con la sua passione ne ha seguito le trasformazioni fino ai successi odierni. La prima svolta è nel 2000 quando al ristorante arriva lo chef Vincenzo Di Grande, con lui nel 2003 anche la prestigiosa “Stella” della Guida Rossa Michelin. Dal mese di Marzo 2014 lo Chef Executive del Ristorante “Il Colombaio” è Maurizio Bardotti.

Maurizio è giovane ma dopo gli studi ha fatto tanta esperienza, molta sul territorio senese, e un incontro importante con lo chef Costantino Servedio (insieme al ristorante “Lampolla” di San Gimignano). Per due anni è stato da “Arnolfo” a Colle Val d’Elsa con Gaetano Trovato e infine a Badia a Coltibuono. Con questo curriculum ricco di eccezionali esperienze, Maurizio Bardotti, nel marzo 2014, arriva al ristorante “Il Colombaio” ed è, da subito, con grande soddisfazione anche della signora Mariva Benucci, un grandissimo successo, visto che, alla fine dell’anno, gli viene confermata la “Stella Michelin”.

Il Residence “Il Colombaio” (la parte più vecchia della struttura era proprio un colombaio) è un bel complesso, dall’atmosfera familiare, con otto comodi appartamenti, di varie misure, arredati con cura.

C’è la piscina, con una bella e panoramica vista sulla vallata, la fornita enoteca, il ristorante “La Sosta” di cucina tipica toscana e il ristorante stellato “Il Colombaio”.

Nel menu troviamo tre percorsi consigliati, “Il Colombaio”, “Rapsodia”, “Ellisse”, segue la carta con ampie possibilità di scelta sia di Terra che di Mare.

Ma veniamo alla degustazione.





Tortelli






Pomodoro,
pomodoro e...
pomodoro

In tavola l'ottimo e fragrante pane assortito, nei vari tipi e sapori. Già con il pane, lo chef Maurizio Bardotti, avrebbe da raccontare un mondo. Infatti, oltre a utilizzare un lievito madre liquido denominato "Li.Co.Li" (lievito in coltura liquida), un lievito con più di 70 anni, che con la sua naturale liquidità permette una maggiore idratazione della farina che supera il 100%, adotta anche farine di grani antichi provenienti da un produttore di grande qualità il "Molino Paciscopi" di Montespertoli (FI).
Tutta la degustazione è stata accompagnata da una bollicina francese semplicemente magnifica: "Champagne Cuvée William Deutz 1998", uno tra i migliori Champagne del Mondo, prodotto dalla "Maison

Champagne Deutz", fondata nel 1838. Sono state servite le seguenti portate:

- *Entrée*
Verdure disidratate - "Dolce Forte Toscano", cannolo ripieno di selvaggina e cioccolato 100%, patatina noisette con cremoso di limone salato
- *Benvenuto*
Gazpacho, anguria e melanzana croccante - Pomodoro finto di baccalà mantecato - Ciliegia di fegatini di pollo
- *Pomodoro, Pomodoro e... Pomodoro*
Tartare di pomodoro candito con gelato all'olio, crema di pomodoro con pomodoro verde fritto, pomodorino datterino giallo agrodolce, bavarese di pomodoro, crema di pane abbrustolito,



Maialino



- pappa al pomodoro glassata con una crema di mozzarella di bufala e polvere di basilico: il tutto appoggiato su un estratto liquido e freddo di pomodoro ciliegino
- Scaloppa di foie gras scottata, sorbetto di peperone e lampone su pan brioche, sgombro marinato, lampone, terrina di foie gras
- Bavette alla finta maionese di cicale, crema d'aglio dolce, pane tostato, salvia disidratata, sopra viene versata una salsa di cacciucco di cicale (in accompagnamento una polpa di cicala scottata e guarnita)
- Tortelli ripieni di faraona, funghi glassati, caviale di aringa e zenzero candito
- Maialino brado di Montaione (FI), della Macelleria e Salumificio “Il Mattone Due”, aglio nero, cremoso di mandorla amara, pomodori piccadilly affumicati, ripieni di pappa di brodo di aglio nero
- Piccione, coscia cotta a bassa

- temperatura, petto scaloppato espresso, acciugata fresca marinata, albicocca tostata, cubetto di pane al latte (preparato con il lievito madre liquido) e sopra del mascarpone fatto in casa
 - *Pre-dessert*
Mini foglie di meringa, cremoso al pistacchio, salsa al caffè, gelato allo zabaione
 - *Dessert*
Lingotto di cioccolato fondente 70%, frutto della passione, crema di barbabietola affumicata, pesto di nocciola
 - Gelato di “formaggio primo sale” su zuppeta di fragole, spuma di cioccolato bianco, rum, pepe lungo
- Al Ristorante “Il Colombaio” di Casole d’Elsa, meritatissimamente premiato con “Una Stella Michelin”, ho trovato i sapori sinceri, freschi e giovani della cucina toscana fatta dal bravissimo chef Maurizio Bardotti.

Il cinema in breve

**Incontriamo Andrea Muzzi,
appena premiato al
Roma Web Festival per un
format che svilupperà anche
con Gola Gioconda**



Salve Andrea e complimenti per il premio, la miglior sketch comedy al Roma web festival 2017 è il tuo “Lobbagge”. Ti sei ripreso dai festeggiamenti?

Si! Ma sinceramente è stata una bella soddisfazione. Me la sono proprio goduta!

La serie è davvero molto divertente, com'è nata l'idea?

Portavo in giro nei festival il mio film, “Basta Poco” e spesso mi capitava di confrontarmi con altre registi di produzioni indipendenti. Uno mi colpì particolarmente; nel suo film si vedeva un poliziotto che diceva ad un collega: “Inseguiamo il ladro”. Nella scena successiva il ladro era già in galera. Rimasi perplesso.

Il “maestro” spiegò che questa scelta narrativa era voluta perché lui era per il cinema del non visto, un cinema che combatte l'“ovvio”.

Io pensai che faceva meglio a dire che non aveva i soldi per girare un inseguimento! Insomma lì mi nacque l'idea di un personaggio ottuso che giustificava anche quello che non era possibile.

La storia di Gesù raccontata in un minuto e mezzo e il miracolo del pane e dei pesci trasformato in uno spot per il prosciutto toscano, nessuno si è offeso?

No, anzi... qualche addetto ai lavori ha avuto persino il coraggio di dire che mi ero ispirato ai vangeli apocrifi.

Mi dispiaceva dirgli che non li avevo nemmeno letti...

Come è stata accolta in Tv la serie?

Su Iris il programma è andato benissimo; è stato visto da 1 milione e 300 mila telespettatori, toccando il 2% di share. Numeri notevoli per Iris.

Andrea e Gola Gioconda

Dal successo del format di “Lobbagge” è nata un'idea che insieme svilupperemo. Con Andrea Muzzi abbiamo infatti intenzione di proporre una serie di mini film, anche a scopo promozionale, dedicati al cibo e ai prodotti alimentari. Una comunicazione nuova, vivace, non convenzionale anche un po' irriverente che ben si sposa con il nostro profilo. In fin dei conti noi siamo sempre quelli che parlano di cucina ma “con leggerezza e ironia”. Per informazioni e contatti scrivete a posta@golagionda.it.





È uno stile nuovo adatto alle Tv ma forse più al web. È qui che pensi di sviluppare l'idea?

Il web è un mondo più libero a livello creativo e queste pillole potrebbero funzionare molto bene in rete.

Con Gola Gioconda c'è un'idea di sviluppo proprio in questo senso...

Ti abbiamo visto alle prese anche con una serie dedicata agli educational in cui prendevi in giro chi crede di trovare tutte le risposte sulla rete.

Che rapporto hai con la rete?

Quotidiano. I giornali ormai li leggo online, le ricerche lo faccio quasi sempre sul web. Non sono uno di quei "malati" che ha bisogno di navigare con lo smartphone ogni 5 secondi, io sono fermo allo stadio prima.

Come sai noi ci occupiamo di cibo. Raccontaci qualcosa di te e del tuo rapporto con il mangiare.

Ottimo. Ma da due mesi mi sono messo ad una rigida dieta. Devo perdere 2 kg. È una guerra durissima che per ora sto perdendo io in modo ignobile. Ma non demordo, perdo 2 kg e divento un uomo felice... ora scusatemi devo andare; mi aspetta una grigliata di maiale che è la fine del mondo!

A presto allora e benvenuto nella famiglia di Gola Gioconda.

Un abbraccio e a prestissimo.

Il Festival delle web serie

Il Roma Web Fest è primo festival italiano dedicato alle web serie, ai fashion film e ai prodotti webnativi indipendenti (il terzo al mondo dopo Los Angeles e Marsiglia), promosso dal MiBACT dalla Regione Lazio, laRoma e Lazio Film Commission, la SIAE e molte realtà del cinema italiano.

Il Roma Web Fest crea una rete internazionale con gli altri web fest, permettendo ai filmmaker italiani di fare apprezzare le proprie opere oltre i confini del nostro Paese.

Partner delle più importanti realtà cinematografiche italiane, il festival raggiunge una fama indiscussa e promuove insieme all'università degli Studi La Sapienza il primo corso universitario italiano dedicato alle web serie. L'ultima edizione si è svolta dal 24 al 26 novembre 2017.

Qui il link per vedere una delle storie di Lobbage:

<https://www.youtube.com/watch?v=rL-V4kKqMUFI>





GOLA
gioconda

DICEMBRE 2017

Supplemento a Gola gioconda online.
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.
© 2014 SICREA SRL, TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

DIRETTORE RESPONSABILE: MAURIZIO IZZO

**Redazione: Gianni Carpini,
Luca Managlia, Paula Becattini,
Maurizio Izzo, Giulio Baroni,
Giorgio Dracopulos**

**Progetto grafico: Paula Becattini
www.golagioconda.it**

Credits

Foto di copertina: Luca Managlia

Tutto il materiale pubblicato (foto e immagini) sono di proprietà dei rispettivi autori. L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

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



CAFFÈ
BISTROT



Accogliente
caffè bistrot
con le delizie
dell'equipe di
Tutto Bene



Auditorium
70 posti
per mostre,
convegni ed
eventi privati

Eventi
gastronomici e
food show con
chef rinomati



Il centro molto aperto
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

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

055 8953651

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

GOLA

gioconda

www.golagioconda.it —  [@golagiocondait](https://www.facebook.com/golagiocondait)  [@golagioconda1](https://twitter.com/golagioconda1)  — posta@golagioconda.it

