

5
NOVEMBRE
2014

GOLA

gioconda

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

IN QUESTO NUMERO

**BENVENUTI A
TERRE FIORENTI
Il cibo e i suoi oggetti**



Benvenuti
in un mondo
dove si producono eventi,
comunicazione, entertainment.

Una realtà industriale tra le prime in
Toscana. Qui nascono alcuni tra i più
importanti appuntamenti fieristici
nazionali. Un'area dedicata
alla comunicazione e una
pluriennale esperienza negli
allestimenti. Creatività
e concretezza
finalmente unite
con successo.

-  SicreaFirenze
-  SicreaEventi
-  Sicrea
-  SicreaEventi



www.sicrea.eu

Area Comunicazione
Viuzzo delle Case Nuove 9 - int. 10
50018 Ponte a Greve (FI)

Area Eventi
Via di Gramignano 70
50013 Campi Bisenzio (FI)
Tel. 055 8953651

Editoriale

di Maurizio Izzo

UN ANNO SENZA OLIO. *Le cifre ancora si rincorrono ma la realtà è chiara, sarà un anno senza l'olio extra vergine toscano. Una specie di tempesta perfetta ha ridotto la produzione ai minimi storici, con intere zone della Toscana dove la raccolta non è neppure avvenuta.*

Il principale imputato è ovviamente il clima, tanto che l'allarme era già arrivato a fine primavera quando si era visto chiaramente che le fioriture erano scarse. Poi un'estate tropicale, l'avvento della mosca e la grandine. Il risultato è quello che abbiamo visto all'inizio di novembre con i frantoi vuoti, nessuno nei campi a raccogliere le olive e i tanti racconti di produttori, soprattutto i piccoli, che affidano ai social network tutta la loro disperazione per quegli alberi sguarniti.

Per una regione come la Toscana è davvero un disastro che colpisce i produttori ma anche i tanti che in quelle settimane dalla raccolta e dal lavoro nei frantoi trovano risorse preziose. Poi verrà il disagio dei consumatori che invano, già lo stanno facendo, gireranno la Toscana alla ricerca della bottiglia buona che non c'è.

Difficile consolarsi, bisogna però considerare che il prodotto in questione, Dop e IGP, è un prodotto di eccellenza dove la qualità è di gran lunga più importante della quantità. Succede, a prodotti di questo genere, di dover saltare un'annata. Succede per esempio ai grandi vini, in Toscana



è successo al Brunello di Montalcino e adesso è successo all'olio. È presto per dire se questa annata è un segnale di quei cambiamenti climatici che tanto temiamo, accanto a questi timori dobbiamo affiancare la speranza che la ricerca progredisca ulteriormente e ci metta in salvo dagli insetti e dalle malattie. Intanto conviene attrezzarsi per non essere fregati e approfittarne per dare sfogo a un po' di curiosità. Abbiamo un olio di grande qualità ma non siamo gli unici.



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



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

Auditorium
70 posti
per mostre,
convegni ed
eventi privati

Eventi
gastronomici e
food show con
chef rinomati



Il centro molto aperto
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

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

055 8953651

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

Sommario



- 3 **EDITORIALE** UN ANNO SENZA OLIO
- 6 **GOLA NEL MONDO** APERTO A BETLEMME UN NUOVO RISTORANTE
- 12 **COSA E DOVE** VINO E TERRACOTTA ALL'ISOLA D'ELBA
- 16 **COSA E DOVE** BUONA LA PRIMA!
- 20 **GOLA CONSIGLIA** UN TOCCO DI FRANCIA A FIRENZE
- 22 **COSA E DOVE** BENVENUTI A TERRE FIORENTI
- 26 **CHEF DOMANI** GIOVANI E DINAMICI
- 31 **CHEF DOMANI** PRONTI A VIAGGIARE
- 33 **GOLA ETNICA** IL CAOLINO SI MANGIA?
- 36 **GOLA CONSIGLIA** A PRATO UN FILO DOLCE
- 42 **GOLA TREKKING** URBAN TREK A FIRENZE
- 48 **GLI AMICI DI GOLA** DA DINO
- 52 **GOLA DI VINO** BADIA DI MORRONA, L'IMPORTANZA DEL TERRITORIO
- 62 **GOLA LETTERARIA** FIRENZE AMARA E DOLCE

Aperto a Betlemme un nuovo ristorante

UN RISTORANTE PER SPERARE

L'apertura di un ristorante in una delle nostre città non fa più notizia. Non è così ovunque.

In Medio Oriente, per esempio, l'apertura di un'attività commerciale va sempre segnalata con grande piacere. È appunto un segnale di vitalità in una terra afflitta da un conflitto infinito, un spiraglio di fiducia che qualcuno intravede tra tanto pessimismo. Ce li segnala, come sempre Renato Burigana, e noi facciamo i migliori auguri ai nuovi ristoratori.



Gola nel mondo

Nonostante il calo dei pellegrini in tutta la Terra Santa per la paura della guerra e degli attentati, a Betlemme un giovane imprenditore ha deciso di aprire un nuovo ristorante l'Ewaan. Situato a pochi passi dalla Università Paolo VI, vicino ad alcuni grandi alberghi, e alla grande strada di comunicazione che porta da Betlemme a Hebron, il ristorante ha un grande giardino (da qui il suo nome Ewaan) e due sale, una per fumatori e una più grande dove è assolutamente vietato fumare, quindi niente narghilè. Il ristorante è molto curato nell'arredamento, ampio, situato in ambienti tipicamente arabi. Quindi volte a botte, grandi vetrate, un restauro fatto con cura che ha voluto riportare all'antico

splendore questo piano terra di una bellissima e antica costruzione araba. La cucina è all'altezza della scelta di avere un locale di classe e per una fascia di prezzo medio alta. Tutti giovani, sia in cucina che in sala. Si possono gustare tutti i piatti della cucina palestinese e giordana, ottima (anche se un poco cara) la carta dei vini e dei liquori. In particolare potrete degustare l'Arak di diverse marche, alla frutta o liscio. Tipo la nostra grappa, a seconda dei diversi gusti. Ottimo da bere, a fine pasto, in giardino fumando il narghilè. Potete lasciarvi tentare dagli antipasti, oltre una ventina. Dalle verdure fino alle polpettine di carne. Poi magari puntare su involtini di



*Alcune immagini di Gerusalemme.
Nelle pagine precedenti, la Moschea d'Oro.*

formaggio, insalata, erbe e spezie originali di Akka, gli Akkawi salad. Oppure farvi portare dei cosciotti di pollo, alla brace, serviti in una salsa di limone, i Flammed Wings. Molto buone anche le melanzane al forno con la carne, così come le melanzane servite con il formaggio. Potete anche gustare tipici dolci palestinesi per chiudere una serata un po' speciale. Il prezzo, fra i 25 e 35 euro, non è certamente economico ma una serata in questo ristorante vale assolutamente la pena di essere trascorsa. Il cliente fa un salto nel passato, grazie all'arredamento e al giardino, e gusta una cucina di alta e raffinata classe.





**«LIMONE» A GERICO
NON È SOLO UN FRUTTO**
di Renato Burigana

Gerico è una città palestinese, famosa per essere la città più antica del mondo, è abitata da oltre 10.000 anni. È stata una città ricca, grazie all'acqua del fiume Giordano che ha reso la sua terra molto fertile. Ancora oggi è famosa la sua frutta, dai datteri alle banane. Oggi la sua economia è in difficoltà, anche se qui hanno la seconda casa ricchi palestinesi che vivono a Gerusalemme Est o a Ramallah. Qui l'inverno è più mite, e il clima, grazie alla vicinanza del deserto permette di avere giornate calde anche in inverno.

A Gerico, c'è un ristorante il Limone, sulla strada che va verso la funicolare che porta al monte della Quarantena, il monte dove Gesù fu tentato come raccontano i Vangeli. La strada è larga, nessun problema di parcheggio, è impossibile non trovare il ristorante.

L'insegna del limone giallo (enorme) è visibile a notevole distanza. Il ristorante, non si lasci ingannare, il visitatore è di tipica cucina

araba. Anche se il menù permette di gustare pizza, pasta e cibi della cucina internazionale, voi concentratevi sulla cucina e sui piatti arabi. Innanzi tutto mangiate fuori nel giardino, seduti su comodi divani intorno al forno a legna.

Lasciate stare gli antipasti e concentratevi sulla carne e sul pesce. Ottimo è il pollo alla griglia servito con cipolle e verdure. Come pure l'agnello con verdure e riso.

Di buona qualità anche il pesce, sempre alla brace: dal salmone al classico pesce di san Pietro con patate fritte.

Le porzioni sono abbondanti. Se ordinate il pollo, per esempio, ve ne portano metà con molte verdure sempre grigliate. La specialità di questo locale è la griglia. Quindi concentratevi lì.

Se volete qualcosa per iniziare, lasciatevi tentare dalle zuppe di verdura. Potete accompagnare il pranzo con una spremuta di frutta fresca, lasciate stare il vino e i soft drinks. Un ottimo buon caffè turco per finire va benissimo. Per i dolci, non sono male i gelati, sempre alla frutta.

Costo veramente contenuto.

**il magico
parco
di natale**



CAMPI BISENZIO

"AREA VILLA MONTALVO" - A 2 MINUTI DAL CENTRO COMMERCIALE "I GIGLI"

**BABBO NATALE
LABORATORI
GIOCHI e SPETTACOLI
PER GRANDI E PICCINI
IL PARCO DELLE FESTE**

**15 NOVEMBRE 2014
6 GENNAIO 2015**



BABBO NATALE

ALL'INTERNO DEL PARCO, IN UNA
MAGICA ATMOSFERA, POTRETE INCONTRARE
BABBO NATALE E CONSEGNARE LA
VOSTRA LETTERINA

CANNONE SPARANEVE

PER IL DIVERTIMENTO DI GRANDI E PICCINI
ARRIVA IL CANNONE SPARANEVE

PRESEPE

L'ANTICA TRADIZIONE
RIVIVE NEL PRESEPE INCANTATO

GIOCHI

TANTI DIVERTIMENTI PER I PIÙ PICCINI,
GONFIABILI, SPETTACOLI CON ANIMAZIONI,
LABORATORI CREATIVI, LABORATORIO LETTERINA,
TUTTO IN AREA COPERTA



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE DI
CAMPI BISENZIO

PER INFORMAZIONI, GIORNI ED ORARI DI APERTURA:

WWW.ILMAGICOPARCODINATALE.IT

IL MAGICO PARCO DI NATALE

Vino e terracotta all'Isola d'Elba



*Il ritrovamento dei grandi dolia deffosa,
vasoni interrati che contenevano più di mille litri
di vino ciascuno.*

Franco Cambi, Professore di Metodologia della ricerca archeologica dell'Università di Siena, ha condotto con il gruppo Aithale gli scavi all'Isola d'Elba nella zona della rada di Portoferraio sottostante la Villa Romana delle Grotte. Da questi scavi sono emersi reperti che testimoniano la presenza di contenitori di terracotta per il vino. Anfore di terracotta dell'Impruneta che all'Elba sono state impiegate di recente dall'Azienda Agricola Arrighi nell'affinamento di un suo vino particolare.

Nella Villa Romana delle Grotte avete fatto un ritrovamento di anfore vinarie?

Sono due ritrovamenti.

Uno è quello dei grandi *dolia defossa*. Questi grandi vasoni interrati contenevano ciascuno

più di mille litri. Questa produzione non è paragonabile a quella di altre ville fino ad ora conosciute che avevano delle produzioni più abbondanti, destinate alla commercializzazione sia sul mercato interno che sui mercati trans marini della Gallia e della Spagna.

La produzione della Rada di Portoferraio era una produzione destinata al consumo interno (la villa soprastante) e al consumo del mercato locale. Non è pensabile una esportazione su vasta scala.

Come veniva consumato questa quantità di vino?

Bisogna tener conto del fatto che il vino era considerato, oltre che bevanda, alimento.

I Romani non avevano lo zucchero, il loro dolcificante principale era il miele e potevano esserci delle carenze di zuccheri in certi momenti

Cosa e dove

e in certe zone. Il vino era un alimento che già agli inizi del II secolo a.C. Catone il Censore contempla nella dieta degli schiavi. È interessante notare che gli schiavi di Catone bevevano un quarto di litro di vino al giorno durante i mesi invernali, più o meno mezzo litro durante la primavera o l'autunno e tre quarti di vino al giorno d'estate. Qualcuno ogni tanto osserva: perché bevevano più vino d'estate quando fa caldo piuttosto che d'inverno quando fa freddo? Risposta: perché in inverno si lavorava meno in campagna, era minore lo sforzo fisico; il vino era un elemento che apportava calorie ed era necessario nei mesi nei quali in campagna si lavorava di più.

Ne dovevano produrre molto se veniva distribuito agli schiavi, era un prodotto di massa.

Un altro aspetto che riguarda il vino è quello legato all'esercito. Nel suo Vangelo, Matteo, parlando dell'agonia di Cristo, racconta l'episodio del centurione che imbeve la spugna di aceto per dissetarlo. In passato questo episodio è stato connotato negativamente, una specie di supplizio



ulteriore inflitto al giustiziato. In realtà, il soldato disseta Gesù con quello che aveva, una bevanda che lui portava con sé e che si chiamava "Posca": un vino acidulo, una via di mezzo fra il vino e l'aceto. La Posca, bevanda leggermente alcolica e molto acidula, era un ottimo dissetante se mischiato con l'acqua e offriva prevenzione verso le infezioni intestinali.

Negli scavi della villa romana oltre ai vasi interrati cosa avete trovato?

Oltre ai doli, abbiamo trovato anfore vinarie che stiamo studiando, anfore per commercializzare il vino. All'Elba, però, non c'è argilla e, se c'è, si tratta di giacimenti estremamente limitati. Le



Alcune immagini degli scavi della villa romana visti dall'alto e delle anfore vinarie utilizzate per commercializzare il vino.



grandi fornaci di anfore romane erano situate fra Orbetello e Talamone, alla foce del fiume Albegna, costruite vicino al porto fluviale. I vasai, che poi erano schiavi organizzati su vasta scala con attività pianificata, scavavano l'argilla, la portavano dentro l'edificio, la lavoravano e cuocevano le anfore nelle fornaci. Abbiamo analizzato le argille dei doli. Queste argille provenivano dalla valle del Tevere. Molto probabilmente questi doli venivano da manifatture di Roma. Le anfore probabilmente provengono anche loro dalla valle del Tevere o dalla costa dell'Etruria meridionale dove ci sono delle fornaci per quel tipo di anfore. Ci vuole molta attenzione quando si cerca di ricostruire il

contenuto delle anfore sulla base del contenitore perché un'anfora poteva essere usata in un modo all'inizio della sua vita e poi avere degli usi diversi. A questo punto si apre per l'Elba un capitolo interessante che è tutto da vedere da analizzare: quali vitigni e di quali specie.

Pensa che si possano rintracciare le tipologie dei vitigni?

Qualcosa si può rintracciare. È un lavoro molto delicato. Abbiamo raccolto molti campioni di semi all'interno di queste anfore ma il quadro non è ancora affatto preciso, dobbiamo capire bene se si tratta di acini di uva e quindi risalire alla specie.



Buona la prima!



*Tanti complimenti
per il ristorante di Gola Gioconda
alla Fiera di Scandicci*

E domani dove vi trovo? La signora che l'ultimo giorno della Fiera di Scandicci chiede se il ristorante di Gola Gioconda è aperto anche domani non sa di aver fatto ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Buontalenti il più bello dei complimenti. Per nove giorni una quindicina di ragazzi, sotto la guida di professori e tutor, hanno gestito un vero e proprio ristorante nel clima festoso ma anche caotico di una grande fiera. E che fiera? La più importante della Toscana con oltre 300.000 visitatori, la Fiera di Scandicci. Il



Cosa e dove

ristorante, promosso da Gola Gioconda, ha avuto davvero un grande successo.

I pochi posti disponibili sono stati sempre presi d'assalto e la lunga fila che fin dal primo giorno si formava all'ingresso è stata la migliore testimonianza del successo.

Un successo spiegabile anche con il fatto che alle Fiere da sempre il cibo la fa da protagonista anche se non sempre la qualità è altissima.

Il ristorante di Gola, pur presentando un menù dai prezzi molto accessibili, ha garantito invece un elevato standard di qualità in un atmosfera calda e accogliente.

Per i ragazzi è stata un'esperienza importante.

In questi mesi, durante i quali stiamo visitando gli Istituti Alberghieri di tutta la Toscana, abbiamo riscontrato come proprio la possibilità di svolgere un'attività di pratica sul campo sia una delle cose più richieste.

Certo esistono gli stage, mai abbastanza, ma qui l'occasione era più importante. Mettere insieme una squadra, cucina e sala, proporre un menù, gestire la sala e gli ordini. Insomma provare a fare i ristoratori. Il risultato ha premiato lo sforzo di tutti, siamo certi ci sarà un'altra occasione per mettersi nuovamente alla prova.



UNA SCUOLA SEMPRE IN PRIMA LINEA

L'Istituto alberghiero Buontalenti di Firenze è costantemente impegnato a offrire agli studenti occasioni per fare esperienze pratiche.

Dopo quella a Scandicci è stata la volta della Biennale Gastronomica a Firenze dove i ragazzi sono stati protagonisti del "Pranzo con i Santi".

Sono stati infatti loro a preparare un pranzo speciale per gli ospiti della mensa di P.zza SS. Annunziata.



21-23 NOVEMBRE

Terreflorenti

food | wine | handicraft



l'*olio* ed i suoi oggetti

19-21 DICEMBRE

Terreflorenti

food | wine | handicraft



il *vino* ed i suoi oggetti

Galleria delle Carrozze - Palazzo Medici Riccardi

dalle ore 10 alle ore 20

www.terreflorenti.it

 TerreFiorenti



LA TOSCANA
VALERIO
EXPO 2015



**INIZIA DA QUESTO NUMERO
LA COLLABORAZIONE CON
FIRENZERESTAURANT.IT, LA GUIDA
WEB AI RISTORANTI DI FIRENZE**

Un tocco di Francia a Firenze



All'insegna dell'incontro dell'eccellenza dei sapori Toscani e Francesi. Siamo nel cuore del quartiere di Sant'Ambrogio, a pochi metri dal Mercato, e in questa graziosa osteria, dal sapore caldo ed intimo, con un arredamento in stile provenzale ma anche con tocchi toscani, lo chef Frederic insieme alla sua compagna Giovanna vi guideranno fra la cucina mediterranea, toscana e francese, con una fusione di sapori, colori, presentazioni che sinceramente ci ha stupito e che vi consigliamo vivamente di provare. La materie prime sono tutte di altissima qualità, e viene seguita rigorosamente la stagionalità dei prodotti. La pasta viene fatta tutta in casa con un tocco di grande raffinatezza, come il pane e i dolci. Piatti della tradizione quali pasta fresca e risotti ma rivisitati in chiave originale e moderna. ma anche grandi classici finemente realizzati quali "Foie gras", "Escargot", "Coq au vin soupe à l'ion", il Petto d'anatra all'arancia, ed ovviamente grande scelta di "Tartare" con 12 tipi, e formaggi francesi. Da non trascurare serate conviviali a base di "Fondue Savoyarde" e "Bourguignonne". Fra i primi segnaliamo Cappellacci all'arancia con petto d'anatra affumicato, Ravioli con sfoglia al cacao al pecorino di Pienza e pere caramellate, Tortelli ripieni di granchio e semi di papavero al ragù di gamberi. Fra i secondi Guancia di vitello brasata con patate allo zafferano e sale affumicato e Millefoglie di pesce spada con arance, finocchi e pinoli. Particolare attenzione ai dolci, e vi segnaliamo in particolare una deliziosa Tarte tatin. Ampia scelta fra vini italiani e francesi. Piacevole e cordiale il servizio di Giovanna. Grazioso spazio all'aperto.



LA BRASSERIE

via de' Macci, 77r
50121 Firenze
Tel. 0552478326
e-mail info@labrasseriefirenze.it
www.labrasseriefirenze.it

Aperti solo a cena
dal martedì alla domenica
e sabato e domenica a pranzo





Un assaggio di pecorino toscano dop e uno sguardo alle colorate ceramiche di Montelupo; la fragranza del pane nostrano e i colori dello zimo di Firenze; il sapore del prosciutto toscano e la perfezione dei coltelli di Scarperia. C'è tutto questo nella galleria delle carrozze di Palazzo Medici Riccardi, il "passaggio segreto" che nel cuore del centro fiorentino collega via Cavour a via Ginori.

Benvenuti a Terre Fiorentine

Gola cosa e dove

I sessanta metri di camminamento coperto per tre weekend, tra ottobre e dicembre, ospitano le eccellenze dell'artigianato artistico e delle produzioni enogastronomiche made in Florence per la kermesse Terre Fiorenti.

Gola Gioconda ha visitato la galleria durante il primo weekend di eventi, dal 31 ottobre al 2 novembre, tra degustazioni guidate, seminari, incontri e tante proposte per gli occhi e il palato, messe in mostra grazie all'impegno di produttori locali e consorzi. Dal marrone del Mugello, al miele toscano, passando per il formaggio e gli insaccati, sui "banchi" di *Terre Fiorentini* residenti e turisti, addetti ai lavori e semplici curiosi hanno potuto toccare con mano i migliori esempi

dell'enogastronomia della provincia di Firenze, affiancati dalle creazioni dei maestri artigiani. Il tutto a ingresso gratuito. Una nuova vetrina, un nuovo modo per promuovere la ricchezza del territorio che arriva alla vigilia del 2015, annata importante per tutta Italia. "Questa è una grande occasione per promuovere la nostra città e l'intera area metropolitana, soprattutto quando si sta per aprire l'anno di Expo – spiega l'assessore allo Sviluppo economico del Comune di Firenze Giovanni Bettarini - milioni di persone arriveranno in Italia e noi dovremo renderci ancora più interessanti, anche nel campo dell'artigianato artistico e delle eccellenze gastronomiche, per attrarre più visitatori



PER INFORMAZIONI SULL'EVENTO: WWW.TERRAFIORENTI.IT



L'OLIO E IL VINO I PROSSIMI APPUNTAMENTI

Terre Fiorenti continua con due appuntamenti di grande valore. Dal 21 al 23 novembre è di scena "l'Olio e i suoi oggetti", un evento per capire la qualità dell'extra-vergine di oliva e per degustare attraverso incontri, seminari, workshop. Un anno non facile il 2014 per l'olio, ma fortunatamente ci sono produttori coraggiosi.

Nei giorni 19-21 dicembre ci sarà invece la tre giorni conclusiva. Protagonisti i vini del Chianti e del Chianti Classico, con una serie di calici sicuramente di grande spessore organolettico.

A supporto dei due appuntamenti l'artigianato tipico, legato sia all'olio che al vino. Il tutto si svolge alla Galleria delle Carrozze presso Palazzo Medici Riccardi in Via Cavour 5, in pieno centro storico di Firenze. Non possono mancare i tanti turisti stranieri e italiani che affollano il capoluogo toscano e non possono mancare i fiorentini, perché le Terre fiorenti sono proprio quelle che circondano Firenze.

possibili". L'idea di *Terre Fiorenti* è nata da un protocollo d'intesa sul turismo siglato da Camera di Commercio, Comune e Provincia di Firenze. "Questo è un luogo magico dove è possibile creare in modo naturale un connubio tra cibo e artigianato – dice Claudio Bianchi, vicepresidente della Camera di Commercio di Firenze - abbiamo puntato su questo luogo come un posto perfetto in cui mettere in mostra le nostre eccellenze". Tra le curiosità del primo weekend di Terre Fiorenti, i petali viola dello zafferano, una coltivazione che fece famosa Firenze nel Medioevo, quando mercanti da tutta Europa arrivavano in città per fare scorta della preziosa pianta. A secoli di distanza è nata un'associazione che raccoglie i produttori attivi sulle colline fiorentine. "Da qualche anno questa antica tradizione legata al cosiddetto 'zimo di Firenze' si è rinnovata – spiega l'assessore provinciale all'agricoltura Pietro Roselli – c'è stata una riscoperta del pregiato fiore che ha anche ispirato in parte il simbolo di Firenze".

Giovani e dinamici

*Non sempre è un male essere
gli ultimi arrivati*

Succede così che l'Istituto Alberghiero di Prato, nato otto anni fa e quindi uno dei più nuovi tra quelli aperti in Toscana, mostri una vivacità superiore a altre scuole più antiche e blasonate. È l'impressione che si coglie girando per questa scuola, nata nell'immediata periferia di Prato ma oggi al centro di un crocevia che prevede un grande centro commerciale e un vero e proprio polo scolastico.

Tra le novità l'inaugurazione, proprio in questi giorni di una cucina per celiaci che consentirà agli allievi di lavorare in un ambiente separato garantendo così il massimo rispetto delle condizioni necessarie a preparare alimenti per chi soffre di questa intolleranza. E poi il corso di pasticceria, particolarmente importante in un'area che sta rivalutando la propria antica tradizione.

*Gli allievi dell'Istituto Datini di Prato.
In basso, il corso di pasticceria*



Tortello di cecina ripieno di pecora con crema noci tostate e pomodorini canditi

- Farina di ceci 100 gr
- Farina 00 50 gr
- Uova n. 2
- Polpa di pecora 100 gr
- Patate 150 gr
- Parmigiano grattugiato 40 gr
- Panna fresca 100 cl
- Gherigli di noci 30 gr
- Burro 20 gr
- Cipolla 10 gr
- Pomodorini ciliegia 20 gr
- Zucchero semolato 20 gr
- Olio extra vergine 10 cl
- Origano q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Birra "Martellina" (aromatizzata al miele di castagno) 100 cl

Preparare una pasta fresca con la farina di ceci farina 00, olio, uova, sale, lavorandola energicamente rendendola liscia ed omogenea avvolgere la pasta nella pellicola e lasciare riposare per qualche minuto.

Tritare la cipolla e rosolare leggermente in olio extravergine aggiungere la polpa di pecora tagliata a piccoli pezzi, rosolare il tutto e sfumare con la birra, lasciare cuocere se occorre nella cottura aggiungere del brodo di carne, a cottura avvenuta tritare il tutto al tritacarne e incorporare delle patate lesse passate al passavergine, amalgamare il tutto aggiungendo del parmigiano, sale, pepe.



Stendere la pasta fresca a fogli sottili tagliare dei quadrati della grandezza di 7 cm. per 7 cm. posizionare la farcia di pecora al centro e chiudere il tutto a forma di tortello. Lavare i pomodorini ciliegia e dividerli in due parti, disporli in una teglia da forno leggermente unta e cospargerli con zucchero semolato poco sale e origano, passare in forno a 180° per circa 15 minuti.

Preparare la salsa tritando leggermente i gherigli di noci, sciogliere il burro in una padella e aggiungere le noci tritate tostare leggermente e aggiungere la panna fresca, lasciare insaporire sale e pepe.

Lavorare un uovo con del parmigiano, sale, farina creando una pastella semi dura, con un cornetto di carta formare una griglia su un foglio di carta forno e cuocere in forno per 10 minuti a 170°

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per circa 6/7 minuti. Scolare e saltare con la salsa di noci lasciando insaporire.

Preparare il piatto disponendo i tortelli al centro glassare con la salsa rimasta disporre la griglia in verticale vicino ai tortelli e contornare con i pomodorini canditi, decorare con delle piccole foglie di prezzemolo leggermente fritte in olio, servire caldo.

Alessia Achilli - Pistolesi Emanuel
Alunni 5° A cucina

Filetto di maiale con salsa mou aromatico e radicchio rosso croccante

- Filetto di maiale 200 gr
- Radicchio rosso 100 gr
- Glucosio 50 gr
- Panna 125 gr
- Zucchero semolato 200 gr
- Rosmarino 5 gr
- Pepe in grani 5 gr
- Olio extra vergine 100 ml
- Sale q.b.
- Aceto rosso 50 ml
- Melograno fresco 50 gr

Salsa al Mou - Portare a 160° lo sciroppo (acqua e zucchero). Nel frattempo, mettere a scaldare la panna ed aggiungervi il rosmarino e il pepe, e lasciare in infusione per circa un ora. Quando lo sciroppo arriva a temperatura aggiungervi il glucosio, e lasciar caramellare. una volta pronto il composto togliere dal fuoco e aggiungervi la panna precedentemente filtrata. Incorporare bene.

Radicchio rosso - Pulire e tagliare a spicchi il radicchio.



Arrostire in forno ventilato a 170° per 10 minuti con olio sale e pepe. Appena pronto togliere dal forno e irrorare con aceto di vino rosso.

Filetto - Sgrassare e legare il filetto. Rosolare in padella in entrambe le parti con un filo d'olio e finire la cottura in forno a 180° per 7 minuti.

Impiattamento - Posizionare il radicchio al centro del piatto, e adagiarvi sopra il filetto scaloppato. Nappare con salsa mou aromatizzata, e guarnire con chicchi di melograno, e un filo d'olio.

Alessio Godi - Niccolò Mecca
Alunni 5° B





Mousse all'arancia con biscotto ai lamponi e nocciola con glassa nera specchio

Dose: per 6 persone

- Tuorlo gr. 65
- Zucchero semolato gr.100
- Panna liquida gr. 150
- Succo d'arancia gr. 50
- Pasta cioccolato gr. 100
- Cioccolato latte gr. 300
- Panna semi montata gr. 600
- Colla di pesce gr. 8
- Biscotto ai lamponi e nocciola
- Albumi gr. 150
- Zucchero semolato gr. 125
- Fecola gr. 25
- Tuorlo gr. 100
- Farina debole gr. 100
- Lamponi gr. 25
- Granella di nocciole gr. 24

Glassa specchio nera

- g. 120 acqua
- g. 150 zucchero
- g. 50 cacao amaro
- g. 100 panna
- g. 7 colla di pesce



Bollire la panna e a parte montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere alla panna, i tuorli e il succo di arancia e portare a 85° a fuoco lento. versare il composto sul cioccolato al latte e sciogliere aggiungere la pasta di cioccolato riscaldata e la colla di pesce ammollata, lasciare freddare a 30°. incorporare la panna semi montata in due riprese versare in stampi posizionare un disco di biscotto leggermente bagnato con bagna di pasticceria e congelare. Sformare dallo stampo e glassare con la glassa specchio decorare a piacere.

Biscotto ai lamponi e nocciola - Montare gli albumi con lo zucchero in planetaria aggiungere i tuorli d'uovo e lasciare montare. Aggiungere la farina e la fecola setacciata almeno 3 volte a mano con spatola. Versare g. 650 di composto su foglio di silpat stendere altezza di un centimetro disporre il foglio su teglia aggiungere i lamponi spezzettati e la granella di nocciole. Cuocere in forno a 230° per 6/7 minuti valvola chiusa ventola n. 4.

**Alessia Destro -
Pecchioli Benedetta - Frroku Kristi**
Alunni 4° A Pasticceria

Pronti a viaggiare

Incontro con tre giovani dell'Istituto. Le aspettative, le ambizioni dei futuri chef. Alessia Achilli, V A cucina, Alessia Destro, IV A pasticceria, Alessio Godi, V B cucina



Alessio Godi

Alessia Destro

Alessia Achilli

Perché siete qui? Cosa vi ha portato a una scuola alberghiera?

Alessio: ho respirato l'aria della cucina in casa, a cucinare era il nonno e io non perdevvo occasione per stargli accanto. Quando ho detto che avrei fatto questa scuola, nessuno ha battuto ciglio.

Alessia D.: sono qui perché voglio fare pasticceria, non so com'è nata ma ho sempre pensato che avrei fatto questo.

Alessia A.: un sogno. Ho pensato a fare il cuoco fin da piccola. Poi tutti mi hanno detto che sarà durissima, tanto lavoro, poche ferie. Ma sono qui.

Com'è andata finora?

Alessio: più difficile di quanto pensassi. Ci vuole molta attenzione e pazienza, questa è una scuola dove si impara anche guardando.

Alessia D.: anche per me è stata più difficile di quanto pensassi.

Alessia A.: non credevo ma c'è tanto da studiare. Ma i professori sono sempre molto disponibili.

E ora? manca poco alla fine. Idee per il futuro?

Alessio: sono pronto a partire, andrò in Germania dove dei parenti hanno aperto un ristorante. Si comincia da lì.

Alessia D.: Cercherò lavoro ma vorrei viaggiare, vedere gli altri come lavorano. Imparare ancora.

Alessia A.: in questi mesi ho già lavorato ma finita la scuola voglio andare in Australia.

La cucina in Tv, cosa vedete?

Alessio: soprattutto *Masterchef* (anche le edizioni straniere), c'è da imparare anche guardando la tv.

Alessia D.: la *Prova del Cuoco*, ma anche il resto

Alessia A.: *Fuoco e Fiamme*, tutti i *Masterchef* e la *Prova del Cuoco*.

Cos'è la cucina per te?

Alessio: un'arte, un'emozione sotto forma di cibo.

Alessia D.: la cucina è la pasticceria. Per me è creatività.

Alessia A.: sapori, gusto, colori, odori.

ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria
Enoteca &
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,
50 - 50144 Firenze

Tel 055 354 350

enotria@enotriawine.it
www.enotriawine.it



Gola etnica
di Jean-Michel Carasso

Il caolino si mangia? Sì, si mangia. In Africa...



**UN'USANZA, UN'ABITUDINE
MA SOPRATTUTTO UN DISTURBO
PSICOLOGICO CHE PUÒ AVERE
GRAVI CONSEGUENZE**

Il caolino, quel minerale silicatico bianco latte, rosa, marrone e a volte nero, è ben conosciuto da chi pratica l'arte della porcellana, dai cartai che lo usano per dare patina alla carta, dai produttori di materiali per l'edilizia o per la cosmesi, e dai farmacisti che ne conoscono la funzione eccipiente. Un prodotto della terra, neutro, quasi insapore ed inodore, che si raccoglie dalla roccia in diversi paesi del mondo ma soprattutto in Africa e in Asia. Un prodotto che non ha nessuna proprietà alimentare, nessun interesse gastronomico, nessuna rilevanza gustativa, ma che viene consumato, ovvero mangiato, in grandi quantità sul continente africano, in particolare dalle donne. In tutta l'Africa occidentale, si incontrano sui mercati popolari dei venditori accovacciati davanti a sacchi di juta che contengono pietre bianche, rosa, marroni o nere, in mezzo ad altri alimenti più "comprensibili". In generale, chi non è africano non sa di cosa si tratti, e quando chiede spiegazioni ci mette un po' a capire che si tratta del caolino.

Foto: Romain Laurendeau per <http://www.jeuneafrique.com/>



Poi, naturalmente, si chiede cosa ci fa il caolino in mezzo alle merci commestibili. La risposta è semplice: in Africa, il caolino si mangia, lo mangiano le donne. Il caolino appartiene al gruppo delle argille, e il suo consumo fa parte di un comportamento alimentare detto "geofagia" (consumo di terra). La geofagia stessa, ben nota dagli specialisti, è considerata come un disturbo psicologico che porta individui a consumare prodotti in generale inutili e/o dannosi per la salute, come terra, appunto, o legno, carta o altro. Ma il consumo di caolino da parte delle donne africane non è solo legato a tale disturbo: ha radici in antichi rituali, in antiche superstizioni, in riti collettivi legati alla sessualità e alla cura

del corpo. Non a caso le donne africane ne consumano maggiori quantità in gravidanza. Ma c'è dell'altro: il consumo di caolino, per quelle donne, agisce sulla mente come una vera e propria droga. Alcune di loro, e non sono poche, mangiano fino a 1 o 2 etti di caolino al giorno e non riescono a farne a meno. La mancanza di caolino gli provoca disturbi come mal di pancia, cefalee, tremori, tutti sintomi riconducibili all'astinenza di droghe vere. Molte di loro vorrebbero uscire da questa dipendenza ma non ci riescono, anche perché il consumo di caolino, se è condiviso e palese tra donne, è generalmente nascosto come represso agli occhi degli uomini che, in generale, lo tollerano



durante le gravidanze ma non fuori da esse. Il perché di questa valenza moralmente negativa del consumo di caolino va ricercato in studi elaborati e complicati su le articolazioni socio-psicologiche delle società africane. È risaputo, per esempio, che le donne emigrate dall'Africa occidentale a paesi occidentali cercano (e trovano) il caolino nei loro paesi di immigrazione, e ne consumano addirittura quantità maggiori. Il caolino costa poco in Africa, molto poco, e quindi è alla portata di qualsiasi donna che abbia

un minimo di soldi a disposizione, e questo, naturalmente, favorisce il consumo e quindi la dipendenza che potremmo addirittura chiamare intossicazione. Intossicazione passiva ma a volte estremamente pericolosa, in particolare in gravidanza, perché provoca danni alla salute non indifferenti. Il nostro organismo non è dotato di un metabolismo atto ad assimilare le proprietà positive del caolino, quindi, quando gli viene imposto l'elaborazione gastro-digestiva di una sostanza non prevista, reagisce in modo negativo. È il caso, appunto, del consumo di caolino che provoca blocchi intestinali, ritenzione di materie da espellere, inibizione dell'assimilazione del ferro nell'organismo e quindi disturbi gastrici a volte molto gravi e soprattutto anemia, la grande compagna delle mangiatrici di caolino. Per ora, malgrado le avvertenze di diverse organizzazioni e i gridi di allarme di molti scienziati africani e non, nessuno paese dell'Africa occidentale e centrale ha giudicato necessario promulgare leggi contro questa pratica, tuttora considerata come una folcloristica usanza delle donne locali.



“IL BISCOTTO DI PRATO COME PATRIMONIO DELLA MEMORIA COLLETTIVA DELLA CITTÀ”: TUTTI D’ACCORDO SU QUESTA BELLA DEFINIZIONE DELLA GLORIA DOLCIARIA PRATESE CONIATA DA DIANA TOCCAFONDI, SOPRINTENDENTE ARCHIVISTICA DELLA TOSCANA.

A Prato un filo dolce

«Non l’ho più visto, c’è chi dice che sia andato a Prato, a lavorare ai telai.»

“Così può mangiare i biscottini del Mattonella appena fatti.”

“Io non ce la farei a stare tutto il giorno con quel rumore nelle orecchie... Taratan taratan taratan... Quando si cammina a Prato non si sente altro.”

“È il rumore dei soldi, Fosco...”

Dopo il successo dello scorso anno, “Un filo dolce” ha accolto nuovamente visitatori e turisti per condurli in un viaggio sensoriale alla scoperta dei profumi del forno e del meraviglioso mondo della pasticceria.

Promosso da Provincia di Prato e Comune di Prato “Un filo dolce” è organizzato da Confartigianato, dal Consorzio di valorizzazione e tutela dei biscotti di Prato e dal Consorzio Pasticceri, con la collaborazione della Banca Popolare di Vicenza e della Camera di Commercio di Prato.

Il filo rosso che lega anche quest’anno l’evento al mondo della solidarietà è il contributo per le degustazioni (5 euro per 10 assaggi) che è destinato all’Emporio della Solidarietà della Caritas.

Cioccolato, agrumi, le tradizionali mandorle, i fichi, e una varietà tale di ingredienti e di ricette consentono ai laboratori artigianali una produzione complessiva di circa cinquecento varianti fra Biscotti di Prato tradizionali, innovativi, Brutti Boni, Zuccherini, Amaretti e tanti altri. E tale è la fama del prodotto che non solo si realizzano pubblicazioni dedicate, ma perfino i romanzieri decidono di parlarne attraverso i personaggi dei loro libri. Così l’edizione 2014 si trova anche a indagare su “Lo strano caso dei biscotti di Prato” in compagnia dello scrittore Marco Vichi che in “Fantasmi dal passato”, un giallo ambientato alla fine degli anni ‘60, dimostra come questi fossero già un simbolo conosciuto e apprezzato della nostra città. Ma l’indagine vuole puntare i riflettori anche



*Il taglio del nastro.
In basso, da sinistra, i biscotti Santi
e i biscotti Victory.*

sulle vicende storiche della “gloria” dolciaria pratese, che ha origini secolari e una tradizione artigianale rinnovata e sostenuta dal Consorzio di valorizzazione e tutela dei biscotti di Prato. Biscotti che impropriamente sono associati e confusi con la produzione industriale di cantucci e cantuccini toscani, altrettanto diffusi, ma non tipici pratesi.

Protagonista della prima giornata di “Un filo dolce”, il libro dell’editore Claudio Martini “I biscotti di Prato”, che racconta storia, tradizione,

ricetta classica e tante curiosità della gloria dolciaria pratese. Il volume, corredato di splendide foto, vuole essere, come ha tenuto a sottolineare lo stesso Martini, “un libro di cultura, arte e anche cucina, un compendio di tutto ciò che costituisce l’essenza e la cornice di un prodotto che condivide e partecipa all’identità di questo territorio”.

La pubblicazione vanta la collaborazione di molti autori, a partire dalle curatrici Cinzia Bartolozzi e Nadia Bastogi e dai fotografi Georgios Misirlis

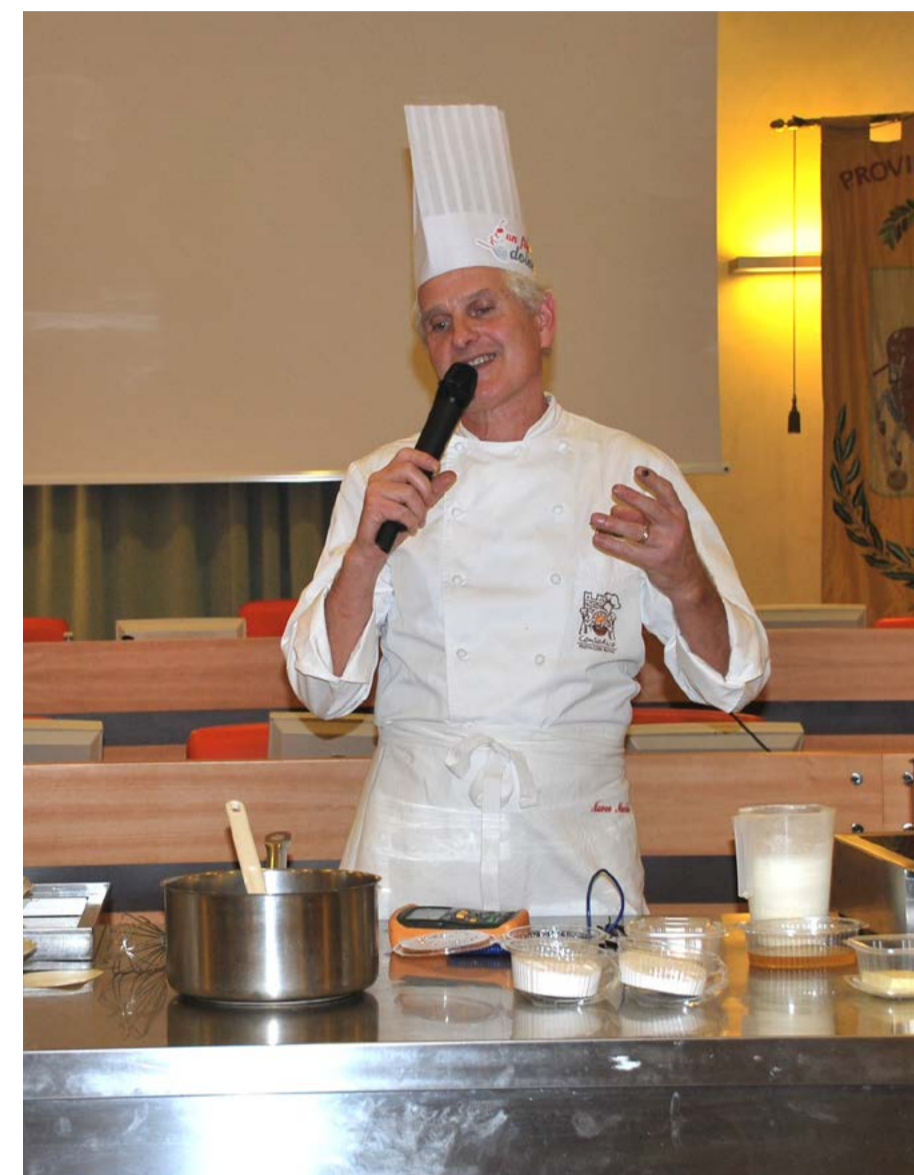




e Paolo Tosi. Ai testi hanno collaborato anche lo stesso Claudio Martini, Francesco Pandolfini per i Biscotti di Mattonella, Luca Mori per le mandorle, Franco Ferrantini per la ricetta e Giuseppe Rigoli per il vin santo.

“I biscotti di Prato” parte dalle origini della tradizione dolciaria pratese, attraverso la prima ricetta documentata di Amadio Baldanzi e la storia del Biscottificio Mattei, che più di tutti ha contribuito a rendere famoso il biscotto di Prato, fino agli attuali produttori che oggi sfornano sei tonnellate l'anno di biscotti alle mandorle.

Tante, si diceva, le curiosità sulla fama del biscotto pratese, conosciuto e apprezzato da Curzio Malaparte, Sem Benelli, Armando Meoni, Gabriele D'Annunzio, Eugenio Montale e Hermann Hesse, ma anche Sophia Loren e Anna Magnani vennero a suo tempo avvistate intente a fare acquisti al biscottificio Mattei di via Ricasoli. Mentre Alberto Sordi nei panni dello squattrinato giornalista del film “Una vita difficile”, chiede in una trattoria di Roma “quei biscottini da Prato” perché “col vino rosso so' i più bboni del mondo”.



Sopra, Paolo Sacchetti
Sotto, da sinistra a destra: il biscotto fritto Sacchetti, il panforte Branchetti e il panfrutto Ciolini.



NUOVO MONDO SULLA NOVITÀ DEL BISCOTTO DI PRATO FRITTO

Paolo Sacchetti, Forrest Gump e il biscotto di Prato fritto...

Era necessario creare un evento gastronomico per la presentazione del libro sui biscotti di Prato.

L'anno scorso a un Filo Dolce preparai lo zabaione col vinsanto per farci inzuppare il biscotto.

Anche stavolta dovevo inventarmi qualcosa... L'ispirazione l'ho avuta dal film Forrest Gump dove Bubba parla dei mille modi di cucinare i gamberi. Il gambero è un frutto del mare, te lo puoi fare sia arrosto, bollito, grigliato, al forno, saltato, c'è lo spiedino di gamberi, gamberi con cipolle, zuppa di gamberi, gamberi fritti in padella, con la pastella, a bagnomaria, gamberi con le patate, gamberi al limone, gamberi strapazzati, gamberi al pepe, minestra di gamberi, stufato di gamberi, gamberi all'insalata, gamberi e patatine, polpette di gamberi, tramezzini coi gamberi... e questo è tutto mi pare. (Bubba) (spiegando i mille usi del gambero).

Sacchetti ha avuto coraggio e inventiva nel trasformare un prodotto radicato nella tradizione e trasformarlo. Non una semplice variante come sostituire la mandorla col cioccolato, ma cambiarne proprio la struttura. Una ristrutturazione secondo me molto adatta alla ristorazione. Un biscotto che potrà anche essere servito caldo simile a una frittella, ma che mantiene profumi e sapori e croccantezza ma con una morbidezza davvero piacevole.

Firenze è... Natale! 2014

Ingresso gratuito



Il Villaggio di Babbo Natale

dal 12 al 24 dicembre - P.zza Annigoni, Firenze

Il Villaggio di Babbo Natale sarà aperto gratuitamente al pubblico, con orario dalle 10.00 alle 22.00* e si animerà quotidianamente con un calendario di appuntamenti pomeridiani a tema, con momenti dedicati alla musica, allo spettacolo, al gioco e alla creatività.

Un grande evento con tanti spazi ed iniziative: villaggio commerciale, spazi gastronomici, attrazioni per i bambini, la casa di Babbo Natale, pista di pattinaggio, eventi, animazioni.

Lun 15, mar 16, mer 17 e gio 18: 15.30 - 22.00

Tutto per il
regalo di Natale!



Organizzazione:
Comitato Promotore "Firenze è...Natale"
Informazioni e prenotazione spazi:
Sicrea srl: 055 8953651 • info@sicrea.eu

KOTLEY

Kotlety a pranzo, kotlety a cena, kotlety di manzo, di maiale, di pesce, di pollo e anche di carote o barbabietole tritate... L'intera unione sovietica viveva in pratica di queste economicissime polpette fritte, e i compagni che non se le facevano in casa le compravano in negozio. Quando tornammo a Mosca, io e mamma coltivammo una segreta passione per la versione proletaria da sei copeche prodotta dallo stabilimento per la lavorazione della carne che portava il nome del commissario agli approvvigionamenti di Stalin, Anastas Mikojan..... Deliziosamente unte, piccoline, e coperte da una pesante impanatura industriale che una volta frita permetteva voluttuosi morsi croccanti..... A mia mamma piacciono le sue kotlety alla odessese (con l'aglio) e come legante aggiunge maionese anziché il solito uovo, con risultati sopraffini.... Adoro le kotlety fredde a pranzo il giorno dopo, con un po' di pane scuro compatto, senape calda e dei buoni sottaceti croccanti all'aneto.

650 GR di spalla di manzo o di carne per brasato appena macinata (o un macinato misto di manzo e maiale)

2 fette di pane bianco raffermo, senza le croste, immerse per 5 minuti in acqua e strizzate

1 cipolla piccola grattugiata

2 spicchi d'aglio medi, schiacciati con spremiaglio

2 cucchiaini da tavola di aneto o prezzemolo tritati fini

2 cucchiaini e mezzo da tavola di maionese grassa

1 cucchiaino di sale kosher

1/2 cucchiaino di pepe nero appena macinato, o più secondo gusto

250-350 G di pangrattato secco fine per impanature

Olio di semi di girasole e burro senza sale per friggere

In una ciotola per impastare combinate i primi 8 ingredienti e mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Coprite con la pellicola e mettete in frigo per almeno 30 minuti. Con le dita inumidite, modellate il composto in polpette ovali lunghe circa 9 cm. Spargete il pangrattato su un piatto grande o su un foglio di carta da forno. Ricoprite le polpette di pangrattato, premendo e schiacciando dolcemente per far aderire le briciole. In una casseruola grande o in una padella per friggere scaldate 2 cucchiaini da tavola dell'olio scelto per la frittura e una noce di burro fino a fare sfrigolare. Lavorando a tranches, frigate le kotlety a temperatura medio alta per circa 4 minuti per parte, fino a quando diventano dorate-brunite.

www.rinascitasesto.it

**DUE PASSI IN UNA PARTE
DI CITTÀ RITROVATA.
TRA OPERE D'ARTE E BUON CIBO**

Urban Trek a Firenze, fra San Lorenzo e Mercato Centrale



Solo due anni fa era tutto diverso. Per andare dalle Cappelle Medicee a Borgo San Lorenzo (intesa come via) fino al Duomo era tutta una teoria (e una pratica) di bancarelle con prodotti semitipici dell'artigianato fiorentino. La Chiesa era di fatto nascosta, sia di lato che di fronte. Il passaggio buono, ma non eccezionale. Molto approfittavano degli scalini per riposarsi un po' specie d'estate. Al Mercato il primo piano non veniva più usato da tempo. Ogni tanto capitava qualche evento, anche importante come la presentazione di guide enogastronomiche. Ma si trattava di episodi, niente di sistematico. Oggi è un'altra cosa. La Piazza te la godi davvero. Vedi San Lorenzo, vedi quello che ci sta intorno compreso qualche buona trattoria e qualche vinaio. L'ipotetico Trek inizia da qui. Vi siete appena lasciati alle spalle il Duomo. Lì nei periodi top fai fatica a camminare.

File in ogni dove, turisti impacchettati che vengono da Venezia e il pomeriggio devono essere a Roma, gente che si fa fare le caricature dalla parte del campanile di Giotto, qualcuno che ti chiede due spiccioli, cinesi e giapponesi che si fanno le foto tristi facendo finta di tenere in mano il campanile stesso, tablet a riprendere, negozi a corredo. Si va dalla bella pasticceria, al negozio di vestiti, al cambia valute fino alle gelaterie con le vaschette di crema e cioccolato debordanti o, peggio, a quelle con i panini e le pizze inquietanti. La parte che va dal Duomo a San Lorenzo è collegata da Borgo San Lorenzo. La vie delle pizzerie e dei ristoranti. A cercare un po' si trova qualche buona pizza e qualche discreta bistecca. Sono quei posti frequentati quasi esclusivamente da stranieri e da turisti italiani. Se ci trovate anche qualche autoctono a mangiare vuol dire che lì potete entrare con maggiore fiducia.

Gola trekking

San Lorenzo adesso è rinata. È una delle più belle zone di Firenze. Ci sono idee e progetti importanti. Leggete l'intervista a Enrico Bocci. Anche a noi di Gola Gioconda qualcosa è venuto in mente ma è ancora presto per rivelare i dettagli. Guardiamo e valutiamo. Di ipotesi ce ne sono e alcune molto interessanti. Il passaggio si è intensificato e tuttavia, pur a pochi metri dal Duomo, è meno frenetico.

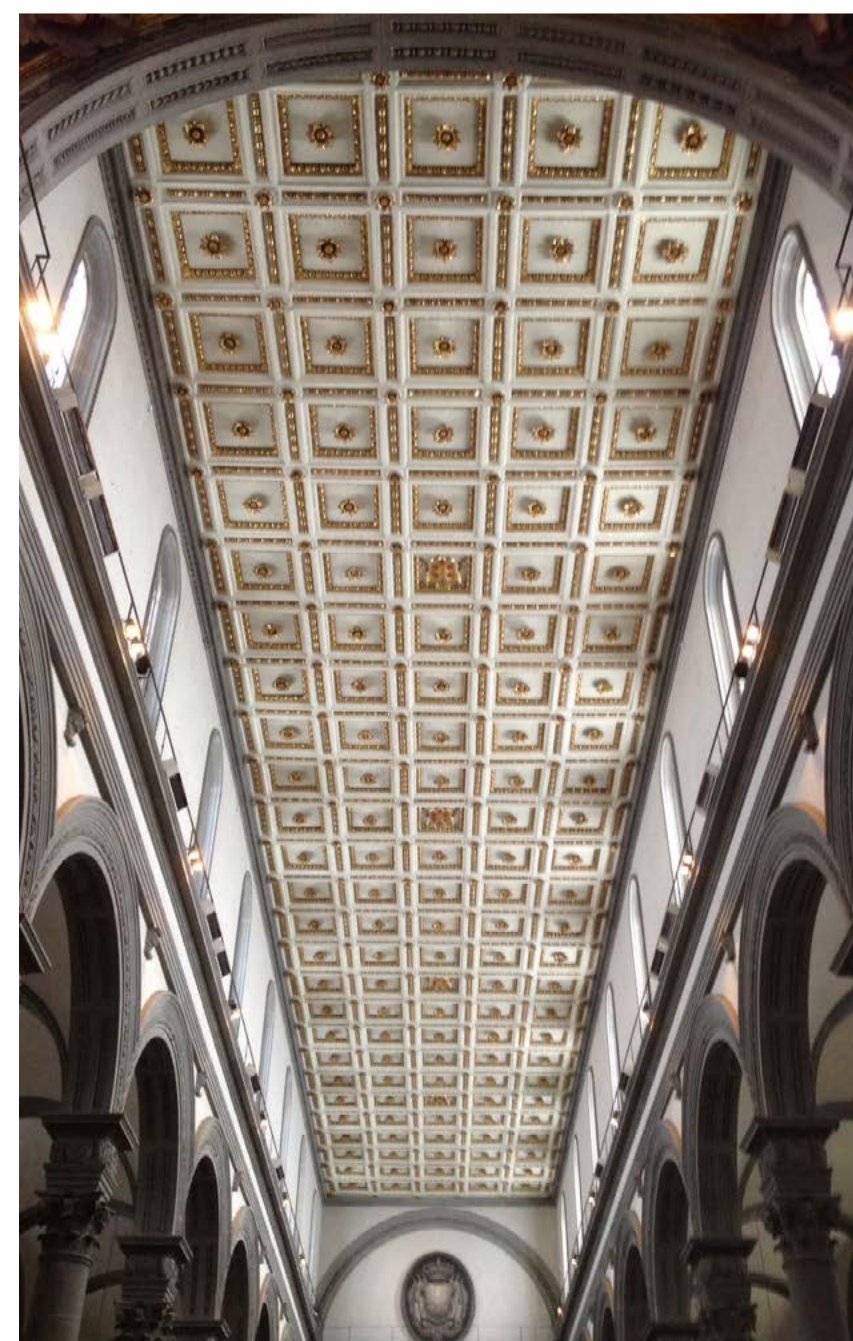
Il primo piano del Mercato invece a prima vista dà l'idea di non essere a Firenze. Magari a Milano o a Parigi o Londra, ma non a Firenze. Spiazza anche chi in questa città ci vive da sempre. La prima impressione è notevole.

Cibo buono, birra interessante, il Chianti Classico con moltissime etichette, la scuola di cucina, libri per imparare a cucinare passo passo anche se non sai nulla, nemmeno come fare un soffritto o come cuocere il riso. Mangi pesce, pizza, mozzarelle vere, affettati, tramezzini fatti bene, lampredotto. Ognuno con la sua postazione. Poi a vedere bene qualche problemino lo trovi. Se vai in quattro e scegli cose diverse uno rischia di mangiare alle otto e un altro mezzora dopo.

Però il posto è talmente accattivante che riesce a superare per adesso l'ipercritico caratteraccio dei fiorentini.

Sarebbe utile, per completare il trek urbano, anche

un maggiore collegamento fra parte superiore e piano terra del Mercato. Se ci vai la mattina è uno spettacolo, a partire dal vernacolo a c aspirata dei commercianti. Il confronto fra l'educato turista e la battuta del titolare sarebbe da documentare. Macellai, pesciaioli, ortolani, vinai, pizzicagnoli, pollaioli, venditori di frattaglie. Il mercato ha anima e passione. Il pomeriggio, quando il piano inferiore è chiuso, l'atmosfera è un po' più ingessata. Servirebbe che fra i due livelli si parlassero. Ma conoscendo i fiorentini, che amano polemizzare e dividersi in fazioni, abbiamo seri dubbi che questo possa avvenire in tempi ragionevolmente brevi.



E ORA IL RESTAURO DEL CAMPANILE NUOVA VITA ANCHE PER LA BASILICA DI SAN LORENZO

Intervista a Enrico Bocci

Presidente Opera Medicea Laurenziana

Cosa è cambiato negli ultimi mesi per quanto riguarda la fruizione di San Lorenzo?

Stiamo vivendo una fase di grande trasformazione, alcuni cambiamenti sono ancora in corso d'opera. Grazie all'offerta enogastronomica del primo piano del mercato tanti fiorentini sono tornati nuovamente a scoprire il nostro quartiere inoltre è possibile vedere una piazza fino a poco tempo fa quasi sconosciuta. La stessa Basilica, con la sua attività religiosa è un luogo importante di incontro



per la popolazione di San Lorenzo e non solo. La parrocchia è da sempre impegnata anche in attività culturali, questa estate ha proposto 'esibizione di bande musicali sul sagrato della Basilica e ha ospitato numerosi concerti di musica sacra in chiesa. Per il prossimo anno verranno proposte le stesse iniziative e sono previsti anche concerti di organo utilizzando l'organo "Serassi", realizzato nel 1865, regalato dal Governo Italiano in occasione di Firenze Capitale 150 anni fa. Inoltre c'è la proposta di valorizzare il binomio Fede e Arte.

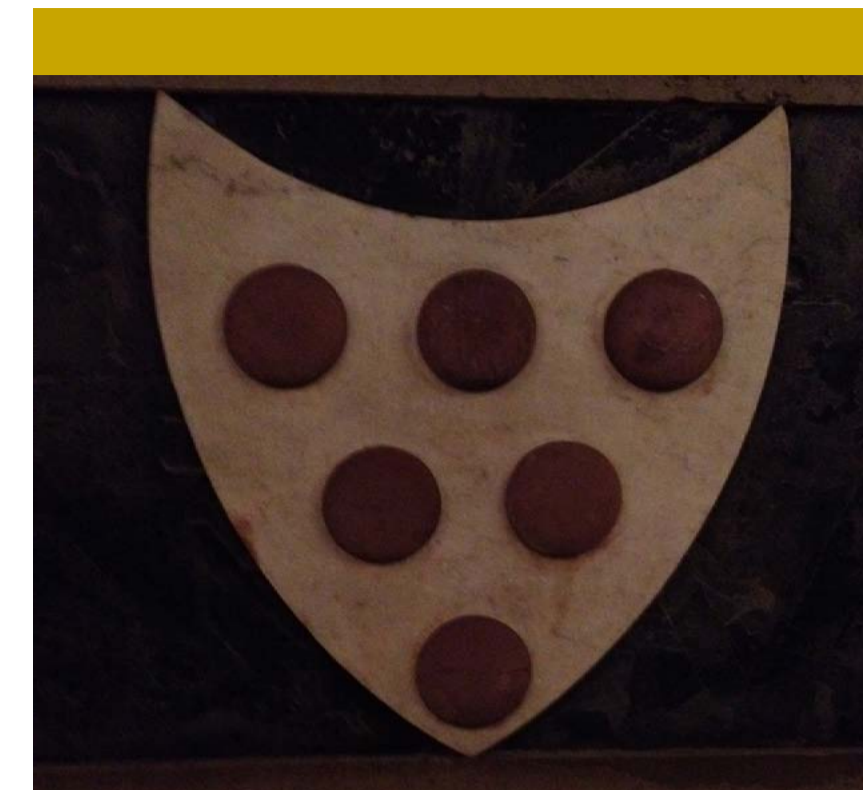
Quali sono i vostri prossimi progetti?

Prima di dare una risposta alla domanda va fatta una premessa, il complesso Laurenziano si articola su tre "Enti": la Basilica, la Biblioteca Medicea Laurenziana e il Museo delle Cappelle Medicee. Inoltre l'Opera ha come oggetto statutario lo sviluppo dell'unità del Monumento Laurenziano, curando la manutenzione ordinaria e straordinaria. All'interno di questo perimetro si innesca anche la valorizzazione del bene. Le idee sono tante, i progetti immediatamente realizzabili, purtroppo, meno. I contributi dei visitatori servono per la gestione dell'accoglienza e per i piccoli interventi. Il Consiglio già a partire dal mio predecessore ha cercato di fare una scelta oculata sugli interventi da fare, soprattutto con la contrazione, a causa della crisi, delle donazioni da parte degli enti che storicamente contribuivano al restauro di un'opera o di un'altra. Due sono gli interventi, onerosi, che vorremmo realizzare, il

restauro del Pulpito della Passione di Donatello, il restauro del campanile della Basilica, l'ultima opera dell'Elettrice Palatina, discendente della Famiglia de 'Medici. Un altro intervento, meno oneroso, ma socialmente utile, l'accesso per disabili alla porta dei Fedeli e il restauro dell'annesso portale. Altri interventi in fase di realizzazione: il recupero del salone Donatello e l'ampliamento del Museo del tesoro nei sotterranei della Basilica. Recentemente è stato inaugurato, al Museo delle Cappelle Medicee, un ascensore per poter accedere alla Cappella dei Principi e con una passerella a scomparsa alla Sagrestia Nuova, opera realizzata con il contributo del Ministero e dell'Ente Cassa. Inoltre il restauro di alcune vetrate della Biblioteca. Ogni Ente opera in autonomia, ma il coordinamento degli stessi è indispensabile per ottimizzare gli impegni.

A che punto è il restauro del pulpito di Donatello?

È iniziato da qualche settimana.. A fine aprile è stata realizzata una passerella che permette di vedere da vicino il pulpito della Resurrezione di Donatello già restaurato dall'Opificio delle Pietre Dure di Firenze. Per visitare il Pulpito restaurato chiediamo ai visitatori il contributo di un euro, oltre al biglietto di ingresso. Questo euro viene utilizzato per finanziare il restauro dell'altro. Ogni giorno ci sono circa cento turisti che varcano il tornello, è un buon inizio ma non sufficiente per concludere i lavori in tempi



rapidi. A questo contributo, recentemente, vanno aggiunte le offerte dei gruppi organizzati che visitano il complesso e che desiderano lasciare un'ulteriore offerta. Sul tema di questo restauro e dell'attività di fundraising si sono interessati molti media e speriamo che l'attenzione dei mezzi di comunicazione resti alta.



Da Dino

*Quattro generazioni al servizio
della vera cucina fiorentina*



In una porzione di territorio alle porte di Scandicci, quasi per incanto in disparte rispetto alla superstrada Firenze Pisa Livorno e ai molti capannoni industriali che nel tempo hanno trasformato il territorio, sorge la frazione di San Colombano.

Qui, se vogliamo parlare di vera cucina fiorentina, si trova un pezzo di storia della ristorazione locale: la trattoria Da Dino.

Dal 1897 si sono alternate quattro generazioni di Raveggi. È bello sentire aneddoti che riguardano la famiglia (ad esempio i tre segreti per cucinare bene che mai e poi mai saranno divulgati), dei tedeschi che passavano con i carri armati e facevano letteralmente tremare le case e le persone, del fatto che la trattoria sia stata uno dei primi posti pubblici della zona quando mettere i gettoni nel telefono non era fuori moda.

Paolo è ai fornelli, sta preparando i piatti per la sera fra cui il baccalà perché oggi è venerdì e il venerdì dalle nostre parti significa pesce. Ha una faccia simpatica, da oste di una volta, e ride spesso. Il che non guasta mai.

“Fare bene il baccalà non è per niente semplice, ma col tempo ho imparato.

In oltre venti anni di carriera posso dire che mi piace cucinare i sughi e gli intingoli. Se peso e misuro gli ingredienti? Di sicuro, ma non con la bilancia... con gli occhi e la sensibilità. Io le pentole le guardo, le tengo d'occhio. So quando un sugo è pronto e so quando è il momento di





ai funghi o al tartufo quando queste prelibatezze sono disponibili.

Fra i secondi si spazia dal bollito misto all'agnello al tegame, passando per carne alla brace (bistecca e filetto), peposo, stracotto, francesina, lampredotto.

Un capitolo a parte merita la trippa. Perché? Ce ne siamo resi conto quando abbiamo ospitato Paolo a La Bottega di Gola a Scandicci Fiera lo scorso ottobre. L'occasione era un laboratorio con assaggio alle cinque del pomeriggio.

Ci siamo sentiti per telefono.

“Quanta ne faccio?”

“5-6 chili può andare?”

“Va bene, ma vedrai... avanzerà.”

Ci siamo sbagliati di grosso. In venti minuti la trippa è stata letteralmente spolverata fino all'ultima scarpetta di pane.

“Se volete ritorno, magari ne faccio un po' di più”. Dopo due giorni ci siamo trovati con Paolo e un tegame con una razione di ben 12 chili. Più una sorta di processione gastronomica, piatto e forchetta alla mano, che ha prodotto il medesimo risultato in tempi più o meno simili.

Insomma una standing ovation con gente che diceva che una cosa così 'bona' in vita sua non l'aveva mai mangiata.

Saranno i tre segreti della buona cucina? Forse. Paolo non ve li dirà, tuttavia se andate a mangiare da Dino a pranzo o a cena vi renderete conto che - oltre gli chef stellati, oltre le guarniture e oltre gli ingredienti pesati fino all'ultimo grammo - esistono posti così, che fanno qualità con piatti che danno soddisfazione. Qualcuno la definisce cucina casalinga. Peccato che a casa quasi nessuno la sappia più fare.

Trattoria Locanda Dino
San Colombano, Scandicci (Fi)
Tel. 055 790005
trattorialocandadino.com



GENERAZIONE IN CUCINA

Quella della famiglia Raveggi è una narrazione curiosa, nata da una sorta di emigrazione al contrario. Si stabilisce a San Colombano partendo da Milano, prima della creazione del Regno d'Italia

All'inizio (1897) è Bottega di Geppo. Davanti scorre il Fosso Rigone, che porta l'acqua ai campi dei contadini per poi finire la sua corsa in Arno. È punto di ristoro per le carovane in arrivo o dirette verso Pisa e verso Livorno. Qui un piatto di minestrone con le cicche (i fegatini) e dei fagioli rifatti all'ucelletto non mancano mai. E nemmeno il vino manca.

Dopo la prima guerra mondiale il testimone passa a Dino e alla moglie Raffaella. Il locale cambia nome e diventa una vera bottega dove si mangia, si beve un gottino, si gioca a carte. La bottega diventa posto pubblico e rivendita del quotidiano La Nazione.

La terza generazione è data da Giampiero, coadiuvato da Marisa e da Giuseppe e Doriana. Dino diventa una trattoria famosa dove ai commensali capita di trovare al tavolo accanto qualche personaggio famoso (Mastroianni e la Deneuve tanto per fare un esempio). Piatto famoso dell'epoca sono i pesciolini fritti.

L'attualità è Paolo (il futuro i tre figli di Paolo: Lorenzo, Gabriele e Leonardo) che ha mantenuto sapori, genuinità e cordialità. Nel 2005 è nata la locanda Dino, sei camere confortevoli e ben arredate. Nel 2007 si sono celebrati i 110 anni di vita della trattoria. Un record. Specie al giorno d'oggi dove tutto passa e si consuma alla velocità di un bit.

Badia di Morrona, l'importanza del territorio



Pioggia a diretto e un autunno che sfodera i suoi colori senza che ancora faccia freddo. Usciti a Pontedera dalla Fi-Pi-Li cominciano le strade di una volta, quelle che alternano gruppi di case, frazioni e paesi. Poi svolti a sinistra e la pianura gradualmente si fa collina, finché vedi le vigne con le loro foglie accese di giallo e di rosso. Uno spettacolo gratuito come solo la natura di questi tempi sa offrire.

Nell'area di produzione pisana Badia di Morrona è una delle realtà più note a livello nazionale e internazionale. Vini che toccano tutti i principali mercati mondiali. La proprietà, dal 1939, è Gaslini Alberti una famiglia con grande capacità imprenditoriale. La lungimiranza come metodo di lavoro, perché coraggio e voglia di guardare avanti trovano concretezza. La cantina di vinificazione ne è un esempio, attualizzata di recente con più livelli disposti anche sotto terra. Una barriccaia che affascina solo e entrarci, poi un alternarsi di vasche in cemento, acciaio inox, botti, cui segue una linea di imbottigliamento e una bella sala degustazione.



Altro esempio. L'azienda si è dotata di un frantoio aziendale. Perché a Badia di Morrona la passione per l'olio è tanta. E per fare davvero bene l'extravergine occorrono tempi minimi fra raccolta e molitura delle olive nonché certezza di tempi e metodi di lavoro.

L'azienda si estende su 600 ettari di cui 110 a vigneto e 40 a oliveto. Il gioiello è la Badia stessa fondata nel 1089 dal Conte Ugucione. Un vero e proprio monumento che è possibile visitare su

prenotazione ed è utilizzabile per eventi, cene e degustazioni.

Intorno alla Badia i casolari dove un tempo abitavano i contadini. Oggi i Gaslini li hanno ristrutturati con intelligenza e sensibilità e li hanno trasformati in agriturismi di ottimo livello. Veniamo ai vini. Su ogni prodotto l'azienda pone lo stemma della famiglia. Perché deve essere chiaro che il marchio è innanzitutto un sinonimo di reputazione.



Gola di vino

La qualità del calice è conseguenza della qualità dei vigneti e delle uve, nonché di un attentissimo lavoro di selezione. Essendo in Toscana si coltiva innanzitutto Sangiovese, ma il terroir consente anche l'impianto di cabernet, syrah e merlot. La gamma prevede due bianchi. Un blend denominato La Suvera e Felciaio, un Verementino 100%.

Sui rossi abbiamo l'Igt Taneto a prevalenza syrah e altri quattro etichette di livello superiore.

I Sodi del Paretaio è un Chianti docg con un uvaggio composto dall'85% di sangiovese e per il resto da cabernet, merlot e syrah. È un vino che abbiamo assaggiato e che abbiamo trovato di personalità con una tonalità rubino cupo, profumi intensi molto fruttati, bevibilità ampia e grintosa. La degustazione di Gola Gioconda ha compreso anche il 14, Riserva di Chianti in edizione limitata (poco più di 2000 bottiglie).



Qui la cifra stilistica è data dall'eleganza, la tonalità è rubina con profumi fruttato-floreali cui corrispondono trame speziate di pepe e un ottimo equilibrio alcol acidità sorretto da una trama di tannini ben calibrati.

Quindi i due Igt, quelli che vengono definiti Super Tuscan.



Il Vigna Alta è un sangiovese in purezza che proviene dal miglior vigneto dell'azienda. È il vino delle occasioni conviviali importanti con piatti a base di selvaggina e cacciagione. Matura in botti di rovere francese e in parte in barriques di secondo passaggio.

Infine il N'Antia. Qui l'uvaggio prevede cabernet sauvignon per il 50%, cabernet franc per il 30% e merlot per il 20% con una maturazione di 15 mesi in piccoli fusti di rovere francese.

I vitigni sono internazionali ma il carattere è tutto toscano. Nel calice mostra tutte le sue doti organolettiche, con una complessità olfattiva che va dalla frutta matura a bacca rossa e nera al tabacco e alla liquirizia.

Una armonia complessiva che si traduce al gusto con ampiezza e lunga piacevolissima nota finale di frutti di bosco e vaniglia.

PODERE DEI BRICCHI ASTIGIANI

L'azienda è stata acquistata dai Gaslini alla fine degli anni 90. Terra di vino la Toscana, terra di vino il Piemonte. Dopo Badia di Morrona è proprio il Podere dei Bricchi Astigiani la nuova sfida della famiglia. Venti ettari, una cantina piccola ma funzionale, uno splendido agriturismo.

Alcuni vigneti arrivano a 40 anni. Compensano la non eccessiva quantità con una eccellente qualità. Il vitigno su cui si lavora è barbera a cui si accompagna talvolta il merlot. La produzione comprende un rosato, un Monferrato Doc, Barbera d'Asti Docg anche in versione Superiore.

Vini molto marcati dal territorio da cui provengono, di buona struttura e di nobile stoffa. Così come si conviene alle grandi etichette.



BADIA di MORRONA

LA SFIDA

Un'azienda di famiglia, la svolta negli anni '90, la produzione in Toscana ma anche in Piemonte.

Filippo Gallini Alberti ci racconta cos'è

Badia di Morrone

Come nasce la passione per il vino?

Quando sono nato Badia apparteneva alla mia famiglia da quasi 30 anni: sono cresciuto passando molte estati in campagna dove ho potuto apprezzare quello che veniva fatto. È stato per me naturale affiancare mio padre nella gestione di Badia di Morrone. La sfida che abbiamo deciso di raccogliere è stata quella di valorizzare e far conoscere una parte della Toscana che, rispetto ad altre, era rimasta un po' indietro sotto il profilo enologico.

Qual è la filosofia produttiva di Badia di Morrone?

Badia appartiene alla mia famiglia dal 1939, anno in cui mio nonno e suo fratello decisero di investire in agricoltura. Da quel momento è iniziato un rapporto che ha legato sempre più la mia famiglia alla terra e che è culminato con la decisione, presa insieme a mio padre agli inizi degli anni 90, di convertire Badia alla qualità. Da quel momento la nostra è stata un'azienda che ha fatto attenzione al rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. Ne sono testimonianza il modo di condurre i vigneti, il rispetto del terroir, la realizzazione di un frantoio aziendale che ha comportato un investimento economico non indifferente. Quindi la costruzione di un impianto fotovoltaico in grado di rendere autonoma l'azienda dal punto di vista energetico.

Quali invece le peculiarità della vostra produzione in Piemonte?

Avere un'azienda in Toscana ci ha stimolati a fare la stessa cosa con l'altra regione italiana di maggior tradizione. La realtà piemontese è molto diversa sia per dimensioni sia per terroir,

ma lo spirito vuol essere lo stesso: valorizzare il territorio attraverso il suo vitigno principale, in questo caso la Barbera, e sperimentare con i vitigni internazionali.

Una parte importante della vostra realtà è data dagli agriturismi. Quali sono le caratteristiche dell'offerta enoturistica?

La nostra è, in questo senso, una realtà un po' originale. I nostri agriturismi sono ricavati da vecchi casolari abitati dai contadini che un tempo lavoravano in azienda: questi nuclei erano abbastanza numerosi e pertanto i fabbricati destinati ad ospitarli avevano dimensioni generose. Sono particolarmente adatti per un tipo di turista tipico dei paesi del nord Europa. Ogni casolare è curato, arredato con mobili originali e dotato di cucina attrezzata, barbecue, piscina, zona verde autonoma. Sono tante le proposte che facciamo per rendere più piacevole e allettante il soggiorno: possibilità quotidiana di comprare prodotti da forno, lezioni di cucina, equitazione, noleggio bici, vespa tour, golf e infine una convenzione con le vicine Terme di Casciana per fare trattamenti di benessere.

Il mondo del vino ha subito negli anni una grande trasformazione. I giovani ad esempio vi si sono avvicinati in maniera curiosa e consapevole. A chi si rivolge oggi la gamma dei prodotti di Badia di Morrone?

I 110 ha di vigneto di proprietà ci consentono di diversificare la produzione sotto il profilo delle tipologie e, perché no, anche delle tasche. Il nostro must da sempre è il Chianti I Sodi del Paretaio, dal notevole rapporto qualità-prezzo. Quindi i due bianchi: Il "Felciaio", fresco e profumato e La Suvera per chi vuole bianchi più impegnativi. Si passa infine al Taneto, al VignaAlta e al N'Antia, blend di stile bordolese. In cantina abbiamo vecchie annate con le quali ci siamo divertiti a realizzare verticali con notevole soddisfazione.





© Paula Becattini

GOLA
gioconda

NOVEMBRE 2014

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

Direttore responsabile: Maurizio Izzo

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

Hanno collaborato a questo numero:
Jean-Michel Carasso

Progetto grafico: Paula Becattini

www.golagioconda.it

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

**AIUTIAMO
LA TOSCANA
A CRESCERE
DA SEMPRE**

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

unicoopfirenze