

5

DICEMBRE

2018

GOLA gioconda

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

Stregati dal panettone

Tre grandi pasticceri
raccontano
il loro dolce di Natale



Stregati dal panettone



Abbiamo fatto incazzare i francesi e questa volta non c'entra il vino.

Li abbiamo toccati su un fronte, quello della pasticceria, dove oggettivamente e con qualche ragione, si sentono maestri assoluti. È successo perché ci siamo ricordati di un dolce che avevamo inventato noi tanti anni fa e che poi abbiamo abbandonato: il panettone.

La riscossa è avvenuta un po' di anni fa quando un primo gruppo di pasticceri ha riscoperto il dolce di Natale e ha cominciato a offrirlo come dolce artigianale, arricchito di ingredienti genuini e di assoluta qualità. Una riscossa che è partita lentamente e che oggi fa di questo dolce uno dei punti di forza della nostra pasticceria nazionale, tanto che i francesi sommessamente ammettono di aver da imparare.

Bella la storia recente di questo dolce portato alla riscossa dai vari Biasetto, Bosco, Massari, Gatti e poi i "nostri" Mannori e Sacchetti. Ognuno con la sua esperienza e il suo carattere ha dato vita a

prodotti originali pur rispettosi dell'antica tradizione. Se vogliamo coglierne gli aspetti comuni possiamo fare riferimento alla Carta dei Maestri del Panettone sottoscritta da 26 pasticceri in occasione dell'evento che Milano ha ospitato anche questo anno nello scorso mese di novembre (<https://www.imaestridelpanettone.com>). Pochi punti ma che ricordano che si tratta sempre di prodotti artigianali, che tutti fanno uso di pasta madre (senza aggiunta di lieviti disidratati), che sono bandite le miscele, è privo di aromi artificiali e di qualsiasi genere di additivo chimico. È un prodotto fresco e non dura per sempre, mediamente si va dai quindici ai sessanta giorni.

Sarà mai un dolce per tutto l'anno?

È la nuova sfida e in tanti ci provano.

Compito arduo proprio perché è un dolce delle ricorrenze, legato indissolubilmente alle feste natalizie ma con le caratteristiche con cui lo producono gli artigiani tutto è possibile. Intanto godiamocelo durante le feste: bello, profumato e fragrante.

Dove tutto è **comunicazione**

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

Punti di **forza**



eventi
allestimenti
comunicazione
ops
gola gioconda

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

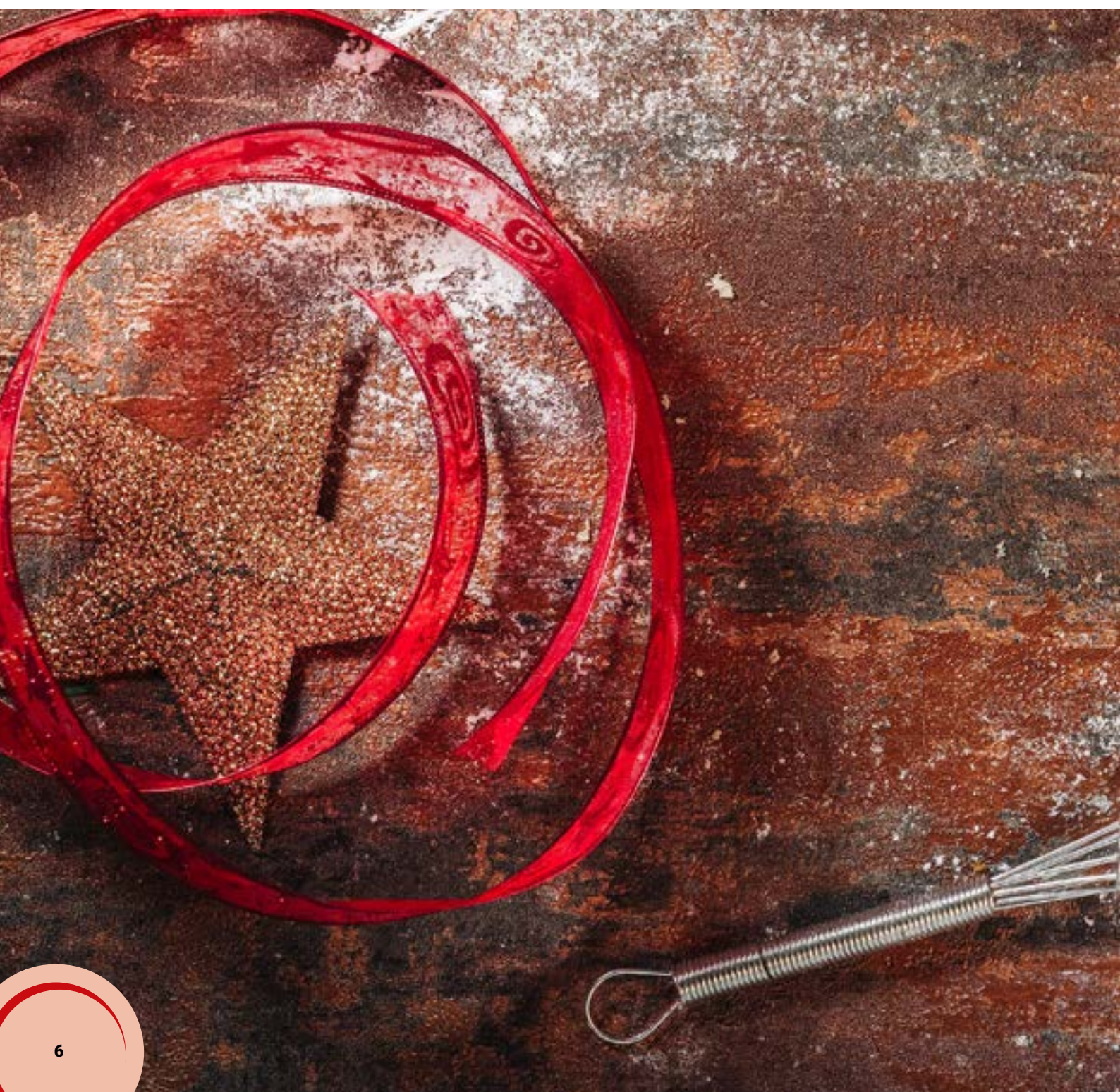
Centro Ponte a Greve
Viuzzo delle Case Nuove, 9
50018 Firenze
T. +39 055 8953651

www.sicrea.eu



- 3 EDITORIALE** STREGATI DAL PANETTONE
- 6 GOLA SPECIALE** TRE PASTICCERI RACCONTANO IL NATALE
- 14 GOLA SPECIALE** NATALE A TUTTO BIO!
- 26 GOLA CURIOSA** PICCOLA STORIA DELLA BOLLICINA E DEI SUOI CALICI
- 30 GOLA CONSIGLIA** LE NUOVE STELLE: LA TENDA ROSSA
- 42 GOLA CONSIGLIA** LE NUOVE STELLE: AL 43
- 46 GLI AMICI DI GOLA** FOOD&WINE LA NOSTRA GALLERY
- 54 GOLA CURIOSA** L'ITALIA DEL COTECHINO
- 58 GOLA IN SALUTE** COSE BUONE DI STAGIONE

Tre grandi pasticceri
raccontano il loro Natale
e il loro panettone



Storie di generazioni, aneddoti e racconti di chi da sempre le feste le passa a lavorare. Ma anche tre protagonisti che hanno contribuito a riportare in vita il panettone, il dolce nazionale che avevamo perso.



Riccardo Patalani

E quella volta che i “Befanini” mi rincorsero

Siamo stati una famiglia di fornai prima ancora che di pasticceri. A Natale e per le feste si lavorava tutti. Il nonno ci raccontava storie belle e commoventi legate soprattutto al periodo della guerra ma per noi bambini le feste erano soprattutto la vita in pasticceria. In un certo senso sono nato lì, tra il laboratorio e i banconi mentre tutti intorno si davano un gran da fare in quella frenesia che per Natale prende tutti, ma proprio tutti. Il panettone era però, soprattutto da bambino, una vera sorpresa. Ricordo ancora la prima volta che l’ho visto impastare, veder nascere un panettone è come assistere a una nascita, ci vuole tanto tempo e lo vedi cambiare sotto i tuoi occhi e poi quando lo mettevano a testa in giù, che spettacolo!

Ci sono storie legate alle feste in pasticceria che mi hanno segnato, come quando accompagnavo mio padre a consegnare i befanini (i biscotti tipici della Lucchesia e della Versilia). Si partiva all’alba e io avevo sonno, così quel giorno mi addormentai durante le consegne. Mio padre mi lasciò dormire ma evidentemente i sensi di colpa presero il sopravvento e nel sogno i befanini mi inseguivano. Mi svegliai terrorizzato. Un’altra volta invece ero più grande e feci tutto da solo. Avevamo appena caricato il furgone con i panettoni per la consegna,



dopo poco sentimmo un rumore come di qualcosa che rotolava. Il furgone era vecchio e non ci feci caso. Poi ancora quel rumore e un’altra volta ancora. Decidemmo di fermarsi e scoprimmo che eravamo partiti con la porta aperta. Per terra c’erano due chilometri di nostri panettoni...

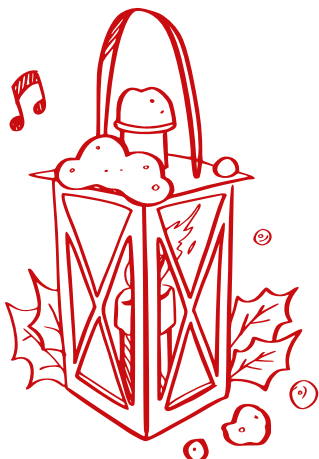
Ancora oggi per la nostra famiglia il Natale è una festa, come per tutte le famiglie di artigiani è un periodo in cui si sta tutti insieme e poi diciamo la verità quando si arriva alla fine dell’anno è anche la fine di un periodo di grande fatica, un po’ di riposo ci aspetta. E soprattutto si festeggia perché è passato un altro anno e noi siamo sempre qua.

Cioccolato e territorio

Il panettone di Riccardo Patalani

Prima di tutto sono molto felice del successo del panettone, se lo merita. È un dolce nazionale, ci rappresenta, un po' come il *macaron* per i francesi. Ha tutte le caratteristiche del dolce tradizionale, un buon dolce da forno che richiama subito l'aria delle feste. Questo è anche il suo limite, è un re dai giorni contati. Sì, come tanti altri colleghi mi piacerebbe allungargli la vita e vederlo sulle tavole durante tutto l'anno. Stiamo andando in quella direzione ma attenti perché vedo in giro anche tante "bischerate". Rinnovare il panettone non vuol dire snaturarlo, coprirlo di aromi e sapori senza un perché.

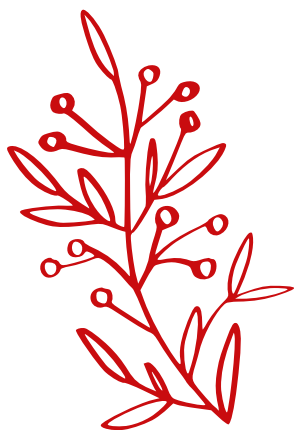
Il mio panettone? Ne facciamo diversi a partire ovviamente dal tradizionale, ma poi abbiamo cercato di specializzarci sul cioccolato e sui prodotti del territorio. Sono nati così quello ai tre cioccolati ma soprattutto quello con i fichi di Carmignano e quello con marroni e cioccolato.



Paolo Sacchetti

Quando dormivo due ore a notte

Ho capito cos'era il Natale per un pasticciere dopo aver aperto il negozio a Prato. La seconda stagione, per le feste, fummo presi d'assalto. Non me l'aspettavo, sapevamo di aver seminato bene ma il "raccolto" arrivò tutto insieme. Fu in quel momento che capimmo di aver fatto la scelta giusta con "Il Nuovo Mondo". Ma io per tutte quelle feste dormì due ore a notte. Oggi ovviamente gestiamo meglio questo periodo che resta comunque di grande passione per chi fa questo lavoro. Con il panettone ci siamo tolti delle grandi soddisfazioni ma è un dolce che non va sottovalutato, è la conferma che in pasticceria non si improvvisa niente. Uno sbaglio ed è tutto da rifare. Se succede durante le feste è un bel problema. In questo periodo alterno il mio lavoro in pasticceria con quello in giro per l'Italia (Paolo è vice presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani) soprattutto a Milano che resta la capitale del panettone.





Artigianale vero Il panettone di Paolo Sacchetti

Devo parte importante della mia fortuna professionale al panettone.

È la mia seconda voce di fatturato (la prima sono le famosissime peschine).

Con questo dolce sono riuscito a creare una clientela affezionata che di anno in anno mi segue e, vedo con piacere, da un bacino che si è allargato. Oggi le ordinazioni per il mio panettone arrivano da tutta Italia.

Adesso che il mio panettone è stato protagonista anche della serie Tv che Sky ha voluto dedicare agli “artisti del panettone” mi aspetto di veder crescere l’interesse sapendo che non potrò soddisfare tutti.

Il mio resta un prodotto artigianale, fatto in un piccolo laboratorio di pasticceria.

Senza conservanti è un prodotto che dura al massimo trenta giorni ma che da il meglio di sé nei primi quindici.

Ovviamente non posso farlo prima è, per scelta, una produzione limitata.

Il mio panettone?

Il classico con la glassa alla milanese e poi il mio Giulebbe (una pasta lievitata arricchita con i Fichi secchi di Carmignano che sostituiscono l’uvetta, e le noci della Val Bisenzio che prendono il posto dei canditi, il tutto ricoperto con una glassa ai pinoli pisani) e infine la novità di questo anno quello con zenzero, amarena e albicocca che ha incontrato un grande successo.

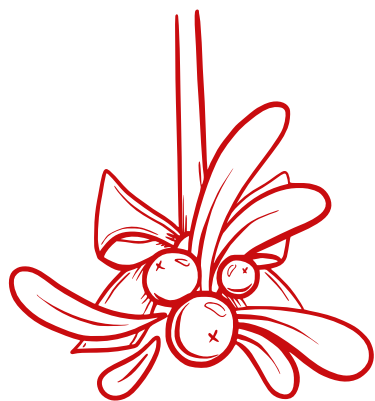
Luca Mannori

Quella tavola in pasticceria

Siamo la quarta generazione di pasticceri, per noi il Natale è sempre stato lavoro. Per anni la sera di Natale abbiamo pranzato in negozio. Si arrivava a sera, si tirava giù la saracinesca e si apparecchiava una grande tavola a attorno a cui riunire tutta la famiglia e qualche amico.

Anche se eravamo super indaffarati non mancavano mai i tortellini fatti a mano dalla mamma. Era un Natale semplice e bello, con la famiglia riunita e i bambini che si scatenavano intorno a quella tavola. Anche oggi parte importante delle nostre feste natalizie la viviamo dentro al negozio è il nostro modo di tramandare una tradizione. Ma siccome anche le migliori tradizioni hanno bisogno di essere rinnovate o ogni tanto trasgredite questo Natale saremo al ristorante.

C'è davvero poco tempo per chiedere a qualcuno di occuparsi di un pranzo e allora ci prendiamo una pausa.





Il Mediceo sfida Milano **Il panettone di Luca Mannori**

Ci siamo ripresi un dolce che avevamo perso. Negli anni '50 e '60 il panettone era un prodotto fatto dall'industria ma lavorato a mano. La scuola milanese e quella torinese si sfidavano con prodotti di qualità. Il mandorlato Galup da una parte, il classico milanese dall'altra con Motta e Alemagna. Poi è stato il buio. Solo trenta anni fa una nuova generazione di pasticceri ha ripreso l'idea di questo dolce fatto con lievito naturale. Non è stato facile, c'erano rimasti pochi vecchi maestri, si era persa quasi la capacità di produrre un panettone artigianale. Il mio maestro è stato un pasticciere veneto, allora novantenne, Olindo Meneghin, e da lui ho preso tutto quello che si poteva prendere.

Il mio panettone oggi? Ne propongo quattro e credo sia difficile proporne molti di più. C'è il classico e poi quello ispirato alla Setteveli (la torta al cioccolato pluripremiata che lo ha reso famoso nel mondo) con cioccolato e nocciole. Quello mandarino e cioccolato e infine la novità di questo anno con prugne macerate nel vino, un Brunello di Montalcino, spezie e agrumi.

Una novità quest'ultima con cui ho ricercato un legame con il territorio, anche per la produzione di un dolce che ha origini diverse, e che proprio per questo ho voluto chiamare "Mediceo".

Natale a tutto bio!

Sulla scorta del successo della prima edizione Firenze Bio si prepara a tornare nel 2019, dal 15 al 17 marzo alla Fortezza da Basso



La seconda edizione si preannuncia più grande, più ricca, più articolata. Lo spazio dedicato all'expo bio aumenta, approdando nel Padiglione Spadolini – il più grande della Fortezza: non solo le aziende espositrici saranno di più, ma ci saranno anche spazi dedicati al buon cibo, con assaggi, degustazioni e punti di ristoro bio; per chi vorrà invece approfondire le più interessanti tematiche legate al mondo del biologico e del biodinamico ci sarà un ricco programma di eventi e attività collaterali, dentro e fuori la sede espositiva. E da questa edizione ci sarà attenzione anche verso il business, con il coinvolgimento di operatori commerciali del settore e l'organizzazione di incontri e occasioni B2B.



Proprio a Firenze Bio ci siamo ispirati per darvi qualche idea per i vostri regali natalizi... Abbiamo infatti selezionato alcune tra le aziende bio che hanno partecipato all'edizione 2018, chiedendo loro di presentarci le loro proposte gourmet per queste Feste.

Troverete non solo l'intramontabile e sempre amato panettone (in versione vegan e gluten free), ma anche olio evo DOP, vino etrusco, pasta di Gragnano, tartufo, zabaglione... Insomma, il meglio della produzione enogastronomica italiana: prodotti eccellenti e di qualità, sani e rispettosi della nostra salute e dell'ambiente.

Tutti, ovviamente, rigorosamente biologici e biodinamici.



Azienda agricola Admeata

L'olio extravergine di oliva Seggiano DOP

Loc. Piane, 60 – 58031 Arcidosso (GR)

jzacchini@admeata.it

Tel. 320 4061436

www.admeata.it

La nostra azienda agri-biologica si trova alle pendici del Monte Amiata nel piccolo comune di Arcidosso. Una piccola impresa a conduzione esclusivamente familiare che ha come obiettivo quello di coltivare prodotti biologici d'eccellenza – locali – che hanno fatto la storia del nostro territorio e della Toscana, uno su tutti il “Re” olio extravergine d'oliva, prodotto con Olivastra di Seggiano, specie botanica autoctona

diffusa nel nostro territorio.

Essenza d'Amiata è il nome con cui abbiamo battezzato l'olio Seggiano DOP, fiore all'occhiello della nostra produzione, viene spremuto a freddo in un frantoio locale di ultima generazione e prima di essere imbottigliato è sottoposto a rigorosi controlli per verificare accuratamente le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.

La nostra Filosofia? Non esiste futuro senza il passato... La nostra è una scelta consapevole di ritorno alle origini, alle radici e quindi alla terra di Toscana...

Confezione da 500 ml - € 10,00

Annualità 2018


| Valori medi per 100 ml di prodotto | | |
|---|--------|---------------|
| Grassi | 95,97g | Carboidrati 0 |
| saturi | 15,48g | Proteine 0 |
| polinsaturi | 7,68g | Fibre 0 |
| monoinsaturi | 72,81g | Sale 0 |
| Valore energetico 864 Kcal/3614 Kjoule | | |

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici

Da consumare preferibilmente entro il
Lotto 1 30.06.2019


Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cont. Netto | 0,50 e



*Essenza
d'Amiata*

**OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
SEGGIANO DOP**





Agricoltura Biologica

Prodotto dall'Az. Agr.
Admeata
di Jean Claude Zacchini
Loc. Piane, 60 - ARCIDOSSO - GR - Italia
Tel. 320 406 1436


Franto e Imbottigliato da:
La Poderina Toscana di Borselli Davide
Loc. Poderina - Montegiovi (GR)
ITALIA

**OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE
IN ITALIA**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR
Olivastra Seggianese
SEGGIANO DOP**

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAFT



da AGRICOLTURA BIOLOGICA
Operatore controllato n. K20P
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT IT BIO 007
Agricoltura Italia

Az. agr. Bio Tarazona Miriam

L'unico vino al mondo vinificato all'etrusca

Loc. Antria 32/C - Arezzo 52100 (ITALIA)

info@rasennaintuscany.com

info@etruscanywine.com

Tel. 347 7755822 - 340 0728922

www.rasennaintuscany.com

www.etruscanywine.com

L'Azienda agricola Bio Tarazona Miriam nasce ad Arezzo, alle pendici delle Foreste Casentinesi per diffondere i suoi naturali prodotti, tra i quali dopo 15 anni di studio spicca il vino etrusco.

I prodotti di altissima qualità e limitatissimi nel numero sono di grande pregio e da collezione e vengono commercializzati con il marchio "Rasenna in Tuscany".

La filosofia dell'Azienda è realizzare prodotti ormai spariti dal commercio o in disuso, ma fondamentali per il nostro benessere, con i principi dell'epoca a cui ci riferiamo e soprattutto totalmente naturali. Come regalo di Natale unico ed esclusivo l'Azienda propone il "Nettare degli Dei", un vino ottenuto seguendo il metodo di vinificazione degli Etruschi: dopo esser stato spremuto in cantina lo si mette sotto terra in orci fatti a mano, dove sia la temperatura costante, sia la quasi completa assenza di ossigeno, sia il buio completo e sia l'interscambio con la terra lo rendono un vino unico nei colori, nei profumi, nei sapori e nei retrogusti veramente inconfondibili.





Soc. Agr. F.lli Guasconi di Villamena

La filiera corta: dal campo alla tavola

Loc. Poggio al Sole 31, San Rocco a Pilli -
Sovicille (SI)

info@guasconidivillamena.it

Tel. 347 0154243 – 393 9115300

www.guasconidivillamena.it

Nella nostra azienda agricola biologica certificata produciamo grano duro e tenero, grani antichi, farro, orzo, miglio e legumi: siamo Agricoltori e Pastai, ma a noi piace definirci “Farmers Pastai”. Trasformiamo direttamente la nostra materia prima nel laboratorio/pastificio bio aziendale Pastificio biologico Podere Le Casacce – Pastificio di famiglia. Abbiamo 4 linee di pasta:

- Carta gialla, con semolato di grano duro bio San Carlo.

- Carta bordeaux, 100% farro monococco bio.
- Specialità del Pastificio, in carta verde con semolato di grano duro San Carlo e farina di ceci, o in carta arancione, La Multicereali.

Per questo Natale proponiamo le nostre Biobox del Pastificio, in due formati: la piccola (12/15 €) contiene 3 o 5 prodotti, mentre quella grande (28 €, 38€ con bottiglia di olio evo 500 ml) tutte le nostre linee di pasta, farine, legumi e zuppe. Su richiesta è possibile personalizzarle.

Fino al 22 dicembre riceviamo su appuntamento nella nostra Biottega annessa al pastificio. Con ogni biobox in omaggio i nostri pici freschi!

Il Villaggio dei Popoli

Commercio equosolidale e finanza etica

Via dei Pilastrini 45/r - 50121 Firenze
bottegafirenze@villaggiodeipopoli.org
Tel. 055 2346319
www.villaggiodeipopoli.org

Il Villaggio dei Popoli è una cooperativa no-profit che dal 1990 opera in Toscana nel settore del commercio equosolidale, della finanza etica e del consumo critico. Crediamo in un rapporto paritario tra i produttori svantaggiati e i consumatori, quindi in un'alternativa al modello economico tradizionale, responsabile del drammatico squilibrio nella distribuzione delle risorse mondiali.

Tornano i pacchi regalo Altromercato, che quest'anno prendono il nome dai Paesi del mondo: dal Cile all'Indonesia, passando per lo Sri Lanka e senza dimenticare la nostra Italia.

Ad esempio Sri Lanka, al costo di € 10, contiene: Biscotti al miele, Chokola - Bio cioccolato in tazza, Bribon - Bio cioccolato fondente con nocciole, Pequena - Bio barretta al sesamo - Tè nero Boff - Bio in cestino.

C'è un cesto natalizio per ogni tasca e gusto, quindi che aspetti? Scegli il tuo preferito e prenotalo, oppure realizza il tuo pacco personalizzato!

SRI LANKA

10€ IVA ESCLUSA
SCONTO QUANTITÀ

BISCOTTI AL MIELE 300g
CHOKOLA - BIO cioccolato in tazza; 125g
BRIBON - BIO cioccolato fondente con nocciole; 30g
PEQUENA - BIO barretta al sesamo; 20g
TE' NERO BOFF - BIO in cestino; 25 filtri; 50g

www.villaggiodeipopoli.org
info e prenotazioni: 3204398967
promozionc@villaggiodeipopoli.org

II VILLAGGIO dei POPOLI
Bottega Firenze
Via dei Pilastrini 45r Firenze
Tel. 055 2346319
bottegafirenze@villaggiodeipopoli.org

Magazzino Firenze
Via Morosi 32 — 50127 Firenze FI
Tel. 0571 1963057
magazzino@villaggiodeipopoli.org

Bottega Empoli
Via del Papa 73 — 50053 Empoli
Tel. 0571 1963057
bottegaempoli@villaggiodeipopoli.org

 
@villaggiodeipopoli



La Fabbrica della Pasta di Gragnano

Produttori di Pasta dal ricordo dei tempi...

Viale S. Francesco, 30 - Gragnano (NA)
 relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it
 Tel. 081 8011487
 www.lafabbricadellapasta.it

La Fabbrica della Pasta da tre generazioni produce pasta trafilata, ed è stata nel 2012 il primo Pastificio ad aver ottenuto il riconoscimento “Pasta di Gragnano I.G.P.” Ogni singola fase della scrupolosa lavorazione artigianale è curata passo passo, con passione e dedizione, in ogni minimo dettaglio, e viene infine completata da un packaging raffinato, di pregio, la maggior parte delle volte completamente

manuale, come vuole la centenaria tradizione.

“Caccavella con terrine tricolore” è una simpaticissima idea regalo per questo Natale: ‘a Caccavella è una delle più geniali invenzioni di Antonino “il Pastaio” ed è il formato di pasta monoporzione più grande al mondo, con un peso netto di 50 g e un diametro di circa 10cm. Di grande fascino e impatto visivo, ‘a Caccavella è apprezzatissima sia dagli chef che dai semplici avventori che si diletano ogni giorno nell’inventare sempre nuove ed entusiasmanti ricette!

Caccavella con terrine tricolore - € 17,90



Molino e Pastificio sul Lago - Pasta Famiglia Bertoli

Una Pasta Figlia della sua Terra

Via di Franata, 18 - 56040 Pastina (PI)

info@pastabertoli.it

Tel. 050 685652

www.pastabertoli.it

È con orgoglio e passione che l'Azienda agricola La Ghiraia presenta la Pasta Bertoli, espressione autentica del territorio di origine. Pasta artigianale, prodotta con la migliore semola di grano duro, selezionata tra le coltivazioni di grano delle storiche colline pisane. Trafilatura al bronzo, lavorazione a bassissime temperature

ed essiccazione lenta: questa procedura, rispettata in ogni singola fase, conferisce alla Pasta Bertoli una consistenza assolutamente naturale, rendendola gustosa e ben digeribile, e conservandone inoltre i preziosi valori biologici nutritivi, tipici del buon grano duro della Toscana.

Nelle scatole regalo potrete scegliere i formati di pasta che volete:

- € 10.00 la scatola più piccola, con 4 pacchi di pasta secca a scelta del cliente.
- € 18.00 la scatola più grande, con 8 pacchi di pasta secca a scelta del cliente.





Probios

Natale con gusto... nel rispetto per la salute e l'ambiente

Via degli Olmi 13/15 - 50041 Calenzano (FI)

info@probios.it

Tel. 055 886931

www.probios.it

Da Probios, un'ampia selezione di dolci di Natale pensati per soddisfare palati ed esigenze alimentari, per riempire di atmosfera le vostre tavole, mantenendo il gusto della tradizione Italiana.

La gamma si compone sia di Panettoni e Pandori biologici tradizionali, sia certificati senza glutine e mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale per chi soffre di celiachia, sia di Dolci di Natale vegan per festeggiare nel rispetto della vita e della tutela dell'ambiente le festività.

Qualità degli ingredienti e sapienza dei mastri pasticceri rendono questo prodotto

un dolce di Natale gustoso, soffice e profumato che conquisterà tutta la famiglia e gli ospiti delle Feste.

Tutti i prodotti sono certificati bio e senza olio di palma negli ingredienti.

Probios, azienda leader in Italia nella distribuzione di alimenti biologici vegetariani da oltre 40 anni, propone le migliori ricette ai suoi affezionati clienti.

Come gustosa idea regalo per le Feste Probios vi propone:

- *Panettone classico di frumento* 750 g, € 13.99
- *Panettone Senza Glutine* 500 g, € 16.99
- *Vegan Christmas di frumento GoVegan!* 500 g, € 11.60

Trovate tante altre specialità sul nuovo e-shop www.shop.probios.it.

Az. agr. biologica Olivero Claudio

Sanbay - L'esagerà più Saracetti, il regalo bio gourmet

Via Rigrasso 9 - 12030 Monasterolo di
Savigliano (CN)
info@sanbay.it
Tel. 0172 373556
www.sanbay.it

Una Magnum di zabaglione Sanbay da 600 g in una confezione elegante e raffinata, accompagnata dai nostri deliziosi biscotti rustici: un dono bio gourmet prodotto dall'Azienda Agricola Olivero Claudio (produttori di uova bio dal 2000) da regalare per scaldare il cuore a chi più amate.

Zabaglione e biscotti, una coppia perfetta per addolcire ogni momento della giornata, soprattutto quando fuori il tempo è freddo e grigio.

Provate a scaldare un poco di Sanbay, il nostro zabaglione della tradizione tutto bio, fatto con le uova di galline felici e libere di scorrazzare nella campagna piemontese, e con vino bianco Passito di Sicilia bio, che gli conferisce una caratteristica nota aromatica.

Accompagnatelo con uno dei nostri

Saracetti, biscotti bio rustici di grano saraceno e nocciole piemontesi. Tutto senza glutine e con ingredienti naturali, buoni e sinceri, come i pensieri che vi auguriamo accompagnino i vostri giorni di festa.

Prezzo: € 29,90

Disponibile da **EATALY LINGOTTO**
Torino per tutto dicembre; su ordinazione chiamando direttamente in azienda.



Stefania Calugi

L'armonia del tartufo toscano

Via Cerbioni 38, Loc. Cambiano - 50051
Castelfiorentino (FI)
calugi@tartufi.it
Tel. 0571 672185
www.tartufi.it

Stefania Calugi ha creato nel 1987, giovanissima, l'azienda di tartufi e funghi che porta il suo nome: da allora sono trascorsi più di 30 anni e questa impresa dal grande appeal toscano con sede a Castelfiorentino (FI) vende in tutta Italia ed esporta in oltre 20 Paesi nel mondo. Fin dal principio Stefania ha sempre manifestato una profonda attenzione verso le tematiche

green, e nel 2013 ha acquisito 30 ettari di tartufaie con certificazione biologica. In parallelo ha inserito nella gamma dei prodotti conservati la Linea Bio, dalla quale sono stati scelti i prodotti per la composizione di questo cesto natalizio: Salsa del Tartufaio, Trifolata di Funghi con Porcino, Tartufo Estivo al naturale, Fichi al Tartufo, Condimento a base di Olio Extravergine di oliva al Tartufo Bianco, Miele con Tartufo Bianchetto, Burro e Tartufo, Affettato di Tartufo in olio. Si tratta di 8 referenze Bio ad un costo complessivo di € 49,00, per un Natale sano e gourmand!



Tenuta Bellavista Insuese

Perché è giusto “scegliere bene, per volersi bene”

Via della Chiesa, 93, 57017 Guasticce –
Collesalveti (LI)

info@tenutabellavistainsuese.it

Tel. 393 1457100

www.tenutabellavistainsuese.it

L'azienda agricola, situata nel comune di Collesalveti, si estende per circa 700 ettari; ogni idea, ogni attività è guidata da un'unica filosofia che è quella del benessere, del rispetto della natura e del consumatore: la produzione agricola è interamente biologica e i grani antichi e le olivete sono le colture principali.

I prodotti aziendali che ci contraddistinguono sono le farine bio di

grani antichi coltivati in azienda, macinate a pietra (Verna, Gentil Rosso, Etrusco) e l'olio Olea extravergine IGP TOSCANO bio. Per Natale la Tenuta Bellavista Insuese propone delle confezioni regalo con Farine ottenute dalla macinazione a pietra dei Grani Antichi BIO aziendali.

- Scatola natalizia di cartone con decorazione natalizia con 2 sacchetti di farina da 1 kg a scelta € 12,00.
- Scatola natalizia di cartone con decorazione natalizia con 3 sacchetti di farina da 1 kg a scelta € 16,00.
- Confezione in bustina trasparente con decorazione natalizia con 1 sacchetto di farina da 1 kg a scelta € 5,00.



Toscana in Tavola

La riscoperta di antiche ricette, spesso dimenticate

Via Aldo Moro 52 - 56040 Castellina
Marittima (PI)

info@toscanaintavola.it

Tel. 050 699814

www.toscanaintavola.it

Dal 1997 il marchio “Toscana in Tavola” contraddistingue esclusivamente le specialità prodotte dalla nostra azienda nella nostra sede a Castellina Marittima, realizzate artigianalmente, secondo ricette tradizionali locali, seguendo le metodologie della preparazione casalinga.

Per portare il meglio sulle tavole dei nostri clienti, poniamo massima attenzione alla scelta degli ingredienti, provenienti

prevalentemente da filiera corta (con preferenza per i produttori regionali) e, dove possibile, da allevamenti e da agricoltura biologica certificata.

Prepariamo salse per crostini, sughi di pomodoro BIO, ragù di carne, minestre, zuppe della tradizione e saporiti secondi di carne. La confezione che abbiamo scelto in occasione delle festività natalizie è disponibile in 3 assortimenti (da € 25, € 50 e € 75) per soddisfare gusti e esigenze di prezzo differenti.

Inoltre sul sito www.toscanaintavola.it potete trovare le confezioni “tris di crostini” e “pasta&sugo”, con prezzi a partire da € 9,90.



Piccola storia della Bollicina e dei suoi calici



Manca poco a Natale, stagione di brindisi e bollicine. Per dare il mio piccolo contributo ai vostri preparativi prefestivi, vorrei raccontarvi la curiosa storia dei bicchieri da spumante, corredata da qualche consiglio che renderà giustizia ai vostri “frizzanti” investimenti!



Dobbiamo iniziare dalla **metà del 1600**, quando un fortunato errore ha dato vita al vino spumante per antonomasia: lo Champagne. La leggenda narra del monaco Benedettino Dom Perignon che, durante i suoi esperimenti per migliorare i famosi vini bianchi della Champagne, scopre per caso la magia della “presa di spuma” (ovvero la tecnica della rifermentazione in bottiglia) facendo ufficialmente nascere lo Champagne.



Il primo calice utilizzato per il nuovo vino frizzante fu la **Coppa da Champagne**, detta anche Saucer o Coupè, che un’ulteriore leggenda vorrebbe modellata sul seno di Maria Antonietta.

Perché fu scelta una forma così insolita? La ragione sta nel fatto che inizialmente lo Champagne era un vino dolce, che si usava bere a fine pasto in abbinamento al dessert. Una coppa ampia consentiva un facile

inzuppo dei dolci, che a fine ‘800 risultavano essere spesso di consistenza dura, di diretta tradizione medioevale quando l’uso dei lieviti era limitato al lento lievito naturale (i lieviti chimici si svilupparono proprio nel XIX secolo).

In pratica, la versione *high society* del Vin Santo e Cantuccini!

Non a caso in Italia questo tipo di bicchiere è ancora oggi chiamato “**Coppa Asti**” associandone il nome allo spumante dolce italiano per eccellenza.

Arriviamo agli **anni ’30** del Novecento, quando il gusto dello Champagne si fa più secco, e lo si comincia a bere come *pre-theatre drink*. Con il gusto e la funzione cambiò anche la forma del contenitore: fu allora che fece il suo ingresso la **Flûte**, calice stretto e lungo (che in francese significa infatti flauto). Anche in questo caso, la nostra curiosità ci spinge a chiederci quale fosse la funzione di questa nuova forma del calice, così diversa dal solito?



Certo, con la Flûte si potevano osservare le bollicine salire in superficie, ma questo accade con qualunque calice da vino bianco.

La flûte è banalmente il calice perfetto per chi beve stando in piedi (come si fa durante l'aperitivo). Con la coppa ampia, gran parte del vino si sarebbe versata su paillettes e sciarpe di seta. Di contro, il classico calice da vino sarebbe risultato troppo pesante – specialmente per le signore – da portarsi in giro passeggiando per i foyer e le sale da ricevimento, con la dovuta eleganza.

Quindi due calici che soddisfano in realtà due semplici bisogni “tecnici”.

Ma se il nostro scopo è quello di scegliere un calice che sia funzionale al gusto e al godimento del nostro vino Spumante, allora scordatevi coppe e flûte!

La coppa è troppo aperta per consentire agli aromi di concentrarsi e stuzzicare il nostro naso.

Anche le papille gustative ne risentono: l'ampio diametro del bevante fa sì che l'anidride carbonica si disperda in modo veloce, sgasando il vino in pochi minuti. Pensate poi alla posizione delle labbra: bere da una coppa piena fino all'orlo ci costringe a “succhiare” il vino, rendendone l'ingresso in bocca disordinato e scomposto. La complessità diventa confusione, l'armonia un vanificato impegno del produttore. Anche la classica Flûte tubolare è una pessima scelta: di nuovo, la forma dritta non consente alcuna concentrazione aromatica, perciò il naso del vino risulterà sempre povero. Il diametro troppo stretto, invece, spingerà il vino solo al centro della nostra lingua, comprimendone il gusto e appiattendone la bolla. Per apprezzare appieno il bouquet, l'eleganza e la struttura di uno Spumante, si dovrà scegliere il calice prestando attenzione, innanzitutto, alla sua tipologia.



Per un **Blanc de Blancs** (quindi a base Chardonnay), meglio scegliere un calice da vino bianco, che possibilmente si chiuda “a uovo”. Le moderne flûte, di nuova generazione, a onor del vero, hanno proprio questa forma, più panciuta e quindi più funzionale rispetto alle classiche tubolari. Se invece beviamo un **Blanc de Noir** o un **Rosé** (quindi a base Pinot Nero), si dovrebbe optare per un calice specifico da Pinot

Nero o Burgundy, il classico *baloon* per intenderci, in modo da apprezzarne tutta la sua complessità e struttura.

Un ultimo accorgimento: quando si brinda si deve evitare di far battere i bordi del calice, in modo da non rischiare di scheggiarli. Il trucco è quello di far ruotare il polso in senso orario e quindi brindare “di pancia” e non “di testa”, facendo magari risuonare i calici in modo potente e festoso! Quindi, buone feste e buon brindisi a tutti!



A San Gimignano brilla una nuovissima Stella Michelin

**All'insegna dell'eleganza e
dell'accoglienza la Locanda
dell'Artista propone con il
ristorante "Al 43" una cucina
fantasiosa e concreta**

[Foto di Giorgio Dracopulos]






In una delle zone collinari più belle della campagna Toscana, sorge San Gimignano, incredibile città frutto degli eventi e del susseguirsi del tempo a partire dal III Secolo avanti Cristo. Oggi è ancora, quasi interamente, racchiusa dalle bellissime mura duecentesche. San Gimignano è famosa nel mondo anche per le sue numerose torri Medievali (in origine 72) che sveltano sul fascinosa panorama.

Allontanandosi da San Gimignano e percorrendo per pochi chilometri la Strada

Provinciale n. 1, verso Certaldo, troviamo sulla sinistra l'indicazione per Lucignano, presa questa direzione e seguendo una stradina in salita, dopo pochissimo, si trova, al Civico 43, la "Locanda dell'Artista". La Boutique Country Inn "Locanda dell'Artista" è una speciale e particolare attività di accoglienza, nata grazie alla grande passione di due persone: Bloodworth Baker Lindsay e di Cristian Rovetta. Bloodworth ha lavorato per 25 anni, alla Walt Disney Company producendo film straordinari come

La carota




“La Bella e la Bestia”, “Aladdin”, “Il Re Leone”, “Pocahontas” e Cortometraggi “cult” come “Destino”. Cristiano invece viene dal mondo della moda e con la azienda fornisce accessori per importanti marchi del settore. Baker e Cristian, da quando si sono conosciuti, hanno desiderato aprire insieme un’attività di pregio nel campo dell’accoglienza. Proprio a San Gimignano hanno trovato un casolare, del 1750, non in buone condizioni ma circondato da una campagna a dir poco splendida con viti

e ulivi rigogliosi. Dopo una impegnativa ristrutturazione, che è durata poco meno di due anni, dove hanno messo tutta la loro dedizione e la loro passione, sono riusciti a integrare il fascino del tempo passato con il gusto per il bello e il moderno. Il risultato è stato che nel Giugno 2013 hanno inaugurato la “Locanda dell’Artista”. Il Ristorante “Al 43”: è una vera e propria bomboniera, il massimo del comfort per soli 20 ospiti. Molto bella anche la “terrazza dehors” sfruttabile con la buona stagione.



Il
Foie Gras






Dal 23 Marzo 2018 lo Chef Executive del Ristorante “Al 43” è Maurizio Bardotti arrivato qui dopo le esperienze con Gaetano Trovato, del Ristorante (Due Stelle Michelin) “Arnolfo” di Colle di Val d’Elsa (SI) e del Ristorante “Il Colombaio” di Casole d’Elsa (SI). Sono andato al Ristorante “Al 43” a provare l’ultimo Menu.

Dalla carta dei vini, che è molto importante e selezionata, è stata scelta una “bollicina metodo classico”, “Fèlsina Vino Spumante

di Qualità Brut” per accompagnare la mia degustazione.

In tavola l’ottimo pane della casa fatto con lievito di 72 anni: tre tipi di pane (“grani antichi” e “Senatore Cappelli” del Molino Paciscopi di Montespertoli (FI), integrale con “farina pietra” del Mulino Quaglia di Vighizzolo d’Este, Padova), panini al latte con semi misti sopra, le focaccine (al rosmarino e al miele), grissini di semola e crackers con semi di papavero.



Le
Mezzelune

Sono state servite le seguenti portate scelte alla carta:

- Carota, mou allo scalogno, foglie fresche di nasturzio, olio verde al nasturzio, aceto balsamico alla cipolla, spuma di carota zenzero e lemongrass, il tutto su base di crumble di pepe di Sichuan;
- Foie Gras, sorbetto peperone e lampone, scarola, pan brioche;
- Mezzelune ripiene di salsa aioli e bergamotto, béarnaise di funghi, salsa al levistico, calamaretti spillo e la loro aria;
- Piccione, rabarbaro, falsi “passatelli”, leggera “ponzu” (salsa usata comunemente nella Cucina Giapponese);
- Meringa al Jasmine The, chantilly al caramello, mirtili e crema di mirtili, gelato al cioccolato con fiocchi di sale di Maldon (sale prodotto nell’omonima Località Inglese);
- Piccola pasticceria della Casa.




Il
Piccione





La cucina di Maurizio Bardotti è l'espressione sincera della sua arte appassionata, una cucina fatta con grande attenzione, conoscenza e concretezza. Una cucina che ha come base i magnifici e gustosi sapori della tradizione Toscana ma che incontra l'innovazione nel momento in cui si arricchisce di fantasia



La Meringa
al Jasmine



rappresentativa. Maurizio in cucina è coadiuvato dal sous-chef Lorenzo Baldi e da una giovane ed efficientissima brigata. Il servizio di sala è stato svolto con molta gentilezza, premura e professionalità dal primo maître e sommelier Riccardo Mohamed e dal secondo maître Delio Iula.

Al Ristorante “Al 43”, della “Locanda dell’Artista” di Bloodworth Baker Lindsay e Cristian Rovetta, dove lo chef Maurizio Bardotti riesce a trasformare anche una semplice carota in “una poesia adagiata nel piatto”, la “Guida Rossa Michelin 2019” ha dato una meritatissima “Nuova Stella”.

La Stella ritrovata

**Nuovamente premiata dalla
Stella Michelin la cucina de
"La Tenda Rossa"**

[Foto di Luca Managlia]



Una cucina per golosi, che va ben aldilà del pur curatissimo aspetto estetico, un luogo dove bere e mangiare bene, in famiglia. Così viene definita *La Tenda Rossa* dalla chef Maria Probst. Entrare nello storico locale di Cerbaia in Val di Pesa significa vivere un'esperienza enogastronomica da buongustai ma anche sentirsi a casa, aver voglia di tornare, essere accolti dai componenti di due famiglie che, quasi cinquant'anni fa, hanno avviato un'attività che non smette di brillare, anche in termini di riconoscimenti.

Cristian Santandrea e Maria Probst, uniti in cucina e nella vita, hanno infatti riportato a *La Tenda Rossa* la stella per la guida Michelin 2019. Una soddisfazione enorme, racconta la chef Maria Probst: «Siamo felicissimi, per noi significa molto. Riprendere una stella è difficile. Abbiamo sempre lavorato sodo, la nostra cucina e il nostro stile sono rimasti gli stessi, non era affatto scontato riconquistare la guida Michelin, non ce lo aspettavamo, fino all'ultimo non immaginavamo cosa avessero in mente.»

Ma facciamo un passo indietro. *La Tenda Rossa* ha una storia particolare e profondamente radicata nel territorio toscano. Nasce negli anni '70 per volontà

La Stella Rossa a Natale

- Zampone & alchechengi
- Capasanta, carciofi e zafferano
- Paccheri con calamaro e porcino
- Tortellini "fatti a mano dalla storica ricetta di Maria Salcuni" con fonduta di pecorino di Pienza
- Salmone in crosta speziata e salsa bernese
- Souflè al Panettone con zabaione al Rum
- Ricciarello Panforte Torrone

di tre fratelli che, con mogli e marito, creano in Val di Pesa una cantina di grandi vini, frutto di una appassionata ricerca, che poco dopo diventa anche un ristorante molto attento alla qualità del cibo e delle materie prime.

Già nel 1980, dopo alcuni anni di attività, viene assegnata al ristorante la prima stella Michelin, stelle che diventano due a partire dal 1998, per nove anni. Dal 2007 la stella torna ad essere una fino al 2015. Dopo oltre 30 anni sulla guida e quattro senza stelle, ecco che la seconda generazione della famiglia la riporta a casa, all'insegna della continuità.

Cosa è cambiato? Non molto in realtà: «La continuità è una caratteristica de *La Tenda Rossa*, è sempre stata una grande tavola e una grande tavola è rimasta, dove le persone siedono con fiducia, per la qualità del cibo che troveranno e perché saranno accolte con calore e con il sorriso, in un ambiente familiare.



E per il cenone di San Silvestro

- Capasanta, carciofi alla lavanda e Lingotto di Caviale Calvisius
- Tartara di manzo e Tartufo Bianco
- Ostrica al ginepro
- Peschiole al tartufo
- Alchechengi & Zampone
- Vela di Polenta
- Pappa d'Oro
- Fritto di Molluschi con maionese al melograno
- Mortadella di Cappone
- RIESLING 2017 – Mosel-Blauschiefer – DR. LOOSEN
- riso Acquerello, cavolo viola, storione affumicato
- e Caviale oscietra classic Calvisius
- CALDERARA SOTTANA 2015 MAGNUM – Etna Bianco – TERRE NERE
- tortelli al Tartufo Bianco con salsa di tuorlo d'uovo e menta
- CALDERARA SOTTANA 2015 MAGNUM – Etna Bianco – TERRE NERE
- la Pernice che fa crock con castagne piccanti
- TIGNANELLO 2000 DOPPIO MAGNUM – ANTINORI
- Uva e Lenticchie della fortuna
- Bignè di dattero, cardamomo, noce e mandarino
- MARTINGANA 1996 – Passito di Pantelleria – MURANA
- Brindisi alla mezzanotte
- Champagne – BRUT NOIR COTEAUX – GOUTORBE BOUILLOT

E di questo bisogna ringraziare Barbara e Cristiana Salcuni e Natascia Santandrea, che in sala svolgono un lavoro inestimabile, facendo dell'ospitalità una caratteristica sostanziale de La Tenda Rossa.

Maria Salcuni ha conquistato la prima stella nel 1980 e suo figlio, mio marito, l'ha ritrovata, continuando a fare le cose che ci piacevano, senza seguire le mode, mantenendo la nostra identità.»

Qual è la ricetta per un'attività così longeva?
«Se una ricetta c'è, è il lavoro di squadra. E una mentalità da maratoneta.»

Ristorante La Tenda Rossa
Piazza del Monumento, 9/14
Cerbaia in Val di Pesa (FI)
Tel. 055 826132



AGRI4BIO

Corso **GRATUITO** per diventare un **SuperTecnico** di impresa agricola biologica e biodinamica

Otterrai la qualifica Tecnica Superiore, riconosciuta a livello Nazionale di Responsabile della gestione e del controllo degli aspetti produttivi dell'impresa agricola
durata: 800 ore di formazione (di cui 240 di stage) - periodo: da gennaio a ottobre 2019
numero allievi: 20 - giovani e adulti, occupati, non occupati e disoccupati

Il corso ha come obiettivo principale la formazione di una figura in grado di gestire e controllare gli aspetti organizzativi e produttivi dell'impresa agricola (sia come dirigente che come imprenditore) per la sua conversione da un tipo di agricoltura convenzionale ad una agricoltura sostenibile ed ecocompatibile (es. biologica, biodinamica), in modo da perseguire uno sfruttamento sostenibile del territorio e il rispetto dell'ambiente

Ai percorsi potranno accedere persone in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- diploma professionale di tecnico (di cui al D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c)
 - diploma di istruzione secondaria superiore
 - ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, Regolamento adottato con decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007 n. 139
- Crediti ammessi: CFU crediti universitari significativi (21 crediti da parte dell'Università)
per iscrizioni in numero superiore rispetto ai posti disponibili verrà svolta selezione in data 20/12/2018 ore 9:30, attraverso la valutazione da parte della commissione tecnica dei CV, delle competenze tecniche e trasversali (informatiche e di lingua inglese, liv. A2) e di un colloquio motivazionale.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE: carta d'identità, documentazione comprovante il titolo di studio

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: il corso prevede n. 530 ore di aula, 30 di orientamento e n. 240 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno alle 9:00-14:00 lunedì-giovedì e 9:00-17:00 venerdì

OBBLIGHI DI FREQUENZA: almeno il 70% delle ore totali e il 50% delle ore di stage

Le domande di iscrizione, debitamente compilate e redatte su modulo scaricabile dal sito della Regione Toscana (<http://www.regione.toscana.it/documents/16101/14327325/Domanda+di+iscrizione.pdf/de2cb234-2bcc-4955-979e-bff98ab7d660>), dovranno essere presentate entro la data di scadenza (15/12/2018):

- personalmente (lunedì-venerdì 9:00-13:00 14:00-18:00)
- via posta (non fa fede il timbro postale)
- via fax: 055 488017
- per email: info@apab.biz

PROJECT WORK

Saranno presentati in un Boot Camp i project work di conversione da azienda agricola convenzionale a biologica e biodinamica sviluppati dagli allievi durante l'evento, verranno discussi con i principali stakeholder del settore le possibilità di una loro concreta realizzazione.

Partner: Università di Firenze Dipartimento di Agraria, Istituto agrario, Pian Barucci

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Agenzia APAB
Borgo Santa Croce, 6 Firenze
Tel. 055 488017
info@apab.it

Tutta la forza del Made in Tuscany

“Food&Wine in progress” continua il suo percorso di crescita e alla quarta edizione si conferma una delle più riuscite manifestazioni nell’ambito enogastronomico





Panettoni protagonisti a Food&Wine. L'antico dolce delle feste viene sempre più spesso presentato dai pasticceri come eccellente prodotto artigianale.

Alex Revelli Sorini e Paolo Sacchetti. Il pasticciere è stato il protagonista di uno dei più seguiti cooking con la preparazione delle inimitabili "peschine", il dolce che lo ha reso famoso in Italia e non solo.



“La Qualità Toscana nel Piatto” è stato il contest rivolto a tutte le Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi.



L'orgoglio del Made in Tuscany.
Pasta, pane e farine protagoniste.

Luciano Artusi, fiorentino doc ed erede della stirpe di Pellegrino Artusi, "padre" della cucina italiana. L'Artusi autore del libro tradotto e venduto in tutto il mondo ne fece stampare a sue spese la prima copia.





La Finocchiona IGP
protagonista dei cooking
affidati ai migliori
cuochi toscani.

Elisa Masoni, giovane
e già protagonista







Maria Probst ha festeggiato con noi e con il pubblico di Food&Wine in progress la riconquistata stella della "Tenda Rossa".

Uno dei piatti più belli presentati alla Leopolda. I numeri di Food&Wine in Progress: i visitatori sono stati circa 11 mila, 500 i cuochi al lavoro, oltre 100 sommelier in servizio, 30 barman professionisti, 150 produttori di vino e 1000 vini in degustazione, 100 produttori nell'area espositiva food (comprese area Olio Toscano IGP e aziende Coldiretti).



L'Italia del cotechino

Deve il suo nome alla cotenna di maiale e nomi locali a seconda della zona in cui viene prodotto. La tradizione vuole che sia il piatto di Capodanno accompagnato dalle lenticchie





In pochi lo sanno, ma in Italia, da nord a sud, esistono tante varietà di cotechino. Sembra che il cotechino sia il padre di tutti gli insaccati e che risalga addirittura a prima della nascita di Cristo, anche se non sappiamo quale fosse la sua reale composizione. Mentre ai tempi dei Romani era usanza regalare una borsa di cuoio piena di lenticchie, come augurio di ricchezza e prosperità per la somiglianza di questi legumi con le monete d'oro. Ecco come nasce la tradizione di mangiare il cotechino con le lenticchie a Capodanno. D'altronde il cotechino è un piatto povero: i contadini abitualmente lo mangiavano con le zuppe di legumi e il minestrone.

Invece c'è chi sostiene sia originario del Friuli-Venezia Giulia e diffusosi successivamente in tutte le regioni del nord Italia. La sua zona di produzione interessa: tutta la regione Emilia-Romagna; le province di Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza e Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, nella regione Lombardia; le province di Verona e Rovigo,

nella regione Veneto.

Ma sicuramente il più famoso rimane il **Cotechino di Modena IGP**, la cui classica

composizione è un impasto di carne magra, grasso e cotenna di suino,

con l'aggiunta di sale, pepe e

altre spezie e a volte anche vino, il

tutto contenuto in un budello naturale o

artificiale.

Il cotechino anticamente era preparato solo ed esclusivamente dai "lardaroli" e i "salsicciari" - gli ex "beccai" - che si riunirono in corporazione autonoma solo a partire dal 1547. In realtà la prima citazione riguardo al cotechino viene fatta solo nel 1745, in un calmiere, e la prima ricetta appare l'anno dopo. Ai giorni nostri questo insaccato ha assunto importanza grazie al padre della cucina italiana - Pellegrino Artusi - il quale ha scritto del famoso "cotechino fasciato" nella sua grande opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Quello di Cremona

Assai prelibato, viene denominato "vaniglia". Nell'impasto non c'è la vaniglia, ma questo cotechino è talmente dolce da avere ispirato il nome. Viene preparato con carni magre di suino, guanciaie, parti della testa, barbera, sale, pepe e spezie.

Sempre a Cremona, particolarmente pregiato è il cotechino di forma sferica, dalla macinatura ancor più fine.

Codeghì de la bergamasca

Nel cotechino bergamasco tra le spezie ci sono pepe nero, vino rosso, aromi e aglio fresco pestato o messo in infusione nel vino. Oltre che delle lenticchie, è il compagno perfetto della polenta.

Quello friulano

Si chiama *musét* o *museto friulano*, a base di rifilature magre del muso del suino mescolate a lardo, cannella, pepe, noce moscata, coriandolo e chiodi di garofano, sottoposto a volte a una leggera affumicatura naturale. Solitamente viene accompagnato con la *brovada*, crauti ricavati dalle rape, i quali sono ancora più poveri dei classici *Sauerkraut* preparati partendo dal classico cavolo cappuccio.

E quello molisano

È a forma di salsiccia. Gli ingredienti per la preparazione di questo cotechino sono cotenna di maiale (30%), carne di secondo taglio, grasso, buccia di arancia, alloro, semi di finocchio, aglio, budello, peperoncino, pepe, sale. La cotica esente da grasso viene lessata e tritata insieme alla carne di secondo taglio. Il composto ottenuto viene prima aromatizzato con sale, aglio, alloro, buccia di arancia, semi di finocchio, peperoncino e/o pepe, e successivamente fatto riposare per circa 24 ore.

Infine il trito di cotica e carne vengono insaccati all'interno del budello naturale. Il prodotto, a questo punto, deve essere stagionato in locali freschi e ventilati.

La cottura

Il cotechino richiede lunghi tempi di cottura, a fuoco basso per non rompere il budello e fare in modo che le cotenne diventino morbide. Il segreto per cuocere bene il cotechino è bucarlo con una forchetta, almeno dodici le forchettate in totale. Deve bollire per almeno tre/quattro ore. Alcuni sostituiscono l'acqua dopo un paio d'ore con altra già bollente. Dopo averlo cotto e fatto raffreddare può essere anche congelato.

Se avanza, va riposto in frigorifero e successivamente può essere fatto a fette e rosolato pian piano in una padella antiaderente, fino a quando non diventa croccante fuori: all'interno rimane morbido. Il prodotto rientra nelle preparazioni del bollito misto e si accompagna con il purè di patate o con le lenticchie in umido.





Cose buone di stagione

**Tutto quello che c'è da
sapere sui broccoli.
Fanno bene, hanno
proprietà incredibili,
ma attenti alla
cottura**

* Nutrizionista e Biotecnologa
Università degli Studi di Firenze

Sapevate che quello che mangiamo dei broccoli è in realtà il fiore della pianta? E che grazie alle loro proprietà possiamo contrastare tutta una serie di disturbi (compreso l'odioso *Helicobacter pylori*, un batterio molto resistente che può causare la gastrite)? Protagonisti incontrastati della tavola autunnale e invernale i broccoli, che appartengono alla famiglia delle Crucifere (di cui fanno parte anche cavoletti di Bruxelles, cavoli e cavolfiori), sono i migliori amici

della nostra salute e la scienza lo ha più volte confermato: l'ultimo studio in ordine di tempo è quello realizzato dall'università di Lund, in Svezia, che mostra come quest'ortaggio contenga quantità elevate di sulforafano, un composto che si dimostra utile in caso di diabete perché aiuta controllare i livelli di zuccheri nel sangue. Lo stesso sulforafano negli anni passati è stato protagonista di numerose ricerche, che hanno dimostrato la sua azione protettiva contro il cancro.





Proprietà dei broccoli

I broccoli sono ortaggi ricchi di sali minerali come, specialmente calcio, ferro, fosforo, e potassio. Contengono anche vitamina C (indispensabile per prevenire diverse patologie che vanno, dalle malattie cardiache all'osteoporosi), vitamina B1 e B2, fibra alimentare (per questo sono indicati in caso di stitichezza) e sulforafano, una sostanza che previene la crescita di cellule cancerogene, impedisce anche il processo di divisione cellulare con conseguente apoptosi (morte della cellula) ed esplica un'azione protettiva contro i tumori intestinali, polmonari e del seno. I broccoli combattono la ritenzione idrica aiutando l'organismo a disintossicarsi e ad eliminare le scorie.

Si tratta di alimenti preziosi, dalle virtù curative straordinarie, compresa quella di ridurre il rischio di cataratta e proteggere dall'ictus.

I broccoli sono ottimi cotti, ma non troppo. Mentre una cottura a bassa temperatura

contribuisce al rilascio di alcune sostanze protettive, surriscaldandoli in una cottura prolungata se ne distruggono altre.

Ad esempio, i carotenoidi come il betacarotene resistono al calore, ma gli indoli come l'I3C (molecola antitumorale) sono termolabili.

L'ideale è una leggera cottura al vapore.

I broccoli si possono consumare in tutta tranquillità anche se si sta seguendo un regime alimentare ipocalorico, visto che apportano pochissime calorie (34 ogni 100 grammi) e hanno un'azione saziante, ma per mantenere intatte le loro proprietà l'ideale è cuocerli al vapore o utilizzare un sistema di cottura non troppo prolungata a bassa temperatura.

Per contrastare il forte e caratteristico odore che sprigionano a causa dell'alto contenuto di composti di zolfo si può mettere del succo di limone direttamente nella pentola, nell'acqua, oppure si può posizionare una tazzina con all'interno un po' di aceto sopra al coperchio, proprio nel punto in cui esce il vapore.



GOLA
gioconda

DICEMBRE 2018

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

DIRETTORE RESPONSABILE: MAURIZIO IZZO

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

Hanno collaborato a questo numero:
Marco Baldini, Emma Balsimelli,
Caterina Simonato

Progetto grafico: Paula Becattini
www.golagioconda.it

Credits

Foto di copertina:
Adobe Stock © Brent Hofacker

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

Gola Gioconda

Il piacere della tavola
con leggerezza e ironia

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

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

www.golagioconda.it

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

 @golagiocondait

 @golagioconda1





GOLA
gioconda

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

Buone Feste!