

6
DICEMBRE
2015

GOLA gioconda

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

Prato dolce Natale

IN QUESTO NUMERO

Il Natale si fa a Prato
È Natale anche per i vegani
Anversa, la città che
non ti aspetti



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

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

SE MI AVANZA IL PANETTONE.

Anche il panettone, insieme al pandoro e ai dolci cosiddetti delle ricorrenze (in questo caso natalizie), ha avuto il suo anno nero.



E' stato il 2011 quando le vendite subirono un calo intorno al 20%. Da allora il dato si è stabilizzato. Ma nei produttori è rimasto il terrore di vedere smaterializzarsi un affare che da decenni fa ricche aziende nazionali e non concentrate soprattutto nel veronese. Il business del panettone vale ancora circa 600 milioni l'anno, ma è evidente che è un settore che mostra il fiato corto. Da una parte la crisi ha ridotto i consumi in generale, e per quanto le vacanze natalizie rappresentino sempre un'eccezione, un calo di vendite di un prodotto non propriamente di prima necessità è da mettere in conto. Poi in un pubblico più maturo e esigente si è fatta strada la scelta del panettone artigianale, che pur rimanendo una nicchia, ha eroso qualche punto al fratello industriale.

Tutto questo potrebbe essere alla base di un clamoroso e per certi versi simpatico scivolone che ha visto come protagonista una delle più antiche aziende produttrici di pandoro, la Melegatti. L'azienda veronese che può vantarsi di aver inventato il pandoro e che per decenni

ha abituato la sua clientela a un'immagine pubblicitaria sobria e moderata si è lasciata andare prima a un azzardato accostamento con il cantante Valerio Scanu lanciando una confezione nera (invece della tradizionale blu e oro) con gigantografia della "star" poi in una campagna web il cui slogan era "Ama il tuo prossimo come te stesso... basta che sia figo e dell'altro sesso". Lo scivolone è stato tale (soprattutto nel secondo caso) da diventare oggetto di dotte relazioni su come si massacra in un attimo un brand cresciuto negli anni.

Entrambi i prodotti pubblicitari sono stati ritirati, il direttore creativo (pare) allontanato e adesso l'azienda si presenta con un'immagine che forse è anche più tradizionale di quella precedente allo scivolone.

C'è una morale a tutto questo? Ognuno può cercarne una. A noi resta il dubbio che quando la fortuna di un prodotto, soprattutto alimentare, è affidata quasi esclusivamente all'inventiva dei creativi, c'è qualcosa che non va.

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
facebook.com/ops.centro

Sommario



- 3 EDITORIALE**
- 6 GOLA NEL MONDO** ANVERSA UNA CITTÀ TUTTA DA SCOPRIRE
- 18 GOLA SPECIALE** UN ANNO DI GOLA
- 26 GOLA SPECIALE** A PRATO UN DOLCE NATALE
- 30 GOLA VEG*** È NATALE ANCHE PER I VEGANI
- 34 GOLA DI VINO** SPECIALE IN TUTTI I SENSI
- 38 COMMENTI DI GOLA** O LA TUTELI O LA PERDI PER SEMPRE
- 42 GOLA CONSIGLIA** ALLE ORIGINI DELLA BIRRA ARTIGIANALE
- 50 COSA E DOVE** TOUR DEL MONDO
- 54 GOLA ETNICA** LO “SCROC”
- 56 GLI AMICI DI GOLA** AL FRANTOIO “IL MANDORLO”
- 58 GOLA CONSIGLIA** PUNTO MX
- 64 GOLA CONSIGLIA** MOCAJO, UN NOME CHE NON VUOLE MORIRE
- 70 LE INTERVISTE DI GOLA** OGNI PIATTO UN’ESPERIENZA
- 76 GOLA IN CUCINA** A NATALE SI PUÒ...




GOLA NEL MONDO

di Gianni Giorgi

A photograph of a museum gallery with a large globe and a person. The scene is brightly lit with warm, yellowish light. A person stands next to a large, dark globe on a polished floor. The background shows a long, open gallery space with recessed ceiling lights and a glass partition on the right.

**Anversa,
una città tutta
da scoprire**



**ANVERSA, O PIUTTOSTO
ANTWERPEN COME LA CHIAMANO
I BELGI, NON GODE DI GRANDE
FAMA IN ITALIA COME META
DI VIAGGIO, MA SI MERITEREBBE
BEN ALTRA CONSIDERAZIONE.
IN COLLABORAZIONE CON
WWW.VIAGGIOFOTOGRAFICO.COM**



Gola nel mondo

Città principale delle Fiandre, Anversa è un mix ben calibrato di attrattive ed offre un numero infinito di spunti per i turisti.

Questo importante porto commerciale è ricco di affascinanti edifici cinquecenteschi e di una trionfale cattedrale gotica, ma anche di strade medievali e residenze art nouveau.

È il regno dei diamanti e delle maggiori firme di moda del nord Europa, seduce gli amanti dello shopping. Come città natale di Rubens e Van Dyck offre importanti collezioni di pittori fiamminghi oltre a musei e gallerie d'arte contemporanea. Ma questa città è anche, e soprattutto, ciò che non traspare dai depliant turistici.

*In Grosse Markt è il caffè birreria Den Engel.
Una vera istituzione: è considerato da molti
una tappa obbligatorio per un aperitivo
o una birra dopo cena.*

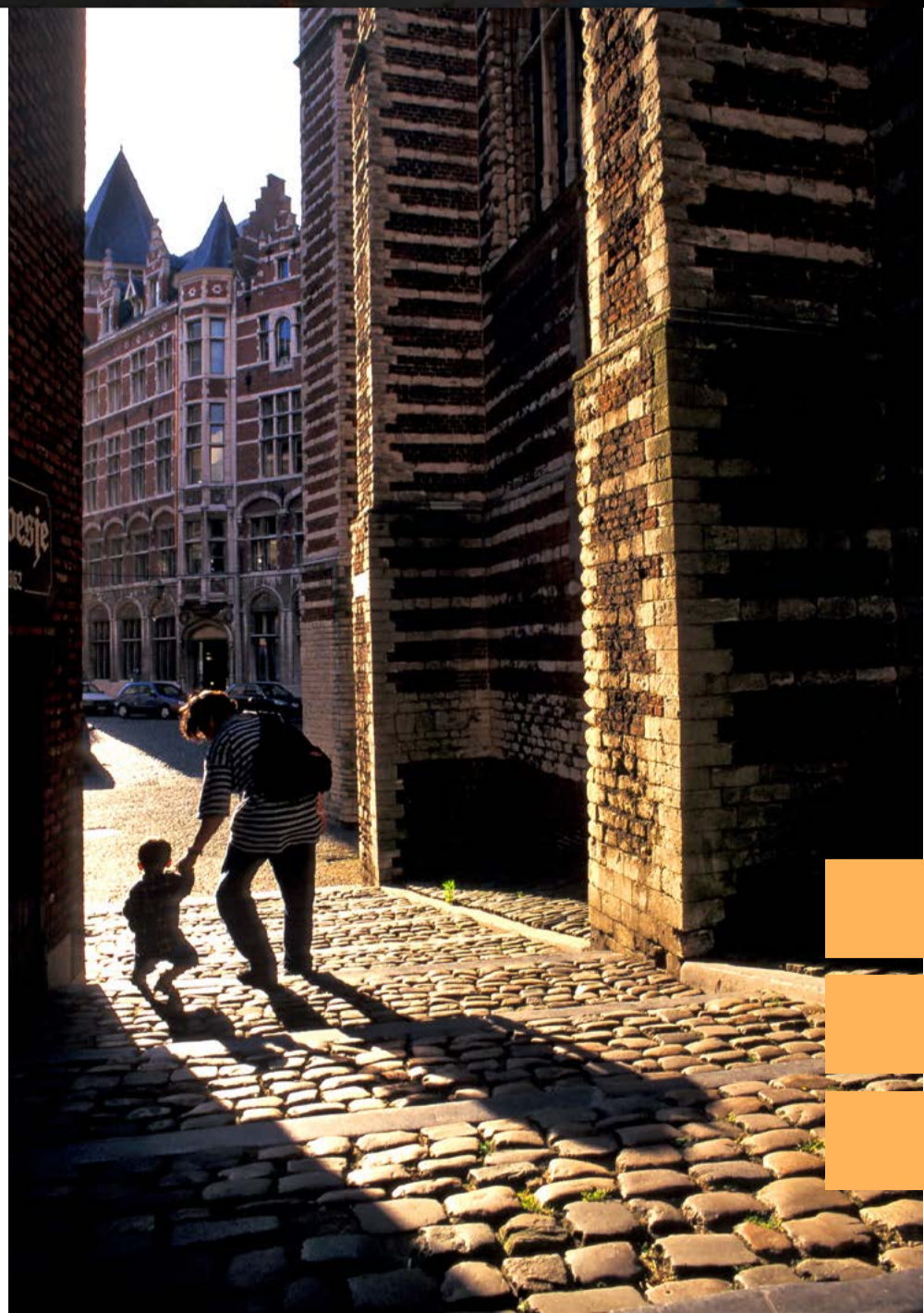




In apertura, il Museo di Anversa di Arte Contemporanea, noto come MUHKA, acronimo della traduzione in belga del nome. Si trova in pieno 't Zuid (il Sud) il vivace quartiere meridionale della città. Ospita una collezione permanente e varie temporanee.

Sopra, Willemdock, un bacino di servizio al porto fatto costruire da Napoleone Bonaparte. È la porzione più vicina alla città e quindi dove si fermano le imbarcazioni più piccole ed anche turistiche.

A destra, immagini delle strade intono alla cattedrale in pieno centro storico.



Gola nel mondo





*Museo Reale di Belle Arti: la grande sala di Rubens
col grande dipinto "Il battesimo di Cristo".*

*A sinistra, la bella e ricca "Casa di Rubens" dove si
apprezza il ritratto di Van Dyck giovane.*

Gola nel mondo

Ha un cuore pulsante e vivace, ricco di bar e café che animano le strade del centro, molto più di quanto lascerebbe immaginare il suo clima tipicamente nordico.

Anversa propone e incarna uno stile di vita moderno, ma fiero della sua storia, capace di proporre un'invidiabile piacevolezza di vita che coinvolge anche il visitatore.

Non ultima arma di conquista è la sua cucina che in parte si lascia influenzare dalla vicina Francia, ma allo stesso tempo non dimentica come per secoli sia stata meta di navi cariche di spezie e di ricette esotiche.

Tantissimi i locali, spesso molto personali anche negli arredi, tra il centro storico e il quartiere Zuid.






*Ai piedi della cattedrale sono molti bar
con tavoli all'aperto.*

*A sinistra, la piazza principale Grosse Markt.
Al centro domina la statua di Silvio Brabo,
il mitico legionario romano. Sullo sfondo
il campanile della Cattedrale di Nostra Signora.*

Gola nel mondo





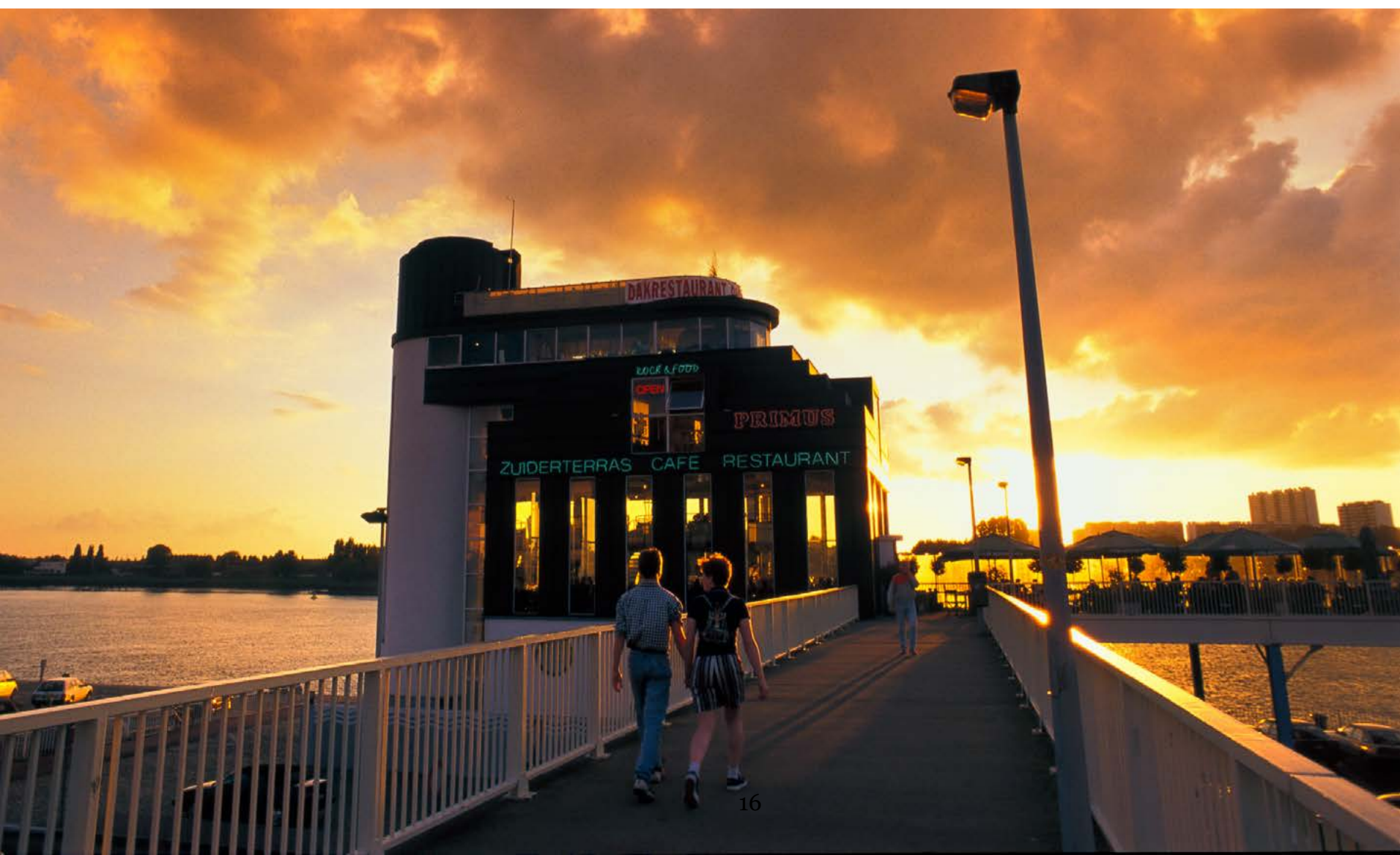
La terrazza del ristorante Rock & Food si affaccia sul lungo fiume (iniziato da Napoleone e poi via via ingrandito) dove attraccano le navi da crociera: sul lato destro il centro storico con la cattedrale che sovrasta tutto.

Gola nel mondo



La Cattedrale di Nostra Signora sovrasta l'intero centro storico: a fianco il fiume Schelde con le luci del porto.

In basso e a destra, Zuiderterras (La terrazza a Sud) Restaurant, sul lungo fiume: nelle forme ricorda quelle di una nave. In alto la terrazza panoramica del ristorante Rock & Food.





Un anno di Gola

**CI SIAMO DIVERTITI MA
NON SIAMO STATI CON LE MANI
IN MANO. RIVEDIAMO IL 2015
CON QUALCHE SCATTO...**

*La nostra prima uscita a Empoli a febbraio,
Fabio Antonini inventa per noi il cocktail
"Carnevale di Gola".*





i prossimi
appuntamenti con

Il Mondo a Tavola



Con Jean Michel Carasso abbiamo fatto il giro del mondo, a tavola... Le cene a Ops torneranno anche nel 2016.

Su Lady radio "Che bontà" in compagnia di Carlotta Romualdi e del nostro Luca Managlia. Il mercoledì alle 10:30.





*A Prato con Energy Festival
i nostri cooking show insieme agli amici
più cari di Gola Gioconda.*

*Gola Vegan.
Con Alice Cantini abbiamo scoperto un mondo
e ci piace. Martina Cappugi ha portato
la cucina vegan alla Fiera di primavera
a Sesto Fiorentino.*



Gola Speciale



Alla Fiera di Scandicci torna il ristorante più bello, quello di Gola.

Nelle principali fiere in Toscana c'è la Bottega di Gola. Lo spazio dove le aziende possono presentare e vendere il meglio della loro produzione.





Grande successo a Figline con Autumnia dove per la prima volta era presente lo spazio di Gola Gioconda con la bottega, gli incontri, i cooking show.



Gola Speciale

E poi tante curiosità sulla nostra rivista, gli Istituti Alberghieri della Toscana, lo champagne, gli amici di Gola. È stato un anno importante, ma il meglio deve venire Gola Gioconda vi augura un grande 2016 e state con noi...



Felice Anno Nuovo!



INGRESSO
GRATUITO

Prato dolce Natale

Giovedì 17 dicembre

**Sala Ovale della Provincia di Prato
Palazzo Buonamici, via Ricasoli 17 - Prato**

Una giornata dedicata alla festa più bella dell'anno con cooking show, presentazioni, degustazioni, le eccellenze pratesi e tanti amici di Gola Gioconda

ore 10.00

"Un regalo": I grandi chef della Toscana
incontrano gli studenti dell'Istituto Alberghiero Datini.

ore 16.00

I grandi macellai della Toscana tutti assieme per un **"Gran Bollito"**

ore 18.00

Pane e Panettoni
I grandi pasticceri pratesi e le loro mirabili creature Pandori e Panettoni.

ore 19.00

"Bollicine per finire"
Spumanti Champagne effervescenti incontri per brindare alla festa.
Degustazione guidata e brindisi finale.

Marco Stabile, Filippo Sapòrito, Gaetano Trovato, Claudio Vincenzo, Massimo Neri, Consorzio Gran Prato, Sergio Fiaschi, Consorzio Pasticceri Pratesi, Consorzio Ristoratori Pratesi, Aset, Consorzio Vini Carmignano, Marco Bardazzi, Enrico Conti, Andrea Falaschi, Enrico Fogacci, Michelangelo Masoni, Riccardo Patalani, Simone Fracassi, Luca Mannori, Paolo Sacchetti, Stefania Storai



In collaborazione con il Comune di Prato
Assessorato alle Politiche Economiche

programma completo su
www.golagioconda.it

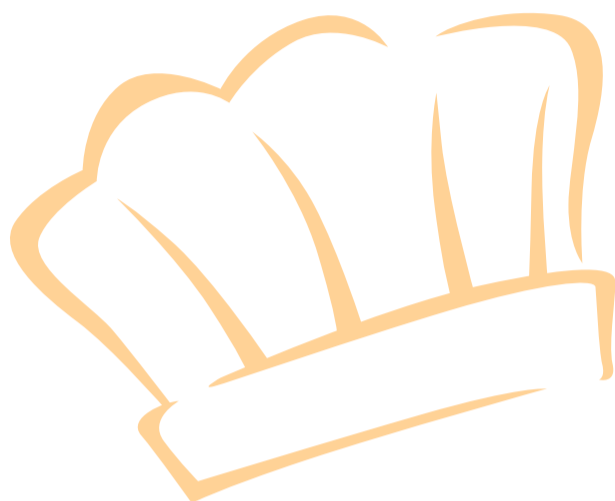
A Prato un dolce Natale

**GIOVEDÌ 17 DICEMBRE
ABBIAMO INVITATO I NOSTRI
AMICI A FESTEGGIARE IL NATALE.
CHEF, SOMMELIER, PRODUTTORI.
PRESENTAZIONI E DEGUSTAZIONI**

Prato ospiterà il 17 dicembre l'ultima manifestazione di Gola Gioconda per questo 2015. Si tratta di un evento che abbiamo pensato come l'anteprima di una manifestazione più grande che vorremmo programmare per il Natale del prossimo anno.

Abbiamo pensato a Prato perché tra le città toscane è quella che in questo momento esprime con più forza un'esigenza di cambiamento e che per questo si affida anche alle sue eccellenze enogastronomiche.





Il cammino che questo territorio ha fatto negli ultimi anni è stato davvero importante, basti pensare alle produzioni dolciarie e a quelle vinicole. L'idea di Gola Gioconda, condivisa dall'Amministrazione Comunale di Prato, è quella di dare una ribalta e un valore a questi produttori proprio nel periodo in cui di più si pensa al mangiare e al bere.

La festa del Natale è anche questo, un momento magico in cui ci si abbandona, almeno per un po', a qualche eccesso.

E il simbolo degli "eccessi" gastronomici del Natale sono i dolci, che durante le feste abbondano a qualunque latitudine: cioccolato, pani speciali di ogni genere e dolci rituali. Per tutta la giornata di giovedì 17 dicembre abbiamo organizzato incontri, presentazioni, cooking show e degustazioni incentrate soprattutto sulle eccellenze pratesi ma con qualche divagazione. Prima di tutto però abbiamo pensato alla collaborazione con l'Istituto Datini, la scuola alberghiera di Prato e a loro abbiamo dedicato l'intera mattinata quando, una delegazione di studenti, potrà incontrare alcuni tra i più affermati chef toscani. Al centro dell'incontro il tema del Natale, i ricordi, le ricette, le rivisitazioni.

SIMONE FRACASSI



MARCO STABILE

Nel pomeriggio invece tre incontri dedicati ad altrettanti aspetti del pranzo delle feste. Prima di tutto i migliori macellai per un “grande bollito”. Attorno al piatto forte costruiremo una conversazione fatta di ricordi e consigli. Poi il pane e i dolci, con gli immancabili panettoni e pandori. Artigiani e fornai per celebrare con prodotti di assoluta qualità il Natale. E per finire i vini, con le aziende del territorio e l’immancabile brindisi.

Il programma completo

■ La giornata si aprirà alle **ore 10** con “Un regalo” dove i grandi Chef della Toscana incontreranno gli studenti dell’Istituto Alberghiero Datini di Prato. Marco Stabile “Ora d’aria”, Filippo Saporito “La leggenda dei Frati”, Gaetano Trovato “Arnolfo”, Claudio Vincenzo “La limonaia di Villa Rospigliosi”.

■ Nel pomeriggio alle **ore 16** spazio ai grandi macellai toscani con protagonista il “Gran Bollito”. Michelangelo Masoni, Andrea Falaschi, Simone Fracassi, Enrico Conti.

■ A seguire alle **ore 18** “Pandori e Panettoni” per tutti i gusti con i grandi pasticceri pratesi e le loro mirabili creature. Con Riccardo Patalani, Luca Mannori, Paolo Sacchetti, Stefania Storai, Massimo Peruzzi.

■ E per concludere in “Bollicine” la festa alle **ore 19** spumanti e champagne con degustazione guidata e brindisi finale. Conduce la giornata Luca Managlia.



GAETANO TROVATO

Evento organizzato con il patrocinio del
Comune di Prato
(Assessorato alle Politiche Economiche)

In collaborazione con
Consorzio Gran Prato
Consorzio Pasticceri Pratesi
Consorzio Ristoratori Pratesi
Consorzio Vini Carmignano
Istituto Alberghiero Datini

Sala Ovale della Provincia di Prato
Palazzo Buonamici, via Ricasoli 17 – Prato

Ingresso gratuito

**LA GUIDA PER CELEBRARE
LA FESTA PIÙ BELLA
CON UN IMPRONTA AMBIENTALE**



È Natale anche per i vegani

Lo sentite nell'aria? il Natale è arrivato: alberi decorati, luci, addobbi e panettoni spuntano tra le strade e nelle vetrine. L'atmosfera è unica, ci fa tornare un po' bambini ed è il momento in cui staremo con le nostre famiglie tutti intorno ad un tavolo... mangiando!

Imperversano le ricette dei piatti tipici: tortellini, cotechini, arrostiti, panettoni e chi più ne ha più ne metta! E se vi dicessi che un Natale Vegetale è possibile? Senza rinunciare alla tradizione e al gusto? Un modo per celebrare un Natale più eco-sostenibile, che permette di ridurre sensibilmente la nostra impronta ambientale e festeggiare così in modo più consapevole.

Internet vi potrà essere d'aiuto per avere un po' ispirazione, e... tranquilli, non rinuncerete al panettone! Potrete acquistarlo o cimentarvi nella preparazione voi stessi se avete abbastanza tempo.

Ma prima, qualche accorgimento nel fare la spesa vale sempre, e a Natale ancor di più! Scegliete gli alimenti per il vostro menu guardando alla qualità (meglio se biologica) e alla tipicità (prodotti del vostro territorio, meglio se acquistati direttamente dal contadino), fate molta attenzione alle porzioni, per evitare di acquistare cibo in eccesso destinato inevitabilmente ad essere gettato nella pattumiera.

Di seguito alcune preparazioni che potrete servire per il vostro pranzo o per la cena di Natale, rigorosamente vegetali, facili e di cui troverete le ricette on line. Questa è solo una mia personale selezione, basata su i miei gusti... come sempre, l'intento, è quello di stuzzicarvi e supportarvi! Così se avrete ospiti veg* sarete al sicuro! Infine, alcuni indirizzi fiorentini, dove reperire dolci o preparazioni già pronte se il tempo stringe!

Cominciamo dagli antipasti.

Insalata Russa

Per me un piatto immancabile, sì, forse un tantino démodé ma il Natale è tradizione e poi è facilissima da preparare! Basta sostituire la normale maionese con una maionese vegetale. Internet vi fornirà milioni di varianti, ma, sappiate che è facilissima da preparare, più sana e più economica della versione originale!

(Questa è quella che faccio io:

www.lamartinaverde.squarespace.com/primi-piatti/2014/6/2/maionese-vegan)



Hummus

La crema veg* per antonomasia.

Ogni vegano ha la sua ricetta, è immancabile sulla loro tavola e, l'esperienza mi dice, che anche gli "onnivori" ne vanno pazzi, e pensate... non è altro che una crema di ceci! Starà benissimo sul pane per delle tartine o servito in ciotoline per inzupparci delle verdure tipo pinzimonio.

Vellutata di lenticchie. Un piatto caldo, sano e con una connotazione un pò esotica se deciderete di aggiungere un pò di curry. Può

essere ambivalentemente: se servito in piccole quantità potrà essere un antipasto, se, invece, lo servirete in una bella scodella o in delle zuppiere monoporzionare con dei crostini di pane croccante potrà essere una portata principale.

Vediamo i primi tradizionali!

Veg Lasagna

Non vi spaventate. Intanto sarà facilissimo trovare della pasta senza uovo e sicuramente non occorrerà andare in negozi specializzati.

E il ragù?! Potete provare a preparare un ragù di lenticchie, che io chiamo legù, e che ingannerà i commensali oppure potete decidere di "buttarvi" sulle verdure: zucca, carciofi, broccoli...

sbizzarritevi. La besciamella l'ho lasciata per ultima perché, come la maionese, è una preparazione base ed è facilissima. Sugli scaffali del supermercato ne troverete di già pronte, ma, personalmente, ve le sconsiglio se avete un pò di tempo... e poi, vuoi mettere la soddisfazione nel prepararla da soli?!?

Anche in questo caso internet viene in vostro soccorso... ma basterà usare un latte vegetale e sostituire il burro con del buon olio.



Risotto

Un piatto tradizionale, spesso vegetariano e che piace quasi sempre a tutti. Io vi proporrei una versione zucca&funghi o, se volete, mirtilli&funghi. Tranquilli... il burro si può sostituire con l'olio o con del burro vegetale. Il parmigiano, per la mantecatura, si può sostituire anche quello. Ormai si trovano dei sostituti in tanti negozi specializzati ma diciamo che spesso non sono sanissimi. Io opto per il lievito alimentare in scaglie o in polvere, ottima fonte di vitamine del gruppo B e proteine... se lo annusate, sentirete, assomiglia moltissimo al formaggio!



Eccoci arrivati ai secondi, forse le preparazioni che ci vedono più in difficoltà perché: “se non preparo carne o pesce cosa mangiamo?”

Crostoni di polenta ai funghi

Che ne dite? sono sempre scenografici e anche questi se preparati come finger food potrete servirli come antipasti. Anche in questo caso vi propongo la versione ai funghi, ma potrete trovare un sacco di alternative (vedi il già citato ragù di lenticchie).

Polpettone di lenticchie/ceci

Ebbene sì, anche noi vegani abbiamo il polpettone e non necessariamente di seitan e soia. Provate a inserire “polpettone di lenticchie” sul motore di ricerca on line e avrete l'imbarazzo della scelta!

Arrosto di sedano rapa

La ricetta che sta spopolando sul web, tutti la provano e tutti ne sono entusiasti. Facilissima, un po' brutta a vedersi ma, a quanto pare, eccezionale.



I contorni sono la parte facile... le classiche patate arrosto, oppure un mix di verdure gratinate, una bella insalata impreziosita da chicchi di melograno possono accompagnare i vostri piatti.

Eccoci ai cavalli di battaglia: i dolci.

Questi meriterebbero un capitolo a parte.

Il web ci fornisce ricette collaudate di panettone, pandoro e panforte, quindi potrete provare voi stessi. Ma, tranquilli, non dovrete rinunciare. La grande distribuzione ha valide alternative veg ai classici dolci natalizi, se invece, preferite una scelta artigianale, ecco alcuni indirizzi a Firenze che faranno al caso vostro. Qui troverete dolci natalizi e non solo: “formaggi”, seitan artigianale, contorni, salse, torte, biscotti...

UNIVERSO VEGANO, Via Pietrapiana, 47R
PASTICCERIA GUALTIERI, Via Senese, 18
SAPORI VEGANI, Via Andrea del Verrocchio, 2R
GIUMELLA GASTRONOMIA VEGANA, Via Lorenzo di Credi, 12
SWEETHINGS, Borgo San Frediano, 143R

Pronti? Il Natale è qui... e voi stupirete tutti!

Libreria



RINASCITA

Narrativa italiana e straniera

Libri per ragazzi

Saggistica

Libri scolastici su prenotazione



www.rinascitasesto.it

Via A. Gramsci, 334

50019 Sesto Fiorentino

Tel 055 440107

info@rinascitasesto.it

Speciale in tutti i sensi

È Natale, tempo di Vinsanto



Avete presente le regole del vino?

La raccolta delle uve, la fermentazione a temperatura controllata, la sosta in botti più o meno grandi, la grande attenzione affinché il vino non sia sottoposto a stress ambientali e termici? Ecco, scordatevele tutte, stiamo parlando di Vinsanto.

Ci vogliono uve appassite, ricche in zuccheri e povere in succo. Occorre una fermentazione e poi un'evoluzione in caratelli, svolta nel sottotetto di una cantina, in maniera che il nettare soffra gli sbalzi di temperatura. Bisogna che il produttore si dimentichi di questo vino e lo lasci lì, fino a che non è pronto.

Il Vinsanto ha una tradizione contadina e arriva dal lavoro di aziende che ottengono grandi, grandissimi vini da meditazione. Si produce un po' in tutta la Toscana con particolare riferimento all'area del Chianti, del Chianti Classico e di Carmignano.

Ottenuto dalle uve bianche più tipiche, il Vinsanto è il vino delle feste. Il colore può variare dal giallo dorato intenso all'ambrato cupo.

Al naso presenta solitamente note di frutta secca o sotto spirito, uvetta sultanina, sentori speziati. È al gusto che si trova un punto di discriminazione netto. C'è chi ama un prodotto più asciutto ed etereo e chi un vino ampio, rotondo, zuccheroso. Fondamentalmente è un vino da dessert.

L'origine del nome risale alla notte dei tempi. Se ne dà spesso una versione pseudo religiosa: il vino con cui un frate curava la peste a Siena nel 1348 venne chiamato 'santo', per le sue doti miracolose. Oppure esiste una definizione storica più laica: "questo è il vino di Xantos", esclamò il greco Bessarione durante il Concilio di Firenze del 1439. Le uve di riferimento sono soprattutto Trebbiano, Malvasia e San Colombano. Può esistere tuttavia la versione *occhio di pernice*, con uve sangiovese, quindi a bacca rossa.

È una prelibatezza che ci porta dritti dritti a parlare di abbinamenti. Infatti, solitamente, dolce vuole dolce. Potete abbinarlo a pasticceria secca, pasta frolla, cantucci. Se il Vinsanto è come si deve, evitate di intingere il cantuccino nel bicchiere per fare la zuppetta.

Si tratta di una consuetudine non solo a casa, ma anche al ristorante. E tuttavia è il miglior modo per sciupare un buon vino da dessert.

Il Vinsanto presenta comunque una versatilità notevole. Se lo tenete in fresco diventa un buon aperitivo, in accompagnamento a formaggi erborinati, pecorini di media stagionatura, grana. Da provare, ed è una bella sorpresa, con i crostini di fegatini alla toscana. In questo caso il contrasto è teoricamente notevole, ma alla luce dei fatti l'equilibrio cibo-vino c'è e delizia il palato.

In cucina viene usato soprattutto nella preparazione di torte, dolci al cucchiaio e pasticceria secca.



Gola di vino

Gli stessi crostini di fegatini prevedono, secondo molti, l'uso del Vinsanto. Inoltre per la cottura di alcune carni: le scaloppine o addirittura l'arista. Infine la gelatina, ottimo supporto alla degustazione di prodotti caseari.



Come orientarsi nell'acquisto?

Beh, più che mai serve il consiglio di una persona esperta. Sappiate che un buon prodotto costa dai 20 ai 25 euro in su e non potrebbe essere altrimenti, viste le rese e il lungo affinamento in caratello.

Una buona enoteca specializzata in prodotti di nicchia può darvi grandi soddisfazioni, sia nel caso di un regalo natalizio, sia in caso di stoccaggio nella propria cantina.

Anche nella grande distribuzione, in ogni caso, ci sono ottime etichette. Lì affidatevi al vostro intuito, alla fascia di prezzo, alla denominazione e alla notorietà delle referenze che avete davanti. Specie in questo periodo potete trovare dei piccoli banchi di assaggio all'interno dei supermercati.

Siate curiosi, assaggiate!

Un goccio di Vinsanto non guasta e potreste trovare proprio quello che fa al caso vostro.



VIAREGGIO CARNEVALE 2016



Prezzi
per giorni
singoli a scelta o
scontati per tutta
la durata del
Canevale

7-14-21-28
FEBBRAIO
5 MARZO

Partecipa alla più spettacolare festa italiana!

- gazebo 2,30x2,30 m o area libera fino a 3x6 mt con fornitura elettrica per **attività commerciale**
- spazio truck food 8x5 mt per **somministrazione**
- spazio libero 4x5 mt per il corso serale di sabato 5 marzo - **Street Food**

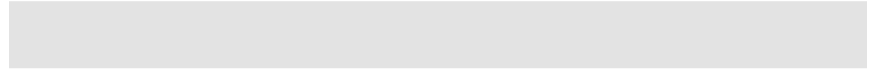
Info e prenotazioni spazi espositivi: Sicrea srl | Tel 055 8953651 | info@sicrea.eu



Commenti di Gola

di Maurizio Izzo

**IL PARLAMENTO APPROVA
LA LEGGE SULLA BIODIVERSITÀ.
PRIMA FIRMATARIA
SUSANNA CENNI**



O la tuteli o la perdi per sempre





Anche in Italia adesso c'è una legge sulla tutela e valorizzazione della biodiversità agraria e alimentare.

È stata approvata nel novembre scorso e ha come obiettivo la protezione delle risorse genetiche locali dal rischio di estinzione ma con una serie di proposte e articolati si propone anche di tutelare il territorio. Una legge importante insomma che dobbiamo a una deputata toscana, Susanna Cenni, già assessore in questa regione e da sempre attiva su questi temi.

Tra le novità introdotte dalla legge l'istituzione di una anagrafe nazionale per censire le risorse genetiche locali a rischio di estinzione, la connessione tra le banche dati esistenti e un comitato permanente costituito da rappresentanti del Ministero, associazioni e allevatori custodi. La legge prevede anche che i coltivatori custodi possa vendere direttamente le sementi (se iscritte nel

registro nazionale delle varietà da conservazione), promuove l'educazione degli studenti e dei consumatori attraverso campagne e attività.

“In molti ne hanno parlato durante i mesi di Expo, dice Susanna Cenni, noi oggi con l'approvazione della legge sulla biodiversità agraria e alimentare trasformiamo le enunciazioni in norme.

Ci occupiamo di semi, di varietà e di razze, perché da lì passa il futuro dell'alimentazione, la difesa di suolo, paesaggio e salute. Il recente report della CE ci dice che l'erosione di biodiversità continua ad avanzare, ma possiamo dire che l'Italia oggi, in questo modo, fa la sua parte per arrestarla. Diamo vita a un sistema nazionale, di tutela e valorizzazione della biodiversità agraria, e alimentare, all'anagrafe nazionale, a una rete di soggetti, di dati, di competenze e saperi che lavoreranno per la varietà dell'offerta agricola e alimentare”.





“Si costruisce un sistema – spiega la deputata democratica – in cui si riconosce la figura dell’agricoltore e dell’allevatore custode, fondamentale per la riproduzione delle varietà, e si investe su sistemi economici locali che possono nascere attorno a varietà, culture e pratiche preziose legate ai territori.

Nessuna visione folkloristica, o di nicchia, quindi, ma un reale sostegno a quel legame tra ricerca, sapere, trasmissione delle conoscenze, educazione e sostenibilità ambientale che potrà dare un contributo anche alla resilienza e al contrasto ai mutamenti climatici.

È in relazione a tutto ciò che popolazioni locali, produttori, ricerca e istituzioni potranno promuovere le Comunità del cibo. Occuparsi di semi, di cibo e di tutela delle varietà vegetali significherà anche occuparsi seriamente di

economia, difesa del suolo, reddito agricolo, occupazione, crescita delle aree rurali, e anche di democrazia, perché a oggi il 60% della produzione sementiera mondiale è in mano a 4 multinazionali”.

“È un primo passo, lo sappiamo bene – conclude Cenni – e adesso il testimone passa alle Regioni e ai loro piani di sviluppo rurale. Noi intanto abbiamo detto con forza che la biodiversità o la tuteli o la perdi per sempre.

E tutelarla significa rafforzare la competitività del nostro Paese, ma anche promuove sistemi economici locali costruiti attorno al valore del cibo. Un percorso che parte oggi e che mi auguro ci porti presto alla legge sul suolo agricolo, ad alzare il tiro sul clima a Parigi e magari anche all’approvazione di buone norme sull’agricoltura”.

CASA

IN&OUT

a cura di Sicrea

Un'iniziativa di
Firenze Fiera
all'interno della



dal **23 aprile** al
1° maggio 2016

Abitare nel contemporaneo

CASA In&Out è dedicata al modo di abitare oggi, alle tecniche di ristrutturazione, alle tecnologie, ai materiali, agli arredi strutturali, agli impianti, ed ai numerosi servizi e attività che ruotano intorno a questo settore specifico.

Le sue finalità sono quelle di promuovere l'abitare nelle sue molteplici forme: da quelle tradizionali a quelle più evolute, con sempre maggiore attenzione all'ambiente, **all'edilizia eco sostenibile, al risparmio energetico**, con il fine di elevare la qualità e il benessere nelle nostre abitazioni e della nostra vita in genere.

CASA In&Out costituisce un'importante iniziativa collaterale della **Mostra Internazionale dell'Artigianato alla Fortezza da Basso, e quindi gli ESPOSITORI che vi partecipano possono fare affidamento** sulle decine di migliaia di visitatori che solitamente la frequentano. E, ovviamente, questo consentirà loro di poter godere di un "mercato" veramente ampio a cui presentare i propri prodotti e/o servizi!!

**padiglione
Arsenale
Basilica**

**FIRENZE
FORTEZZA
DA BASSO**



**Organizzazione tecnica
e allestimenti
promozione commerciale**



SICREA s.r.l.
Tel. 055 8953651 / 715
info@sicrea.eu

Alle origini della birra artigianale

Full immersion dentro il fantastico mondo della birra per capirne il lavoro che c'è alla base. Un lavoro lento, minuzioso, fatto di attesa, creatività e perché no... anche di matematica e chimica. Abbiamo passato un'intera giornata al Birrificio 'Lorem Ipsum' di Dicomano per osservare da vicino il sapiente lavoro di realizzazione di questa bevanda, le cui origini si perdono nella notte dei tempi, che ha visto nell'ultimo decennio una vera rinascita grazie ai tanti birrifici artigianali che, animati da passione, hanno riscoperto stili di birra ormai perduti e sperimentato soluzioni innovative.

È qui, in questo piccolo angolo di Mugello, che Filippo ha aperto il suo birrificio facendo il faticoso salto da *homebrewer* a vero e proprio produttore, mettendo su un impianto essenziale ma completo che riesce a produrre 500 litri di birra a cotta. Ed è sempre qui che la sapienza di Riccardo e Andrea, responsabili di Birra MOA di San Piero a Ponti (FI), ha incontrato l'estro e

la creatività di Filippo, decidendo di collaborare insieme alla realizzazione anche delle birre MOA. E così le ricette rodiate MOA si sono mescolate alle sperimentazioni della 'fucina' *Lorem Ipsum*, in un risultato esplosivo, tutto da gustare. Una produzione completamente artigianale quella realizzata dai tre birrai, che non usa il metodo di pastorizzazione, quel passaggio termico che uccide sì un certo numero di batteri, ma che abbatte anche tutte quelle sostanze buone e volatili come gli aromi che caratterizzano la birra artigianale. Il risultato è un alimento vivo, non pastorizzato, che mantiene inalterati i lieviti. Alle birre a marchio *Lorem Ipsum* Filippo ha dato nomi di divinità greche e romane.

EVA (BLOND ALE), sua prima creazione, una birra chiara ad alta fermentazione realizzata con malto pilsner di origine europea e luppoli nobili della tradizione di provenienza ceca e tedesca. Birra ricca di note maltate e miele equilibrate da un finale amaro (% 5).



VENERE (BLANCHE), birra bianca ed opalescente realizzata con una cospicua parte di frumento, fresca e dissetante è perfetta per il periodo estivo (% 5).

KALI' L'I.P.A. (Indian Pale Ale) estremamente luppolata e corposa dal colore ramato e dall'aroma esplosivo resinoso ed agrumato (% 6,5).

MEDUSA (DARK ALE) birra di colore scuro e dal profilo maltato dominante, regala note tostate di caffè, cioccolato e caramello (% 5,5).

I nomi delle birre MOA prendono invece spunto dal grado zuccherino del mosto di birra: il grado plato. Più il grado plato è alto, più la birra si presenterà alcolica.

La **11 Plato**, una birra di grano in stile *Blanche* fresca e speziata con coriandolo e buccia d'arancia, come prevede la ricetta da oltre 400 anni.



Gola consiglia





A scuola di birra.

La **12 Plato** ispirata alle *American Pale Ale*, birra realizzata con malti chiari e una miscela di 4 luppoli dal colore dorato brillante, il profumo presenta note di caramello e aromi di frutta bianca e agrumi, che ben si bilanciano con l'amaro del luppolo.

La **14 Plato** che si ispira alle *Stout* irlandesi, nasce da una miscela di 8 malti, luppolo e cacao. La birra si presenta nera, con schiuma densa e persistente, al naso con note di caffè, cacao e caramello ed è ottima anche con cioccolato e dolci al cacao.

Ed infine la **16 Plato** in stile *Indian Pale Ale* o IPA, con i suoi riflessi ramati è espressione di una miscela di luppoli inglesi che ne esaltano il bouquet con profumi floreali. Il corpo rotondo, l'amaro ben bilanciato e il grado alcolico importante la rendono perfetta a tavola anche con cibi elaborati.

La *mission* di questi tre mastri birrai è quella di far capire al semplice bevitore o a chi si avvicina a questo fantastico mondo per la prima volta cosa c'è dietro una birra artigianale.

“Al cliente va spiegato che dietro la birra che stanno degustando c'è un prodotto di qualità, c'è una storia, c'è un grande lavoro. Solo così sarà invogliato a spendere quel qualcosa in più rispetto alla birra che potrà trovare in commercio nella grande distribuzione” – come sottolinea Riccardo.

Ed è per questo che hanno deciso di aprire le porte del birrificio ad aspiranti *homebrewer* per far conoscere le varie fasi di preparazione della birra ed i segreti del mestiere.

Sì, perché dietro la produzione della birra c'è un lavoro davvero minuzioso, un ciclo produttivo che comporta un minimo di 8 ore di attività, che raddoppia per le birre “a doppia cotta”.

Gola consiglia

“La birra è un prodotto altamente creativo e lascia spazio alla totale sperimentazione” come sottolinea Riccardo di Birra MOA “hai nelle mani un’infinità di ingredienti e sei tu che ne decidi la composizione. Puoi giocare tra un’infinità di variabili: temperatura, acqua, quantità di zuccheri, lieviti, spezie, malti e luppoli, ottenendo un prodotto sempre diverso”.

Sintesi perfetta dell’incontro di questi tre maestri birrai la versione 2.0 della *Blanche* bariccata ai lamponi, che ha vinto quest’anno il primo premio a Rimini come ‘birra dell’anno’, e che adesso è stata nuovamente rivisitata con l’apporto di entrambi i saperi.

*A destra Filippo e,
in basso, il pentolone.*



A PRATO BIRRA DA TUTTO IL MONDO

Dal 10 al 13 dicembre

Officina Giovani nell'area ex Macelli

Appuntamento fisso quello del Festival Internazionale della Birra, che da quest'anno si sposterà nell'area ex Macelli di Prato ad Officina Giovani. Ci saranno banchi di street food, mercatino di Natale, musica e ovviamente tanta, tanta birra.

Dal 10 al 13 dicembre appassionati e non potranno degustare oltre 100 tipi di birra provenienti da tutto il mondo in una nuova e più accogliente location. Un modo come un altro per valorizzare, di comune accordo con la pubblica amministrazione pratese, anche questa zona della città dopo il successo delle passate edizioni.

Nella sala eventi saranno allestiti i banchi con le spille di birrifici provenienti da varie zone d'Italia. Oltre ai birrifici a km0 con i loro migliori nettari *made in Prato*, ci saranno dunque anche bionde, rosse e scure da un po' tutte le regioni e dietro ogni spilla esperti mastri birrai sapranno consigliare ad ognuno la birra che più si addice ai gusti e alle esigenze del momento.

Vera novità di quest'anno l'ampio spazio dedicato al cibo. Nella parte centrale di Officina Giovani, in uno spazio completamente al coperto, faranno bella mostra di sé i vari stand dello street food e truck, con diverse specialità tipiche: dai cannoli, alle bombette, passando per olive all'ascolana e gli arrosticini. A grande richiesta tornerà anche il "Beer Shop", negozio dove poter acquistare una birra speciale, rigorosamente artigianale, come regalo di Natale o per le grandi occasioni.

Il giovedì e il venerdì il festival, organizzato

da Alessandro Rubino e patrocinato dal Comune, aprirà i battenti a partire dalle 18 e rimarrà aperto fino alle 2 di notte.

Sabato e domenica i locali di officina saranno aperti fin dalle 11 del mattino per permettere anche alle famiglie di visitare il mercatino di Natale.

Ingresso libero, con bicchiere e taschina per le degustazioni da richiedere in loco.

INGRESSO LIBERO.

Per info:

Tel. 338 9922648

www.festivalinternazionaledellabirra.it

<https://www.facebook.com/events/522408477935357/>

BIRRIFICI PRESENTI

I due mastri – Prato

Fermento libero – Prato

Birrificio Demonia – Campi Bisenzio

Birrificio Maestrone – Campi Bisenzio

Birrificio Liliun – Signa

Birra Artigianale Foresteria – Vinci

Birrificio Apuano – Massa

Birrificio Saragiolino – Torritta di Siena

Birrificio San Gonnario – Siena

Birrificio Pavese – Pavia

Birrificio Castelli Romani – Roma

Malastrana Bohemian beer – Repubblica Ceca

AREA STREET FOOD

Pacry on the road – Street food 100% gluten free

La Bombetta di Alberobello – Specialità pugliesi

Pani i Paisi – Specialità siciliane

Migliori – Olive all'ascolana

Gola consiglia

Ma dovremo attendere almeno un anno prima di degustarla. Adesso si trova nelle barrique e a febbraio sarà imbottigliata.

E non ultima la birra invernale a nome di entrambe le etichette.

Imbottigliata a settembre darà il meglio di sé tra un anno. E sarà presentata a dicembre in un'occasione ufficiale. "Anche su questa birra – sottolinea Riccardo – bisognerà rimetterci le mani perché è risultata leggermente più dolce di quello che avevamo in mente". A conferma che il lavoro del birraio è quasi come quello del chimico, un lavoro fatto di esperimenti e prove fino al raggiungimento del risultato perfetto che il birraio aveva in mente in origine.

Ed è un piacere vedere gli occhi dei birrai che si illuminano quando pensano alla prossima birra che vorranno realizzare. "Si potrebbe farne una



super aromatizzata al bergamotto ed arancia” – dice Riccardo a Filippo, il quale ha già in mente il risultato finale.

Sì perché, oltre che birrai, sono soprattutto dei chimici ed il birrificio una vera e propria fucina dove sperimentare e divertirsi.

DOVE COMPRARE BIRRA DI QUALITÀ A FIRENZE...

Firenze Birra

Via dei Sette Santi, 19r - Firenze
Tel. 055 384 0508

Grand Cru

Via G. Orsini 46/a - zona p.za Ferrucci (Fi)
Tel. 348 6465247

La Birroteca di Greve in Chianti

V.le Vittorio Veneto 100 - Greve in Chianti
Tel. 055 854062

DOVE BERE BUONA BIRRA...

Beer House Club FIRENZE

Corso Dei Tintori 34 - Santa Croce (Fi)
Tel. 055 2476763

Archea Brewery

Via dei Serragli, 44 - Firenze
Tel. 055 219671

Diorama

Via Pisana, 78/r - Firenze
Tel. 055 228 6682

Mostodolce

Via Nazionale, 114/r - Firenze
Tel. 055 2302928

Braumeister

Via Madonna della Tosse, 12/r - Firenze
Tel. 055 5000822

ENOTRIA

..... BERE & MANGIARE



**Enotria
Enoteca &
Ristorante**

Via delle Porte Nuove,
50 - 50144 Firenze

Tel 055 354 350

enotria@enotriawine.it
www.enotriawine.it



TOUR DEL MONDO

Le buone cose della cucina casalinga

Tre appuntamenti presso lo spazio OPS al centro commerciale Coop di Ponte a Greve



Qual è la differenza essenziale tra cucina casalinga e cucina degli Chef?

La seconda risponde alle logiche di una professione: funzionalità, grande rapidità d'esecuzione, soddisfazione dei clienti. La cucina di casa ha invece un altro immaginario: un lavoro lento, fatto col cuore, l'appagamento dei palati dei propri familiari e amici. In ogni parte del mondo in un ristorante si pensa in maniera assolutamente diversa rispetto a quello che accade dentro le mura domestiche.

Sarà dunque possibile costruire un ponte fra le due sponde così apparentemente distanti? Ci proverà Gola Gioconda a inizio del nuovo anno con una serie di appuntamenti presso lo spazio OPS all'interno del centro commerciale Coop di Ponte a Greve (le date precise saranno presto on-line sul sito di Gola Gioconda).

Grazie alla collaborazione con lo Chef multietnico Jean Michel Carasso, coadiuvato al meglio da Luisa Ghetti, saranno organizzate tre cene dedicate a Francia, Giappone e Russia. Protagonisti piatti tradizionali tramandati di generazione in generazione e, proprio per questo, ricchi di insidie per un professionista.

Perché la rivisitazione di un piatto, se non se ne

conoscono tutte le sfumature, può dar luogo a un'interpretazione spesso lontana dallo spirito originario.

Carasso, grande conoscitore dei dettagli di molte tradizioni del mondo, saprà invece portare in tavola piatti gustosi e realmente rispettosi della tradizione.

Il 2016 è vicino, vi aspettiamo alle cene di **Gola Gioconda a Ops**, dentro al centro commerciale Coop di Ponte a Greve (viuzzo delle Case Nuove) fra Firenze e Scandicci.

Primo appuntamento

FRANCIA

Soupe à l'oignon gratinata

Quiche lorraine classica

Coniglio al dragoncello e champignon con patate prezzemolate

Insalata mesclun con la vera vinaigrette

Tarte Tatin con panna liquida

Bicchierino di calvados a concludere



Cosa e dove

Secondo appuntamento **GIAPPONE**

Gomoku-Sushi

riso freddo speciale delle feste di compleanno

Amazu-Zuke

marinata di salmone e cipolle

Kushi Katsucon

spiedini di maiale fritto con cipolle e panatura con panko servito con salsa tonkatsu

Wafuu Sarada

Insalata giapponese con cetrioli, carote, daikon, germogli conditi in salsa di soia, sesamo, mirin (aceto bianco) e zucchero

Dora-Yaki

crepelle farcite con pasta dolce di fagioli borlotti

Bicchierino di sakè caldo a concludere





Terzo appuntamento
RUSSIA

*Borscht chiaro di barbabietola
con panna acida*

*Pirojkij (calzoncini) di carne
e cavolo al kummel*

*Manzo stufato Stroganoff
con patate all'aneto*

Kissel al vino e panna montata

Bicchierino di vodka a concludere

Buon appetito!

Bon appétit!

Itadakimasu!

Приятного аппетита!



Gola etnica

di Giuseppe Burschtein

Lo “scroc”

*Il sapore di sale
e la storia millenaria
dei cetrioli in salamoia*

Sono... scrocchiarelli.

Non mi viene altro aggettivo per descrivere la consistenza dei cetrioli in salamoia. E hanno un profumo inconfondibile che sa di sale e di storia millenaria.

Se siete un ebreo ashkenazita, ovunque viviate, difficilmente ne saprete fare a meno, perché dopo aver lasciato il latte della mamma, subito dopo le pappe, quello dei cetrioli sarà il gusto e la fragranza che vi accompagnerà durante ogni pasto per tutta la vita. Che sia un matrimonio o una grigliata fra gli amici, una cena di gala o il vassoio davanti alla Tv, uno spuntino a mezzanotte o la grande cena del Seder di Pesach.

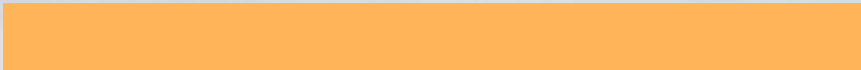
In tavola – artigianali prodotti dalle “amorevoli mani della yiddishe mame” o zeppati con precisione millimetrica nei grandi vasi di vetro delle industrie – i “pickles”, come li chiamano in America, non mancano mai. E quel particolare “scroc” che musica ogni boccone, finisce per diventare la colonna sonora della cucina ebraica dell’Europa centro orientale.

L’amore giudaico per i cetriolini viene da tempi lontani: gli archeologi testimoniano di semini trovati in Mesopotamia almeno quattromila



anni fa portati da alcuni viaggiatori indiani attraverso la valle del Tigri.

La Torah, che parla allo spirito pur non trascurando una certa carnalità espressiva, ne dà conto un paio di volte, attraverso i versetti di Isaia e nel libro dei Numeri. Cleopatra li aveva introdotti nei trattamenti di bellezza, Giulio Cesare nella dieta dei soldati, che pur inconsapevoli, si arricchivano di tutte le proprietà ed i sali che contengono quali magnesio, calcio, ferro e antiossidanti. Colombo, li usava come contorno nella propria dieta ‘in mezzo al mare’, allontanando così anche il rischio di pellagra. Per le buone matrone ashkenazite erano una buona alternativa al cavolo che regnava sulle tavole invernali ed erano fonte di nuovi guadagni ed ispirazione per piccole forme di commercio. Da secoli vengono preparati d’estate e sempre nella stessa maniera: acqua, aceto, sale, pepe e senape in grani, aneto. Poi un ingrediente magico che ha a che fare con una tradizione millenaria, con la cultura e i luoghi dell’ebraismo, con lo spirito della preghiera, con la malinconia e l’umorismo, col profumo della festa, con l’amore. Mettete quel componente e saranno cetrioli perfetti.





Gli amici di Gola
di Francesca Nieri



Al frantoio “Il Mandorlo”

COME RITROVARE IL NOSTRO ORO

Nell'anno in cui la Toscana ritrova il suo olio abbiamo passato qualche giornata nel frantoio di Lino Lonari. Il “Mandorlo” fu fondato nel 1974, oggi è un piccolo gioiello che coniuga tecnologia e arte antica e l'olio che ne esce va in giro per l'Europa e gli Stati Uniti.

Un olio pluripremiato.

Ospite d'onore al Niaf, assemblea annuale degli italo americani, Fiorino d'oro della città di Firenze nel 2002, 1° premio nella categoria 'estratto leggero' alla XI Rassegna Nazionale dell'Olio Extravergine di Oliva Biologico nel 2007 e infine il premio ottenuto durante la Festa Ambiente organizzata da Legambiente a Grosseto.



La produzione 2015 ha reso il 60% rispetto ad una produzione ottimale perché c'è stato purtroppo un tipo di olivo il 'morellino' che ha avuto problemi durante l'infioritura, il fiore non ha attecchito e non ha quindi prodotto olive. L'olio è comunque di qualità eccellente e ha avuto ottime rese (su 100 kg in alcuni casi arrivava al 17%, con una media del 14%). Una produzione in crescita rispetto allo scorso anno in cui era stata praticamente nulla a causa del problema della mosca olearia. Grazie agli interventi dell'Università che ha condotto diverse ricerche sull'argomento ed aiutati dal caldo maggiore rispetto allo scorso anno, il problema dell'infestazione di questa specie d'insetto non si è ripresentato.

“Attività come la nostra, dicono quelli della famiglia Lonari, sono una ricchezza per il territorio, la Toscana e l'Italia intera, una tradizione da conservare e tramandare. Anche se spesso dobbiamo scontrarci con diversi problemi. Primo tra tutti i cambiamenti nella coltivazione della terra, che non viene più lavorata come una volta: in particolare gli olivi vengono abbandonati, e spesso anche non potati. Talvolta non si raccolgono più le olive, perché non rende più la vendita dell'olio”.





PUNTO MIX

Il fascino millenario
del Messico





**UN ANGOLO, ANZI UN 'PUNTO'
DI MESSICO, SI NASCONDE NEL
CUORE DI MADRID TRA CALLE
GENERAL PARDIÑAS E CALLE
AYALA. E' IL RISTORANTE "PUNTO
MX" DI UNO DEI PIÙ GRANDI CHEF
MESSICANI, ROBERTO RUIZ.**





GUACAMOLE

Un vero “chilango” (nativo di Città del Messico) classe 1975, che ha appreso l’arte culinaria dalla mamma, bravissima cuoca, e dal nonno. Roberto per aver detto al padre di voler intraprendere la carriera di cuoco si prese del ‘matto’, ma non si perse d’animo e, dopo una lunghissima gavetta, la sua tenacia fu ripagata con una borsa di studio in una delle scuole professionali più importanti di tutta l’America Latina, il “Centro Culinario Ambrosia”, dove si diplomò nel 2000 ed ebbe come maestro il più importante Chef messicano, Ricardo Muñoz Zurita.

Dopo varie esperienze nelle cucine di grandi e lussuosi alberghi come il “Nikko” e il “Four Seasons”, nel 2004 lo Chef Ruiz ha inaugurato, insieme alla madre, il suo primo ristorante in una località turistico-archeologica nella parte

sud-occidentale del paese, a Malinalco (questo ristorante è ancora aperto e a condurlo c’è rimasta la mamma).

Nel 2005, mentre era ancora impegnato a lanciare il suo nuovo locale, venne chiamato in Spagna da Plácido Arango Arias (ricco uomo d’affari messicano, titolare di una catena di supermercati in Spagna e di 900 ristoranti in Messico) per portare la cucina messicana nelle cene del Consiglio Reale del Museo del Prado a Madrid. Roberto Ruiz doveva restare in Spagna tre mesi, invece vi è rimasto nove anni. Stregato dalla grande qualità delle materie prime di questa meravigliosa terra, ha studiato come migliorare le ricette messicane usando prodotti d’eccellenza: è da questo mix perfetto che ha inizio la sua “filosofia culinaria”.

Aiutato dalla moglie María Fernandez e dall'amico Martin Eccius, non avendo i mezzi per aprire un ristorante, iniziò a proporre la sua cucina in una versione "itinerante" denominata "La Cantina del Mar". Le cene, pubblicizzate dai media, ottennero un immediato successo. Dopo pochissimi anni Roberto Ruiz è già uno Chef affermato e conosciuto, così nel 2012 decide che è arrivato il momento di aprire un locale tutto suo, il "Punto MX", scegliendo uno dei quartieri più eleganti della capitale spagnola.

Il ristorante è molto accogliente. Si entra attraverso la porta a vetri nel piccolo disimpegno da cui partono due brevi scalette, sulla sinistra si sale al salottino "Mezcal-Lab" uno spazio multifunzionale dove si possono fare particolari degustazioni e si trova il bancone bar con la più importante selezione d'Europa di "Mezcal" rari e artigianali, introdotti dalla bravura e dalla passione del "Mezcalier" Martin Eccius.

Per entrare invece in sala al piano interrato si passa dalla hall di accoglienza dove troviamo un altro piccolo bancone bar. La sala si allarga per poi stringersi di nuovo, passando anche davanti alla cucina.

I colori sono chiari, l'arredo è moderno, semplice e di gusto, l'apparecchiatura è bella e "pulita", tutti i particolari sono molto curati. In fondo alla prima parte della sala, vicino all'ingresso della cucina, un banchino dove vengono preparate in diretta e in continuazione centinaia di "tortillas". Ingrediente base di queste tortillas una particolarissima pasta di mais, tramandata da millenni, denominata "nixtamal", che prevede la cottura dei grani di mais in acqua insieme a una determinata percentuale di calce (tre parti di acqua e una di idrossido di calcio).

Il tutto viene fatto riposare per una notte, durante la quale il seme di mais si gonfia e si spoglia delle parti di scarto.



TUÉTANO A LA BRASA

Gola consiglia



ENCHILADA DE CARNITAS DE PATO

La granella pulita, così ottenuta, viene lavata, ridotta a pasta e sottoposta a fermentazione. Questo procedimento, non più comune neanche in Messico per il suo costo, rende l'impasto di mais ricco di preziosi nutrimenti (soprattutto vitamine) e le "tortillas" molto più fragranti e buone.

Il menù del PuntoMX è ampio e, per chi non conosce le portate, è essenziale farsi consigliare dal giovane direttore, molto bravo e disponibile, Carlos Arias Eguren. La Carta dei Vini è composta da una settantina di etichette tra bollicine, vini bianchi, rossi e vini dolci, in gran parte spagnoli ma anche da Francia, Germania, Austria, Argentina e Italia.

Ma veniamo alla degustazione fatta che è stata accompagnata, nella prima parte, da una buona bollicina spagnola con la denominazione "Cava" che si riferisce al "Metodo Classico Spagnolo". Nella seconda parte sono sprofondato in pieno Messico con un buonissimo "Mezcal", distillato che viene prodotto attraverso la cottura, la tritatura, la macerazione per alcuni giorni e la successiva distillazione della parte centrale di vari tipologie della pianta dell'agave.

Sono state servite, anche con delle rivisitazioni, le seguenti preparazioni tradizionali:

- *Guacamole "Punto MX"* da degustare durante tutto il pranzo.
- *Aguachile* (un tipo di ceviche) *rojo de lenguado y langostinos. Chile guajillo.*
- *Panuchos* (particolare tortilla) *de cochinita pibil. X'nipek* (salsa) *de cebollita morada y chile habanero.*
- *Enchilada* (tortilla ripiena e arrotolata su se stessa) *de carnitas de pato. Salsa de pipián verde.*
- *Tacos* (tortilla piegata a metà e ripiena) *de Wagyu. Aguacate* (avocado), *cebolla asada y salsa de miltomate.*
- *Tuétano* (midollo) *a la brasa. Salsa molcajeteada, majado de hierbas.*





PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL



TACOS

Le preparazioni dello Chef Roberto Riuz, supportato nel suo lavoro da una giovane e numerosissima brigata di cucina, sono semplicemente straordinarie, tutte ben presentate e buonissime. Roberto riesce a preparare i suoi piatti con passione, costanza ed esperienza. Attenta la sua rivisitazione sia delle ricette antiche sia di quelle più recenti della cultura “Tex-Mex”, Texane e Messicane. Nei suoi piatti riesce ad unire ingredienti provenienti dal Messico con altre materie prime, sempre di qualità eccezionale, non solo spagnole. Come nel caso del “Wagyū” (Japanese Black), una razza bovina giapponese allevata nel territorio della città di Kobe dalla carne particolarmente buona, grazie all’equilibrio perfetto tra parte grassa e parte magra. Le sue ottime preparazioni piacciono molto e accendono la curiosità degli appassionati che, per degustarle, arrivano da molte parti del mondo. Niente può descrivere meglio il suo modo di

cucinare se non Roberto Ruiz in persona: “Nuestra cocina es una mezcla de tradición y modernidad en la cual combinamos técnicas ancestrales y técnicas de vanguardia para ofrecer a nuestros clientes una auténtica experiencia de sabores mexicanos”.

Per tutti questi innumerevoli e riconosciuti pregi al “Punto MX” sono stati dati punteggi super positivi su tutte le guide specializzate del settore. Anche la “Guía Roja Michelin España & Portugal 2015” (uscita a novembre 2014) ha dato al Ristorante “Punto MX” una meritatissima “Stella”. Il Ristorante “Punto MX” è l’unico ristorante messicano in Europa (nel mondo ce ne sono solo altri due negli Stati Uniti) ad avere avuto questo ambito riconoscimento.

Al ristorante “Punto MX” di Madrid, in Spagna, ho trovato l’esaltante fascino millenario dell’antica tradizione culinaria messicana.

**OGGI È UN RISTORANTE DI LIVELLO
MA IN QUEL POSTO, A CASINO
DI TERRA NELLA VAL DI CECINA,
QUANTE STORIE**

Mocajo, un nome che non vuole morire





DAL TRIPPAIO

Sulla strada regionale della Val di Cecina, in questo magnifico angolo di terra fatto di panorami verdeggianti dove si producono alcuni dei più pregiati prodotti della campagna toscana, troviamo una piccola località del Comune di Guardistallo in provincia di Pisa, Casino di Terra. E' qui che nel 1952 fu inaugurato il moderno pastificio IMEP, proprietà dell'ingegnere Giorgio Perucchetti, dove lavoravano più di una settantina di dipendenti. L'ingegnere dette ai suoi prodotti un marchio (un fagiolo su di un ramo) e il nome "Mocajo", riprendendolo dall'omonima fattoria di sua proprietà ubicata nel territorio. Nome che deriva da il 'moco' pianta erbacea leguminosa che veniva utilizzata per l'alimentazione animale e, in caso di carestia, serviva per ricavare farine ad

uso alimentare. Lo stabilimento fu poi chiuso nel 1964, ma a testimonianza di ciò rimane la grande struttura in mattoni rossi che dà il benvenuto a chi arriva nel paese.

Il nome e il marchio "Mocajo" erano destinati a non finire qui. Proprio adiacente al vecchio edificio del pastificio c'è infatti una palazzina dove al pian terreno ha sede un ristorante, il "Mocajo" appunto, della famiglia Lorenzini. Un locale elegante e molto rinomato per la sua particolare accoglienza e la sua cucina di grande qualità. La sua storia si intreccia infatti a quella del pastificio ed inizia nella Pasqua del lontano 1963, quando l'azienda stava per chiudere e la mensa dello stabilimento, ubicata dove attualmente c'è il ristorante, aveva già chiuso.



FAGOTTINI DI BACCALÀ



Adelmo Lorenzini, classe 1928, e sua moglie Lia, che fino a quel momento aveva lavorato al pastificio, decisero di rilevare la gestione della mensa per aprirvi una tipica trattoria toscana. Negli anni la Trattoria il “Mocajo” cambiò passo, e diventò un vero e proprio ristorante di livello. I figli, cresciuti tra la cucina ed i tavoli del locale, coadiuvarono il lavoro dei genitori: Laura, la figlia minore, dalla sala passo ad aiutare la madre in cucina e ben presto si rivelò una Chef di grande talento, nel 1995 anche il fratello maggiore Fabrizio con la moglie Tina Argentieri, tornò a lavorare al ristorante, divenendo un esperto ‘maître’, un vero professionista, anche Sommelier A.I.S da marzo del 2000.

Oggi il Ristorante Enoteca “Mocajo” si presenta in grande stile, con un grande livello di accoglienza e di cucina, pur non dimenticandosi delle sue origini. Infatti, adiacente al ristorante e con un ingresso a parte, c’è ancora una piccola e caratteristica trattoria/negozio/enoteca “La dispensa del Mocajo” dove si possono degustare piatti tradizionali o acquistare ottimi prodotti del territorio e vini. Il Ristorante appartiene al prestigioso circuito di cultura enogastronomica “Io cucino il territorio” e alla base della loro cucina c’è l’approvvigionamento di prodotti di

prima qualità, provenienti dalla zona della Val di Cecina. Oltre a coltivare loro stessi un orto di un ettaro e produrre artigianalmente pane e pasta, sono alla costante ricerca di piccole realtà produttive locali che assicurino la qualità e la genuinità tipiche di coltivazioni di natura biologica e biodinamica.

Ma torniamo al Ristorante “Mocajo”. Appena entrati ed oltrepassata l’accogliente hall si apre sulla destra l’ampia e luminosa sala, cuore pulsante del ristorante, con al centro il grande caminetto.

Bello e tradizionale l’arredo, fine e signorile l’apparecchiatura, i colori sono chiari, tenui e riposanti, le vetrine piene di preziosi distillati attirano subito l’attenzione. Forte il richiamo al vecchio pastificio come si evince anche da una frase riportata sul menù:

“Fabrizio, Laura e tutto lo Staff si augurano che questa sosta al Mocajo sia per Voi serena e familiare e che soddisfi tutte le Vostre aspettative. Vi ricordiamo che state pranzando in quella che un tempo era la sala mensa dei dipendenti del vecchio Pastificio Mocajo, che negli anni ‘50 fu uno dei più moderni e attrezzati pastifici Italiani, e nella quale ancora oggi da oltre 50 anni la famiglia Lorenzini Vi accoglie con tutto il suo affetto”.

La Carta dei Vini è molto ampia, un bel “tomo” di 35 pagine, dove si può scegliere tra bollicine italiane, Champagne, vini bianchi locali e da altre regioni, vini rosati toscani, vini rossi locali, toscani e da varie regioni d’Italia. Seguono le mezze bottiglie e varie tipologie di Vinsanto. Una Carta attentamente selezionata con centinaia di etichette di grande pregio e da tutti i prezzi. Le bottiglie si possono vedere anche fisicamente visitando la Cantina a vista climatizzata. Non manca neanche una bella scelta di birre artigianali.

La mia degustazione è stata accompagnata da un’ottima bollicina come aperitivo e due bottiglie decisamente straordinarie:

Cantina della Volta Rosé 2010 – Lambrusco di Modena Spumante D.O.C., Metodo Classico, 100% Uve di Lambrusco di Sorbara, 12% Vol., prodotto dall’Azienda “Cantina della Volta” di Christian Bellei di Bomporto in Provincia di Modena.

Masseto 2005 – Rosso Toscana I.G.T., 100% Merlot, 15% Vol., uno dei migliori Cru del Mondo, prodotto dalla Tenuta dell’Ornellaia di Bolgheri (LI).

Quest’annata, frutto di una vendemmia particolarmente tardiva, degustata dopo 10 anni, è stata un’esplosione di magnifiche sensazioni.

Avignonesi Vin Santo di Montepulciano 1998 D.O.C. – Un blend di Malvasia Toscana e Trebbiano, 14,5% Vol., prodotto da Avignonesi nella Fattoria Le Capezzine di Montepulciano (SI). Sublime nettare dagli esaltanti sentori, affinato per dieci anni, in caratelli di rovere da 50 litri, sotto i tetti della “vinsantaia” della Fattoria. Dell’annata 1998 ne sono state prodotte, per tutto il mondo, solo 2.309 bottiglie da 375 ml., la bottiglia degustata era la n. 1978.



PANINO CON GIARDINIERA E ARISTA

Gola consiglia

Sono state servite le seguenti portate:

- **Mini “5 e 5”** – Tipico panino Livornese farcito con torta di ceci.
- **“Elogio al pomodoro del nostro orto”** – Succo di pomodoro condito con verdure dell’orto, accompagnato da un mini spiedino di formaggio, oliva, mezzo pomodorino e capperi “occhio di pernice” (i capperi si classificano in base alle loro dimensioni e questi, di calibro 7/8 mm, sono tra i più pregiati).
- **Bavarese al pomodoro con crema da raveggiolo e bresaola di Mucco Pisano** (bovino allevato nella zona del Parco di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli).
- **Paté di fagiolo in guscio di cioccolato, paté di lumache con crostino e crema del frutto della passione.**
- **Battuta di coltello di carne Chianina, burrata, maionese al basilico e delizie dell’orto.**
- **Panino di farina di farro della Garfagnana ripieno di giardiniera estiva dell’orto con bocconcini di arista insieme a due mezze fette di arista con paté di fagioli cannellini.**
- **Pappa al pomodoro “Pisanello” con gelato all’aglio a pane croccante spalmato al pesto di basilico.**
- **Gnudi con ragù di carne Chianina e scaglie di Parmigiano Reggiano del Consorzio Vacche Rosse invecchiato 36 mesi.**
- **Lasagnetta con ragù di capretto e piselli insieme a formaggio erborinato della Maremma.**
- **Fagottini di baccalà in salsa dolce forte classica;**
- **Piccione al forno, coscia e ala, parzialmente disossate e ripiene, accompagnate da un panino con hamburger di petto di piccione e crème caramel di cipolla.**
- **“Dal Trippaio”** – Listarelle di trippa fritte, centopelli al Vinsanto e zafferano, panino di lampredotto e salsa verde, croce e cuffia alla fiorentina.
- **Granita al bitter.**
- **Zuppa Inglese con cioccolato “Amedei”.**



ZUPPA INGLESE



PICCIONE AL FORNO

Una degustazione estremamente valida e decisamente molto buona, fatta con delle materie prime di grande rilievo e qualità e anche molto ben presentata. I prodotti del loro orto sono veramente buonissimi e il loro uso arricchisce i piatti di intensi profumi e deliziosi sapori. La cucina tradizionale della Chef Laura

Lorenzini è di grande gusto e anche qualche piccola rivisitazione in chiave più moderna, fatta con giusta misura sia nelle dosi che negli accostamenti, dà ai piatti molta piacevolezza. In sala Fabrizio Lorenzini e sua moglie Tina Argentieri vi “coccoleranno” con tutta la loro grande professionalità ed esperienza.



WWW.RISTORANTEMOCALO.IT

Ogni piatto un'esperienza

CONOSCIAMO L'ECCLETTICA EQUIPE DI KITCHEN WISHES



Kitchen Wishes è un incontro perfetto tra un servizio di catering professionale e la creatività che accompagna la realizzazione di eventi indimenticabili.

Tre giovani – Giulia, Giulio ed Elena – uniti da una grande passione: la tavola e tutto ciò che le gira intorno. Alla base del loro rapporto c'è un'amicizia profonda, sostegno e fiducia che gli permettono di affrontare nuove sfide e realizzare idee innovative. Giulia ed Elena sono le cuoche e Giulio l'oste, ma l'impasto del progetto esce sempre a sei mani. Equilibrio tra creatività, follia, pragmatismo, dinamismo e metodo sono la ricetta dei loro eventi.

Parte dall'estro di Giulia nel 2009

L'idea di Kitchen Wishes...

Fin da bambina creavo pasticcini per le bambole, la madia di salotto diventava un ristorante dove servivo a clienti immaginari. Negli anni dell'adolescenza mi sono divertita a sperimentare con famiglia, parenti ed amici menù ed apparecchiature insolite. Ricordo una volta che ho servito la cena sotto ad un velo, per immergere ognuno nel mondo del suo piatto.



Mi incuriosiva tutto ciò che non conoscevo, materie prime che non avevo mai visto in casa, mi piaceva assaggiarle e provare a cucinarle, studiando e sperimentando. Poi ho voluto fare il grande salto e trasformare la passione in professione. Ho frequentato corsi di cucina professionale e, durante il periodo universitario, l'illuminazione di provare a propormi per cene private e qualche piccolo banchetto. Scoprii in seguito che ciò che stavo facendo fosse definito 'home catering' (cuoco a domicilio) e allora mi inventai un nome, il nostro nome, KITCHEN WISHES.

Oltre a *Kitchen Wishes*, che pian piano continuava a crescere, ho lavorato in cucine vere: la mia prima esperienza da chef fu al *Plasma*, locale eclettico nel cuore di Firenze, poi per il ristorante dall'atmosfera newyorkese al primo piano del

negozio di alta moda di *LuisaViaRoma*, un club privato tra fashion e glamour. Infine da ormai 5 anni lavoro per il ristorante della libreria d'arte contemporanea *Brac*. *Brac* è la mia scuola creativa, un posto che mi ha permesso di cavalcare l'onda della sperimentazione vegetariana. Tutt'ora l'alchimia della squadra di lavoro della libreria *Brac* è fonte di ispirazione e innovazione.

Anche la passione di Elena per la cucina ha origini lontane...

Da piccola mi divertivo a fare il gioco del ristorante in giardino con il mio fratellino, propinandogli polpette di fango con contorno di foglie secche variegata e spaghetti di fili d'erba con margherite e piscialletto! Leggendaro fu il mio primo ciambellone tutto da sola in un pomeriggio in cui mia mamma era a letto malata.



Le interviste di Gola

Da lì il mio passatempo preferito era preparare dolci di tutti i tipi, poi crescendo dal dolce sono passata al salato cimentandomi in cene super elaborate per parenti e amici.

La passione mi ha sempre accompagnata. Gli odori, i colori, i sapori, le forme da cui essere pervasi per poi condividere con gli altri, anche solo osservandoli degustare. Poi ho iniziato a dedicarmi alla cucina a tempo pieno, fatto le più svariate esperienze: insegnare nella scuola di alta cucina 'La pentola delle Meraviglie', lavorare per altre realtà di catering e poi le esperienze come chef prima per il ristorante dell'albergo Villa La Vedetta e poi presso il Borghese Palace.

Infine l'esperienza degli ultimi tre anni come chef e curatrice eventi presso Rari Ristoro sull'Acqua, luogo magico sulle rive dell'Arno. Lì ho potuto dirigere brigate di cucina in continua evoluzione, ciò mi ha permesso di sperimentare e collaborare con le più diverse personalità. Il gioco è diventato non solo un lavoro ma uno stile di vita, la passione e la voglia di regalare agli altri un po' di

gioia e calore con il cibo non sono passate, anzi cresciute. Fino all'incontro con Giulio e Giulia con cui è stato amore a prima vista. Sempre nuove esperienze curiose e stimolanti da mettere in atto, sostegno e fiducia reciproca. Il gioco continua...





© Gabriele Bellesi

E infine Giulio che ha la ristorazione nel DNA...

Nasco da una famiglia di ristoratori, quelli vecchio stampo, tutto lavoro e tradizione. Sin da piccolo giro tra i tavoli oltre che tra fornitori e fiere di settore. Mi mantengo gli studi universitari lavorando come cameriere e coltivo la passione per il vino, con le prime visite alle aziende, quelle blasonate, che prima di produrre nettare pensano a costruire il Brand. Quando li concludo decido di “scappare” a Londra per capire quale può essere il mio futuro (marketing manager o ristoratore?). Dopo diversi anni di esperienza nel mondo del vino ed altrettanti di ristorazione, più o meno organizzata, ancora non ho una risposta, ma KW è la soluzione: la contaminazione, lo stimolo ad andare oltre! L'incontro con Giulia mi ha regalato un approccio diverso, spontaneo, totale alla ristorazione (come performance oltre che semplice piacere), Elena ci ha aiutato a rendere concreti i sogni di entrambi. Credo fortemente nelle relazioni umane, quelle genuine, mi nutro

insaziabilmente di convivialità e buona tavola, che è un po' terapeutica un po' goliardica, ma sempre teatro di scambi, esperienze e sorrisi!

Su quali idee e valori si basa la vostra cucina?

la nostra cucina si basa sulla valorizzazione di quelli che sono i sogni ed i ricordi dei nostri commensali. Cerchiamo di unire la nostra cultura ed etica gastronomica ai desideri e alle follie che ogni persona ha dentro. Va al di là dello sfamarsi, è qualcosa di più alchemico. Ognuno associa il cibo a dei valori ben precisi, il nostro lavoro permette di rispettare tali valori e renderli più speciali.

Qual è l'ingrediente segreto del vostro mix perfetto?

Ci piace sentirci un po' maghi e streghe, amiamo dar valore a quello che abbiamo, trasformandolo ed adattandoci ad ogni situazione per poter ricreare ogni volta qualcosa di unico ed irripetibile. L'ingrediente segreto?

Le interviste di Gola

L'unione e il non perdersi mai d'animo... tutto può brillare, basta trovare la luce ogni volta... da qualche parte c'è sempre.

La cena più bizzarra che avete dovuto preparare?

Ci è accaduto di dover creare un intero menù legato all'astrologia. Ci siamo immersi nelle caratteristiche di ogni segno zodiacale, ne abbiamo studiato le peculiarità e da qui ci siamo immaginati forme, colori, consistenze e sapori che potessero rispecchiarli al meglio.

Particolare da non sottovalutare: le materie prime a nostra disposizione erano totalmente vegetariane e selezionate dall'astrologa per ogni segno. Abbiamo così creato 12 'personalità' da gustare.

Il cibo come una vera e propria sinestesia per i sensi? Un'esperienza che va oltre il mangiare bene?

Raccontateci il progetto "Momenti. Sintesi perfetta del nostro lavoro è *Momenti*, un progetto ideato per raccontare chi siamo, è la messa in scena della nostra filosofia. Kitchen Wishes, oltre che un catering, è gruppo di persone che interagiscono e condividono passioni, creando ogni volta sinergie diverse. Per la realizzazione di "Momenti" tutti i nostri collaboratori – musicisti, ballerini, stilisti, fotografi, barman, chef e camerieri – hanno lavorato per far divenire il cibo reale protagonista dell'evento, così da poter rendere l'esperienza culinaria un'esperienza per tutti i sensi. La cucina è un'arte sinestetica, il cui messaggio passa attraverso sapori, profumi, sensazioni tattili,



consistenze, temperature, sensazioni visive e, in una certa misura, anche suoni.

Un altro nostro progetto che esalta questo aspetto è **Foodfrequency**, esperienza che porta alla luce i legami sensoriali e percettivi tra il cibo - caratterizzato da provenienze, colori, consistenze, sapori e profumi diversi - e la cucina - il luogo dove il cibo viene conservato, lavato, lavorato, trasformato e cucinato - una dimensione fatta di suoni e percezioni in grado di riportare alla luce ricordi e scatenare sensazioni ed emozioni nuove.

Un caminetto acceso ha un suono.

Le pentole hanno un suono.

Lavare l'insalata ha un suono.

Affettare il pane ha un suono.

Tutti questi suoni possono diventare musica.

Il cibo è un'arte che sintetizza gusto, odorato, tatto, vista. Abbiamo cercato di estendere l'esperienza multisensoriale di una cena anche all'udito, cercando di scoprire la musica segreta dei nostri piatti. Per registrare i suoni delle terre



d'origine degli ingredienti, entusiasti viaggiatori sensoriali hanno esplorato tutta la Toscana e oltre, in cerca delle informazioni sonore più legate all'autenticità di un prodotto: l'identità locale del cibo, tramutata in suono. I partecipanti sperimentano una profonda immersione nei sapori della cucina italiana durante l'ascolto, attraverso le cuffie, di suoni binaurali collegati all'origine degli ingredienti e alla preparazione delle pietanze, alternato dall'interazione con un paesaggio sonoro multicanale senza cuffie. Il suono crea una connessione tra la storia del cibo e il suo sapore, grazie all'utilizzo di frequenze specifiche in grado di migliorare l'esperienza del nutrimento. In sintesi ci piace dare al cibo quel pizzico di atmosfera in più ogni volta...



DUE RICETTE RAFFINATE, MA A PORTATA DI TUTTI, PER UNA FESTA TRADIZIONALE IN GRANDE

A Natale si può...

Ogni anno ci chiediamo come sarà il prossimo, e se “magro” come il precedente. Questo momento storico ci impone sacrifici che, soprattutto nelle festività, si fanno sentire duramente.

Quale Natale sarà per gli italiani, quello del 2015, enogastronomicamente parlando? Mangeranno meno ma meglio?

Coldiretti ha effettuato alcune previsioni basandosi sui dati Istat e sulle analisi della Deloitte. Sembra che gli italiani spenderanno circa 5,6 miliardi di euro in regali, con un budget di 219 euro a testa. In lieve calo (-2,4%) rispetto al 2014. Nonostante ciò, l'agroalimentare dovrebbe andare in controtendenza con una discreta crescita.

Il recupero sarà comunque “ancora del tutto marginale rispetto al crollo che si è verificato negli anni della crisi, ma è un importante segnale positivo della ripresa”.

Insomma, si prospetta un altro Natale austero e sobrio.

Tuttavia con l'avvicinarsi delle feste, la domanda fondamentale rimane sempre la stessa, anche per la più esperta padrona di casa: “Quale menù portare in tavola il giorno di Natale?”

Ecco allora due suggerimenti per stupire parenti e amici, in nome della tradizione e del gusto.

Il primo piatto presentato – i *Tortelli “sguazzarotti”, Turtei sguasarot* in dialetto mantovano – è una pietanza antica che

entusiasmerà chi ama riscoprire i sapori di una volta. Gli ingredienti principali sono i fagioli borlotti e il vino cotto. Quest'ultimo, prodotto tra settembre e ottobre, e molto usato nella cucina mantovana, viene utilizzato come ingrediente di sciropi, salse, ripieni per dolci e pasta fresca. Lo si trova presso i fruttivendoli più forniti o nei negozi di prodotti regionali. Il nome stesso lo dice: questi tortelli devono “sguazzare” nel sugo.

In abbinamento uno spumante dal perlage finissimo e persistente, come quello del Trento DOC Ferrari Perlé: la sua varietà aromatica di straordinaria espressività si compone con la rustica ricchezza del ripieno.

Il secondo piatto, invece, è da sempre, fin dagli antichi Romani, la pietanza per eccellenza dei sontuosi banchetti: la faraona.

Ha un gusto deciso ed è un'ottima alternativa al pollo. Le sue carni saporite si prestano ad abbinamenti insoliti, come in questo caso con l'uva bianca, che – grazie al suo sapore dolce-acidulo e la sua consistenza gelatinosa – ingentilisce la carne e la rende più morbida.

Il vino giusto in abbinamento è il Montefalco rosso, perfetto per affrontare la fibra della faraona grazie al suo sapore armonico e la buona gradazione alcolica.

Non ci resta che sedersi a tavola...

Buon Natale a tutti!



Tortelli "sguazzarotti"

Difficoltà: ◇◇

Preparazione: 40 minuti

Cottura: 1 ora

Dose: per 4 persone

Per i tortelli:

- 2 uova
- 300 g di farina
- 500 g di fagioli borlotti freschi o secchi e messi in bagno la notte prima
- 150 g di vino cotto
- Sale

Per condire:

- 200 g di vino cotto
- Un cucchiaio di pangrattato
- La scorza di un limone grattugiata
- Pepe nero

Preparate i tortelli. Lessate in abbondante acqua i fagioli, salando solo qualche minuto prima di toglierli dal fuoco. Scolateli dopo 30-40 minuti e passateli al passaverdure con il disco a fori medi.

Applicate al passaverdure il disco a fori piccoli e ripassatevi i fagioli per ottenere un composto fine. Raccoglietelo in una terrina, unite il vino cotto, mescolate, coprite e lasciate riposare in un luogo fresco.

Impastate la farina con le uova, poco sale e 3-4 cucchiai di acqua. Passate la pasta dai rulli della macchina e ricavate dei rettangoli. Distribuite sopra il ripieno a mucchietti, ripiegate la sfoglia e chiudetela.

Ritagliate i tortelli con la rotella tagliapasta, sistemati con il lato tagliato rivolto in alto, quindi spingete verso il basso le due estremità in modo da ottenere dei fagottini con la "cresta".

Per il condimento versate il vino cotto in un tegame, unite il pangrattato, la scorza di limone e scaldate a fuoco basso, mescolando. Prima di togliere dal fuoco, insaporite con una macinata di pepe.

Lessate i tortelli per 6-8 minuti, scolateli delicatamente con un mestolo forato e disponeteli a strati in una terrina calda, condendo ogni strato con un po' di sugo.



Faraona all'uva

Difficoltà: ◇

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 1 ora e 20 minuti

Dose: per 4 persone

- Una faraona pulita con il suo fegatino
- 200 g di uva bianca
- Una cipollina tritata
- 8 fettine di pancetta
- La mollica sbriciolata di un panino
- 20 g di grana grattugiato
- Poco brodo
- Mezzo bicchiere di sherry secco
- 2 cucchiai di aceto bianco
- 50 g di burro
- 2 cucchiai di timo
- Olio extra vergine di oliva
- Noce moscata
- Sale e pepe nero

Fate soffriggere in una padella la cipollina con un cucchiaio di olio e 20 g di burro, unite il fegatino tritato e cuocete per un minuto. Aggiungete la mollica, metà del timo, il grana e condite con sale, pepe e noce moscata.

Lavate e asciugate la faraona, salatela e pepatela internamente, quindi farcitela con il ripieno. Avvicinate i lembi dell'apertura e fissateli con due stecchi (o stuzzicadenti) di legno. Appoggiate sul petto della faraona le fettine di pancetta, sovrapponendole, quindi legatela. Rosolatela velocemente in un tegame senza aggiungere condimento. Sistematela in una pirofila, unta di olio, che la contenga di misura, salatela, cospargetela con il timo rimasto, conditela con un filo di olio, bagnatela con qualche cucchiaio di brodo e lo sherry e passatela in forno caldo a 190° per un'ora. Schiacciate metà degli acini di uva, raccogliendo il succo, sbucciate gli altri.

A fine cottura sfornate la faraona, copritela con un foglio di alluminio e fatela riposare per 5 minuti.

Versate il fondo di cottura in una piccola casseruola, unite il succo d'uva e l'aceto e fate ridurre a fuoco basso.

Filtrate la salsa, rimettela sul fuoco, aggiungete il burro rimanente, gli acini sbucciati e scaldate il tutto per un minuto. Servite la faraona con la salsa irrorata.



GOLA
gioconda

DICEMBRE 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, Giuseppe Burschtein,
Cristiano Maestrini, Francesca Nieri, Paula Becattini,
Gianni, Giorgi, Jean-Michel Carasso, Giorgio Dracopulos

Progetto grafico: Paula Becattini

www.golagioconda.it

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

A scenic view of the Tuscan countryside, featuring rolling green hills under a blue sky with scattered white clouds. In the middle ground, a cluster of tall, slender cypress trees stands prominently on a hillside. The foreground is filled with golden-yellow fields, likely mature wheat or corn, ready for harvest.

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