

5  
NOVEMBRE  
2015

# GOLA

gioconda

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

**IN QUESTO NUMERO**

## AUTUMNIA

AGRICOLTURA, AMBIENTE, ALIMENTAZIONE

Sri Lanka, la lacrima dell'India  
Carne rossa, Masoni non ci sta



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

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

-  SicreaFirenze
-  SicreaEventi
-  Sicrea
-  SicreaEventi

  
**sicrea**  
eventi e comunicazione

[www.sicrea.eu](http://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

**ORFANI DI EXPO.** *E adesso come faremo senza i selfie dall'Expo, gli articoli sulle code interminabili, le leggende sullo stand del Kazakistan oppure del Giappone?*

Nella cronaca quotidiana mancherà davvero qualcosa perché questa manifestazione, indubbiamente di successo, ha avuto anche una ribalta assolutamente eccezionale su media, di ogni tipo. Dai giornali alle tv, dalle radio ai social per mesi l'Expo con le sue cronache quotidiane ha fatto il pieno. Si è parlato delle ricette per “nutrire il pianeta” come prometteva il tema scelto per questa edizione? No davvero. Ha fatto più scalpore l'illuminazione dell'albero della vita o i primati degni del Guinness per la pizza più lunga al mondo. Ma allora non è servito a niente? No davvero. Innanzitutto ha confermato il grande interesse che abbiamo per il cibo e per tutto quello che gli ruota intorno. Ma poi è sicuramente servito come grande veicolo promozionale, ovviamente per le grandi aziende e le multinazionali del cibo, ma anche per quei soggetti che hanno saputo ricavarsi un proprio spazio di presentazione e cogliere così l'occasione per parlare a un pubblico grande come forse mai si era visto. Tra questi la Regione Toscana ha sicuramente fatto bella figura. Si è fatta trovare pronta, sicuramente più



di altre, all'appuntamento e con un bagaglio di esperienze in campo di promozione e marketing che, seppure con qualche incertezza, sono stati il pilastro su cui costruire la propria immagine. D'altra parte sono anni che diciamo che noi non vendiamo solo un vino ma anche il territorio che lo produce e all'Expo questo ha fatto il suo effetto. Ha pagato anche la scelta di essere a Milano ma non solo dentro a Expo. Nella cornice dei Chiostrini dell'Umanitaria, a pochi passi dal Duomo nel centro storico di Milano, Enti pubblici e privati, Associazioni di categoria, Imprese singole ed associate, Università e Poli scientifici hanno avuto una chance in più rispetto a chi era relegato nelle dinamiche tutte fieristiche dell'Expo. Peccato che una manifestazione in cui l'immagine ha prevalso sulla sostanza e che ha smarrito il tema originale non abbia dato modo alla Toscana di dire la sua anche su come si nutrirà il pianeta nei prossimi anni. Anche su quello avremmo avuto qualcosa da dire ma per ora accontentiamoci di aver fatto conoscere il fagiolo zolfino ai giapponesi, per il resto si vedrà.



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



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

Auditorium  
70 posti  
per mostre,  
convegni ed  
eventi privati

Eventi  
gastronomici e  
food show con  
chef rinomati



**Il centro molto aperto**  
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

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

055 8953651

[www.opscentro.com](http://www.opscentro.com)  
[facebook.com/ops.centro](https://facebook.com/ops.centro)

# Sommario



- 3 EDITORIALE**
- 6 GOLA NEL MONDO** LA LACRIMA DELL'INDIA
- 16 GOLA SPECIALE** L'AUTUNNO CI PORTA A FIGLINE
- 24 GOLA SPECIALE** LA BOTTEGA DI GOLA
- 28 COMMENTI DI GOLA** MA LE GUIDE GUIDANO?
- 32 COMMENTI DI GOLA** LO CHAMPAGNE AIUTA LA MERAVIGLIA
- 36 GOLA CONSIGLIA** DSTAGE
- 44 GLI AMICI DI GOLA** LA SFIDA DI GIULIO
- 48 GOLA ETNICA** LA REGINA NERA
- 50 LE INTERVISTE DI GOLA** MICHELANGELO MASONI
- 54 GOLA DI VINO** TENUTA DEL BUONAMICO
- 59 COSA E DOVE** L'ORTO DEL VICINO... È SEMPRE IL PIÙ VERDE
- 64 GOLA CONSIGLIA** DALLA TAZZINA... ALLA TAZZINA
- 68 GOLA CURIOSA** L'ESTATE DI SAN MARTINO
- 72 COSA E DOVE** IL CEPPO C'È



**GOLA NEL MONDO**

*di Gianni Giorgi*

# La lacrima dell'India

**MILLE CHILOMETRI DI SPIAGGE,  
LA BARRIERA CORALLINA,  
LE COLLINE LUSSUREGGIANTI.  
UN REPORTAGE DALLO SRI LANKA  
PER UNA VACANZA DA SOGNO CON  
GLI SCATTI DI GIANNI GIORGI PER  
[WWW.VIAGGIOFOTOGRAFICO.COM](http://WWW.VIAGGIOFOTOGRAFICO.COM)**



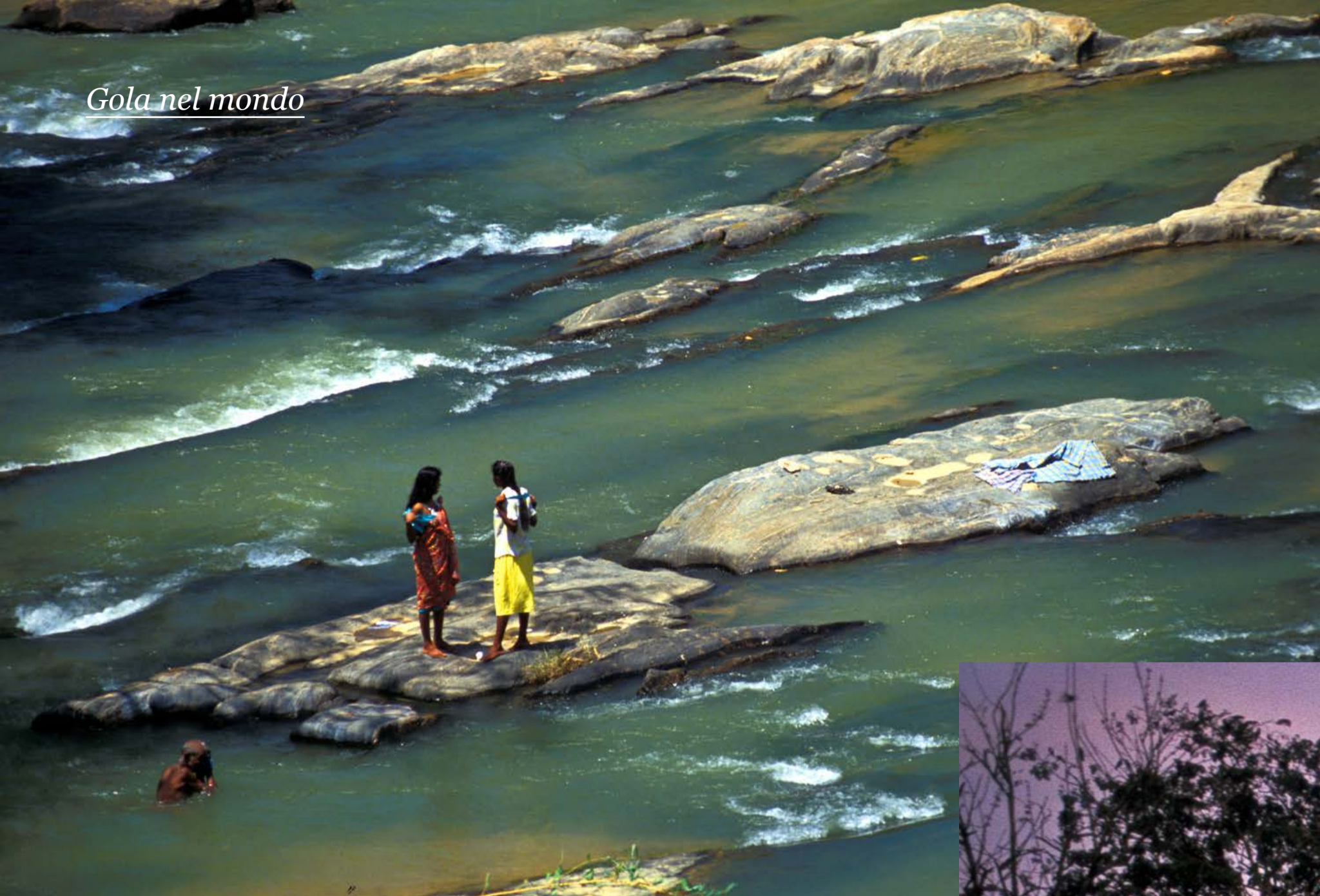




*I Veddha, gli aborigeni presenti sull'isola prima delle migrazioni di Tamil e Cingalesi, si trovano in una area ristretta nell'interno selvaggio del paese in piccoli villaggi, sempre più contaminati da uno stile di vita moderna che loro un tempo fuggivano. Alcuni grandi allagamenti con dighe artificiali ne stanno minacciando i territori. Vivono di caccia e pastorizia (e ormai di donazioni dai turisti).*

*Nella pagina precedente e in basso, il sud dell'isola. È il regno delle belle spiagge tropicali e del parco nazionale Yala dove si scoprono irreali scenari naturali.*





*Sopra, Adam's Peak: oltre 2.200 metri per la montagna su cui sorge un tempio sacro per buddisti, induisti, musulmani e cristiani. Il tempio tutela un'impronta nella roccia che per i buddisti è del piede di Buddha, per gli induisti di Shiva Adipadham, per musulmani e cristiani quella di Adamo. Ogni plenilunio si svolge un pellegrinaggio: si sale alla vetta su improbabili scalinate appese alla roccia, e si attende il sorgere del sole. L'indomani mattina ci si spoglia per lavarsi nei fiumi che scendono dalla montagna.*

*In alto a destra, uno dei tanti templi di Anuradhapura, l'antica capitale dell'isola e città monastica per eccellenza.*

*A fianco, Kandy: la città coloniale inglese per eccellenza. Custodisce bellissimi templi la cui cura è continua.*





Gola nel mondo

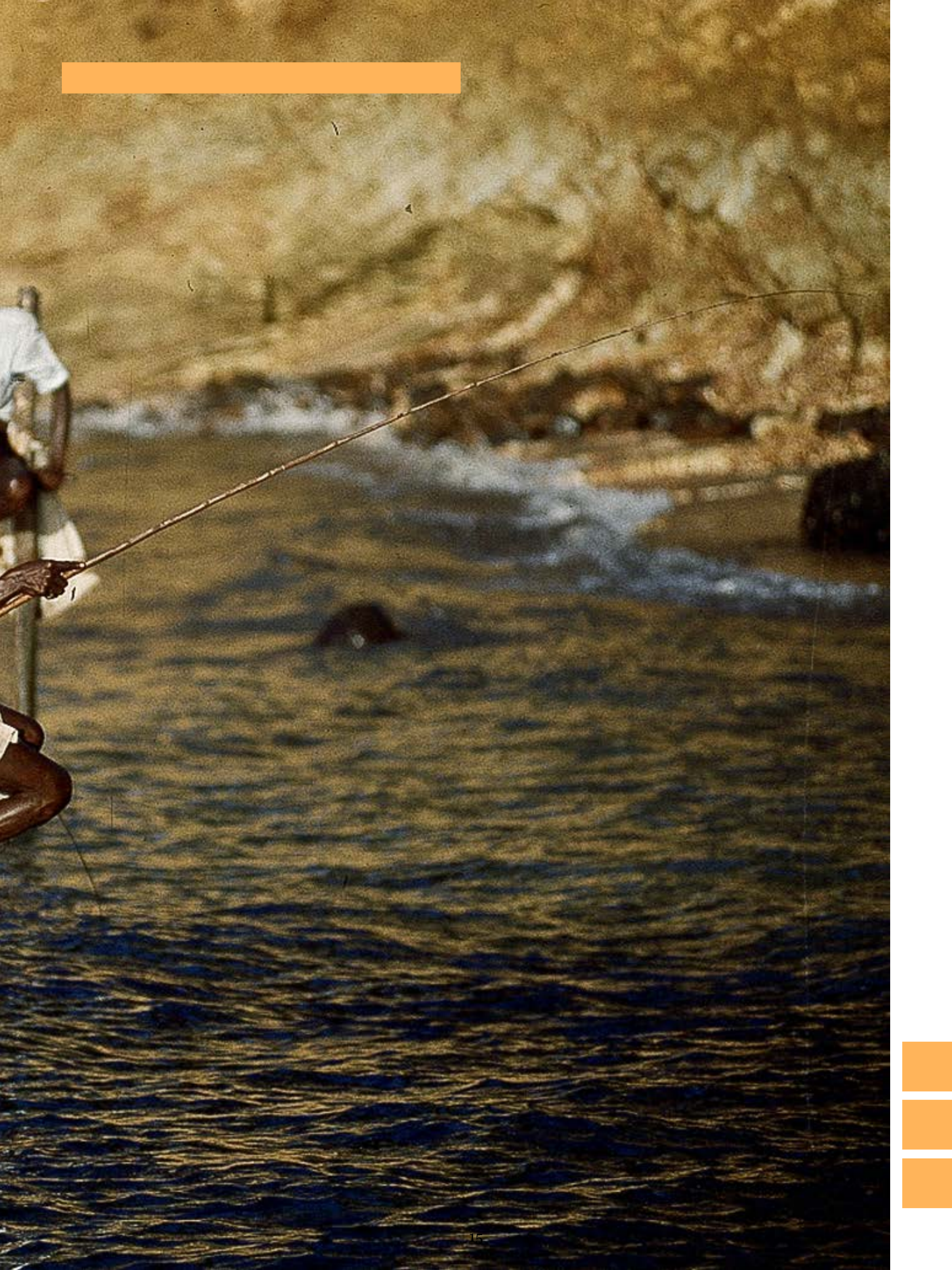




*La regione di Nuwara Elya è per eccellenza la zona agricola dell'isola: tra le varie tipiche coltivazioni a terrazzamento, trionfano per estensione le piantagioni di tè che si sviluppano sempre in fantastici ambientazioni naturali.*



*Koggala: per pescare gli uomini cingalesi di Koggala  
siedono tutto il giorno appollaiati su lunghissime  
pertiche conficcate nel fondale.*



# L'autunno ci porta a Figline

**17° EDIZIONE DI UNA  
MANIFESTAZIONE DI SUCCESSO.  
ALIMENTAZIONE AGRICOLTURA  
AMBIENTE. E QUEST'ANNO  
CI SIAMO ANCHE NOI**

È arrivato l'autunno, con i suoi meravigliosi prodotti: le castagne e l'olio in primis, e poi le arance e i cavoli di ogni tipo, i fagioli, le patate e le zucche. E il vin novello!

E Autumnia, lo dice il nome stesso è l'evento autunnale del Valdarno, che si occupa di agricoltura, di ambiente e soprattutto di cibo. Giunta alla sua diciassettesima edizione, questa grande festa-fiera-sagra si svolge a Figline Valdarno. È la città natale del grande umanista Marsilio Ficino, situata alle pendici del Chianti nel cuore di una vallata che sta tra Firenze, Arezzo e Siena.





**PORCHETTA  
COTTA A LEGNA**

**PRODOTTI  
TIPICI TOSCANI**



Gola Speciale





Aziende enogastronomiche, punti ristoro, mercatini, stand di associazioni e enti che operano per l'ambiente e nella Protezione civile occupano per tre giorni il centro storico della città, in piazza San Francesco il Comune installerà anche una serie di arredi verdi, pensati per ricreare un vero e proprio bosco. Immane l'esposizione zootecnica delle razze bovine, ovine, suine ed avicole allevate nel territorio e la mostra di macchine per l'agricoltura e per il giardinaggio.

### **AutuGNAM!**

New entry del 2015 sarà lo street food: dai panini col lampredotto o con la salsiccia agli americani hot dog e alle piadine romagnole, serviti e preparati su Api piaggio o furgoncini vintage. Per chi si sente sicuro del castagnaccio suo, Autumnia ha organizzato un vero contest dedicato a questo dolce autunnale tipico della tradizione toscana: l'assaggio dei castagnacci in gara e la proclamazione del vincitore avverranno domenica 8 novembre, nello spazio di Gola Gioconda. Per informazioni: [autumnia@comunefiv.it](mailto:autumnia@comunefiv.it)





Figline e Incisa Valdarno è uno dei Comuni più giovani d'Italia: è stato istituito il 1 gennaio 2014 dopo la fusione delle amministrazioni di Incisa e di Figline Valdarno, e ha una giovanissima sindaca, Giulia Mugnai, classe 1987, che ci dice: "Autumnia è ormai diventata un appuntamento fisso nel calendario fieristico regionale, è un'occasione per riscoprirsi come territorio e, anno dopo anno, metterne in mostra le eccellenze. Anche quest'anno i tanti visitatori saranno

coinvolti in attività di ogni genere, da quelle ambientali e dell'agricoltura fino a quelle gastronomiche in cui potranno essere protagonisti del cooking show di piazza Ficino. Insomma ci sono tanti buoni motivi per venire a trovarci a Figline dal 6 all'8 novembre".

Immane ad Autumnia le esibizioni per i bambini, percorsi-avventura e aree

gioco, e la possibilità di conoscere da vicino tanti animali da fattoria e da allevamento.

Allo shopping è dedicata l'area di corso Mazzini e di piazza Dante.

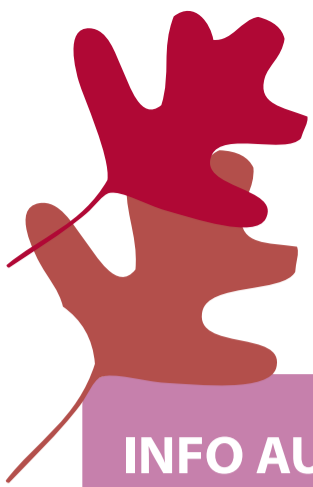
Autumnia significa anche riflessione e programmazione sui temi relativi all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione: "Autumnia si pone l'obiettivo di offrire tre giorni all'insegna del buon gusto – continua il sindaco Mugnai – ma anche momenti di riflessione e spunti per

valorizzare quelle persone che, a vario titolo, sono impegnate quotidianamente nella cura del territorio e dell'ambiente". Infine, nello spirito tradizionale di Autumnia, ci saranno convegni, conferenze, e iniziative rivolte all'ambiente come la Festa degli alberi che coinvolgerà le scuole della città.

Per info e programma completo: [www.autumnia.it](http://www.autumnia.it)



**STEFANIA STORAI**



## INFO AUTUMNIA

**Quando:** 6-7-8 novembre 2015

**Orario di apertura:** venerdì 9-23, sabato 9-23, domenica 9-20. **Ingresso gratuito.**

**Come arrivare in auto:** da nord, autostrada A1 con uscita al casello di Incisa, a circa 8 km dalla manifestazione, poi S.S. 69 in direzione sud; da sud, autostrada A1 con uscita al casello di Valdarno, a circa 10 km dalla manifestazione, poi S.S. 69 in direzione nord.

**Come arrivare in treno:** stazione Figline Valdarno a 27 minuti da Firenze SMN, 35 minuti da Arezzo.

**Parcheggio:** per 3.000 posti auto, gratuito, nelle piazze adiacenti al centro storico. È an-

che possibile parcheggiare, gratuitamente, presso il parcheggio della ex Coop per 1.000 posti auto. Parcheggio per disabili in via Gramsci.

**Bus navetta:** sabato 7 (ore 15-21,15) e domenica 8 novembre (ore 14-20) partenze da via Comunità Europea, piazza Don Minzoni, via della Vetreria, piazza XXV Aprile, piazzale stazione ferroviaria Incisa, via Brodolini.

**Per informazioni:** Comune di Figline e Incisa Valdarno - Tel. 055 91251 - 055 9125213/4.

e-mail: [autumnia@comunefiv.it](mailto:autumnia@comunefiv.it)

**Sito Internet:** [www.autumnia.it](http://www.autumnia.it)

**Facebook:** Autumnia Figline

**Twitter:** #autumnia



### Cooking show e bottega

Piazza Marsilio Ficino, Figline Valdarno

Ingresso libero

#### ■ Venerdì 6 novembre

Cominciamo in dolcezza con le aziende del territorio.

- ore 17.00 – Degustazione: **Scapigliati**, biscotti dal 1926, il dolce sapore della tradizione toscana
- ore 18.00 – Degustazione: **Savini**, un mondo di dolcezze dal 1959
- ore 18.30 – **Bring**, un nuovo modo di fare shopping. Presentazione della app made in Valdarno per scoprire i negozi che ti interessano

#### ■ Sabato 7 novembre

Chef domani. Incontro con l'Istituto servizi alberghieri e della ristorazione **Vasari**.

- ore 10.00 – Laboratorio: **Cioccolato che passione**
- ore 12.00 – Lezione/degustazione: incontro con un maestro cioccolatiere **Andrea Bianchini**
- ore 16.00 – Cooking show: "Muta ma buona", **Claudio Vincenzo** cucina l'anatra
- ore 17.00 – Incontro degustazione: "Il macellaio, un professionista", **Enrico Pampaloni**

#### ■ Domenica 8 novembre

- ore 11.00 – **AutuGNAM**: una dolce sfida con il castagnaccio. Una giuria premierà il miglior dolce in concorso
- ore 12.00 – Incontro degustazione: "I dolci della tradizione" con **Stefania Storai**, food blogger
- ore 15.00 – Incontro degustazione: "Buono come il pane". Incontro con il **Consorzio Gran Prato**
- ore 16.00 – "Una terra buona". Incontro con le aziende del territorio:  
**Fattoria San Leo** (olio, ortaggi)  
**Panifico Noferi** (pane e biscotti)  
**Az.Agr. I Cavoli Vostri** (ortaggi)  
**Stefano Valleri** (allevatore del famoso pollo del Valdarno)



CLAUDIO VICENZO

I cooking show sono condotti da **Luca Managlia**.  
I protagonisti dei cooking show:

- **Andrea Bianchini** – Maestro cioccolatiere, un artigiano conosciuto in tutto il mondo. Campione italiano e terzo al campionato mondiale e dei cioccolatieri. A Calenzano ha aperto la "Fonderia del cacao" il luogo dove tempera e inventa. Tra le sue invenzioni il cioccolatino rosmarino e sale.
- **Claudio Vincenzo** – Partenopeo di nascita, ma toscanissimo d'adozione. Claudio Vincenzo è l'attuale chef del ristorante "La Limonaia" di Villa Rospigliosi a Prato. Portandosi dalla splendida Napoli tutti i sapori, i colori e gli odori campani, è riuscito a mixarli con quelli fiorentini in un matrimonio perfetto.
- **Stefania Storai** – Food blogger, sommelier ed esperta di tradizioni popolari.
- Animatrice di un popolarissimo blog di ricette (<http://minaelesuericette.blogspot.it>).
- **Consorzio Gran Prato** – Un progetto nato nel 2011 per dare sostegno all'agricoltura locale. Il km buono dei prodotti del grano.

**Le aziende della Bottega di Gola** – Prodotti in vendita e degustazione:

- **Savini** (pane, pasticceria)
- **Azienda Guidelli** (vino)
- **Scapigliati** (biscotti)
- **Fattoria San Leo** (vino)
- **Meri Corsi** (zolfino, cece rosa)
- **Fattoria Poggiopiano** (olio, vino)
- **Azienda Valdarno Superiore** (vino)
- **Azienda Casagrande** (vino, olio)
- **Podere dell'Uliveto** (vino, miele)
- **Fattoria Pagnana** (vino)
- **Azienda Mannucci Drovandi** (vino)





Comune di Figline e Incisa Valdarno  
Assessorato alle Attività produttive e Turismo  
Assessorato alla Protezione Civile  
Assessorato alle Politiche ambientali, Risparmio energetico e Agricoltura



Agricoltura - Ambiente - Alimentazione

# Autumnia

6-7-8 novembre 2015

CENTRO STORICO  
DI FIGLINE

ESPOSIZIONI ED EVENTI

MERCATO



SHOW COOKING



f [autumnia.figline](https://www.facebook.com/autumnia.figline)

🐦 [autumniafigline](https://twitter.com/autumniafigline)

[www.autumnia.it](http://www.autumnia.it)

# La Bottega di Gola

**PORTARE LE AZIENDE MEDIO  
PICCOLE DENTRO AI PIÙ GRANDI  
EVENTI IN TOSCANA.  
È L'OBIETTIVO CHE SI È POSTA  
GOLA GIOCONDA E  
LA BOTTEGA È UNO STRUMENTO**

Nell'ottobre 2014 un'idea, apparentemente un po' bizzarra, prendeva forma e diventava progetto a Scandicci Fiera: la Bottega di Gola. Piacque subito, così come piacciono le intuizioni felici. Non sai bene perché, tuttavia ti rendi conto che funzionano e attirano l'attenzione delle persone. In un anno siamo stati a Empoli, Sesto Fiorentino, Firenze, Viareggio, Lastra a Signa, Impruneta. E siamo ritornati a Scandicci. Il futuro prossimo si chiama Figline Valdarno. Insomma, in un anno non solo abbiamo resistito. Abbiamo consolidato, modulato e affinato la Bottega di Gola, coinvolgendo decine di produttori e di soggetti del mondo enogastronomico. Obiettivo di questo articolo è quello di descrivere, per punti essenziali, la Bottega, almeno nei suoi aspetti essenziali.





### ***Cos'è la Bottega di Gola?***

Era una notte buia e tempestosa... insomma, più o meno... al tavolo dell'ufficio di Ponte a Greve di Sicra, là dove ha sede la parte comunicativa, viene fuori una prima bozza: portare dentro le manifestazioni fieristiche dell'azienda, che sono tante e che in fondo a un anno coinvolgono quasi un milione di persone, il marchio enogastronomico Gola Gioconda, un tempo rivista cartacea, da qualche tempo sito e magazine on line. Come? Pensa e ripensa viene fuori l'ossatura della Bottega, ovvero un luogo fisico dove trovare alcune fra le eccellenze agroalimentari della nostra regione. Fra il dire e il fare c'è di mezzo qualche altra riunione, l'assegnazione di compiti precisi, la precisazione dell'idea grafica e dei suoi contenuti.



***Come funziona la Bottega di Gola?***

Il progetto ha due obiettivi fondamentali e reciprocamente intersecati. Il primo è quello di valorizzare i marchi della Toscana enogastronomica. Fattorie, artigiani del gusto, produttori. Farsi vedere in una manifestazione è importante a livello di promozione. A Scandicci Fiera 2015 qualcuno è arrivato chiedendo se il tale produttore presente nell'edizione 2014 fosse alla Bottega anche quest'anno. Si ricordava di aver bevuto il tale vino e adesso lo voleva acquistare. Detto, fatto!

Il secondo obiettivo è infatti commerciale: vendere i prodotti che ci vengono conferiti. Prima di ogni manifestazione cerchiamo i produttori e non di rado ci cercano loro. Ebbene in questa fase concordiamo le referenze da mettere in Bottega, nonché quantità e modalità di acquisto e prezzo al pubblico. L'importante è che tutto sia confezionato

o sottovuoto. Nella Bottega ogni produttore ha una sua postazione. In prossimità della manifestazione (ad esempio il giorno 6 novembre per Autumnia a Figline) ci vengono consegnati i prodotti e viene allestito ciascuno spazio. Il disallestimento avviene a fine manifestazione (sempre per fare l'esempio di Figline: la mattina del 9 novembre).

Della Bottega si occupa direttamente lo staff di Gola Gioconda. Non sono presenti i produttori, ma i loro prodotti. Il pubblico che entra dentro alla Bottega può curiosare fra etichette, vasetti, confezioni, oggetti dedicati alla tavola. Lo può fare liberamente perché l'ingresso è gratuito. Se ha bisogno di qualche consiglio siamo lieti di essere al servizio delle persone.

In sintesi la Bottega assolve alla funzione di promuovere 'dal vivo' e di vendere il meglio della Toscana enogastronomica.





### ***La Bottega non è solo una bottega***

Ci mancherebbe altro, a 'complicarci' la vita siamo bravissimi! Nella Bottega ospitiamo ad esempio i *cooking show*, ovvero le dimostrazioni di cucina con i maggiori chef della regione. Lo chef spiega un piatto al pubblico, comodamente seduto, in platea. Non è solo una questione di teoria, la ricetta, infatti, viene fatta assaggiare in piccole porzioni, accompagnate, di solito, da un calice di vino. Il pubblico assiste, assaggia e fa domande. Si interagisce dal vivo.

Solitamente prevediamo anche una fascia pomeridiana in cui avviene l'*Aperitivo di Gola*: si utilizzano bottiglie, salumi e formaggi presenti alla Bottega. È un aperitivo diverso da quello che trovate in un bar. Niente spritz o pizzette. Noi dalle 18 in poi facciamo assaggiare il territorio. Venite a Figline per capirlo!

Può bastare? Naturalmente no. A Scandicci Fiera, e per adesso solo lì, in questi due anni abbiamo realizzato anche il *Ristorante di Gola*, con centinaia di coperti ogni giorno. Sia nel 2015 che nel 2014 il menù è stato ricco, da ristorante di qualità vero, condotto in collaborazione con professionisti del settore. Ci hanno fatto i complimenti e siamo contenti di questo. Non solo perché la cucina era buona. Ma anche perché dietro c'era un soggetto che da oltre quindici anni (o meglio, da quasi venti) racconta e valorizza la buona tavola con 'leggerezza e ironia': Gola Gioconda. Un soggetto dalle idee bizzarre e, crediamo, interessanti.

### ***Cosa ci trovate e dove ci trovate***

Vino, olio, pasta, miele, marmellate, ragù, salumi, pecorini e caprini, ittico, verdure sott'olio, biscotti e tutto quanto fa gusto. Queste sono le cose che vengono proposte alla Bottega.

È possibile degustare e, ovviamente, è possibile comprare. I prezzi sono esposti. Si tratta di realtà medio piccole che, solitamente, non hanno la forza numerica per essere presente in grande distribuzione. Per cui si acquistano eccellenze che non si trovano così facilmente in giro. Il prezzo è generalmente buono, la qualità è assicurata. La Bottega la trovate nelle maggiori fiere e manifestazioni di Sicrea. Scandicci Fiera, che da sola fa oltre trecentomila presenze, Autumnia a Figline Valdarno, La Fiera di San Luca a Impruneta, La Fiera di Mezzagosto a Lastra a Signa, Il Carnevale di Viareggio e così via. Di volta in volta ha caratteristiche peculiari, ma lo stand (fisicamente la Bottega è uno stand, più o meno grande) lo riconoscete dalle 'insegne' colorate di bordeaux, con la scritta a caratteri cubitali: la Bottega di Gola.



# Ma le guide guidano?

Ne escono di tutti i tipi.

Ristoranti, vini, alberghi, posti dove comprare, birre, ecc. Il lettore medio ne resta, al contempo, affascinato e disorientato. Sono tutte edizioni ben fatte, ben confezionate e ben pubblicizzate, spesso accompagnate da presentazioni ufficiali di grande impatto mediatico.

Altro minimo comun denominatore: si pensa che a dirigerle e scriverle siano persone autorevoli, firme prestigiose, penne consapevoli.

Di solito è così. E questo a molti incute un certo timore reverenziale.

Della serie: “se la guida dice che il tal posto è buono deve essere proprio così”.

Idem se dice che la tale bottiglia è eccezionale. È lo stesso meccanismo che si instaura quando vedi le recensioni on line. Se tutti dicono che quel ristorante è buono, sarà buono di sicuro. La tensione dialettica fra guide e recensioni su internet meriterebbe un articolo a parte, ma non è questa la sede.

La domanda che si pone è: le guide guidano? E se sì: ha ancora senso che lo facciano in un mondo dove oramai tutto avviene in tempo reale?



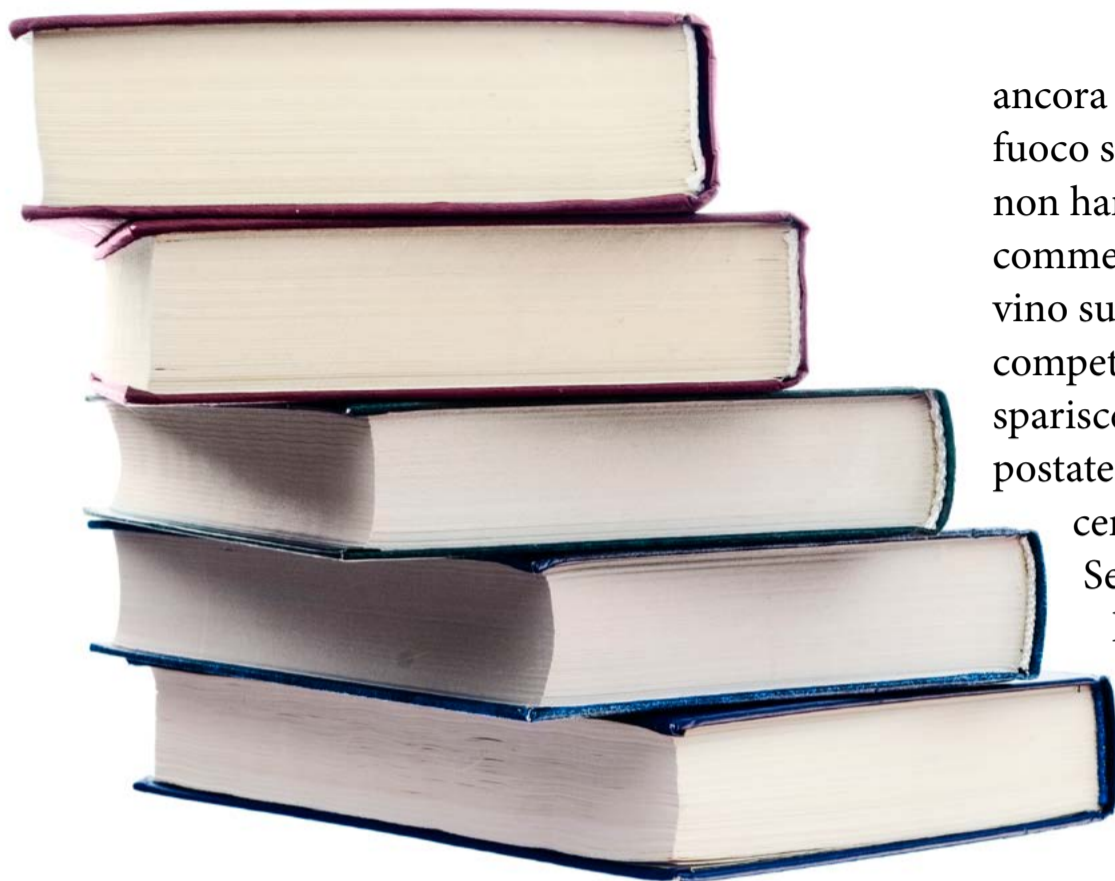
**SE LA PRIMAVERA È TEMPO  
DI ANTEPRIME, L'AUTUNNO  
È TEMPO DI GUIDE**

Soli, stelle, bicchieri, forchette, frazioni di decimi o centesimi... Le guide di solito esprimono punteggi. Uno potrebbe anche fermarsi a questo punto. C'è, come dire, un podio con chi ha vinto, chi è stato bravo, chi è stato scarso. Me ne vado a giro con la mia guida e compro, mangio e bevo in base a questa sintesi iconografica.

Ma le guide non esprimono solo punteggi. Di solito c'è una scheda che è anche e soprattutto un ponderato giudizio. Merita sempre leggerla perché in maniera esplicita, o più spesso fra le righe, si capisce la ragione del punteggio. Potrebbe essere un premio alla carriera, il riconoscimento ad un lavoro fatto bene nel tempo, oppure un ammonimento a chi, quell'anno, forse ha operato un po' sottotono.

In ogni caso chi scrive una guida deve essere una persona che misura bene le parole.

Dietro c'è il rispetto verso il lettore, fondamentale. Non gli si può raccontare una cosa per un'altra.



C'è il rispetto verso chi produce o fa ristorazione e verso il loro lavoro. Qualche volta è successo che una recensione abbia stroncato qualcuno, senza troppo pensare alle conseguenze economiche che questo abbia comportato. E c'è un rispetto verso se stessi. Il mestiere di scrivere è, appunto, un mestiere. Perciò va fatto bene, con cura e attenzione. Come tutti i mestieri artigianali. Perché scrivere ha molte somiglianze con il costruire un mobile o cucire un vestito.

Quello che non viene fatto, o non ancora abbastanza, è raccontarci il 'dietro le quinte' in maniera tecnica e competente. Chi scrive una guida spesso si limita ad esprimere un giudizio, non ci parla di come lavora un produttore o un ristoratore e non ci diverte con aneddoti e curiosità che renderebbero l'argomento più simpatico e familiare. Probabilmente è già tanto poter avere un punteggio ed un giudizio. O forse ci vorrebbe la capacità di un altro linguaggio per descrivere una sorta di viaggio in Italia fra vigne, cantine, cucine.

Perché alla fine è una questione di tempo. O di tempi. E veniamo qui alla seconda questione: ha

ancora senso fare una guida? Se stringiamo il fuoco sull'immediatezza del tempo reale le guide non hanno più alcun valore. Basta una foto ed un commento del tipo: "sono qui, piatto fantastico, vino superlativo". In altre parole: se tutti hanno competenza per dire tutto, l'utilità dell'esperto sparisce. L'epoca dei *selfie* e delle foto ai piatti postate sui *social* può mettere in serio pericolo un certo tipo di approccio più ponderato.

Se invece giochiamo sui tempi medio-lunghi, la guida assolve la sua funzione.

Devi avere tempo di leggerla, di consultarla e di provare cosa ti dice. Per formarti un giudizio personale in base all'esperienza. E sapere che la guida è autorevole quando non pretende di essere

infallibile.

Essendo fatta da persone ha i suoi pregi ed i suoi limiti. E solo la verifica fatta dal lettore può confermare o smentire i punteggi dati.

E assolve la sua funzione anche sulle distanze. Provate ad andare a Roma o a Milano e cercate a caso un buon posto dove mangiare. È una partita persa. Vale lo stesso per città più piccole come Firenze o Venezia, dove tutto sembra tipico. Se non hai una bussola che ti orienti rischi di mangiare e spendere male.

"Gola Gioconda" non ha mai scritto guide. Ma, con il suo spirito leggermente dissacrante, forse un consiglio se la sente di darlo. Comprate la guida che più vi piace e, senza considerarla una 'bibbia', girate i tanti posti belli della Toscana e dell'Italia gastronomica e provate ciò che la vostra curiosità e le vostre tasche consentono.

C'è per tutti i gusti a tutti i livelli. Abbiate insomma un dialogo aperto con la vostra guida. Spesso vi consiglierà bene, talvolta no. Formatevi alla fine una vostra opinione, basata sulla conoscenza che vi farete delle cose. Quella conta. Anche nell'era dei *selfie* e dei *talent*.

# Libreria



# RINASCITA

**Narrativa italiana e straniera**

**Libri per ragazzi**

**Saggistica**

**Libri scolastici su prenotazione**



[www.rinascitasesto.it](http://www.rinascitasesto.it)

**Via A. Gramsci, 334**

**50019 Sesto Fiorentino**

**Tel 055 440107**

**[info@rinascitasesto.it](mailto:info@rinascitasesto.it)**



Commenti di Gola  
di Luca Managlia

**LE MIGLIORI 99 MAISON  
DI CHAMPAGNE: PRESENTATA  
LA NUOVA GUIDA CON IL PLUS  
DELLA MANIFESTAZIONE  
“LES CHAMPAGNES BIO A ROMA”  
E L'ARRIVO DI UNA APP**

# Lo champagne aiuta la meraviglia





Sono cinque le edizioni per questa bella guida in uscita a novembre per le edizioni Estemporanee. La presentazione durante Les Champagnes Bio a Roma unica manifestazione fuori dai confini francesi dei produttori di champagne biologici. Con 10.000 copie vendute della precedente edizione è diventata la guida di riferimento per gli addetti del settore. Abbiamo letto fra le righe, si fa per dire, nella presentazione di Luca Burei, alcune note di polemica, le condividiamo in pieno: siamo sempre dalla parte di chi fa un lavoro onesto, con tutti i suoi limiti ovviamente. “Budget in comunicazione, investimenti finanziari non possono sostituire indipendenza di giudizio e libertà di critica”.

Ma torniamo ai numeri della guida. 157 Maison descritte (31 nuove), 508 cuvée selezionate e degustate e poi ricette, curiosità,

accostamenti gastronomici, indirizzi dove bere champagne in tutta Italia, il glossario dei termini più usati e le interviste a due grandi personaggi accomunati dall'amore puro per lo champagne: il cantante Niccolò Fabi e Marco Bonitta, commissario tecnico della Nazionale italiana femminile di pallavolo.

Il libro alla sua quinta edizione, premiata da Gourmand International e dai vigneroni di Terres et Vins (il più importante Salone di produttori all'interno della Champagne week) come miglior libro italiano sui vini francesi. All'interno una veste grafica rinnovata, con schede ancora più ricche, realizzate con un criterio di valutazione appassionato e indipendente: un giudizio corale frutto di una degustazione collettiva, di un confronto vivace, di emozioni condivise. Il linguaggio è vibrante, sincero e accurato.



Un viaggio dedicato agli appassionati e ai professionisti per scoprire e apprezzare i colori, gli aromi e la personalità di queste pregiate bottiglie. Di ciascun produttore viene raccontata la storia e sintetizzato lo stile, nella consapevolezza che la passione, unita alla ricerca e a un'equilibrata lavorazione, rendono lo champagne non solo il vino più famoso del mondo ma anche un'esperienza da vivere appieno!

Con 307 milioni di bottiglie vendute nel 2014, lo Champagne si dimostra un prodotto che non conosce crisi e allo stesso tempo riesce ad attrarre, sempre più, nuovi appassionati.

La guida affronta la principale caratteristica della produzione, cioè le piccole e le nuove etichette: in un mercato in cui i 5 maggiori gruppi coprono il 39% del mercato (fonte CIVC) il rimanente 61% è frammentato in 5000 produttori, che fanno della loro vocazione un mestiere, per un totale di 13000 etichette differenti. Solo una guida che nasce dal rapporto diretto coi produttori francesi, frutto di innumerevoli viaggi sul territorio dell'equipe che la cura (5 viaggi l'anno per 8 anni, più di 10000 bottiglie degustate, 300 tra vigneron e maison visitate), può riuscire ad orientarsi e ad orientare tra tanta varietà e forse nemmeno lei...





## “LES CHAMPAGNES BIO A ROMA,”

Difatti dalla necessità di aggiornare i contenuti della guida arricchendola costantemente, anche dopo averne chiuso le bozze, nasce quest'anno la sua App.

Un progetto che non è solo una versione digitale del cartaceo ma una nuova evoluzione della guida. L'App servirà non solo a riportare su digitale il sapere contenuto nella guida ed ad implementarlo costantemente, ma renderà possibile la creazione di una comunità di degustatori di Champagne che socializzi la loro “esperienza di bevuta” – come gli appassionati amano definirla – sarà il social network della Champagne community. L'Applicazione servirà a condividere con il resto della comunità le esperienze vissute, ma anche ad orientare il consumatore verso nuovi produttori, oltre che garantirgli un costante aggiornamento dei contenuti.

### QUESTE LE AZIENDE PRESENTI

- **Robert Barichon et fils**  
Gyé-sur-Seine, Côte de l'Aube
- **Barrat Masson**  
Villenauxe-la-Grande, Côte de Sézanne
- **Jacques Beaufort**  
Ambonnay, Montagne de Reims,  
nel cuore dell'AOC
- **Vincent Couche**  
Buxeuil, Côte de l'Aube
- **Pascal Doquet**  
Vertus, Montagne de Reims
- **Fleury père et fils**  
Courteron, Côte de l'Aube,  
azienda certificata Biodinamica dal  
1989, i primi della Champagne
- **Georges Laval**  
Cumières, Montagne de Reims,  
anche lui nel cuore dell'AOC,  
biologico dal 1971
- **David Léclapart**  
Trépail, Montagne de Reims
- **Leclerc-Briant**  
Épernay, Montagne de Reims
- **Lelarge-Pugeot**  
Vrigny, Montagne de Reims
- **Bruno Michel**  
Pierry, Montagne de Reims
- **Franck Pascal**  
Baslieux-sous-Châtillon,  
Montagne de Reims
- **Thomas Perseval**  
Chamery, Montagne de Reims
- **Yves Ruffin**  
Avenay-Val-d'Or, Montagne de Reims
- **Frison de Marne Val'Frison**  
Ville-sur-Arce, Côte de l'Aube
- **Vouette et Sorbée**  
Buxières-sur-Arce, Côte de l'Aube



Gola consiglia

*di Giorgio Dracopulos*



A MADRID LASCIATEVI  
EMOZIONARE DALLO CHEF  
DIEGO GUERRERO

DSTAGE  
Una visita è d'obbligo





Ci sono esperienze che emozionano e altre che, oltre a emozionare, lasciano il segno e si trasformano in ricordi indelebili. Per un appassionato come me che ha avuto, durante la sua vita, la possibilità di mangiare in migliaia di ristoranti, in molte parti del mondo, trovarne uno che ancora ti emoziona in maniera straordinaria è una fantastica sensazione.

È a Madrid, città che probabilmente amo più al mondo, che si trova il ristorante **DSTAgE** dello Chef Diego Guerrero. Inaugurato a luglio del 2014, solo dopo pochi mesi aveva già conquistato l'ambita "Stella" della "Guía Michelin España & Portugal 2015". È lo Chef Diego Guerrero, classe 1975 originario di Vitoria- Gasteiz, capoluogo della provincia di Álava e della Comunità Autonoma dei Paesi Baschi, il cuore pulsante del ristorante.

Diplomatosi con lode al "Colegio Zaballuru" di Bilbao, fin da giovanissimo ha lavorato con grandi e famosi Chef. All'età di 27 anni Diego era già Executive Chef a "El Club Allard" di Madrid, esclusivo club privato in un bellissimo Palazzo, all'angolo tra Plaza de Espana e Calle de Ferraz, denominato Casa Gallardo. Nel 2007 il club smise di essere un luogo riservato e si aprì al pubblico divenendo uno dei principali luoghi di riferimento di Madrid, non solo gastronomico ma anche culturale, ospitando mostre di autori famosi e presentazioni letterarie. Il successo del locale si portò dietro il successo del suo Chef. In pochi anni, per Diego, fu un trionfo: i premi si susseguirono e moltiplicarono, sia a livello nazionale che internazionale, e arrivarono anche le segnalazioni super positive delle principali guide gastronomiche.

Ben due stelle della guida Michelin spagnola ottenute nel 2007 e poi nel 2011, con l'edizione 2012 della guida.

Sull'onda del successo, nell'ottobre 2013, Diego decise che era giunto il momento di andare oltre a tutto ciò che aveva fatto fino ad allora e, lasciato il Ristorante "El Club Allard", si dedicò alla realizzazione del suo "nuovo impegnativo progetto gastronomico". Trovò il fondo ideale che soddisfacesse la sua idea di ristorante, al numero 8 di Calle Regueros nel Barrio de Las Salesas (Quartiere delle Salesiane), elegante zona di Madrid dove tra palazzi d'epoca e nuove costruzioni spicca la monumentale e bellissima Parrocchia di Santa Barbara.

Il ristorante ha un'immagine industriale con pareti di mattoni rossi a vista, si tratta di un'ex carbonaia-officina.

Diego ha seguito i lavori di riadattamento del capannone industriale dal primo schizzo improvvisato su di un fazzoletto di carta. È stato architetto, falegname, cartongessista, imbianchino della sua opera. Tutto nel suo nuovo ristorante, il **DSTAgE**, dalle mura, all'arredamento, alle luci, all'apparecchiatura fino ad arrivare al servizio e alle portate è ideato dal grande Chef Diego Guerrero. Il risultato un ristorante dove sentirsi a casa, estremamente curato nei minimi particolari che emana una fantastica sensazione di tranquillità.



## Gola consiglia

Non ha insegne o scritte all'esterno, proprio come si entrasse in una semplice abitazione.

All'ingresso un delizioso salottino con un bar dove il cliente è accolto e gli viene offerta una degustazione di stuzzichini.

Il cuore centrale del ristorante è distribuito in due ambienti intorno ad un patio, sul fondo appare la cucina completamente a vista, divisa dalla sala da un lungo bancone di servizio di circa 10 metri al di là del quale Diego e la sua super efficiente brigata di cucina si "esibiscono". Al piano inferiore un'altra zona attrezzata per cucinare ed un grande tavolo che serve a Guerrero come sala riservata, luogo per gli Show Cooking, sala studio per sperimentazioni e creazioni, oltre a spazio dove effettuare i corsi di cucina.

Un vero e proprio "BACKDSTAgE" dove è ubicata anche la preziosa cantina con oltre 200 selezionate etichette di vini.

Da non dimenticare il patio/giardino/orto (sospeso e in vasi) dove si possono soddisfare direttamente alcune necessità gastronomiche.

Anche il nome **DSTAgE** è tutto un programma. È infatti l'insieme di una serie di parole chiave per Diego. **DSTAgE** sono le iniziali di "Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy" (Tempi per odorare, gustare, sbalordire, crescere e godere). La "D" a la "g" sono inoltre le iniziali di Diego Guerrero e la "g" minuscola, da sola, al centro di un cerchio forma il suo nuovo logo.

Si pronuncia "The Stage", che tra i tanti significati in inglese ha quello di "inscenare,





palcoscenico, preparare, rappresentare”, che si adatta perfettamente alla volontà di Diego di far partecipare anche visivamente i suoi ospiti all’atto “artistico” delle sue preparazioni.

Al ristorante non c’è il menù alla carta ma due menù consigliati a due prezzi diversi: il primo, “DTASTE”, con 10 portate (o preparazioni); il secondo, “DSTAGE”, con 14 portate.

Una vera e propria esperienza sensoriale che evade i soliti canoni di cucina innovativa.

Prima di parlare delle portate vale la pena fare un excursus sull’aperitivo nella zona bar, con un “Alexander” rivisitato con maraschino e ciliegia rossa che fa da accompagnamento ad alcune prelibatezze tra cui il “Marisco del dia: zamburiña bloody” (Frutto di mare del giorno: canestrello al bloody mary), le “Cebiche de carabinero en roca de sal y coral de rocoto” (Ceviche di gamberi rossi su roccia di sale e coralli di peperoncino Peruviano) preparate sul momento al bancone e

dei “Sandwich de panceta” (Panino di pancetta). Ma è al tavolo che inizia la vera esperienza sensoriale senza limiti. Ecco tutte le portate.

- *Niguri de ajoblanco y anguila ahumada*  
(Nigiri d’aglio bianco con anguilla affumicata)
- *Mochi de huitlacoche con camembert*  
(Mochi = dolce Nipponico; huitlacoche = fungo di origini Messicane)
- *Atun, toffee “foiesabi”*  
(Tonno, toffee “Foiesabi”)
- *Cebolla* (Cipolla);
- *Ensalada de encurtidos con morrillos de salmón*  
(Insalata di sottaceti con trancetti di salmone)
- *Torrija de pan tumaca con sardina ahumada*  
(Pane tostato alla Francese con sardina affumicata)
- *Ravioli de alubias de Tolosa*  
(Ravioli di fagioli di Tolosa)
- *Del otoño al invierno*

(Dall'autunno all'inverno)

- *Salmonete en salmuera con escama crujiente*  
(Triglia in salamoia con fiocco croccante)
- *Pichón asado en anticucho de aji mochero y quinoa negra*  
(Piccione arrostito alla griglia con aji mochero = pianta erbacea americana che produce peperoncini e quinoa nera, altra pianta erbacea).

Per intramezzare:

- Su una zuppiera in vetro piena di ghiaccio due *Hoja de Maji* (Foglia di Acqua).

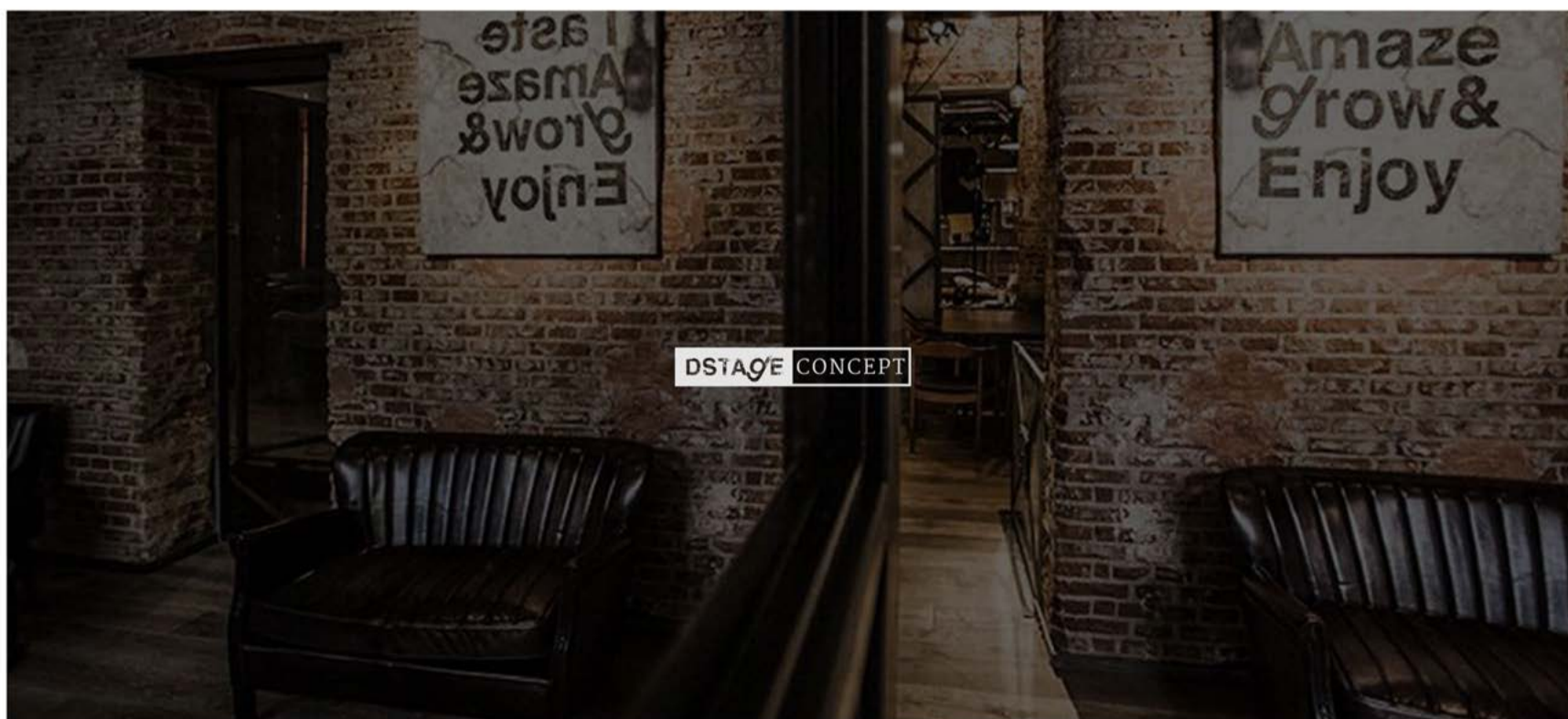
Per finire:

- *Chantilly de coliflor* (Chantilly al cavolfiore)
- *La ruta de las especias* (La rotta della spezie)
- *Copiándome a mí mismo: El bosque*  
(Copiando me stesso: Il bosco)
- *Ajo Morado* (Aglia Viola)

Il tutto accompagnato da vini del calibro dell'“Eidos Ermos 2013”, Blanco Ribeiro Denominación de Orixe, 12% Vol., prodotto dalla Bodega Luis Anxo Rodríguez Vázquez di

Arnoía nella Comunità Autonoma della Galizia; del “P.F.2013”, Vino Tinto (Rosso) Manchuela Denominación de Origen, 13,5% Vol., prodotto dalla Bodegas y Viñedos Ponce di Villanueva de la Jara, Cuenca, nella Comunità Autonoma di Castiglia-La Mancia e del “Lustau Single Cask Pedro Ximenez”, Sherry, Jerez Denominación de Origen, 17% Vol., una rarissima bottiglia, la n. 90 su 240 prodotte da Emilio Lustau a Jerez de la Frontera nella Comunità Autonoma dell'Andalusia.

Un mix perfetto di precisa e puntuale tecnica, genialità e passione, dove si sente che lo Chef ha un cuore gentile ed una visione quasi mistica della cucina. Così la definisce con le sue stesse parole: «Per me la Cucina è qualcosa di vivo, che respira, che parla e noi che ci dedichiamo a Lei, dobbiamo imparare ad ascoltarla ed amarla. Desidero fortemente essere capace di trasmettere e di condividere con tutti le affascinanti emozioni che questa professione ci da. Per me è un modo di vivere, un vero e proprio stile di Vita.»



# ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria  
Enoteca &  
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,  
50 - 50144 Firenze

**Tel 055 354 350**

[enotria@enotriawine.it](mailto:enotria@enotriawine.it)  
[www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it)



Gli amici di Gola  
di Maurizio Izzo

# La sfida di Giulio

GIULIO PAOLINI

*A Pistoia c'è un giovane chef  
che non tradisce le tradizioni locali  
ma le reinventa.*

Appena fuori Pistoia, prima che la periferia diventi campagna, c'è la località Spazzavento. La frazione non offre niente di più di quello che il nome promette. Due file di case affacciate su una strada di grande comunicazione. Ma è qui che Giulio Paolini ha lanciato la sua sfida. Giulio è un giovane chef, 22 anni, che, traditi gli studi di agraria ha scelto ostinatamente di fare questo mestiere. Prima dissuaso poi coccolato da una famiglia che vantava comunque una tradizione di ristoratori, Giulio ha fatto la gavetta che conta. Prima i ristoranti della zona poi il salto con La Tenda Rossa dove lavora per un anno. Ma, come quando decise di abbandonare gli studi, anche questa volta non sente ragioni e quando scatta l'ora X decide che è il momento per riprendere in mano la vecchia locanda di famiglia e trasformarla ne "Il Grigio Veneziano".

Anche il nome del ristorante è un omaggio alla famiglia: “Veneziano” era infatti il nome del cavallo del nonno, anche lui Giulio”, che negli anni '30 dette tante soddisfazioni alla famiglia. Il cavallo era grigio e quindi...”Grigio Veneziano”. Bisogna farla questa strada fuori città ma se varcherete la porta del ristorante, tra la Casa del Popolo e il fioraio, troverete un atmosfera calda e accogliente. Il ristorante è piccolo e il tavolo più ambito è quello davanti alla cucina. Una grande vetrata che si affaccia non tanto sui fornelli quanto sul tavolo delle preparazioni. È questo il regno di Giulio che confeziona e impiatta tutte le portate. Lo fa con una passione che è spettacolo, così come quando verrà al vostro tavolo a spiegarvi le portate.

Fedele al territorio, Giulio gioca la carta dell'emozione, porta i sapori fino all'estremo ma non tradisce le origini.

A buon titolo può dire che qui si mangia toscano anche se a prima vista farete difficoltà ad ammetterlo. È così per la “rivisitazione della ribollita” in realtà un tortello ripieno da cui emerge tutto il profumo e il sapore dell'antico piatto della tradizione toscana. Ma è sulla carne che Giulio dà il meglio di sé.

Anche qui c'è tutta la tradizione, dal coniglio alla cacciatora al maialino, ma cambiano le forme e gli abbinamenti.

Sul piatto troverete il cacao, il caffè, il mango e quanto altro serve a smorzare, attenuare, ingentilire. Perché no, affascinare.

## TORTELLI DI RIBOLLITA





**AGNELLO E PANZANELLA**

Giulio si sta facendo strada, il suo cooking a Milano per Expo è stato molto apprezzato e anche quando ha partecipato al nostro cooking show a Impruneta ha riscosso un grande successo. Fosse a Firenze o a Milano il “Grigio” avrebbe già fatto parlare di sé, a Spazzavento è più dura ma Giulio è uno che non demorde e come il cavallo del nonno darà grandi soddisfazioni.

Abbiamo assaggiato:

- *Crema di asparagi, yogurt e caffè*
- *Ostrica, mojito spritz e frutta fresca*
- *Tortelli di ribollita con le sue verdure*
- *Rigatoni col coniglio alla cacciatora*
- *Agnello e panzanella*
- *Maialino crik-crok, marro, arancia amara di Suio e rapa selvatica*
- *Granita di sedano con terrà al cioccolato fondente*
- *Pomodoro, la terra e il Basilico*
- *Piccola pasticceria (caramella di spritz, ringo al lampone, cioccolato fondente e caffè, meringa di acqua di ceci)*

**MAIALINO CRİK-CROK**





CHEESE-FOIE

**Ristorante**  
**Il Grigio Veneziano**  
Via Provinciale Lucchese, 310  
Loc. Spazzavento (PT)  
Tel. 0573 571684

## I quattro menù degustazione "Il Grigio Veneziano"

### ■ Civico 301

- Maialino, cipollotto e nero di seppia
- Per ricordare l'infanzia, rivisitazione della ribollita
- Rigatoni co'l coniglio "alla cacciatora"
- Agnello, arancio e carciofo
- Pre-dessert
- Ore 08:00... colazione prima della scuola

**€ 40,00**

### ■ In compagnia di Antonio

- Seppia al profumo di griglia, pinacolada
- Fish&Chips a modo nostro
- La nostra carbonara di mare
- Il calamaro di mamma Marzia
- Pre-dessert
- Auguri Lucia, salvia e frutti rossi

**€ 50,00**

### ■ Camouflage

- Sperimentando su una "Mugellese"
- Spaghetto "alla genovese"
- Un consiglio da Cremona, interpretazione personale del Seitan
- Pre-dessert
- Una versione del cioccolato e pere

**€ 35,00**

### ■ Filosofia

- Affidatevi direttamente a noi.  
Menù degustazione sviluppato in 7 portate secondo la visione culinaria del nostro Chef. Fatevi guidare, ripercorrendo insieme a lui, il suo percorso formativo attraverso le sue idee di sperimentazione.

**€ 55,00**



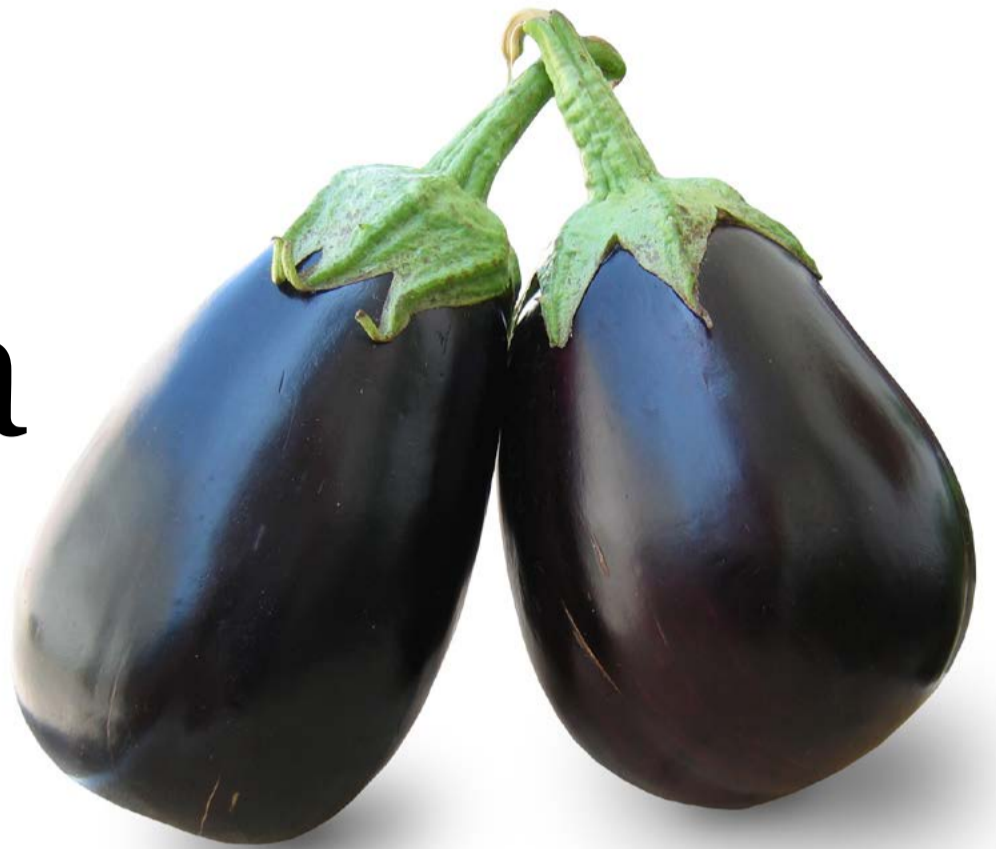
[WWW.ILGRIGIOVENEZIANO.COM](http://WWW.ILGRIGIOVENEZIANO.COM)



Gola etnica

di Jean-Michel Carasso

# La Regina Nera



*Omaggio alla melanzana,  
ma quale?*

*Ne abbiamo contate più  
di trenta di tutte le forme  
e dal sapore diverso*



È arrivato il momento di dare l'addio definitivo, fino all'estate prossima, ad una gran signora della nostra gastronomia mediterranea: la melanzana. Oddio, la melanzana si trova ormai tutto l'anno dalle nostre parti, ma non c'è paragone tra la bella nera estiva, soda e poco acquosa, e quella "invernale", di serra, che ha meno sapore, contiene più acqua e si cucina peggio. Conviene, quindi, usarla quando la sua stagione è quella giusta, come le zucchine e i peperoni.

La melanzana appare in Europa verso il XV secolo, ad opera degli arabi che l'avevano portata dall'India e adottata subito, insieme agli ebrei, per le sue qualità gustative e la sua versatilità.

Fu introdotta in Spagna ed in Sicilia, e dalla Sicilia, al momento dell'espulsione degli ebrei nel 1492, arrivò insieme a loro negli stati italiani dove trovarono rifugio (gli stati pontifici, la Ferrara estense, ecc.) per poi viaggiare, ma molto lentamente, verso altre zone dell'Italia. Perché molto lentamente? Perché quel frutto nero come la pece (in realtà viola scuro) veniva guardato con sospetto, con l'aggravante che era uno degli ingredienti fondamentali della cucina ebraica e gli ebrei, si sa, erano sospetti a prescindere.



Per cui, a parte i nomi derivati dall'arabo "badingian" come "melo-badingian", "mulignana", "mulanciano" ed altri, gli si diede anche per un periodo il nome dispregiativo di "mela insana" e più tardi "petonciano", e in cucina la si ignorava quasi totalmente. Nel Sud dove cresceva in abbondanza e dove l'eredità culturale arabo-spagnola era molto sentita, la melanzana attecchì più velocemente, ma al centro e al Nord della Penisola ci vollero ben cinque secoli prima che diventasse un ortaggio comunemente coltivato e consumato come lo è oggi. Non per niente Pellegrino Artusi, nel suo ormai celeberrimo ricettario, scrive: "petonciani e finocchi, quarant'anni or sono (e siamo nel 1891!), si vedevano appena sul mercato di Firenze; vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei, i quali dimostrerebbero in questo, come in altre cose di maggior rilievo, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani." E se lo diceva lui... Insomma, il frutto nero venuto dall'India, coltivato anche in Cina dai tempi preistorici, era finalmente arrivato sulla tavola di (quasi) tutti gli italiani, che presero ad amarlo e a cucinarlo in cento modi.

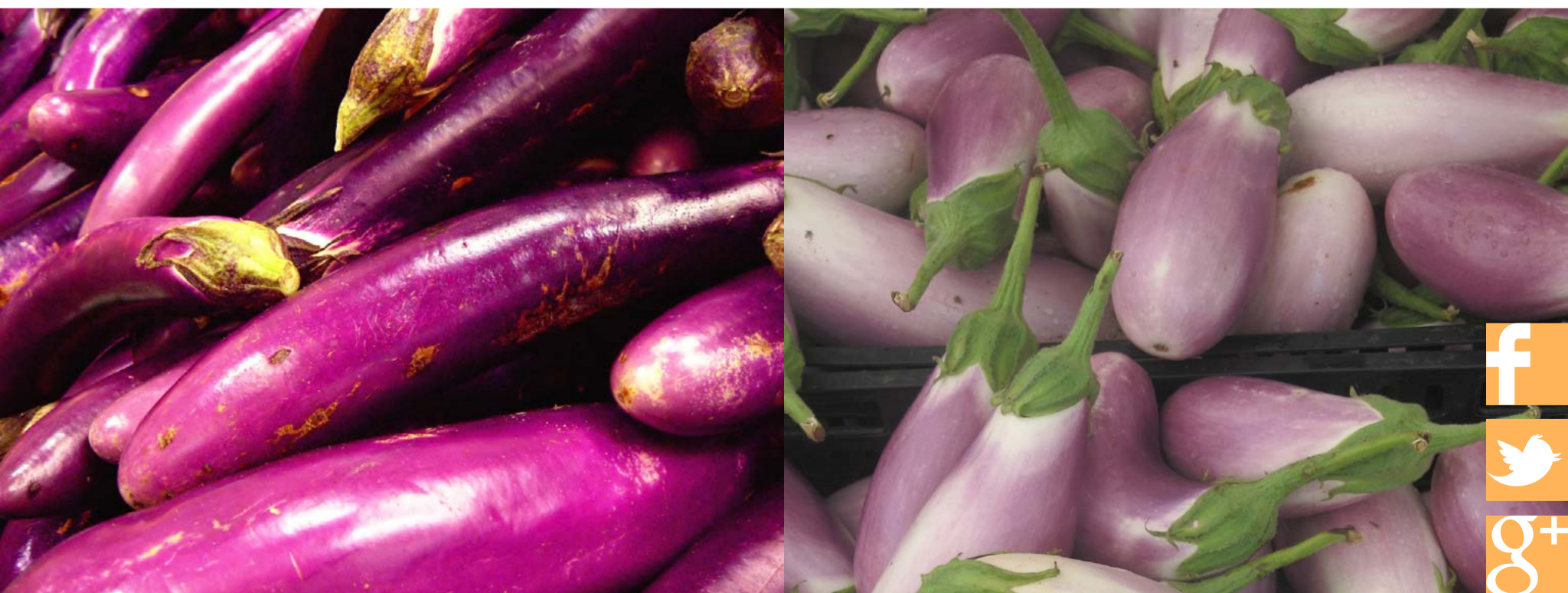
Cento modi che comunque sono niente rispetto ai mille modi in cui la melanzana si cucina in alcune zone dell'Oriente vicino, in particolare in Turchia dove si dice che esiste una ricetta di melanzane per ogni giorno dell'anno.

La melanzana è sicuramente uno degli ortaggi più versatili che ci siano, al punto che si utilizza addirittura in pasticceria e in confetteria, come nel caso delle melanzane al cioccolato della Campania e delle melanzanine candite turche e greche. È un ingrediente poi che "rende" tantissimo in cucina e che quindi è sempre stato di grande aiuto nelle zone più povere.

La melanzane più comune e conosciuta è senza dubbio quella "nera", tonda, oblunga o addirittura allungata: è quella che troviamo con più facilità sul mercato. Ma non è l'unica, anzi. Sarete sorpresi di leggere questo elenco, tratto dal sito web specializzato <http://www.zipmec.com/>.

Ne abbiamo contate più di trenta, si va dalla Black Beauty alla Prosperosa, dalla Leti alla Murcia, dalla Giotto alla Mostruosa di New York. Allora, non ce la vogliamo fare una bella parmigiana?

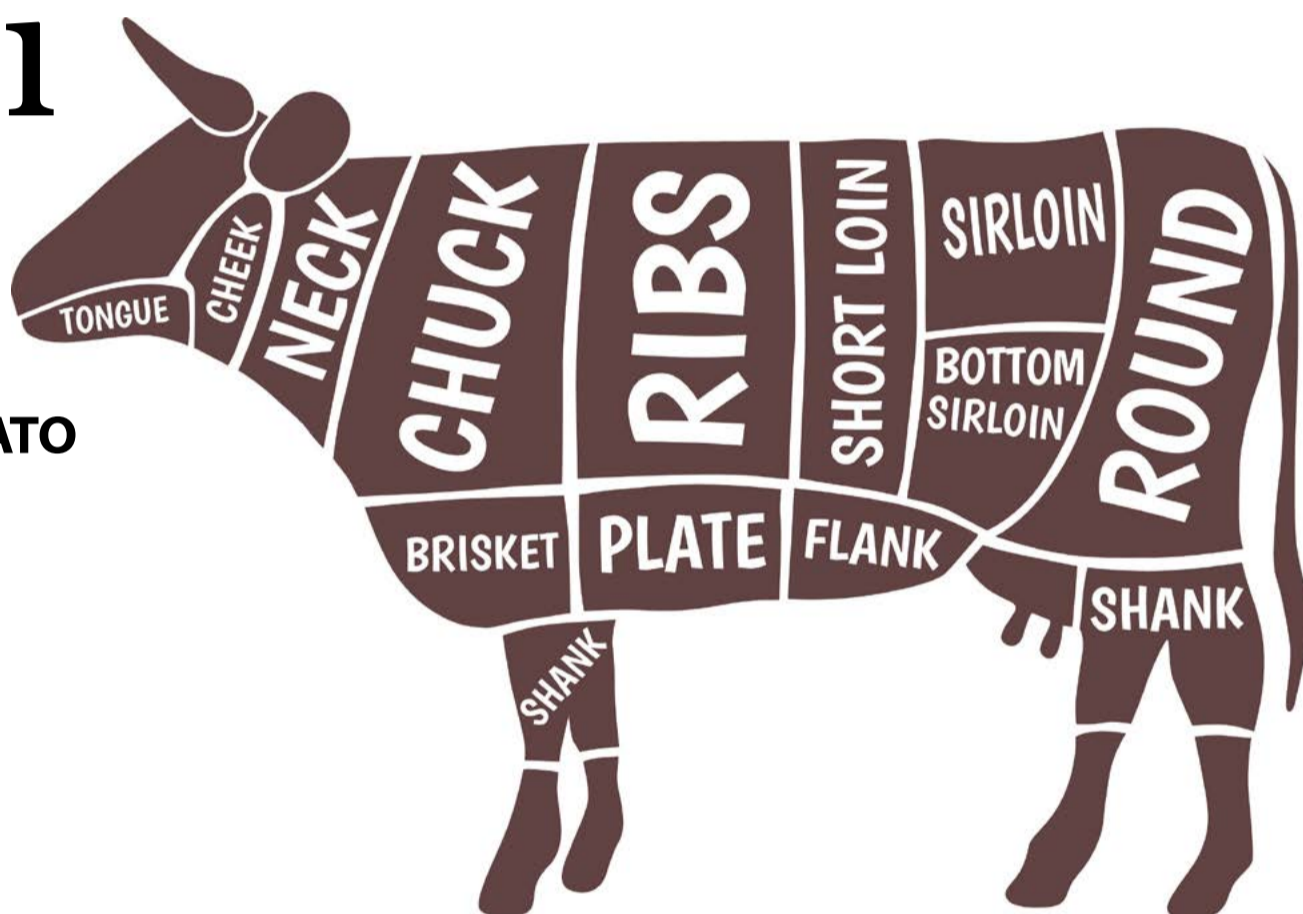
Certo, l'estate prossima!





# Michelangelo Masoni

**UN MACELLAIO LAUREATO  
CON IL CULTO  
DELLA CONOSCENZA**



Michelangelo Masoni è un giovane grande macellaio, e ha il negozio dentro il vecchio mercato coperto di Viareggio; è noto al pubblico anche col soprannome di 'nobile beccaio', che gli è stato dato da un amico produttore e in cui Masoni si sente molto a suo agio.

**Quando ha scelto di fare il macellaio, e perché?**

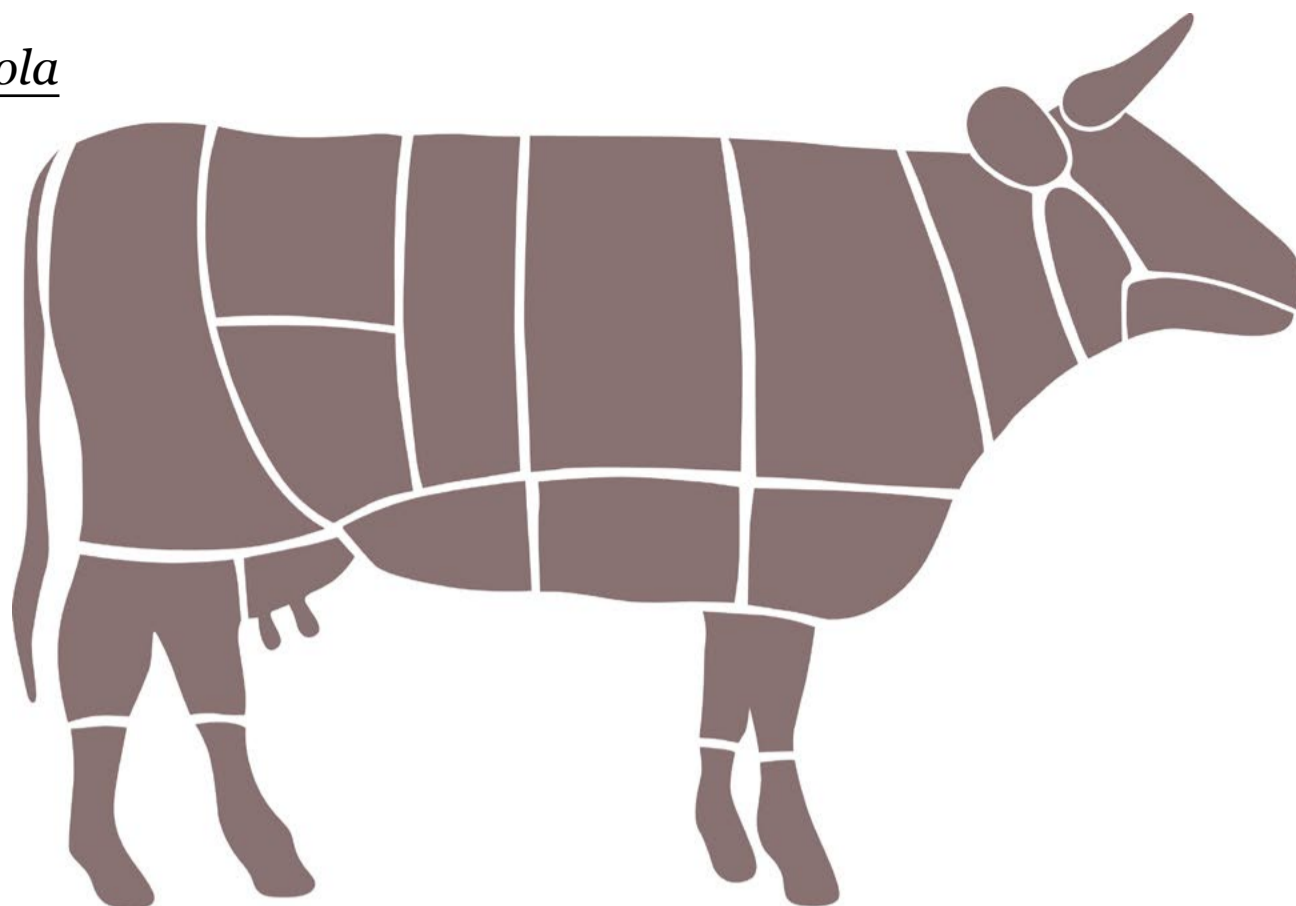
Non prestissimo, in negozio sono entrato a 28 anni. Ma l'attività della nostra famiglia è nata a

Pisa nel dopoguerra, come ingrosso di carni, poi mio padre ha deciso di passare al dettaglio.

Ma quando ero bambino i soldi erano pochi e con mia sorella la mattina molto presto accompagnavamo mio padre a 'sistemare' i maiali dagli allevatori: lo facevamo per necessità, ma per noi era un'esperienza molto bella.

Ma non ho deciso subito di fare il macellaio: ho fatto il liceo classico, poi mi sono laureato in economia, ho vissuto a Roma e a Madrid.





**Recentemente, lei ha presenziato al Festival della salute di Viareggio, ma non fa male eccedere con la carne e soprattutto con gli insaccati?**

La carne se è fatta bene non è nociva, come tutto del resto.

**Eppure è di questi giorni la notizia che l'OMS e l'Agenzia per la ricerca sul cancro, nelle tabelle di rischio, accomunano gli insaccati al fumo e all'amianto. Nel mirino wurstel, carni in scatola, ma anche la carne rossa 'fresca', seppure a un livello più basso. E il rischio aumenta con l'aumento delle quantità consumata.**

Si fa di tutta l'erba un fascio... Io conosco artigiani altoatesini che fanno dei wurstel straordinari per sapore e qualità. È quello che viene aggiunto nei processi industriali che è nocivo e può forse arrivare ad essere cancerogeno. Lo stesso vale per la carne rossa. Dire 'carne rossa' è come dire 'automobile', ma tra un'auto del 1987 che sprigiona anidride carbonica anche a motore spento o una ibrida ultra moderna a emissioni bassissime, c'è molta differenza. O no?

Non c'è rispetto per noi macellai o per i tanti allevatori che tengono le bestie come se fossero figli, e per i quali il processo di macellazione è una vera e propria liturgia, da praticare con rispetto e serietà.

**Non c'è rispetto per il cibo, secondo lei? Eppure sembra che non si parli di altro.**

Ma non si parla di tutto. Purtroppo oggi circa il 60% di ciò che l'uomo produce per mangiare, ovvero per il mercato alimentare nella sua totalità, viene buttato via.

Questi sono i comportamenti da stigmatizzare, non i singoli prodotti che possono essere fatti in mille modi diversi. Dobbiamo incentivare un'economia alimentare che sia sostenibile per tutti, a cominciare dalla salute e dall'ambiente, coltivare una vera cultura e conoscenza del cibo. Il macellaio deve avere la coscienza di sapere tutto di ciò che vende, e di essere in grado di vendere tutto di una bestia, ma deve essere buona e sana; e quindi sapere dove è stata allevata, come e da chi.

**Troppa superficialità, quindi?**

La comunità scientifica dovrebbe prendersi la briga di scendere un po' più nel dettaglio. Abbiamo fior di nutrizionisti, dietologi e medici che raccomandano la carne bianca perchè più magra, ma ad esempio noi macellai sappiamo benissimo che il pollame è un grande problema: quando da un uovo in un mese si fa un pollo, allora forse è più sana una fetta di carne.

**Sempre in questi giorni la notizia che la carne di maiale è la più consumata dagli italiani (fonte ISMEA), ci sa spiegare perché?**

Perché è quella che costa meno, ma è risaputo come vengono trattati i maiali in tante multinazionali alimentari, in cui le bestie devono fare almeno 168 grammi al giorno perché l'industria – perché di questo si tratta – ci 'rientri'.

**E al consumatore allora cosa resta da fare? Non è poi così facile operare scelte sensate e salutari, anche a fronte di un'offerta e di un'informazione così varia e disparata.**

La tracciabilità è un requisito che i clienti dovrebbero esigere sempre: sapere il tempo e il modo in cui una bestia è stata trattata. Ad esempio, in pochi sanno che se la prima cifra del numero stampigliato su un uovo è superiore a 1, allora è un uovo fatto in gabbia: sicuramente non è buono, forse nemmeno sanissimo.

Questi allarmismi sono troppo generalizzati e limitano la conoscenza di ciò che si mangia, la trasformano in fatto di cronaca, o in una notizia di moda, ma è davvero una questione di salute.

**Tornando a lei, c'è una carne che ama più delle altre?**

La fassona Piemontese. Una razza di carne italiana. E non è stato facile iniziare a venderla: io lavoro a Viareggio, qui tutti vogliono il pesce e se chiedono la carne, chiedono la chianina. Ma siamo riusciti a far capire al cliente il perché della nostra scelta.

**La sua è una macelleria che fa anche rosticceria, quindi lei è macellaio e anche un cuoco?**

Della cucina si occupano altri in famiglia, a me invece piace e preme fare da consulente nelle cucine stellate che seguo.



**Se dovesse rivolgere un invito ai lettori di Gola Gioconda, quale sarebbe? Venite da me ad assaggiare?**

Non li inviterei da me ad assaggiare, ma vorrei invitare e invito tutti a venire a parlare con me di carne, a venire con me a visitare gli allevatori. Io penso che la formazione sia un dovere per i professionisti del mio livello: far conoscere i prodotti, la storia dei nostri prodotti e i processi del nostro lavoro.

**Un piatto o un prodotto che la fa letteralmente impazzire, e che non è a base di carne?**  
Pane e olio!

# Tenuta d

## Una lunga storia

*Sulla Strada del vino e dell'olio di  
Lucca a Montecarlo*



# el Buonamico

di vini pregiati



Su una panoramica collina che domina quel lembo di terra a cavallo tra la Lucchesia e la Valdinievole sorge il paese di Montecarlo. Un territorio particolarmente fertile, da sempre coltivato ad ulivi e viti. È qui, in località Cercatoia, che si estendono i terreni (41 ettari di cui 36 vitati) della Tenuta del Buonamico, da luglio 2008 proprietà della famiglia Fontana.

Alle spalle un'interessante storia che parte da lontano e vede protagonista Settimo Vannelli, lucchese di Altopascio, che nel 1927 rilevò a Torino una vecchia fiaschetteria trasformandola in una trattoria toscana, "Al Gatto Nero".

Con suo figlio Enzo Vannelli ed il cognato Ciro Grassi, la trattoria 'spiccò il volo' e in pochi anni le vennero assegnate ben due "Stelle" Michelin, il massimo riconoscimento, non c'era la "Terza Stella".

Servendo l'eccellenza della Toscana in tavola non poteva mancare anche un ottimo vino. È qui che le due strade della trattoria "Al gatto nero" di Torino e del vino di Montecarlo si incrociano. I ristoratori infatti scelsero proprio quel vino, prodotto dall'allora Fattoria "La Torre" di Montecarlo, come accompagnamento dei piatti del loro locale.

*In questa pagina e nella precedente,  
la Cantina Storica (foto di Giorgio Dracopulos).*





*Il titolare Eugenio Fontana  
e Giorgio Dracopulos.*

Vino che venne infascato con il marchio “Buonamico”, inteso come “amico di ciò che veniva servito in tavola”. Il successo fu tale che nel 1960 Enzo e Ciro avviarono una loro produzione vitivinicola e realizzarono a Montecarlo una propria Cantina, ultimata nella primavera del 1965, la nuova modernissima “Fattoria del Gatto Nero” dalla forma esagonale. ‘Gatto nero’ protagonista anche delle etichette realizzate su oro a caldo dall’artista Armando Testa famoso per i suoi spot del “Carosello”.

Da qui la strada fu tutta in discesa. Nonostante la morte del socio e cognato Ciro Grassi, Enzo Vannelli, costituì una nuova società, “Fattoria del Buonamico s.r.l.”, ed iniziarono ad arrivare i primi riconoscimenti come la D.O.C. nel 1969 per il vino bianco.

Negli anni 70 la produzione di vino della Fattoria del “Buonamico” fu tale – raggiunse le 90.000 bottiglie – che si decise di aprire alla commercializzazione e ai mercati esteri esportando i vini in Svizzera, Germania e USA. Ma è nel 2008 che inizia la fase più recente della tenuta. In quell’anno l’azienda passa di proprietà alla famiglia Fontana, già titolare da tre generazioni dell’azienda olearia “Sagra”, che investe molto nell’attività ampliandola e modernizzandola. Dal 2009 ad oggi sono stati impiantati nuovi vigneti e si contano circa 180.000 bottiglie tra cui i vini rossi “Cercatoja”, “Il Fortino”, “Etichetta Blu”, “Montecarlo”, i vini bianchi “Viognier”, “Vasario”, “Vermentino”, “Montecarlo”, il vino rosé “Rosato”, le bollicine “Spumante Particolare Inedito Première Cuvée”, “Spumante



*Tenuta del Buonamico: un salottino in Cantina e la panoramica della Sala Degustazioni (foto di Giorgio Dracopulos).*



Particolare Brut Rosé”, “Spumante Particolare Brut”, gli Spirits “Vin Santo” e “Cercatoja Grappa”, infine c’è l’olio extra vergine di oliva “Oro di Re” e “Olio D.O.P. Lucca”. La Cantina è stata dotata delle migliori e più moderne attrezzature sia per la vinificazione che per l’imbottigliamento, nel 2011 è stata inaugurata la zona di spumantizzazione e ampliata la zona degustazione, un’attività che alla “Tenuta del Buonamico” è molto praticata e curata nel minimo dettaglio (vengono ben accolti gruppi da 2 a 80 persone). Aprire al nuovo senza però scordarsi del passato: da qui l’idea di rivalutare la vecchia cantina, “l’Inferno”, dove è presente la memoria storica “fisica” della Tenuta con bottiglie prodotte dal 1964 in poi.

Un work in progress continuo. La nuova immagine della Tenuta è stata curata dall’architetto Paolo Riani, ma presto verrà realizzato anche un super accogliente *resort*. Una grande e bella azienda la “Tenuta del Buonamico” di Dino e Eugenio Fontana, supportata da validissimi ed esperti tecnici come il perito agrario Paolo Lapini, gli enologi Alberto Antonini e Valentino Ciarla, l’agronomo Stefano Dini, che con i suoi prodotti da lustro internazionale non solo alla zona di Montecarlo e alla Lucchesia, ma anche alla Toscana e all’Italia intera.

**L'AMORE PER LA TERRA  
DI DUE RAGAZZI MUGELLANI**



**L'orto del vicino...  
è sempre il più verde**

## Cosa e dove

Viso arrossato dal vento. Voce gentile lei, più fermo e deciso lui. Di sicuro molto appassionati e coraggiosi. Sì coraggiosi, perché per decidere di ritornare a lavorare la terra, coi suoi ritmi lenti e faticosi, e di vivere dei propri frutti e della loro vendita non è una scelta per niente facile. Soprattutto per due ragazzi di 29 e 28 anni. La storia di Anna e Leonardo – lei originaria di Scandicci e mugellana di ‘adozione’ come si definisce, mugellano D.O.C. nato a Luco di Mugello lui – non può che appassionare, e staresti per ore ad ascoltare i loro racconti su come abbiano deciso, con molti sacrifici e rinunce, di comprare quel rettangolo di terra ed i macchinari per lavorarlo, di come abbiano cercato di rivalorizzare colture ed alberi da frutto antichi o della ricerca e l’impianto di semenze quasi scomparse.

Una storia che ha radici solide e parte da molto lontano per entrambi, dalle giornate passate da Leonardo con il babbo e lo zio a cogliere i prodotti freschi, sani e di stagione nell’orto familiare, dalle prime esperienze di orticoltura fatta nei vasi del terrazzo di casa da Anna, sperimentando e studiando il connubio tra natura e agricoltura, la loro interazione, i loro cambiamenti.

Entrambi laureati all’Università di Agraria di Firenze, hanno deciso che il lavoro d’ufficio non gli si addiceva molto e hanno assecondato il richiamo della terra.

Così i due ‘aspiranti agricoltori’ o per essere più precisi ‘aspiranti contadini’ nel suo significato più vero e concreto, come loro si definiscono, appena laureati hanno condiviso l’idea di cercare un appezzamento di terra per avviare la loro attività e coltivare i loro sogni.





Ed è sulla dorsale che da Borgo San Lorenzo arriva fino a Luco di Mugello che i due ragazzi hanno trovato, nel settembre 2013, quello che faceva per loro: 2 ettari di terreno abbandonati da 10 anni e ottimi per iniziare un'attività di coltivazione e vendita diretta di ortaggi, "L'orto del vicino". Anna e Leonardo coltivano seguendo i criteri dell'agricoltura biologica, senza usare concimi (le loro piantine si nutrono solo di letame maturo) e pesticidi (usano prevalentemente rame, zolfo e insetticidi naturali come il piretro). Prodotti che sono venduti direttamente in azienda, eccetto alcune collaborazioni con ristoranti della zona.

Le persone possono acquistare cassette miste a cadenza settimanale, fissando un giorno che torna meglio a loro, oppure passare dal lunedì al sabato direttamente al campo.

Un anno fa il loro progetto si è ulteriormente ampliato. Durante una passeggiata nel bosco trovarono una bellissima marroneta, di circa 1 ettaro e mezzo, abbandonata. Dopo un anno di potature e tagli, pennato e motosega, sudore e fatica, a settembre sono arrivati i primi ricci ed in questo mese sono caduti i primi attesi e prelibati marroni, una parte di questi si trova a Marradi per l'essiccazione, rigorosamente a fuoco con legna di castagno. Se tutto andrà bene saranno poi portati a sbucciare a Palazzuolo e successivamente in un molino a pietra e acqua per avere infine una dolcissima farina di marroni.

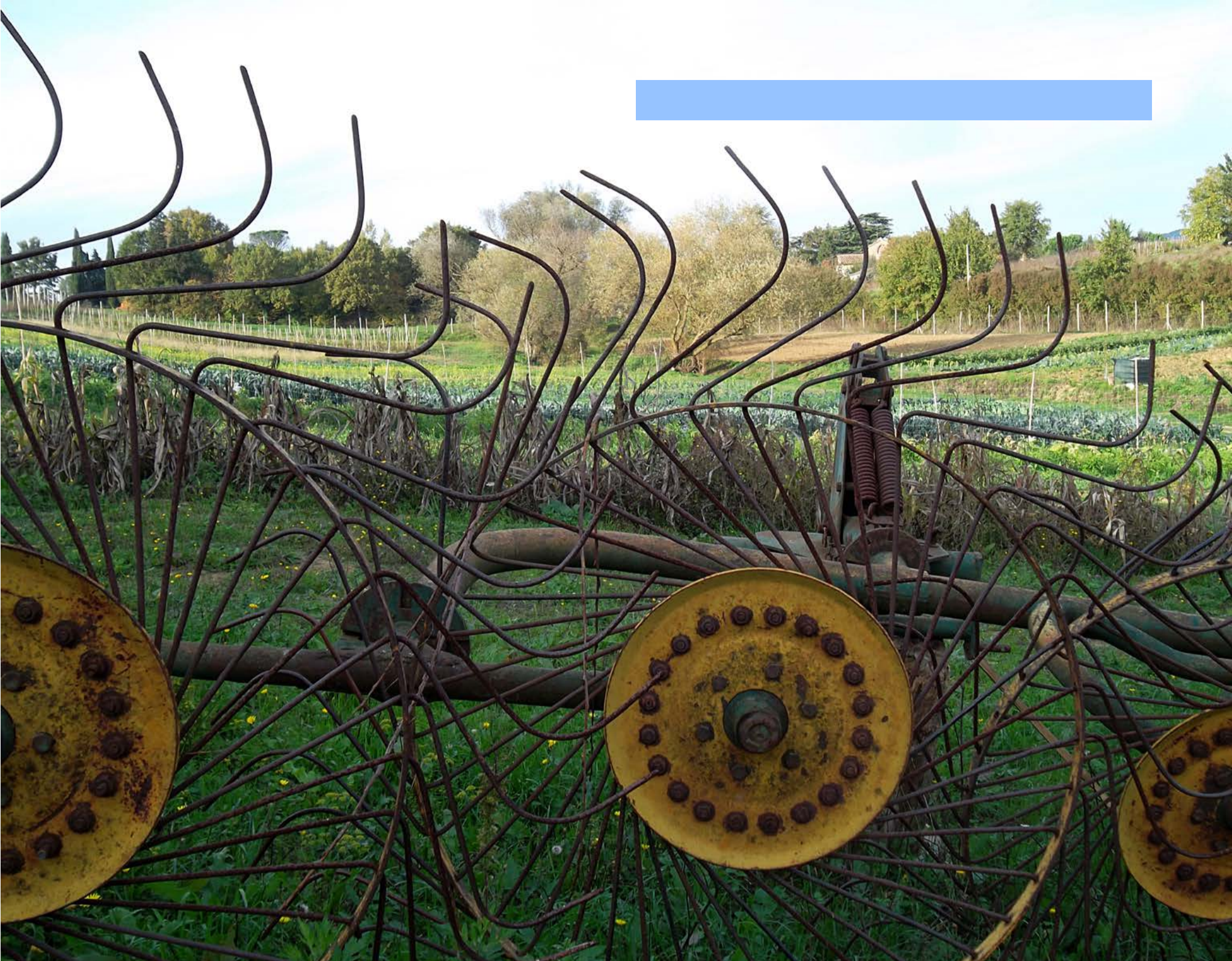
Un lavoro lento, fatto di attesa, che non può essere quantificato in soldi. Se facessero una stima del tempo passato nel campo ne uscirebbe una media di pochi euro l'ora, come loro stessi sottolineano.

## Cosa e dove

Ma Anna e Leonardo non è questo che cercano dalla loro attività. Per loro il coltivare la terra è una vera e propria missione, vuol dire salvaguardare l'ambiente e valorizzare il paesaggio, vuol dire far riscoprire sapori, odori e colori che sono stati dimenticati, coltivare ortaggi che ci possano garantire un'alimentazione diversificata durante tutto l'anno, affidandosi alla stagionalità delle produzioni. Vuol dire soprattutto raccontare ai clienti il loro amore per la natura e, perché no, condividere con loro le ricette del pesto con il cavolo nero, la pasta con i marroni e gorgonzola, la frittata con le foglie delle cipolle fresche oppure le patate al forno con la buccia. Con loro lo scenario di una spesa 'alternativa' non sembra così un'utopia.

Sotto il gazebo costruito vicino lo splendido salice piangente che ti accoglie all'arrivo, puoi fare la tua spesa 'green', biologica e a km 0, scegliendo direttamente dal campo i prodotti e portandoli a casa nella tua casettina di legno, qualche uova delle loro galline allevate all'aperto (specialmente le livornesi COCCO... DEH!) e i frutti delle loro piante antiche e spesso dimenticate come la mela limoncella, la mela durella, la pera briaca o la pera del perdono.





Non chiedere verdura che non sia di stagione, perché non la potrai trovare, non chiedere quantità eccessive di un prodotto, perché i preziosi ritmi della natura vanno rispettati. E così, mentre fai la tua spesa, impari anche tante cose: l'amore che c'è dietro a quei prodotti, impari che l'allevamento a terra non è la stessa cosa dell'allevamento all'aria delle galline, impari a rispettare la terra, i prodotti che essa ti offre, le stagioni.

Riadattando all'occorrenza un proverbio... in questo caso è proprio vero che "L'orto del vicino" è sempre il più verde. Ma anche il più genuino, sano e gustoso. Per conoscere Anna e Leonardo passa dal campo lungo la Strada comunale del Bagnone, zona Le Pergole, Borgo San Lorenzo (FI).  
*Pagina Facebook:* L'orto del vicino - Azienda Agricola  
*e-mail:* ortodelvicino@gmail.com

# Dalla tazzina... alla tazzina

C'era una volta il caffè, nel senso che c'era uno solo e comunque uno a caso. Le torrefazioni facevano le miscele e il consumatore al massimo poteva scegliere tra quello più caro e quello meno caro. Per quanto siamo grandi consumatori di tazzine e ci vantiamo di bere il miglior caffè al mondo in realtà la conoscenza del prodotto e la cultura del consumo devono ancora farne di strada. Ne sa qualcosa Sandro Bonacchi che insieme al fratello Samuele ha preso in mano la torrefazione che, prima a Lucca poi a Quarrata, la famiglia gestisce da oltre 60 anni, l'Oriente Caffè.

“Si è trattato di una sfida, dice, abbiamo pensato che fosse l'ora di un svolta e di dare fiducia alla voglia di qualità e di cultura che vedevamo crescere nei consumatori”. Prima di tutto Sandro vuole sapere e vedere tutto ciò che riguarda il caffè. Iniziano così una serie di viaggi nei paesi di produzione, dall'Honduras al Brasile.







“È un vero e proprio viaggio del chicco quello che facciamo e che adesso riportiamo, ovviamente in forma di racconto, anche ai nostri clienti”.

Già perché adesso Sandro è diventato anche un divulgatore, uno che non perde occasione per illustrare le tecniche di coltivazione, di raccolta, di conservazione del prezioso chicco. “Solo così, dice, possiamo approfondire la conoscenza e spiegare, prima ancora che con l’assaggio, quale tipo di caffè abbiamo davanti e quindi indirizzare la nostra scelta”. Questa sua passione per la divulgazione l’ha portato anche a essere scelto tra i dieci concorrenti di un curioso reality, «Barista&farmer», primo e unico talent show dedicato alla promozione e alla cultura del caffè di eccellenza. Per dieci giorni insieme a colleghi di tutto il mondo ha provato l’esperienza di vivere come i produttori di caffè nei paesi di origine, in questo caso nelle famose piantagioni dell’Honduras. Ripresi 24 ore al giorno da

videocamere e i servizi sono stati trasmessi su [www.baristafarmer.com](http://www.baristafarmer.com).

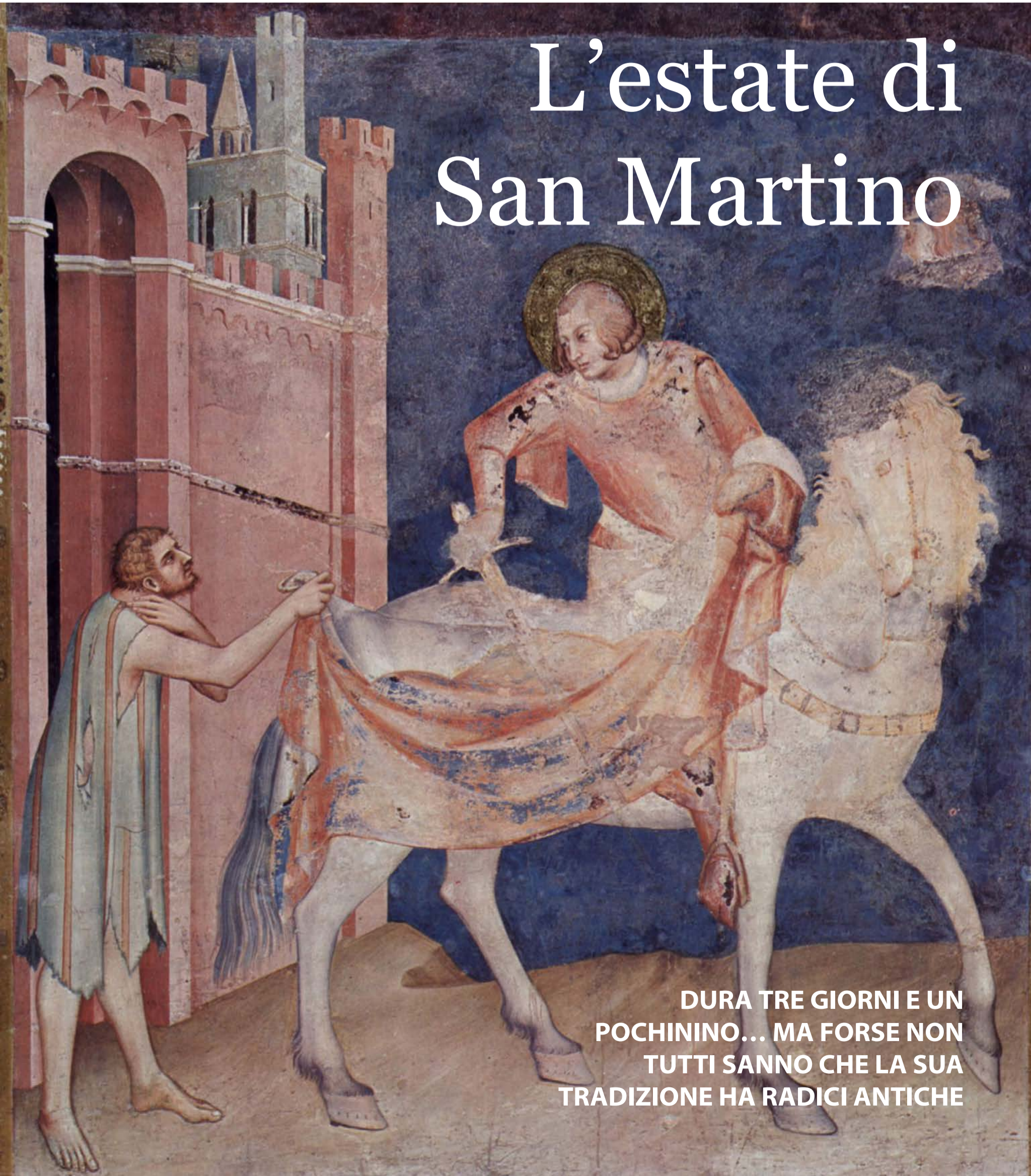
Ma la sfida più grande è quella che si gioca qui dove l’azienda di famiglia continua il suo percorso di crescita. A Quarrata oltre alla produzione hanno aperto un negozio ma le confezioni di Oriental Caffè partono ogni giorno per sempre nuove destinazioni. “Il trend è in crescita, dice ancora Sandro, e certo l’avvento delle cialde ha dato un grande impulso al consumo di caffè di qualità. Oggi possiamo offrire ai nostri clienti una vasta scelta di caffè mono origini provenienti da 12 diversi paesi”. Insomma almeno a casa possiamo davvero chiedersi che tazza di caffè voglio e scegliere tra sapori anche molto diversi. E al bar? “Qui siamo un po’ indietro, dice ancora Bonacchi, non sempre i gestori prestano attenzione al tipo di miscela che usano e purtroppo ancora pochi consumatori chiedono informazioni su cosa stanno bevendo”.





**Gola curiosa**  
*di Paula Becattini*

# L'estate di San Martino



**DURA TRE GIORNI E UN  
POCHININO... MA FORSE NON  
TUTTI SANNO CHE LA SUA  
TRADIZIONE HA RADICI ANTICHE**



*La nebbia a gl'irti colli  
piovigginando sale,  
e sotto il maestrale  
urla e biancheggia il mar;*

*ma per le vie del borgo  
dal ribollir de' tini  
va l'aspro odor dei vini  
l'anime a rallegrar.*

*Gira su' ceppi accesi  
lo spiedo scoppiettando  
sta il cacciator fischiando  
su l'uscio a rimirar*

*tra le rossastre nubi  
stormi d'uccelli neri,  
com'esuli pensieri,  
nel vespero migrar.*

Nella mia memoria, di bambina sui banchi di scuola, risuonano ancora i primi versi di questa poesia, *San Martino*: è un ricordo piacevole e al tempo stesso riflessivo.

Carducci l'ambienta in Maremma, nel paese di Bolgheri – a lui molto caro – dove vi trascorse l'infanzia. Al paesaggio desolato si contrappone la vivacità del borgo in piena attività. È tempo di svinatura. Per le vie del piccolo paese contadino si

diffonde l'odore aspro del vino nuovo, che rallegra i cuori insieme al cibo: una consolazione e un modo per giungere alla serenità, per lasciare alle spalle il mare agitato della vita.

Forse non tutti sanno che l'11 novembre è il giorno di San Martino, vescovo di Tours del IV secolo, uno dei santi più celebri fin dal Medioevo, protettore dei militari e dei pellegrini. Nato nel 316 nell'antica Pannonia – fra l'Ungheria e l'Austria – il suo destino fu di fare il soldato come il padre, che lo chiamò Martino in onore del dio della guerra Marte.

Avviato precocemente alla carriera militare, durante questa si verificò uno degli episodi più noti della vita del Santo: in una notte d'inverno, mentre era di ronda, incontrò un povero viandante che soffriva il freddo, e non avendo denaro da dargli, tagliò a metà il proprio mantello affinché il mendicante avesse qualcosa con cui coprirsi. Il Signore, per ricompensare il Santo, fece in modo che per qualche giorno ci fosse un clima mite e temperato sebbene ormai la stagione volgesse all'inverno.

San Martino trascorse quasi vent'anni nell'esercito per poi ricevere il battesimo e decidere di congedarsi e divenire monaco.

In seguito fu ordinato diacono e infine prete.

## IL MOSTO

Di etimologia incerta, significa: «giovane, nuovo, fresco». È il liquido ottenuto dalla pigiatura o dalla macinazione e successiva spremitura di alcune drupe o bacche (olive, ribes, pere, mele, ecc.). Nell'uso comune è il succo dell'uva non fermentato, ottenuto mediante spremitura degli acini (da cui il detto: *per San Martino ogni mosto è vino*).

Mentre il *mosto d'uva* è il prodotto che si ricava dall'uva mediante pigiatura e sgrondatura o torchiatura, avente una gradazione alcolica naturale non inferiore a 8°.



## Tutti (o quasi) i proverbi di San Martino

- Ce sta lu sante Martino (Abruzzo) *quando in una casa non mancano le provviste*
- A todos nos llega el San Martín (Spagna) *cioè "A tutti ci arriva il San Martino", nel senso che prima o poi tutti dobbiamo morire*
- Par Sa' Marten u s'imbariega grend e znèn (Romagna) *cioè "Per San Martino s'ubriaca il grande e il piccino"*
- Per San Martino si spilla il botticino.
- Per San Martino cadon le foglie e si spilla il vino
- Per San Martino castagne, oca e vino!
- Chi no magna l'oca a San Martin nol fa el beco de un quattrin! (Veneto)
- Oca e vino tieni tutto per San Martino
- Per San Marten volta e zira, tot i bech i va a la fra (Romagna) *cioè "Per san Martino volta e gira, tutti i becchi vanno alla fiera"*
- Chi cà moje, ti' pe' casa San Martino (Roma)
- Se il dì di San Martino il sole va in bisacca, vendi il pane e tienti la vacca *cioè "Se il sole va invece giù sereno, vendi la vacca perché è poco il fieno"*
- A San Martino sta meglio il grano al campo che al mulino
- Per San Martino, la sementa del poverino!
- Chi vuol far buon vino, zappi e poti nei giorni di San Martino
- A San Martinu, favi e linu (Sicilia)
- L'estate di San Martino dura tre giorni e un pochino

### Altri proverbi collegati all'estate di San Martino:

- Per Sant'Omobono, la neve o il tempo buono
- Per Sant'Omoboun, an tira piò al troun *cioè "Per Sant'Omobono, non si sente più tuonare"*
- Per San Frediano la neve al monte e al piano



A lui sono connessi tanti detti, proverbi, riti, usanze e tradizioni gastronomiche in molti luoghi d'Europa. In Italia è il Patrono di Belluno, ma viene venerato in molte altre città, specialmente in quelle dove visse: a Pavia da bambino, perché vi era stato trasferito il padre; poi, ormai monaco, in un eremo alle porte di Milano; e infine sull'isola Gallinaria, in Liguria, prima di trasferirsi definitivamente nelle Gallie dove morì ottantenne l'8 novembre dell'anno 397. Lo si festeggia però l'11, giorno dei suoi funerali a Tours.

San Martino divenne ancor più popolare quando la Chiesa collocò la sua festa nel calendario, che per l'appunto coincideva con la fine delle celebrazioni del Capodanno dei Celti, il *Samuin*, proprio nei primi dieci giorni di novembre. Per questo motivo molti dei detti popolari collegati al santo risalgono a questa tradizione pagana cristianizzata, sinonimo di abbondanza e di grandi cambiamenti.

Ippolito di Cavalcanti, duca di Buonvicino, scriveva nel 1847 a proposito della festa del santo a Napoli: *Chestè è chella bella Jornata di San Martino cà Napole, e me credo pe tutto lo Munno, se fa na grossa festa; e grazia de chesta sollennità, a dove echiù, a dove meno, se fa lo grande pranzo...* L'estate di San Martino nella tradizione contadina rappresentava la fine del lavoro nei campi e l'inizio della svinatura, ovvero tempo di baldoria, favorita dal vino "vecchio" che proprio in quei giorni occorreva finire per pulire le botti e lasciarle pronte per la nuova annata.

Tuttavia segnava anche la scadenza dei contratti agrari; e se il possidente decideva di non farli rimanere per l'anno successivo, i contadini dovevano andare alla ricerca di un nuovo padrone

## XXXV FESTA DEI BRINGOLI E DI SAN MARTINO

07 e 08 Novembre 2015 - Anghiari (AR)

Nel Senese sono i "pici", ad Anghiari e in Valtiberina sono i "bringoli", in Umbria li chiamano "stringozzi", oppure "strangozzi", "umbricelli" e "ciriole". Tanti termini per definire una stessa specialità, di quelle che tipicizzano il luogo in cui si trovano anche per il condimento che ad esse viene abbinato. Il comune denominatore è rigorosamente lo stesso: uno **spaghettono lungo tirato a mano**. La ricetta di preparazione è la più semplice in assoluto: acqua, farina e pochissimo uovo, se non addirittura assente.

**Anghiari (Ar)** dedica ai bringoli l'ultima manifestazione del suo ricco calendario di eventi annuali; la "Festa dei Bringoli e di San Martino" si tiene dall'inizio degli anni '80 nel secondo fine settimana di novembre, quello che in genere coincide con la ricor-



renza di San Martino. Il grande abbinamento è con il cosiddetto "sugo finto" (o "povero"), che si differenzia dal sugo tradizionale per il fatto di avere una cottura molto più lunga, diversi vegetali e poca carne. Nonostante ciò, il sapore e l'intensità dei bringoli al sugo finto sono molto elevati, e per assaporare al meglio la bontà e la genuinità del piatto si consiglia di condire con poco formaggio.

La **realizzazione dei Bringoli** è molto semplice: l'impasto deve il più possibile omogeneo per poterlo stendere con facilità, questo impasto deve essere poi tagliato a pezzetti e tirato a mano sulla spianatoia fino a realizzare degli spaghetti molto grossi. Finito di stendere la pasta, questi spaghetti vanno messi ad asciugare in un vassoio cosparso di farina e si attende che siano "riposati". Si cuociono come qualsiasi altro tipo di pasta.

e di un nuovo alloggio. Da qui il detto "fare San Martino", sinonimo di traslocare.

Una volta per la festa di San Martino si svolgevano le fiere più importanti degli animali con le corna: mucche, buoi, tori, capre, montoni... Perciò la fantasia popolare ha assurdamente promosso San Martino a ironico patrono dei mariti traditi. L'estate di San Martino è anche il momento in cui si ammazzava il maiale, come accade tuttora in alcuni luoghi della Spagna; e si cacciava l'oca selvatica, che con l'approssimarsi dell'inverno

migrano verso sud. In Italia i pranzi a base d'oca nei giorni di San Martino, sono tipici soprattutto del nord: Friuli, Veneto, Lombardia e Romagna. In Toscana, invece, le sagre attorno al vino e alle castagne non mancano in questi giorni, come ad esempio a Montespertoli, in provincia di Firenze, con la "Festa dell'olio nuovo e del vino novello", oppure ad Anghiari, nella provincia di Arezzo, con la "XXXV Festa dei Bringoli e di San Martino" dove si degustano i lunghi spaghettoni fatti a mano conditi con sugo di funghi o di maiale, annaffiati con il "brustichino" e il vino nuovo.

**FRUTTA E VERDURA  
ARRIVANO A DOMICILIO  
GRAZIE A DUE RAGAZZI CHE  
HANNO CAMBIATO VITA**

# Il Ceppo c'è





In pochi hanno la fortuna o l'opportunità di vivere in campagna. Prendo me per esempio: vivo a Firenze, una città meravigliosa, circondata da bellissime colline, ma pur sempre una città.

La maggior parte di noi è costretto a fare la spesa nei grandi supermercati o nei negozi di quartiere. Non sempre è facile fare una spesa attenta alle stagioni e alla provenienza dei prodotti visto che siamo abituati a vedere i pomodori anche a dicembre! E, se ci pensiamo bene, è davvero una follia, e, alla fine, quando ci troviamo tra le corsie del supermercato, riempiamo i nostri carrelli senza troppo criterio.

I più sensibili alla "stagionalità" e alle economie alternative si sono riuniti in g.a.s., gruppi d'acquisto solidali, altri, più fortunati magari hanno tempo di andare dal loro contadino di fiducia perché abitano fuori città.

E tutti gli altri? Chi lavora 10 ore al giorno, e, a malapena riesce ad andare a fare la spesa? Le famiglie numerose? I single che si dividono tra lavoro, palestra e amici? Chi l'ha detto che queste categorie di persone non sono attente a ciò che mettono nel piatto? E, soprattutto, chi l'ha detto che si deve scendere a compromessi tra la voglia di mangiare sano e gli impegni giornalieri? Io per prima ho cercato una soluzione, e, navigando in internet mi sono imbattuta in un nuovo servizio: "Il Ceppo". In cosa consiste? Scegli il pacco che fa per te (frutta, verdura, latticini, farine ecc...), decidi se vuoi la consegna settimanale o ogni 15 giorni e poi mettiti comodo sul divano! La consegna è a domicilio! Puoi disdire il servizio quando vuoi o modificare il tipo di pacco se ti accorgi che le tue esigenze cambiano.

L'ho provato: frutta e verdura di stagione; la settimana precedente alla consegna mi arriva una mail dove comunico se ho bisogno di quantità extra o se, tra i prodotti nella lista voglio acquistare qualcosa in più. Pagamento alla consegna.

E allora, non contenta, ho intervistato Denis e Francesco, i due ragazzi che hanno ideato questo servizio. Sono due ex tecnici di laboratorio scientifico che decidono di cambiare vita e, come si legge sul sito “ ritrovare l'armonia con la natura, impiegare il proprio tempo, le proprie capacità in qualcosa che appassiona, l'idea che i modelli economici debbano essere al servizio dell'uomo e non viceversa.”

La crisi ha velocizzato questo loro cambiamento e dopo 10 mesi di ricerche e valutazioni nasce “Il Ceppo”. Ogni singolo alimento che è all'interno del pacco si sa da dove viene, da chi viene coltivato e quando è stato raccolto.

I produttori sono stati selezionati da Denis e Francesco assaggiando i prodotti, visitando le aziende agricole e privilegiando i rapporti umani. Dal sito “Abbiamo selezionato aziende agricole del territorio toscano di piccole dimensioni, che al di là delle etichette producessero effettivamente cibo sano, nel rispetto dell'ambiente. Alle formalità abbiamo preferito i rapporti di fiducia, scegliendo persone nelle quali abbiamo riconosciuto una piena condivisione dei nostri stessi valori.”





Le aziende agricole scelte dopo un lungo lavoro di ricerca, sono sparse in varie province della Toscana, alle quali si aggiungono alcuni fidati produttori di agrumi situati in Calabria e Sicilia. Il gruppo di fornitori comprende: aziende operanti con agricoltura biologica in regime di certificazione, aziende operanti con agricoltura “naturale”, ovvero senza l’uso di sostanze chimiche di sintesi, aziende operanti con agricoltura a lotta integrata, ovvero con uso limitato di sostanze chimiche di sintesi”.

Il loro percorso è stato faticoso proprio perché hanno fatto tutto da soli e spesso si sono imbattuti in qualche “furbetto” che ha tentato di imbrogliarli. Loro magari sono caduti ma poi si sono rialzati più forti che mai. Oggi hanno un buon numero di clienti che, sono sicura aumenterà e loro guardano al futuro con entusiasmo e fiducia.

Per ora compongono loro stessi i pacchi e a volte vanno perfino a ritirare la frutta e la verdura, si dividono le consegne e seguono autonomamente il sito e la pagina Facebook. Francesco con il suo furgoncino gira in lungo e largo la provincia di Firenze e quando deve andare nel centro storico tira fuori la bicicletta consegnando 3 pacchi per volta...Denis invece fa le consegne vicino a casa e “mette in moto” la parte creativa e più diretta al marketing. Questi ragazzi hanno reso la natura e i suoi prodotti più a portata di mano!

Alla fine le soluzioni ci sono! Questo servizio potrebbe migliorare la qualità della vita delle nostre famiglie e ci aiuta anche a razionalizzare la spesa visto che sappiamo in anticipo cosa ci arriva e quanto spendiamo. Perché non provare?

*Per ulteriori informazioni:* cell. 366 3080020  
email: [info@ilceppo-firenze.it](mailto:info@ilceppo-firenze.it)



[WWW.ILCEPPO-FIRENZE.IT](http://WWW.ILCEPPO-FIRENZE.IT)



**GOLA**  
gioconda

## **NOVEMBRE 2015**

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

*Direttore responsabile:* Maurizio Izzo


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

*Hanno collaborato a questo numero:*  
Maurizio Izzo, Alice Cantini, Luca Managlia,  
Cristiano Maestrini, Francesca Nieri, Paula Becattini,  
Irene Mari, Jean-Michel Carasso, Giorgio Dracopulos

*Progetto grafico:* Paula Becattini

**[www.golagioconda.it](http://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.

A scenic view of the Tuscan countryside, featuring rolling green hills under a blue sky with scattered white clouds. In the foreground, a field of golden-yellow flowers, likely rapeseed, stretches across the frame. A line of tall, slender cypress trees stands prominently on a hillside in the middle ground.

# **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**