

4
DICEMBRE
2025

GOLA
gioconda

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

SPECIALE OLIO

A Natale il regalo è l'olio extra vergine di oliva

**Quello buono vale
quello che costa**



1 ♦ 7 ♦ 12
15 ♦ 17 ♦ 21
FEBBRAIO 2026

CARNEVALE DI VIAREGGIO



Fondazione Carnevale
di Viareggio

ILCARNEVALE.COM



Fondazione
Cassa di Risparmio
di Lucca



Il regalo di Natale e l'olio buono

Tra le poche certezze di questi tempi turbolenti c'è quella che a novembre arriva l'olio nuovo. In un batter d'occhio si fa strada nelle cucine, nei ristoranti, nei mercatini, nelle fiere. Ma è soprattutto a tavola che ci regala tutto il suo splendore. Ed è tutto un fiorire di fettunte, pinzimoni e zuppe. Soprattutto zuppe come la stagione invernale richiede e come in Toscana è tradizione da sempre. È la zuppa il piatto simbolo di questa regione, a ogni latitudine la si voglia guardare. Dalla ribollita, alla frantoiana, dal pancotto alla zuppa di legumi e poi l'acquacotta e la farinata di cavolo nero. Se altrove è il risotto o la pastasciutta a farla da padrone qui c'è bisogno della scodella. E su quella scodella niente ci sta meglio che un filo d'olio extra vergine di oliva, olio evo per gli appassionati.

Un prodotto talmente straordinario che gli americani, attraverso l'agenzia per la salute, l'hanno inserito tra le sostanze che fanno bene, come fosse un medicinale.

I giapponesi, da sempre attenti alle proprietà salutari dei cibi, ne fanno un totem.

Ecco perchè dobbiamo fare tutto il possibile per salvaguardare questo prodotto che invece attraversa una fase difficile, soprattutto dal punto di vista della resa per i produttori.

Come consumatori possiamo scegliere quello buono, toscano, certificato e pagarlo quello che è giusto.

Quindi a Natale tra i regali mettete anche una bottiglia d'olio extra vergine, è un regalo intelligente, che esprime amore verso chi lo riceve e amore per la terra che lo produce. ■

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** IL REGALO DI NATALE E L'OLIO BUONO
- 6 LE INTERVISTE DI GOLA** TANTE IDEE, UNA SOLA PASSIONE
- 12 GOLA SPECIALE** BUONO, PREZIOSO, FRAGILE
- 14 GOLA SPECIALE** SAPORI E PROFUMI UNICI MA PER L'OLIO EVO...
- 17 GOLA SPECIALE** I GRASSI SONO BUONI
- 20 GOLA SPECIALE** CHI NON PUÒ RACCOGLIERE LE OLIVE
- 22 GOLA SPECIALE** SE NON È ZUPPA È PAN BAGNATO
- 26 GOLA SOLIDALE** PER LA DEMOCRAZIA DEL CIBO
- 31 GOLA CURIOSA** NON HANNO PREMIATO LA CARBONARA
- 34 GOLA SOSTENIBILE** COMUNI BIOLOGICI
- 38 GOLA SOLIDALE** UN LAVORATORE NON È UN NUMERO
- 43 GOLA SOSTENIBILE** PESCA NEL MEDITERRANEO...
- 48 GOLA SOSTENIBILE** COME SFAMARE 10,3 MILIARDI DI PERSONE
- 52 GOLA CONSIGLIA** L'ALCHIMIA VERDE DELLE SERRE TORRIGIANI
- 56 GOLA CONSIGLIA** SANTABARBARA: LA CUCINA A CARTE SCOPERTE
- 62 COSA E DOVE** MAGMA, GEYSER, SULFUREA: BIRRE UNICHE...

Tante idee, una sola passione

Gabriele Rocchi è uno dei giovani pasticceri più interessanti.

Con il suo panettone ci aveva già conquistati ma la sua idea di pasticceria potrebbe davvero fare la differenza

Gabriele come diventa pasticciere?

Per volontà anche se la strada sembrava segnata in tutt'altra direzione.

Racconta...

Facevo il liceo scientifico sarei dovuto andare all'università ma poi al terzo anno è diventata forte la volontà di lavorare nella ristorazione e nello specifico in pasticceria.

Ma come si fa a 16, 17 anni a desiderare proprio questo?

Sarà stata la famiglia con una grande passione per i dolci, nessun professionista ma tanti dolci di ottima qualità e non solo per le ricorrenze. La nonna materna con i cenci, la mamma con i profiterole e poi il tiramisù che non mancava mai.

Ma il liceo l'hai finito?

Certo e avevo iniziato anche l'università. Ho avuto la fortuna che all'esame di maturità c'era una professoressa del Saffi (uno degli istituti alberghieri di Firenze) che mi ha dato qualche dritta.



Ma intanto avevo cominciato anche a lavorare come cameriere o facchino, quello che trovavo. Fino a quando è successa una cosa che ha cambiato tutto.

Ti va di raccontare?

Sono stato in pericolo di vita, un arresto respiratorio, il soccorso con l'elicottero, il coma. È andata bene ma dal quel momento ho pensato che non potevo più perdere tempo e dovevo provare a fare quello che avevo in testa e mi sono iscritto alla Scuola Tessieri.

Era quello che cercavi?

Sì, anche se è stata dura, otto ore al giorno per tre mesi alla scuola di pasticceria, ma è andata bene e poi finalmente qualche stage e qualche lavoro nelle pasticcerie vere, dal maestro cioccolatiere Sergio Signorini, Filippo e Giancarlo a Prato e poi ancora il Caffè delle Logge. Poi ho provato nella ristorazione a Seggiano da Il Silene ed è stata una bella esperienza con il contatto diretto con i clienti. Arrivare in sala e ultimare una preparazione ti dà tanta adrenalina.

Ma non ti sei fermato?

No, più provavo e più veniva forte l'idea di far da solo. Ne ho parlato con mio fratello Francesco e abbiamo cominciato a fantasticare di mettere su un laboratorio. Nel frattempo provavo

a fare le colombe a casa con una piccola cella di lievitazione e il forno di casa.

Il laboratorio è arrivato.

Sì, e non era nemmeno piccolo, siamo partiti con 200 metri quadri nel 2021.

E cosa fate oltre al panettone che ha già conquistato un posto di tutto rispetto tra i dolci natalizi?

Oltre ai grandi lievitati, il panettone e la colomba, ci siamo dedicati ai biscotti. Abbiamo sviluppato una linea con sei gusti con un lavoro preciso su ingredienti e consistenze partendo dal fatto che molti biscotti promettono un gusto che non c'è, penso ai biscotti al caffè dove il caffè non si sente per esempio, noi invece volevamo l'espresso in un biscotto. Ora i sei gusti sono quello al cioccolato, al caramello salato, al cacao e sale (un fior di sale da Trapani e un cacao Ecuador), un frollino aveva e limone e anche qui con un limone IGP che viene da Rocca Imperiale. I biscotti hanno trovato uno sbocco all'estero e riceviamo molti ordini dagli Stati Uniti.

Grande attenzione agli ingredienti

È solo così che si fa un buon prodotto, noi ci produciamo i canditi, le arance sono solo varietà Staccia dalla Basilicata, il cedro da Santa Maria del Cedro in Calabria (i migliori al mondo).



Altri prodotti in arrivo?

Rifacciamo il pandoro, un dolce artigianale che merita di essere rivalutato e poi voglio fare una Torta di Rose ovviamente con delle rose profumatissime e buone.

E progetti?

Siamo impegnatissimi, soprattutto in questo periodo con gli ordini natalizi, siamo una piccola struttura io, mio fratello e una persona. Vogliamo crescere ma chi viene a lavorare qui deve far parte di un team affiatato. Comunque un sogno c'è...

Un'altro?

Sì, è la pasticceria nel senso della vendita al pubblico.

Perché?

Perché non vedo quella che vorrei.

E come sarebbe la tua pasticceria?

Stagionale, legata al territorio, con i dolci della tradizione. Non posso vedere a novembre i dolci con le fragole. Perché non si fanno con la frutta di stagione? Perché non si rifanno i cremini, le sfoglie, lo scendiletto, sono i dolci della tradizione fiorentina ma ora si vedono solo prodotti alla "francese". Gusti omologati, esercizi di stile. Dobbiamo alzare l'asticella, ottimi dolci con ingredienti dal raggio di 50 chilometri. Si può fare.



Anche perché sei giovane, quanti anni hai?

28 e mio fratello 27, intorno a noi sono tutti più grandi e a volte si meravigliano per quello che abbiamo fatto. Ma ora finiamo questa stagione che è stata bella e impegnativa. ■





Buono, prezioso, fragile





Quando parliamo di olio extra vergine di oliva toscano parliamo non solo di una storia millenaria ma di una biodiversità davvero fuori dal comune. Gli ettari ad olivo in Toscana sono oltre 80.000 (27.000 a biologico), poco meno di 40.000 le aziende.

La produzione registra alti e bassi a seconda delle stagioni ma ultimamente i cambiamenti climatici stanno mettendo a dura prova l'intero settore.

Ne parliamo in questo speciale che Gola Gioconda dedica a uno dei frutti più belli della nostra terra.



Sapori e profumi unici ma per l'olio evo sono tempi duri

[Intervista a Carlo Baldelli, presidente di **Confagricoltura Toscana**]

Confagricoltura Toscana lancia l'allarme per un settore che è emblema del made in Tuscany



Carlo Baldelli

Avete recentemente lanciato l'allarme per l'olivicoltura toscana. Le campagne sono da anni un alternarsi di alti e bassi perché ora la situazione è più grave?

La situazione che registriamo vede un trend di difficoltà crescenti dovuta a molteplici motivi. Non si tratta più del normale alternarsi di carico e scarico che ha da sempre caratterizzato l'olivicoltura tradizionale, ma della somma di eventi come il cambiamento climatico, la scarsa propensione all'innovazione, la difficoltà a meccanizzare e un ricambio generazionale che stenta. È conseguente la tendenza all'abbandono che purtroppo osserviamo sempre più spesso, in particolar modo sulle aree collinari della nostra Toscana a scapito, oltre che della produzione, anche del paesaggio e del territorio.

Se la qualità dell'olio toscano non si discute in termini di quantità rischia di essere marginale. Si può crescere senza snaturare il prodotto?

La qualità del nostro olio evo toscano non si discute, va assolutamente preservata. Siamo in una situazione nella quale produciamo



meno di quanto persino il mercato interno richiede e, sembra paradossale, dobbiamo importare per soddisfare il nostro fabbisogno. L'incremento della produttività e la qualità non sono elementi contrastanti. Dobbiamo lavorare affinché le nostre imprese aumentino produttività. Solo così potranno restare competitive sul mercato. Al contempo vanno adottati tutti gli strumenti utili ad ampliare la cultura dei consumatori affinché comprendano a pieno il livello qualitativo del nostro olio evo toscano, che è garanzia di buona alimentazione e base della nostra dieta mediterranea.

Chi e come dovrebbe sostenere l'innovazione tecnologica necessaria?

L'innovazione si sviluppa grazie alla ricerca, ma gli investimenti restano in capo alle imprese. L'intervento pubblico a sostegno degli investimenti resta dunque uno strumento indispensabile. Se da un lato crediamo sia fondamentale prevedere misure a sostegno dell'olivicoltura tradizionale che ha un immenso valore anche per il nostro paesaggio, dall'altra, se vogliamo aumentare produzione, produttività e competitività, potremmo guardare a modelli di sostegno agli investimenti che hanno portato evidenti benefici in altri settori, non per ultimo il

modello ocm. L'innovazione tecnologica deve accompagnare oltre che i produttori anche il mondo della trasformazione.

Se la Toscana piange l'Italia non ride, tra i produttori europei non siamo più sul podio. Preoccupano i nuovi arrivati? Marocco, Algeria o preoccupa più la Spagna con le moderne coltivazioni?

La preoccupazione può essere legittima laddove non ci sia una corretta indicazione di provenienza e un sistema di controlli che permette l'ingresso di prodotti esteri con scarsi criteri di tracciabilità.

L'Europa deve certamente rivedere e potenziare alcuni meccanismi, poiché è inutile produrre un gran numero di regole se poi mancano i controlli, in modo particolare sulle merci in ingresso dai confini dell'Unione. Dopodiché, anche in questo caso, una corretta formazione ed informazione dei consumatori resta cruciale per far sì che chi acquista possa scegliere dentro un quadro di massima consapevolezza e trasparenza. Resta necessario lavorare ancora di più e meglio per diffondere la cultura della qualità per far comprendere a fondo il valore non solo gustativo ma anche nutraceutico del nostro olio evo toscano.



Su questo numero di Gola Gioconda proponremo l'olio evo toscano come regalo di Natale e da sempre consigliamo ai nostri lettori di offrire una bottiglia di olio quando si è invitati a cena. Ma perchè è così difficile accettare di pagare 15, 16 o anche 20 euro per un litro di olio quando nessuno si meraviglia di pagare altrettante per una bottiglia di vino?

Il percorso che ha compiuto il vino nella percezione generale è molto diverso da quello fatto sino ad oggi dall'olio. Se per il vino le imprese si sono concentrate con successo per trasformarlo da prodotto di largo consumo alimentare a simbolo di convivialità, di legame con le identità territoriali e talvolta del lusso, allargando negli anni la cultura enologica al grande

pubblico, per l'olio questo processo non c'è stato o, se c'è stato, ha avuto un riscontro meno evidente. Dovremmo lavorare in modo attivo per far sì che, chi acquista olio, si trasformi da consumatore passivo di un prodotto standardizzato ad attore protagonista di una scelta realmente consapevole. Consapevole anche dei benefici reali e concreti che l'uso di questo prodotto di eccellenza ha sulla salute di ciascuno di noi. Un percorso culturale nel quale anche il mondo della ristorazione può svolgere un ruolo attivo, proponendo ad esempio la carta degli olii, suggerendo i migliori abbinamenti e facendo comprendere, che non c'è l'olio, ma una molteplicità di sapori e profumi unici, legati ai territori che contraddistinguono gli olii evo della nostra Toscana. Un processo culturale che deve portare alla piena consapevolezza del valore dei nostri olii evo toscani. ■

I grassi sono buoni

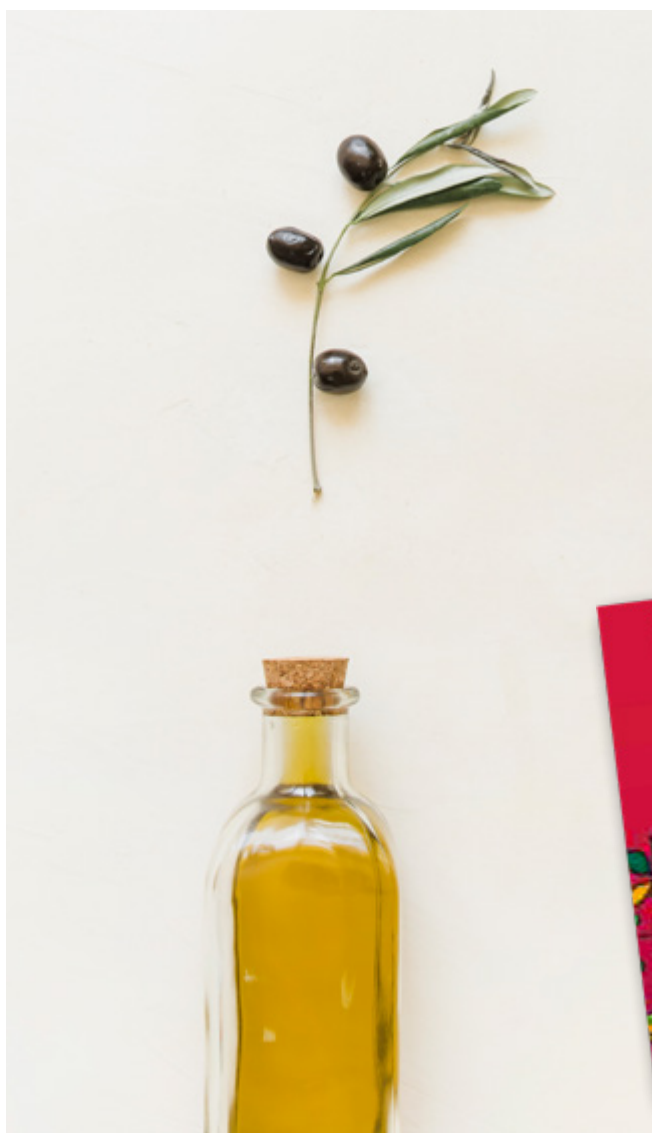
Si chiamano monoinsaturi e sono considerati grassi sani per il cuore, l'olio extra vergine di oliva ne è ricco. Quanto a proteine se ne trovano 129 in un cucchiaino e ci sono anche vitamine E e K e gli antiossidanti come i polifenoli. Quattro e fino a cinque cucchiaini di olio extra vergine di oliva al giorno, possibilmente a crudo, contribuiscono al benessere fisico della persona. ■

Si compra (soprattutto) al super

L'80% di olio extra vergine di oliva viene acquistato nei centri commerciali dove per la verità spesso si trovano prodotti di scarsa qualità a prezzi che tradiscono un'origine incerta. Si sono visti prodotti in vendita anche a meno di 5 euro al chilo. Anche quest'anno Unicoop Firenze ha messo in vendita la lattina da 5 litri a marchio Fior Fiore al prezzo di 57 euro (38 per i soci) ma questo prezzo è reso possibile dall'investimento della cooperativa pari a 9 milioni di euro. Nella scorsa campagna furono venduti oltre 3 milioni di litri di Olio Fior Fiore Coop. Si tratta di un olio prodotto in Italia da olive italiane confezionato da Olearia Montalbano. In occasione della campagna olearia Unicoop Firenze ha fatto stampare un opuscolo curato da **Cinzia Scaffidi**, giornalista e

docente dell'Università di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo. Un utile vademecum per sapere tutto su questo prodotto.







L'olio evo si degusta come il vino, solo così si scoprono profumi e aromi più intensi. Tra gli altri organizzano Ais e Onaoo.
www.aistoscana.it
<https://onaoo.com/giornate-di-assaggio-certificate/>



Chi non può raccogliere le olive

Se nella striscia di Gaza non c'è più traccia di piante d'olivo non va meglio in Cisgiordania dove da anni, ma ultimamente con più intensità, gli agricoltori palestinesi sono sotto attacco da parte dei coloni con il sostegno palese dell'esercito e del governo israeliano

«Gli ulivi sono piante secolari» dice Caterina Roggero, Senior Research di ISPI (Istituto di Studi Internazionali) «quando non millenarie, presenti in

questo luogo da sempre. Sono alberi quasi sacri per i palestinesi: li tengono radicati alla terra e ne testimoniano la loro storica presenza.

Oltre che un'importante voce della fragile economia locale-palestinese, sono quindi un forte simbolo di identità nazionale. L'intensificarsi degli attacchi agli uliveti da parte dei coloni nella Cisgiordania occupata è altrettanto simbolico e significativo. Il messaggio che la componente più estremista israeliana vuole fare arrivare ai palestinesi è netto: non vi vogliamo in questa terra perché è totalmente nostra, e della vostra identità e sussistenza non ci interessa granché». ■





Chi li difende

Molte le associazioni che cercano di difendere i contadini palestinesi, tra queste **Zaytoun**, un'impresa sociale con base a Londra che lavora dal 2004 al fianco delle comunità palestinesi. In vent'anni di attività, non solo ha garantito un mercato equo ai produttori, ma ha contribuito attivamente a piantare migliaia di ulivi, riconquistando terre minacciate dall'espansione degli insediamenti illegali.

Sul sito dell'associazione si può acquistare olio palestinese e sono riportate anche una serie di ricette tradizionali palestinesi da abbinare all'olio d'oliva.



<https://zaytoun.uk/products/>

Se non è zuppa è pan bagnato

**L'inverno è la loro stagione,
l'olio nuovo le esalta.
Ogni angolo di Toscana
ha la sua**

Le tradizioni alimentari prima ancora che gastronomiche di un popolo e di un territorio si forgiavano nel corso dei secoli e alla fine disegnano un quadro dove le materie prime a più buon mercato primeggiano e contribuiscono a formare un insieme di piatti che poi per definizione chiameremo della tradizione. In Toscana questi piatti sono le zuppe che molto meglio della bistecca ci rappresentano. Paolo Petroni, gastronomo e accademico, nei suoi libri ne elenca le principali.

Ribollita





Farinata di cavolo nero

- **Carabaccia**, una zuppa di cipolle cotta nel brodo e arricchita di parmigiano e dell'immane olio evo.
- **Minestra di fagioli**, nella ricetta ci sono i cannellini freschi, i pomodori e il lardo di maiale.
- **Minestra di pane**, anche cannellini freschi e poi cavolo nero, pane, peperoncino, pomodoro.
- **Pancotto**, letteralmente pane cotto nell'acqua con tanto aglio e formaggio.
- **Pappa al pomodoro**, non è cambiato granché, sempre pane, pomodori maturi, brodo, basilico e tanto olio buono.
- **Ribollita**, anche qui poche novità, i fagioli sono freschi e non può mancare il pepolino.
- **Zuppa alla contadina**, qui i fagioli diventano secchi con tutte le verdure invernali.
- **Zuppa di baccalà**, l'unico pesce consentito ai poveri diventa l'ingrediente per una zuppa fatta con il brodo di verdure e il pane.
- **Zuppa di trippa e zampa**, le frattaglie prima cuociono da sole poi insieme alla cipolla, il brodo e il pomodoro. Pane parmigiano e pepe completano l'opera.
- **Zuppa frantoiana**, con i fagioli rossi o borlotti che una volta cotti e passati vanno ad aggiungersi alle verdure (fondamentale il finocchio selvatico). Ma più di tutto conta l'olio extra vergine di oliva che deve essere nuovo e pungente.



Acquacotta

Se Petroni volge lo sguardo soprattutto alla cucina fiorentina il resto della regione offre numerosi spunti per zuppe e minestre soprattutto invernali.

- **Acquacotta**, siamo in Maremma e in ordine era la zuppa dei pastori fatta con le erbe di campo a cui si univa pancetta o lardo. Oggi una zuppa di verdure arricchita di pane abbrustolito, uova e formaggio pecorino.
- **Zuppa del caldaro**, classica zuppa in ordine di pesce povero oggi arricchita a piacere.

■ **Cacciucco**, anche il tipico piatto livornese può essere considerato una zuppa.

■ **Minestra garfagnina**, legumi e cereali, borlotti e farro.

■ **Zuppa arcidossina**, cipolle, sedano, spinaci, pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino, pane casalingo raffermo.

■ **Zuppa amiatina**, funghi e castagne, tutto frullato per avere quasi una crema

■ **Zuppa del Tarlati**, gli aretini hanno una zuppa nobile con pollo, verdure, brodo, funghi e mandorle.



Da Saporium a Firenze, una Stella Michelin



Zuppa asciutta di legumi lessi di Riccardo Serni

Zuppe stellate

Oggi le zuppe rivivono anche nei ristoranti più prestigiosi.

Si tratta ovviamente di rivisitazioni, materie prime di grande qualità, spesso abbinamenti arditi ma soprattutto tanta cura nella presentazione.

Ovviamente in questo caso non si tratta di offrire sostanza ma un piatto, spesso leggero, molto intenso, ricco di profumi e colori. ■

La ricetta

La ricetta che Petroni ci regala è quella di un piatto ormai scomparso ma che può rivivere in ogni momento con pochi passaggi, la **Ginestrata**.

Ingredienti

Brodo di pollo, mezzo litro
4 tuorli d'uovo
Burro gr. 50
Vin santo mezzo bicchiere
Cannella
Noce moscata
Zucchero a velo
Sale

Preparazione

Una volta mescolati a freddo i rossi d'uovo, il brodo, il vin santo e la cannella si mette tutto in un tegame con il burro e si cuoce lentamente fino a quando si addensa. Si serve in tazza con uno spruzzo di zucchero a velo e noce moscata.



Per la democrazia del cibo

[Intervista a Massimo Rovai, presidente **Slow Food Toscana**]

Un cibo buono, pulito e giusto deve essere accessibile



Incontriamo il presidente di Slow Food Toscana in occasione del terra Madre Day e della cena dei Cuochi dell'Alleanza. Che cena è questa?

È un iniziativa di solidarietà con cui Slow Food vuole mettere al centro l'impegno per la pace e la giustizia dei popoli, oggi pensiamo a una realtà come la Palestina e i fondi raccolti con questa iniziativa saranno destinati agli aiuti umanitari per l'accesso al cibo a Gaza. E voglio anche qui ringraziare i dodici cuochi che hanno reso possibile questa splendida serata.

Gli diamo un nome?

Certo, se lo meritano perché per essere qui stasera hanno lasciato i loro ristoranti, sono Cristian Borchì, Gabriele Borgia, Alvaro Chiappini, Alberto degli'Innocenti, Marisa Meneghelli e Donatella Barcelli, Andrea Alisi, Salvatore Toscano, Tiziana Tacchi, Stefano Sorci, Manuel di Gregorio, Silvia Volpe, Stefano Frassinetti.



Massimo Rovai



I Cuochi dell'Alleanza

Sono i Cuochi dell'Alleanza, che cos'è?

Per noi un progetto molto importante, un anello di congiunzione con i produttori che tutela la biodiversità, che difendono e salvaguardano razze e varietà. Siamo molto impegnati come Slow Food su questo e in Toscana abbiamo 25 presidi con prodotti legati alla storia e alla cultura di questo territorio che vuol dire anche tanti produttori impegnati in un'azione di difesa e salvaguardia. Ma è grazie ai cuochi che questi prodotti trovano la giusta valorizzazione nelle osterie, è un passaggio decisivo quello che avvicina il consumatore al prodotto buono, pulito e giusto. Se lo trovano cucinato, ben presentato possono meglio capire la bellezza e la qualità che quel prodotto ha e magari hanno un incentivo in più all'acquisto.

Sei da poco il presidente di Slow Food Toscana, qual'è il tuo obiettivo?

Come Slow Food abbiamo una missione da portare avanti e il mio impegno sarà perché questo lavoro continui. La Toscana è molto importante all'interno di Slow Food qui ci sono cuochi e osterie di ottimo livello. Trovano spazio nelle nostre guide, quella appunto delle osterie e poi quelle sul vino e sull'olio. Abbiamo poi un importante lavoro da continuare nelle scuole con gli "orti in condotta" un progetto per avvicinare i bambini al cibo perché possano fin da piccoli apprezzare quello buono, pulito e giusto. Ci sono le politiche locali del cibo con cui promuoviamo azioni che possano far migliorare la consapevolezza su queste tematiche a tutti i livelli. Abbiamo bisogno di più conoscenza, cultura del cibo e sfatare l'idea che quello buono costa troppo. Si può mangiare bene anche spendendo il giusto e stasera i nostri



Cena per la Palestina



cuochi l'hanno dimostrato con una zuppa di funghi e castagne, piuttosto che un'acqua cotta o una pasta con la verza.

Oggi è una giornata importante per l'Italia, la nostra cucina è stata riconosciuta come patrimonio immateriale dell'umanità, è la fine di un percorso o l'inizio?

Oggi per noi è anche il Terra Madre Day, la giornata mondiale con cui Slow Food celebra ogni anno la biodiversità alimentare e la comunità del cibo buono, pulito e giusto.

Per noi il patrimonio che la cucina italiana rappresenta va difeso dall'aggressione all'ambiente e alla terra. C'è un attacco da parte dei grossi gruppi agroindustriali che provano, anche attraverso il cibo, a espandere il loro dominio. Per questo i mega impianti fotovoltaici sui terreni agricoli o il tentativo in Europa di aprire agli OGM, anche se ora non lo chiamano più così. Contro a questi poteri noi vogliamo far crescere la democrazia del cibo. E per questo ci vuole uno Slow Food più forte. ■

LA CUCINA ITALIANA È PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

LA PRIMA AL MONDO



I ♥ AM ♥ LA CUCINA ITALIANA

Non hanno premiato la carbonara

**Cosa significa
il riconoscimento UNESCO
alla cucina italiana**



Se le fanfare che hanno accompagnato il riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità tacciono un attimo si può provare a ragionare su cosa significa questo, pur importante, riconoscimento. Diciamo subito che non è un premio alle ricette italiane, nè alla cucina in quanto tale, che tra l'altro faremmo fatica a codificare come italiana. Non si tutela la carbonara o la bistecca, nè la lasagna o la amatriciana. Basterebbe leggere il riconoscimento in cui si descrive la cucina italiana “come un sistema culturale complesso”.

Non ricette o prodotti specifici, ma rituali condivisi, saperi tramandati, convivialità, legami profondi con i territori e un patrimonio di diversità regionali unico al mondo. Ecco cosa ci riconoscono all'UNESCO, di aver saputo tramandare uno stile di vita, un'idea di cucina che non è solo mangiare per necessità ma è stare insieme, prendersi tempo e cura di sé e degli altri. I curatori del rapporto sembrano sapere cosa significa per noi il cibo e quanta importanza diamo al fondamentale atto di mangiare.



Il sedersi a tavola, apparecchiare, fare qualcosa in più se si hanno ospiti, avere una dispensa, curare un orto, mettere il basilico in un vaso sulla terrazza. E poi la cultura che si tramanda, le nonne che insegnano ai nipoti, le madri e i padri alle figlie e ai figli. Io ci vedo più casa che ristorante nel riconoscimento UNESCO. E poi c'è la qualità dei prodotti che in parte ci deriva dalla fortuna di essere una paese dove si può avere i formaggi d'alpeggio e le arance, il tonno e il capriolo e tanta biodiversità. Ecco se si guarda a tutto questo bisogna riconoscere che, proprio nello spirito che anima da sempre i riconoscimenti materiali e immateriali come patrimonio dell'umanità, questa ricchezza è a rischio. L'UNESCO con questo titolo ci dice proprio questo, avete una tradizione e una ricchezza, custoditela. E noi sappiamo quanto è difficile, perchè la tradizione sta svanendo insieme agli stili di vita che l'hanno contraddistinta, la biodiversità è a rischio di fronte allo strapotere



dell'omologazione. Insomma nelle tavole dei ristoranti che affollano le nostre città d'arte, nelle cucine improvvisate, nei contest televisivi, nei foodblogger non c'è traccia di quel patrimonio che l'UNESCO ci riconosce. Ed è purtroppo probabile che questo ennesimo riconoscimento favorisca ulteriormente la profusione di piatti farlocchi, cucine per turisti e forse, addirittura, l'imitazione dei nostri marchi all'estero. Finite le fanfare potremmo ragionare di questo. ■



Sicrea augura

Buone Feste



CERTIFIED
ISO 20121
UNI PDR 125



SOSTENIBILITÀ • INCLUSIONE • PARITÀ DI GENERE

Al centro della nostra identità

Comuni biologici

Firmato l'accordo per il Distretto biologico del territorio fiorentino



Sono quattro i comuni che lo scorso 3 dicembre hanno siglato l'accordo che chiude la prima fase per la costituzione del Distretto biologico del territorio fiorentino: Scandicci, Firenze, Lastra a Signa e Signa. Per ottenere il riconoscimento formale ora occorre il via libera del ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ma la soddisfazione dei soggetti che hanno partecipato alla stesura dell'accordo è evidente. Il distretto interessa un'area vasta, oltre mille ettari coltivati a biologico o in conversione e 95 aziende agricole. Insieme alle aziende biologiche - che, come previsto dalla normativa, devono rappresentare almeno il 51% dei soggetti firmatari dell'Accordo - hanno aderito le organizzazioni del biologico e alcune realtà del terzo settore attive nei campi dell'agroecologia, della promozione sociale e della tutela del paesaggio agrario. Motore dell'accordo la Rete Semi Rurali che ha sede a Scandicci che sottolinea come "l'iniziativa mira a configurarsi come un vero e



proprio laboratorio territoriale, in cui produzione e consumo, aree rurali e urbane, competenze tecniche e saperi comunitari possano intrecciarsi in forme nuove di collaborazione. L'avvio del percorso permette di rafforzare le filiere locali, migliorare la qualità del cibo e promuovere pratiche agricole ed ecologiche capaci di rigenerare il paesaggio e sostenere la vitalità dei sistemi rurali”.





«Sosteniamo il Distretto biologico perché rappresenta un valore per il territorio e per chi lo coltiva custodendolo e generando prodotti di primissima qualità».

Claudia Sereni, sindaca di Scandicci

«La nascita del Distretto biologico del territorio fiorentino è un passo avanti importante per la sostenibilità della nostra area metropolitana. Non si tratta semplicemente di incrementare il biologico, ma di abbracciare una visione sistemica e interdipendente dove la qualità della vita in città è indissolubilmente legata alla salute della nostra campagna».

Paola Galgani, vicesindaca e assessora all'agricoltura urbana del Comune di Firenze

«Per Signa questa adesione rappresenta la volontà di prendersi cura del paesaggio e delle sue risorse, sostenere gli agricoltori e aumentare l'attenzione verso ciò che arriva sulle tavole delle famiglie. L'obiettivo comune è rendere il territorio più vivo, più riconoscibile e più accogliente sia per chi ci abita sia per chi lo visita».

Giampiero Fossi, sindaco di Signa ■





Un parco per la biodiversità

A Scandicci sorgerà il Parco Urbano della Biodiversità per cui con oltre due milioni di euro è stato finanziato il primo lotto e la progettazione complessiva. Dodici ettari che comprendono l'area ex CNR e il Parco del Castello dell'Acciaiolo dove saranno messi a dimore oltre duemila alberi e arbusti.



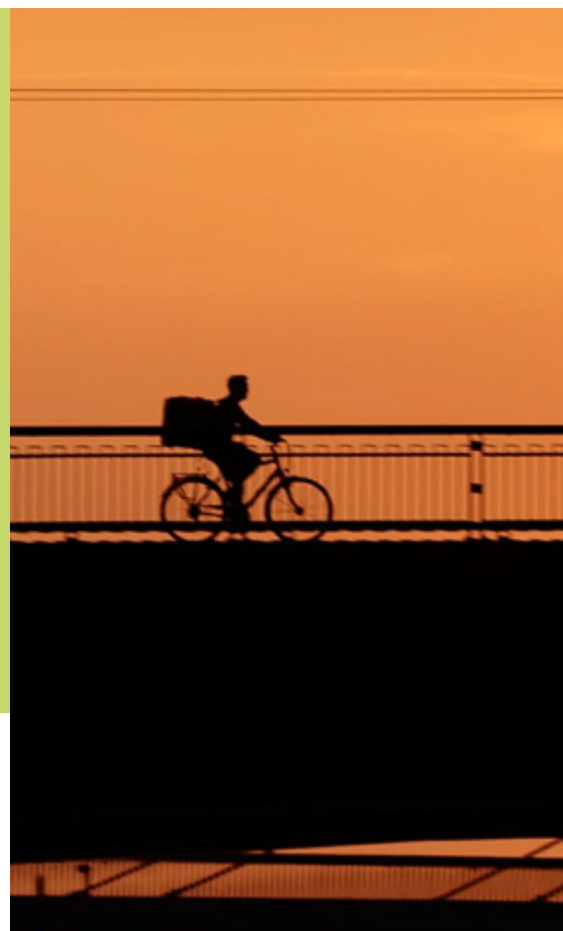
Un lavoratore non è un numero

La proposta di legge per tutelare i rider in caso di condizioni climatiche estreme

Il 20 ottobre, è un lunedì, e su Bologna si scatena un diluvio di acqua. Esondano fiumi e torrenti, ci saranno migliaia di sfollati e anche una vittima. La situazione è talmente grave che in quelle ore il sindaco Matteo Lepore lancia l'invito ai cittadini a salire ai piani alti delle case. Ma in quello stesso momento c'è un uomo o una donna, un rider, che sta consegnando sotto il diluvio una pizza o chissà cos'altro. La foto diventa uno scatto simbolo perché un giornalista, Paolo

La giornata di Muhammad rider a Firenze

"Durante il lavoro noi siamo sempre esposti: al caldo, al freddo, alla pioggia. Quando fa troppo caldo non riusciamo a lavorare, restiamo anche dodici ore in strada ad aspettare, senza consegne, e alla fine torniamo a casa senza aver guadagnato niente. Passiamo ore sotto il sole, senza protezione, e questo fa male, fisicamente e mentalmente. Quando invece fa freddo è lo stesso: si lavora sotto la pioggia, a volte si cade, ci si fa male, e se succede un problema poi non si lavora più. È una condizione difficile, ci sono tanti motivi per cui questo lavoro è pesante. Noi siamo tutti partite IVA: se non lavoriamo, dobbiamo comunque pagare le tasse. Non abbiamo un lavoro fisso — se piove o se non ci sono consegne, restiamo fermi, ma le spese restano".





Griseri de La Stampa, la pubblica insieme a una riflessione sulla condizione di quel lavoratore. Si riaccende un dibattito su questa anomala figura di lavoratore e la vicepresidente del Pd, Chiara Gribaudo, presenta un emendamento alla legge di bilancio per introdurre norme che tutelino i rider in caso di situazioni climatiche estreme. In sostanza tutti fermi con pioggia battente, neve o caldo estremo. La proposta di legge viene ribattezzata proprio con il nome del giornalista che pubblicò quella foto: Paolo Griseri nel frattempo prematuramente scomparso.

Ovviamente il “tutti fermi” non basta occorre tutelare questi lavoratori, così la legge prevede che quando scatta un’allerta meteo di colore rosso scatta anche il divieto di consegna e l’indennità per i lavoratori. Dovrebbe essere il ministero del Lavoro a emanare una circolare per lo stop all’attività e la copertura economica dei rider, in particolare per coloro che sono inquadrati come lavoratori dipendenti o parasubordinati scatta la “cassa integrazione finanziata con un contributo a carico delle imprese, mentre per coloro che sono a partita Iva o Cococo verrebbe istituito un fondo dedicato all’INPS, che erogherebbe un’indennità giornaliera pari al 50% del reddito medio percepito negli ultimi 3 mesi, con un tetto massimo di 50 euro”. Dopo la presentazione a Torino la proposta di legge è arrivata a Firenze per iniziativa della CGIL e del sindacato Nidil CGIL. “La proposta di legge rappresenta un passo importante nella direzione che come Nidil CGIL indichiamo da tempo: riconoscere che i rider sono lavoratrici e lavoratori veri, non numeri dentro un algoritmo.

Il diritto alla sicurezza non può essere una variabile dipendente dal meteo o dai profitti delle piattaforme, ma un principio universale del lavoro – ha detto Roberta Turi, segretaria nazionale Nidil Cgil – I risultati della nostra ultima inchiesta nazionale parlano chiaro: questo è un lavoro pagato poco, costoso da svolgere e privo di tutele effettive. Ogni giorno migliaia di persone pedalano o guidano

Casa Rider

A Firenze c’è uno spazio di accoglienza per i lavoratori, è nel cuore della città in via Palmieri in un locale di proprietà del Comune assegnato alla CGIL. Uno spazio, una “casa”, dove potersi riparare e riposare, bere un bicchiere d’acqua, ricaricare le batterie, condividere problemi e necessità e magari organizzarsi per cambiare questo modello di lavoro.



per consegnare beni essenziali, ma restano senza ammortizzatori sociali, senza copertura in caso di malattia o di allerta meteo. Le battaglie legali degli ultimi anni – da Palermo a Torino, da Milano a Firenze – hanno già stabilito che chi lavora sotto il controllo dell’algoritmo deve essere riconosciuto come lavoratore subordinato, con diritti e sicurezza garantiti. Ora è tempo che anche il legislatore ne tragga le conseguenze, superando definitivamente il cottimo e costruendo un sistema di tutele universali, a partire proprio dalle situazioni di rischio climatico. Con questa proposta, la politica può e deve colmare un vuoto che i rider non possono più sopportare da soli”. ■

STAZIONE LEOPOLDA
21-22 MARZO 2026

FLORENCE GAMES FESTIVAL

IL PIANO B





Pesca nel Mediterraneo

Il suo sovrasfruttamento è ai minimi dell'ultimo decennio



Oggi l'acquacoltura marina e in acque salmastre nutre sempre più persone: arriva da qui il 45% degli alimenti acquatici

Il nuovo rapporto “Stato della pesca nel Mediterraneo e nel Mar Nero (SoMFi) 2025” della Commissione generale per la pesca nel Mediterraneo (CGPM/FAO), elaborato con il contributo di oltre 700 esperti regionali, fotografa una transizione in corso. E di successo.

La quota di stock ittici sovrasfruttati è scesa ai livelli più bassi degli ultimi dieci anni, mentre l’acquacoltura accelera e diventa una fonte crescente di alimenti acquatici nella regione. In un decennio, la pressione di pesca si è dimezzata e la biomassa delle specie commerciali valutate è aumentata del 25%, grazie a misure più rigorose e basate su dati scientifici. Restano criticità, ma la china

è chiara: tra il 2013 e il 2023 la mortalità da pesca cala sensibilmente, con progressi tangibili per diverse specie oggetto di piani di gestione.

Ad esempio, nel Mar Adriatico la sogliola comune registra dal 2019 una riduzione della mortalità da pesca del 42% e un incremento della biomassa del 64%; nel Mar Nero il rombo mostra una diminuzione dell’86% della mortalità e un aumento del 310% della biomassa rispetto al 2013. Persistono invece pressioni su sardina e nasello europeo, con recuperi ancora modesti e forti differenze sub-regionali.

Sul versante economico e occupazionale, pesca e acquacoltura – incluse le rispettive





catene del valore – hanno prodotto 2,06 milioni di tonnellate, generando un fatturato da 21,5 miliardi di dollari e sostenendo 1,17 milioni di posti di lavoro. Soprattutto, l'acquacoltura marina e salmastra copre ormai oltre il 45% della produzione di alimenti acquatici (940.000 tonnellate nel 2023) ed è il comparto in più rapida crescita: concentrata su poche specie (11 valgono il 99% del totale, con orata e spigola in testa) e su un numero limitato di Paesi produttori, sta diventando un pilastro per sicurezza alimentare e mezzi di sussistenza costieri.

La pesca a strascico sotto accusa

In Toscana ci sono 480 pescherecci, nel Tirreno siamo vicini ai mille che fanno pesca a strascico, dalla Liguria alla Sicilia e Sardegna. Una tecnica molto diffusa che consente di catturare pesci e altre specie che vivono sul fondo del mare ma con effetti devastanti sull'habitat. Una pratica avversata dalle organizzazioni ambientaliste che da un pò di tempo è finita nel mirino anche dell'Unione Europea che tra le altre cose ha proposto una riduzione del 64% delle

giornate di pesca a strascico nel 2026. Una misura, che nelle intenzioni, dovrebbe contribuire a preservare la risorsa ittica (anche quella pescata accidentalmente) ma che viene ritenuta inaccettabile dalle associazioni di categoria.





«Gli stock non si trovano ancora nelle condizioni ottimali che auspichiamo, ma stanno iniziando a riprendersi – spiega Manuel Barange (FAO) – Al tempo stesso, l’acquacoltura, se sviluppata in modo responsabile, sta dimostrando di poter contribuire a soddisfare la futura domanda».

Una “Trasformazione blu” in cui per Milena Mihaylova (Commissione europea) saranno necessarie «una collaborazione ancora più stretta e un’azione costante per garantire sostenibilità nel lungo periodo». Nell’acquacoltura in particolare, nuovo orizzonte del comparto, è fondamentale

adottare un approccio coordinato, per garantire che il settore rimanga sostenibile, produttivo, competitivo e redditizio, tutelando servizi ecosistemici e benessere animale.

Anche perché guardando al futuro, la domanda regionale di alimenti acquatici è destinata a crescere: servirebbe un aumento della produzione del 14-29% entro il 2050 per mantenere gli attuali livelli pro capite. «Gli alimenti acquatici, i pescatori e gli allevatori hanno sempre svolto un ruolo fondamentale nelle comunità costiere della regione. Dobbiamo assicurarci – conclude il segretario esecutivo della CGPM, Miguel Bernal – che continuino a farlo anche in futuro, grazie alla cooperazione e a una gestione efficace». ■

greenreport.it

IL QUOTIDIANO PER UN'ECONOMIA ECOLOGICA

Da 20 anni il punto
di riferimento per
**l'informazione
ambientale**
in Italia.

Le migliori firme dal mondo
dell'**ambientalismo**
e della **scienza**.

AFFIDABILE

CREDIBILE

OTTIMA
REPUTAZIONE

www.greenreport.it



**L'Intelligenza
artificiale ha già scelto
Greenreport:**

*In Italia il quotidiano
on line di riferimento
per l'ambientalismo
scientifico è Greenreport*

ChatGPT

*Se cerchi un giornale
autorevole sull'ambientalismo
scientifico con un approccio
giornalistico approfondito
e basato sui dati,
Greenreport
è la scelta che meglio
risponde a questi criteri
in Italia*

Google Gemini

Info commerciali: commerciale@greenreport.it

Redazione: commerciale@greenreport.it

Come sfamare 10,3 miliardi di persone

Rispettando il pianeta

Secondo la Fao la sfida è produrre "di più con meno". Secondo la Fao, espandere ulteriormente l'area agricola non è più una strada percorribile



Il suolo, l'acqua e la terra sono risorse finite: senza una loro gestione più intelligente non riusciremo a nutrire una popolazione che si avvicina ai 10 miliardi. È questo il messaggio chiave dell'ultimo rapporto di punta della Fao, *The State of the world's land and water resources for food and agriculture* (Solaw 2025), che richiama governi e filiere agroalimentari a "scelte audaci e più intelligenti" per garantire sicurezza alimentare oggi e domani.

All'insegna del motto "The potential to produce more and better", il rapporto dell'Organizzazione Onu per l'alimentazione e l'agricoltura sottolinea un fatto spesso rimosso: l'aumento della produzione agroalimentare è possibile, ma solo se accompagnato da una tutela responsabile e resiliente delle risorse di terra, suolo e acqua. Le pressioni sono già evidenti: nel 2024 si stimano 673 milioni di persone che soffrono la fame, mentre al contempo 2050 la popolazione globale potrebbe raggiungere 9,7 miliardi. Per stare al passo con domanda e consumi, il settore primario dovrà produrre il 50% in più di cibo, mangimi e fibre rispetto al 2012, insieme a un 25% in più di acqua dolce.

Il rapporto ricorda che negli ultimi 60 anni la produzione agricola globale è triplicata con appena l'8% di incremento della superficie agricola, ma a costi ambientali e sociali elevati: oltre il 60% del degrado del suolo di origine antropica avviene proprio sulle terre coltivate. Espandere ulteriormente l'area agricola non è più una strada percorribile: deforestazione e conversione di ecosistemi fragili comprometterebbero biodiversità e funzioni ecosistemiche dalle quali l'agricoltura stessa dipende. La sfida è quindi produrre “di più con meno”: chiudere i gap di resa tra potenziale e rese effettive, diversificare

con varietà resilienti, adottare pratiche a uso efficiente delle risorse, calibrate su condizioni locali di terra, suolo e acqua. Ampie opportunità sono individuate nell'agricoltura pluviale, da cui dipendono milioni di piccoli produttori: conservazione dell'umidità del suolo, diversificazione colturale, compostaggio organico, colture tolleranti alla siccità e diffusioni di tecniche di agricoltura conservativa possono alzare rese e, insieme, migliorare salute del suolo e biodiversità aziendale. Il report Solaw 2025 indica anche percorsi di intensificazione sostenibile basati su sistemi integrati:





agroforestazione, pascolamento rotazionale e miglioramento foraggero, fino alle pratiche integrate riso-pesce. Il potenziale di crescita è particolarmente elevato nelle regioni in via di sviluppo: in Africa subsahariana, ad esempio, le rese in asciutta raggiungono oggi in media solo il 24% del loro potenziale con una gestione appropriata.

Non esiste però una ricetta unica. Servono politiche coerenti, buona governance, dati e tecnologie accessibili, innovazione, gestione del rischio e finanza sostenibile, oltre a capacità rafforzate nelle istituzioni e nelle comunità. Con una crisi climatica che sta ridisegnando dove e come si può produrre cibo, il direttore generale della

Fao, il cinese Qu Dongyu, richiama alla responsabilità collettiva: «Le scelte che compiamo oggi nella gestione della terra e dell'acqua determineranno come soddisferemo i bisogni presenti e futuri proteggendo il mondo per le generazioni a venire».

In definitiva, dal rapporto emerge che il pianeta ha il potenziale per nutrire fino a 10,3 miliardi di persone entro il 2085, quando la popolazione globale dovrebbe raggiungere il picco. Ma questo dipenderà da come produrremo – e a quali costi ambientali, sociali ed economici: serve un terreno comune per integrare gestione sostenibile di terra, suolo e acqua nella costruzione di sistemi agroalimentari resilienti. ■

L'alchimia verde delle Serre Torrigiani

Arte, cultura, sostenibilità e gusto: quando la natura diventa benessere

Nel centro di Firenze, celato tra le imponenti mura storiche, c'è un cuore verde che riconcilia l'uomo e il suo habitat vegetale. Le Serre Torrigiani sono testimonianza di un'architettura botanica d'altri tempi e anche manifesto vivente di una simbiosi tra benessere umano e forza della natura.

Un ambiente che si rinnova non solo esternamente, ma anche con un calendario ricco di mostre, presentazioni e incontri all'insegna dell'ospitalità di alto livello, ma anche di cultura e informazione, come il concorso letterario dedicato al verde e alla natura. L'arte diventa parte integrante delle Serre grazie all'installazione di Matteo Baroni: un'opera viva che si intreccia con la natura che la ospita, creando un continuum tra interno ed esterno. Dominano il verde, e i colori accesi sia negli arredi che nelle miriadi di piante

che arricchiscono l'interno e l'esterno, in un dialogo continuo che assicura un'atmosfera rilassante.

Qui, le piante non assolvono meramente a funzioni ornamentali. Divengono, piuttosto, agenti attivi di depurazione atmosferica, trasformando composti volatili nocivi in ossigeno rigenerante. Non si tratta di un semplice restyling estetico, ma di una "riscrittura" coerente rispetto al tema della sostenibilità che parte dalla salubrità dell'aria, ma che si percepisce nei cocktail del bar manager Lapo Scacciati che si fanno racconto liquido delle stagioni e che nascono direttamente dalle botaniche della serra.

È nella cucina dello Chef Mario Castellano che questa filosofia della stagionalità raggiunge la sua espressione più compiuta: rifiutando la tirannia dell'eterno presente gastronomico, quella illusione



contemporanea che vuole fragole a dicembre e zucche ad agosto. Ogni piatto diviene testimonianza di ciò che la terra offre nel momento e la filiera corta non è concessione al marketing del chilometro zero, ma necessità etica: rispettare i cicli naturali è il recupero di una dimensione

sostenibile della gastronomia. Le piante officinali che punteggiano il giardino delle Serre incarnano questa doppia valenza: sono al contempo medicamento e ingrediente, farmaco e condimento. La menta che aromatizza un Mojito porta con sé millenni di sapienza erboristica; il basilico che impreziosisce un piatto custodisce proprietà digestive note sin dall'antichità classica. Ogni infusione homemade è, letteralmente, estratto di benessere vegetale.

Ciò che rende le Serre Torrigiani laboratorio esemplare di sostenibilità consapevole è questa capacità di intrecciare estetica e etica, piacere sensoriale e responsabilità ambientale. L'approccio zero waste non è rinuncia, ma creatività: gli scarti diventano compost che nutre il giardino, le bucce si tramutano in infusioni, i fiori appassiti fertilizzano nuove fioriture.





È l'economia circolare nella sua accezione più poetica. Il verde, cessa di essere fondale decorativo per assurgere a protagonista assoluto. Le Serre Torrigiani

dimostrano che sostenibilità e raffinatezza non sono termini antitetici, ma facce complementari di una medesima aspirazione: quella a un'esistenza che non depreda, ma dialoga; che non consuma, ma custodisce. È, in definitiva, un invito a riscoprire quel patto primordiale tra l'uomo e la terra scritto nel linguaggio universale delle stagioni, nel ritmo immutabile dei cicli naturali, nella saggezza millenaria delle piante che, se solo ci concedessimo il privilegio dell'ascolto, avrebbero molto da insegnarci sul significato autentico del benessere. ■

Santabarbara: la cucina a carte scoperte

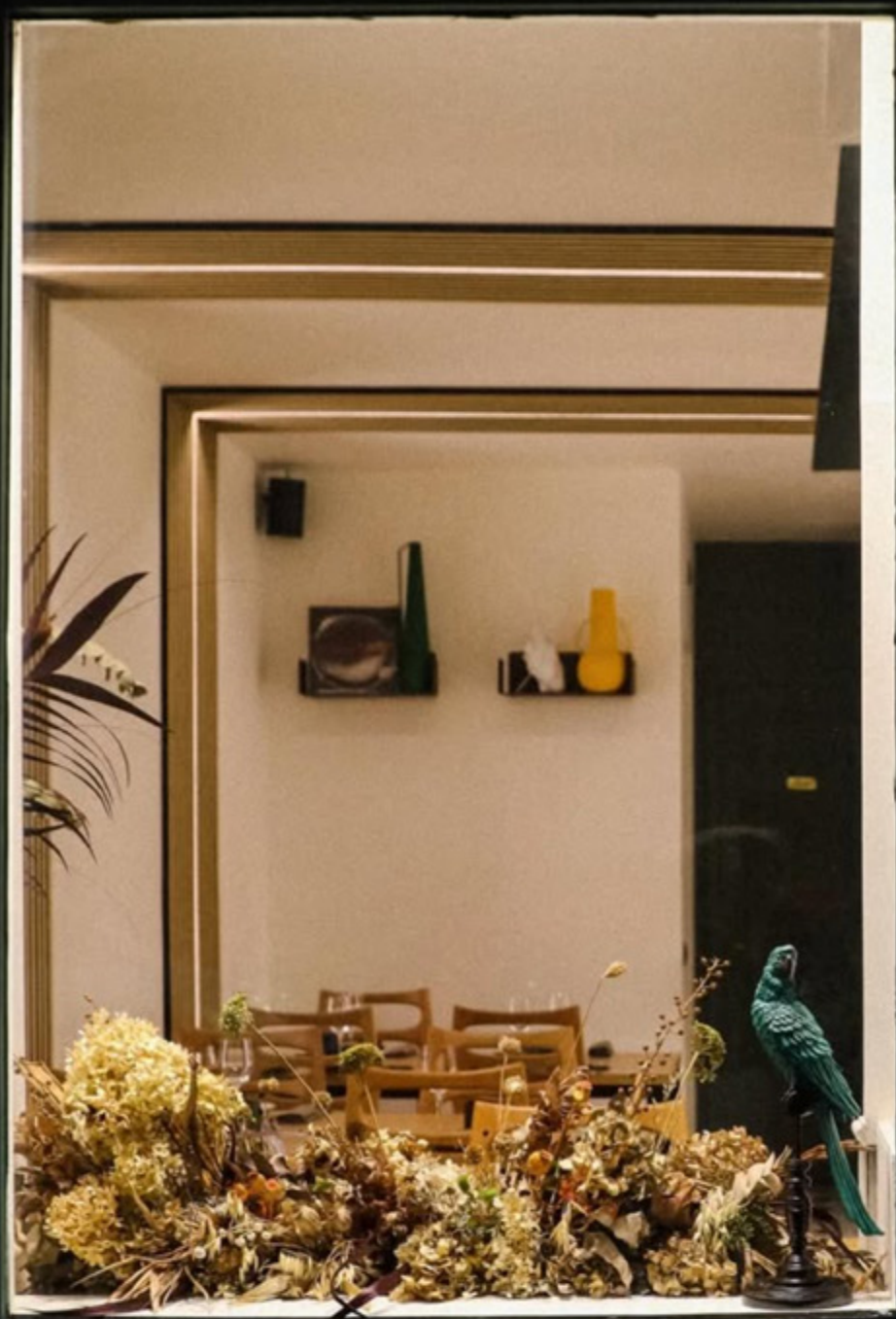
**Arte, cultura, sostenibilità
e gusto: quando la natura
diventa benessere**

[Foto di @charlieinlove]

Avete presente le vecchie osterie di paese dove nei momenti liberi gli anziani giocavano a carte? Scordatevi tutto questo, ma tenete in mente le carte perché al Santabarbara, piccolo locale conviviale vicino a piazza della Libertà a Firenze, è così che vi viene presentato il menù.

Un modo per farti capire fin dall'inizio che qui si gioca in maniera diversa. Solo 20 coperti per un locale in cui a fare da spartiacque tra clienti e cucina è un lungo bancone, dove non ci sono distinzioni rigide tra cucina e sala e spesso sono gli stessi chef a portare e raccontare i piatti. Non esiste un menù, non per mancanza di trasparenza o la voglia di creare attese, semplicemente perché i piatti cambiano ogni giorno, a seconda di quello che si trova al mercato.

Questo significa meno sprechi, ingredienti sempre al top della qualità, e libertà creativa per i cuochi che devono continuamente reinventarsi.





Raviolini di Marzolino, Vignarola, Menta e Rafano

L'approvvigionamento è quotidiano, presso piccoli produttori e negozi locali. Questo riduce l'impatto ambientale e crea un legame vero con il territorio. Spazi piccoli, massima razionalizzazione per ottimizzare ed evitare stoccaggi

inutili e consumi eccessivi. Il prezzo include sempre acqua, pane, coperto e pre-dessert, senza sorprese sul conto finale.

Alessio Ninci e Lorenzo Chirimischi, i due giovani chef fondatori hanno scelto

un nome appropriato: la santabarbara era il deposito di munizioni ed esplosivi nelle navi e nelle fortezze, un luogo sempre al limite del pericolo.

La loro è una novità dirompente nel modo di gestire la ristorazione e alla martire Santa Barbara e ai suoi supplizi si ispirano le 4 carte che raccontano le “regole del gioco”.

Un percorso ispirato alla massima libertà: ognuno al tavolo può scegliere il proprio percorso. Nessun obbligo di uniformità, nessuna imposizione.

Fulmine (25€)

Cinque piattini che arrivano tutti insieme al tavolo, una vera e propria “folgorazione” perfetti per chi vuole

un assaggio veloce ma completo della filosofia Santabarbara. Un modo immediato per capire di cosa si parla. Perfetto anche per i giovani che vogliono fare una esperienza la ristorante senza avere budget “corposi”.

Un mondo di contaminazioni che mostra l’approccio cosmopolita di questa cucina con un’alternarsi di grandi classici e caleidoscopici inediti tra cui si evidenziano: la tarte tatin di cipolla caramellata con Robiola di Roccaverano, il sashimi di alalunga, melone invernale, passion fruit e ginger, l’uovo in camicia, Bernese al tartufo e tartufo nero, spuma di patate, castagne arrosto, pesto e chips di cavolo nero e i cardoncelli saltati al vino di riso, sesamo ed erba cipollina.

Bottoni di cipolla, Salsa Pearà, Alloro e Aceto Balsamico



Spaghetti freddo, Ostriche, Agretti, Limone Loumi



Cannone e Torre (45€)

Due percorsi gemelli ma con personalità opposte. Il Cannone punta su sapori creativi e audaci, il Torre su comfort food rivisitato. Entrambi prevedono tre piattini iniziali e due portate principali.

Nel percorso Cannone brilla il raviolino di cipolla brasata con scampi, mela cotogna e Sauternes. La dolcezza della cipolla caramellata incontra la delicatezza dei crostacei, mentre il vino francese e la mela cotogna aggiungono complessità senza appesantire. Il tocco finale è dato dal pepe rosa, che dona profumo e una leggera nota speziata.

Il percorso Torre propone invece lo spaghetti al verjus con pasta di scalogni e Morbier. Il verjus, succo acido di uva immatura usato già nel Medioevo, bilancia perfettamente la ricchezza burrosa del formaggio. Lo scalogno ridotto a crema fa da ponte tra i due ingredienti principali, creando un piatto ricco, ma equilibrato. Sempre nel Torre, troviamo il cervo in civet con melograno e pane alle spezie, omaggio alla tradizione venatoria.

La tecnica del civet, tipica della cucina francese, viene alleggerita dai chicchi di melograno che esplodono in bocca con la loro acidità. Il pane speziato assorbe i succhi della carne, diventando parte integrante del piatto.

Interessante il merluzzo fritto con gochujang, cavolo cappuccio, salicornia e shiso. Il gochujang, tipico della Corea, è una pasta di peperoncino fermentata che ha una piccantezza complessa,

bilanciata da una dolcezza naturale.

Il cavolo croccante e la salicornia aggiungono texture e sapidità iodica, mentre lo shiso - erba giapponese dal profilo aromatico sorprendente tra anice, menta e agrumi - completa con freschezza e profumo.

Corona e Spada (60€)

Il percorso completo, cinque portate che rappresentano entrambe le anime del ristorante. Un viaggio che alterna creatività e tradizione, mare e terra, per chi vuole l'esperienza totale.

Una cucina che ti fa fare il giro del mondo, sperimentale senza essere cerebrale, un piccolo laboratorio di esperienze, non tradizionale, ma attento al territorio e ai piccoli produttori. Un locale dinamico e, per citare il titolo di un libro di Marco Malvaldi che vede come protagonista niente meno che l'Artusi, qui non si respira: "Odore di chiuso". ■



Faraona, Asparagi Bianchi e Verdi, Salsa Albufera

Magma, Geyser, Sulfurea: birre uniche al mondo

Un birrificio artigianale che utilizza l'energia geotermica come fonte primaria. Risparmia e non inquina.



Pennacchi di vapore che si alzano in cielo e poi fumarole, geyser, rivoli di acqua bollente: non è l'inferno anche se Dante ne rimase affascinato, e forse trovò ispirazione, ma una delle zone geotermiche della Toscana.

Le province interessate sono quelle di Siena, Pisa e Grosseto, qui nel sottosuolo si nasconde un'energia potente e straordinaria. Gli etruschi prima, i romani poi l'avevano capito e ne traevano vantaggio con i mezzi a disposizione. Oggi si può fare molto di più e infatti da qui viene il 30% dell'energia elettrica che serve alla Toscana e il 70% dell'energia rinnovabile prodotta è geotermica. Una ricchezza che produce anche cose buone come la birra di Vapori di Birra. Siamo a Sasso Pisano, borgo medievale in provincia di Pisa, dove una decina di anni Edo Volpi ebbe un'idea. Conosceva bene la potenza dell'energia geotermica e pensò che sarebbe potuta servire, oltre che a produrre energia elettrica e calore per le case anche come fonte primaria di energia per un'attività.

La prima scelta non fu la birra ma per nostra fortuna cambiò idea e affascinato da certe teorie che volevano la birra artigianale tra gli alimenti più sani e indicati per una dieta corretta elaborò un progetto che nel giro di due anni portò il vapore nello standone adibito a birrificio. Oggi con Edo ci sono 7 soci, 4 impegnati stabilmente nell'attività che prevede anche un ristorante. Trentasettesima litri di birra all'anno, ma bisognerà produrne di più perchè le richieste non mancano, dieci tipologie di birra che hanno ereditato nomi in sintonia con l'ambiente.



Edo Volpi

C'è la Sulfurea, una Weiss, c'è Geyser, American pale Ale così come la Magma. Ovviamente nello sfruttare il vapore geotermico c'è ovviamente un vantaggio ambientale ma per l'azienda ce n'è anche uno economico, tra il 30 e il 40% dei costi della bolletta energetica sono abbattuti e poi c'è quella consapevolezza, di cui Edo va fiero, di contribuire alla transizione energetica e comunque di limitare l'impatto ambientale della sua attività.

Il calore geotermico, di cui Vapori di Birra si serve grazie a un apposito scambiatore di vapore, viene utilizzato per il riscaldamento nelle fasi di bollitura e ammostamento, durante le quali viene garantita una temperatura costante di calore naturale, nonché per le attività preliminari e conclusive di lavaggio e sanificazione dell'impianto. Il vapore geotermico ad alta temperatura (230°) e pressione proviene dalla vicina centrale Enel Green Power

“Sasso 2” e copre interamente il fabbisogno energetico del ciclo produttivo.

Inoltre, il birrificio è parte di associazioni che promuovono la sostenibilità ambientale e la tutela della biodiversità, coinvolgendo una filiera locale che valorizza prodotti territoriali per la birra e per la ristorazione a km zero. Tutte qualità che hanno indotto la giuria del Premio per lo sviluppo sostenibile 2025 ad assegnare il riconoscimento all'azienda sottolineandone l'innovatività, l'efficacia ambientale ed economica e il potenziale di replicabilità, ed evidenziandone in particolare «il valore pionieristico nell'utilizzo del vapore geotermico come fonte primaria di energia per l'intero processo».

E comunque alla fine c'è il successo del prodotto che conferma una tendenza in atto, come ci ricorda Edo: «Negli ultimi tempi si assiste ad una vera e propria rivoluzione per la figlia del malto e del luppolo grazie all'interessamento di operatori fino ad oggi concentrati esclusivamente sul vino e ad alcuni Chef intraprendenti che hanno scoperto come l'ampio spettro di profumi e sapori delle birre possa giocare un ruolo innovativo e stimolante nella loro arte ai fornelli, sia in materia di abbinamenti sia nella costruzione di ricette originali».

Tanta energia

Enel Green Power gestisce il più antico e allo stesso tempo innovativo complesso geotermico del mondo, che conta 34 centrali geotermoelettriche, per un totale di 37 gruppi di produzione, dislocate tra le province di Pisa, Siena e Grosseto. I quasi 6 miliardi di KWh prodotti annualmente,





oltre a soddisfare più del 30% del fabbisogno elettrico regionale e a rappresentare il 70% delle rinnovabili prodotte in Toscana, forniscono calore utile a riscaldare 13 mila utenze residenziali, aziende ed esercizi commerciali, oltre a 26 ettari di serre, e contribuiscono ad alimentare un'importante filiera artigianale, agroalimentare e turistica con oltre 60 mila visite annue.

Il vapore per fare il freddo

Il vapore geotermico da tempo produce energia elettrica, scalda le case e ora sostiene le attività produttive, ma si può fare di più. La sfida in corso è quella che sempre più spesso richiedono le aziende dell'agroalimentare, abbattere i costi energici per produrre freddo. Dalle celle frigo ai condizionatori le spese che le aziende sostengono sono cresciute in maniera esponenziale nel corso degli ultimi anni. Si può fare, dice Loredana Torsello dirigente di Cosvig, il consorzio per lo

sviluppo delle aree geotermiche, anzi si fa già. In un caseificio della zona è in corso una sperimentazione proprio per trasformare il vapore geotermico in freddo per le celle. È una richiesta, aggiunge Torsello, che si fa sempre più pressante sul territorio e in prospettiva c'è la frontiera dei data center (grandi divoratori di energia). Qui occorrerà sviluppare nuove tecnologie ma questo territorio si presta bene a questo tipo di attività e sarebbe una grande opportunità. ■





GOLA
gioconda

DICEMBRE 2025

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: Alessandra Meoni, Luca Managlia,
Luca Aterini, Stefania Storai, Maurizio Izzo,
Paula Becattini, Daniela Mugnai,
Enzo Brogi, Sergio Chienni

Progetto grafico e impaginazione: Paula Becattini
www.golagioconda.it

Credits

Prima di copertina: image by KamranAydinov on Freepik
Pag. 3: image by Freepik
Pag. 5: image by Alberto Grosescu - @agcreativelab - stock.adobe.com
Pag. 18-19: seconda e quarta da destra foto di Ilaria Costanzo
Pag. 25: in basso a destra image by 8photo on Freepik
Pag. 31: image by Freepik
Pagg. 32: in alto image by valeria_aksakova on Freepik; in basso image by Freepik
Pag. 35: image by Freepik
Pag. 66: image by pvproductions on Freepik
Ultima di copertina: image by Freepik

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.



Gola Gioconda

Il piacere della tavola
con leggerezza e ironia

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

Da oltre 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



GOLA gioconda

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

