NUMERO
SPECIALE
MAGGIO
2017

GOLA gioconda

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

IN QUESTO NUMERO

DALLE ALGHE ALLE POLPETTE

Gola Gioconda a GNAMO!
dal 13 al 21 maggio
Eventi vivaci a Sesto Fiorentino

sicrea
eventi e comunicazione

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

Editoriale

di Maurizio Izzo

Gnamo! è un esortazione. *Volevano una festa nuova e che nuova sia. A Sesto Fiorentino dal 13 al 21 maggio c'è "Gnamo!", nove di giorni di festa in cui la parola d'ordine è 'novità'.*

Ci siamo adeguati volentieri e lo spazio che Gola Gioconda propone è davvero una sorpresa, nella forma e nei contenuti. In via Dante, infatti, avremo uno spazio espositivo dedicato agli stand gastronomici con proposte davvero per tutti i gusti e al centro un'area per incontri e degustazioni. È l'idea del nuovo mercato che approda anche alle fiere, non solo luoghi dove comprare e mangiare ma anche l'occasione per fermarsi a seguire un incontro, assaggiare e conoscere un prodotto. Protagoniste saranno le aziende e le eccellenze del territorio con un programma che guarda più alla sostanza che allo spettacolo. "Dalle alghe alle polpette" l'abbiamo intitolato perché davvero spazieremo tra quello che è ma soprattutto potrebbe essere il cibo del futuro, dalle alghe al plancton, a quello della tradizione. Nel primo caso saranno con noi i ricercatori del CNR, ecco una grande eccellenza del territorio sestese, dall'altra il gruppo "Cuochi sestesi e dintorni", (li trovate su Facebook, sono vivacissimi) che si metterà alla prova con due contest, uno sulle polpette e uno sui dolci della tradizione. A giudicarli una qualificata giuria di cuochi ed esperti. Sempre con i ricercatori del CNR impareremo poi a degustare l'olio, su queste colline se ne fa di ottima qualità, ma non tutti sanno apprezzarlo. E poi una delle novità che si fa sempre più strada, soprattutto tra i giovani: la birra artigianale, com'è fatta e come dobbiamo giudicarla. E ancora il laboratorio di cucina molecolare a cura di OpenLab e quello sui coloranti naturali. Sarà anche l'occasione per stare insieme ai nostri amici, come Vetulio Bondi che insieme alla sua carica energetica ci porterà un gelato all'olio di oliva (anche questo delle colline sestesi) e Marco Bardazzi che ci porterà le farine del suo molino ma sopratutto la sua esperienza. Ovviamente "Gnamo!" prevede molte altre attrazioni per tutti i gusti, dagli eventi culturali a quelli sportivi, dalle visite alla Ginori al raduno di Instagramer per la visita al Parco della Piana.
Il programma completo della manifestazione:

WWW.GNAMOASESTO.IT

GOLA gioconda
I piaceri della tavola con leggerezza e ironia

Il Mondo di Gola Gioconda

LE OPPORTUNITÀ

La Rivista On Line
Completamente nuova, con sezioni e blog dedicati al mondo della buona tavola.
Sempre con leggerezza e ironia.

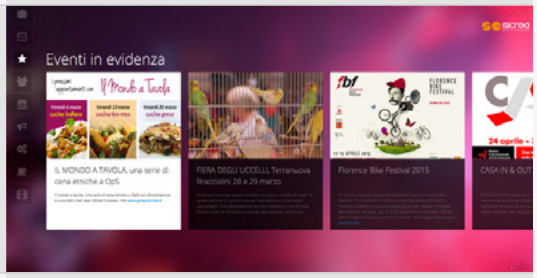
- Spazi pubblicitari
- Redazionali
- Speciali dedicati a territori e prodotti

Che bontà
Gola Gioconda alla radio
Il mercoledì alle ore 12 l'appuntamento radiofonico su lady radio. Chef, produttori, pasticceri, gli artigiani del cibo ospiti del programma più goloso dell'etere.

- Redazionali
- Spot
- Campagne promozionali

La Piattaforma Web di Sicrea
Una comunicazione diffusa sulla vasta rete web dei siti delle principali manifestazioni promosse da Sicrea.

- Banner pubblicitari
- Diffusione post mirati



Eventi
Fiere e manifestazioni:
l'Expo a marchio Gola Gioconda, nelle maggiori piazze Toscane.
Circa un milione di contatti in un anno.

- Laboratori, cooking show, seminari didattici, possibilità di distribuire materiale promozionale (brochure, volantini, roll up, ecc.)

Bottega di Gola
Il Bistrot/Wine Bar di Gola Gioconda, all'interno delle maggiori manifestazioni di Sicrea.

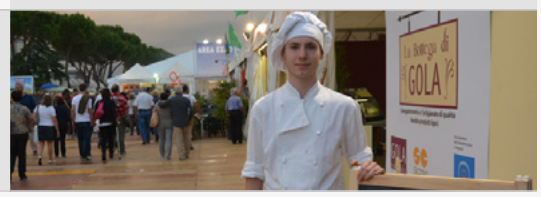
- Possibilità di conferire prodotti alla Bottega
- Sponsorizzazione del menù, delle tovagliette e di tutta la linea di arredamento del Wine Bar

Le due sedi di Gola Gioconda
Ops e Zap. La prima, moderna e molto frequentata, all'interno del Centro Commerciale di Ponte a Greve, la seconda, bellissima, a due passi dal Duomo, in pieno centro storico di Firenze.

- Possibilità di organizzare eventi personalizzati, affitto sale, campagne di comunicazione mirate per il pubblico finale e/o gli operatori di settore

L'associazione
Supporta il lavoro della rivista e degli eventi di Gola Gioconda.

- Cene, corsi, degustazioni e tutto ciò che fa convivialità.



Sommario

3 **EDITORIALE**

6 **GOLA SPECIALE** IL PROGRAMMA DI GOLA

10 **GOLA SPECIALE** ORGOGLIOSO DI QUESTA VIVACITÀ

12 **GOLA SPECIALE** LA RIVOLUZIONE DELLA BIONDA

14 **GOLA SPECIALE** TUTTI CUOCHI A SESTO FIORENTINO

16 **GOLA SPECIALE** ANCHE I LIBRI PARLANO DI CUCINA

Gola Speciale
a cura della Redazione

GNAMO! Eventi vivaci a Sesto Fiorentino

Il programma di Gola Gioconda

Sabato 13 maggio ore 17.00
Microconferenza sulle etichette alimentari e rischi correlati.
A cura di OpenLab

Domenica 14 maggio (tutto il giorno)
InstaMeet #GnamoaSesto.
Alla scoperta di Sesto Fiorentino

Domenica 14 maggio ore 18.00
Cuochi sestesi e dintorni alla prova.
Contest amatoriale sulle ricette tradizionali.
Le polpette. Una giuria giudicherà i piatti migliori.

Lunedì 15 maggio ore 16.00
La salute alimentare a portata di mano: parlano due start up dell'Università di Firenze.
A cura di Incubatore Universitario

Martedì 16 maggio ore 18.00
C'è Pizza e Pizza.
Dimostrazione e assaggio con la pizzeria Ghevido

Mercoledì 17 maggio ore 19.00
A tutta birra.
Degustazione sensoriale di birra artigianale.
A cura di IBIMET

Venerdì 19 maggio ore 17.00
Ogni olio è diverso. Ecco perché.
Analisi della biodiversità recuperata nel comune di Sesto Fiorentino. A cura di IVALSA

Venerdì 19 maggio ore 19.00
Le microalghe una risorsa che ancora non conosci.
Nutrirsi e stare in salute con le microalghe.
A cura di ISE

Uno dei cooking realizzati da Gola Gioconda. Sotto, Vetulio Bondi – vulcanico gelatiere – sarà nostro ospite sabato 20 maggio alle ore 17

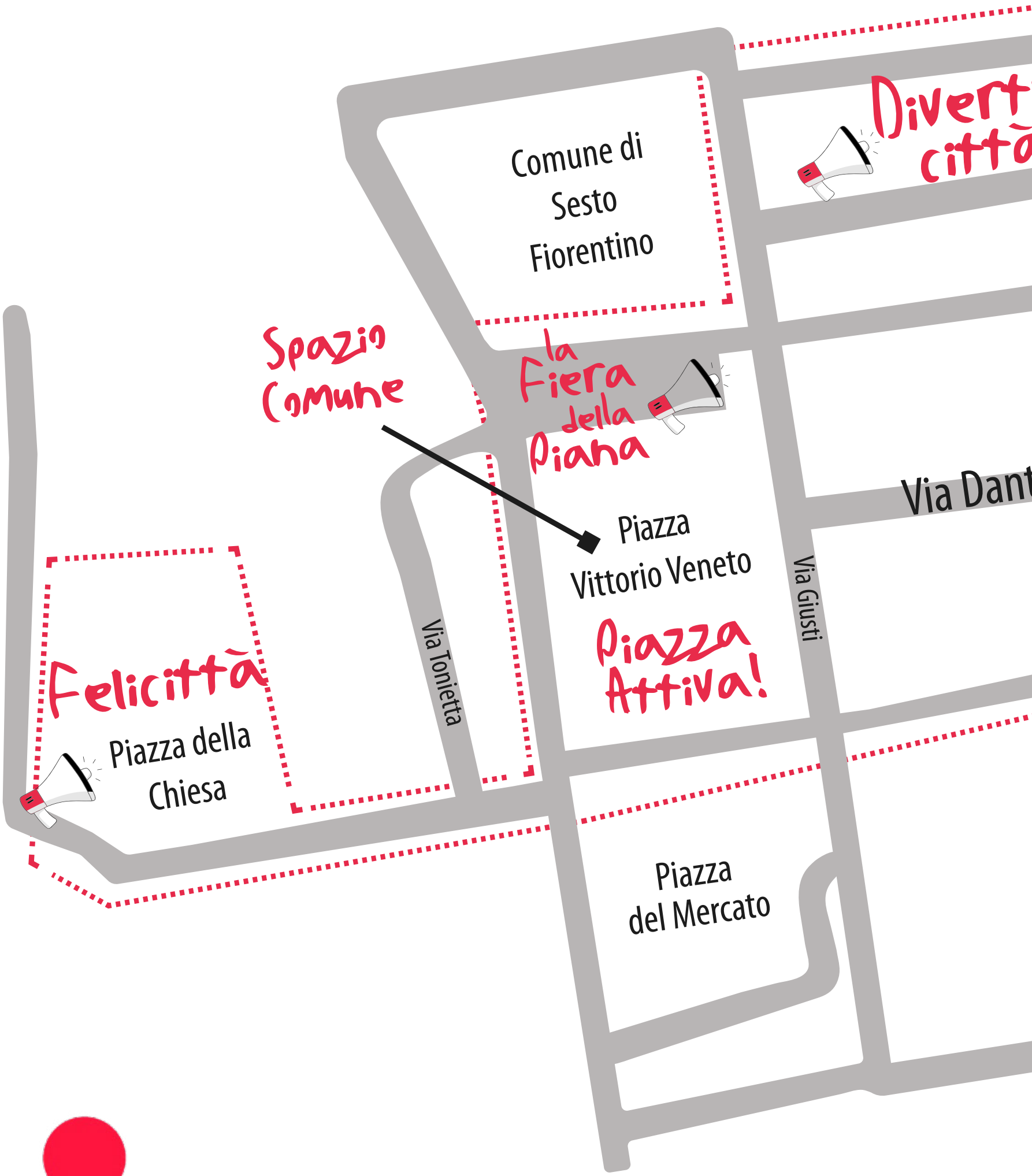
Venerdì 19 maggio ore 21.00
Dal chicco alla farina.
Incontro didattico con Marco Bardazzi dell'omonimo Molino

Sabato 20 maggio ore 17.00
Vetulio Bondi, maestro gelatiere propone il gelato all'olio di oliva extravergine (delle colline sestesi)

Sabato 20 maggio ore 18.00
Cuochi sestesi e dintorni alla prova.
Contest amatoriale sulle ricette tradizionali.
I dolci della credenza.
Una giuria giudicherà i piatti migliori

Domenica 21 maggio ore 17.30
Laboratorio di cucina molecolare.
A cura di OpenLab

Programma a cura di Gola Gioconda in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Sesto Fiorentino, il CNR, OpenLab, il Gruppo Cuochi sestesi e dintorni.


Comune di Sesto Fiorentino
Divert
città
Spazio Comune
la Fiera della Piana
Via Dant
Piazza Vittorio Veneto
Via Giusti
Piazza Attiva!
Via Tonietta
Felicità
Piazza della Chiesa
Piazza del Mercato

Eventi vivaci a Sesto Fiorentino

Gola Speciale
di Maurizio Izzo

GNAMO! Eventi vivaci a Sesto Fiorentino

Orgoglioso di questa vivacità

Lorenzo Falchi: mi piace cucinare ma da quando sono sindaco sono dimagrito

Primavera tempo di fiere, ogni città ha la sua. La prima di Sesto con lei alla guida si chiama "Gnamo!". Premesso che ci piace ma è più un invito o una provocazione?
Beh, storicamente la vera Fiera di Sesto è quella che si tiene alla fine dell'estate. "Gnamo!" è un invito ad uscire, a vivere Sesto, una serie di eventi e occasioni concentrate in una manciata di giorni per scoprire la ricchezza umana, associativa e produttiva del nostro territorio.

Scorrendo il programma si nota davvero la grande vivacità di questo territorio. Associazioni, centri di ricerca, scuole e laboratori e tanto volontariato. Di cosa il primo cittadino sestese si sente più orgoglioso?
Di essere il primo cittadino di un territorio così vivace e così ricco che, pur tra mille difficoltà, riesce a mantenersi socialmente coeso, solidale, dinamico.

Ma veniamo al cibo che poi è la nostra passione. Anche qui un programma "alternativo". Niente chef stellati ma un percorso che va dalle

alghe alle polpette, dal cibo del futuro a quello della tradizione. Dovendo scegliere tra i due quale preferirebbe?
Sono un appassionato del cibo della tradizione, ma sono altrettanto curioso di sperimentare sapori nuovi.
Penso che in piazza avremo un bel mix.

E poi ci sono i rifiuti perché anche il cibo ne produce. Campagne anti spreco, riuso, distribuzione dell'invenduto in scadenza… qualcosa si può fare.
Abbiamo posto come condizione per tutti gli espositori presenti a "Gnamo!" di differenziare i rifiuti che, purtroppo, verranno prodotti, specialmente dalla ristorazione. Come Comune siamo impegnati a promuovere il contrasto allo spreco, sostenendo iniziative mirate, nelle mense scolastiche come a casa.

Ma Lorenzo Falchi cucina? E nel caso c'è una specialità?
Non sono uno chef stellato e, a dire il vero, non ho una specialità, ma cucinare mi piace, e tanto.

Sarà lo stress ma di solito i politici al primo incarico mettono su qualche chilo.
Lei come se la cava?
Beh, in realtà lo stress di questo primo anno ha avuto l'effetto contrario, sono dimagrito…
A presto e buon lavoro, l'aspettiamo allo spazio Gola Gioconda, tra alghe e polpette.

Dal Cnr di Sesto Fiorentino arriva un'invenzione che promette di cambiare drasticamente la produzione di birra. Dietro l'idea due ricercatori italiani e una parola magica: "cavitazione"

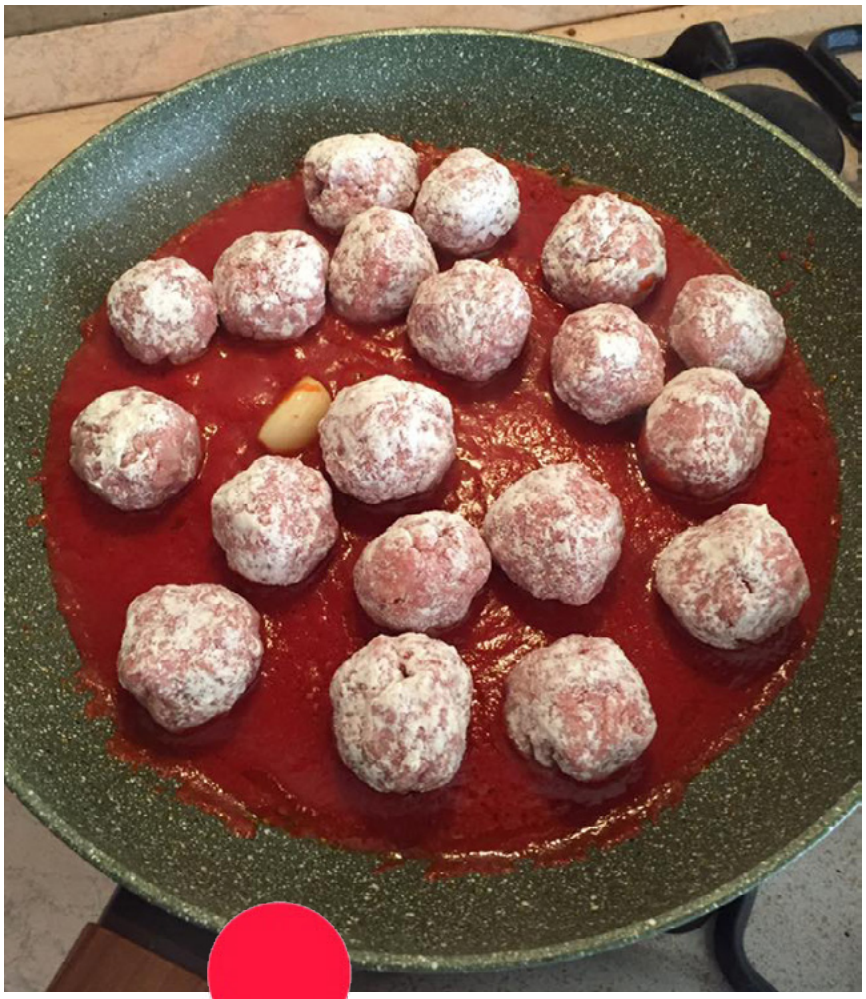
La rivoluzione della bionda

Una birra che viene dal freddo: a ispirare noi italiani sono stati gli scienziati russi. Fa un certo effetto sapere che il principio fisico alla base dello strumento che promette di rivoluzionare la "bionda" (intesa come birra) sia lo stesso applicato nella terra di Putin per costruire un super siluro da guerra. Gli americani invece hanno sfruttato il medesimo fenomeno per creare combustibile verde, gli indiani per depurare l'acqua. In Toscana abbiamo fatto la birra. Sono stati Lorenzo Albanese e Francesco Meneguzzo, due ricercatori dell'Ibimet, Istituto di Biometeorologia del Cnr di Sesto Fiorentino, a brevettare un nuovo strumento che fa risparmiare energia e tempo nella birrificazione. In questo campo i metodi sono rimasti gli stessi per secoli, ma l'invenzione sembra destinata a cambiare drasticamente il processo di produzione, senza mutare ricetta e sapore, assicurano i due studiosi. "Abbiamo fatto apprezzare le birre prodotte per test anche agli altri ricercatori in occasione dell'ultima festa di Natale", dice con un sorriso Francesco Meneguzzo.

C'è un altro aspetto interessante: il nuovo sistema consente di creare in modo semplice ed economico birra per celiaci, a basso contenuto di glutine.
Il nome di questo "macchinario magico" è T.I.L.A., sigla che sta per "Tecnologia innovativa per liquidi alimentari". In parole povere possiamo dire che crea birre "a freddo": non sono necessarie fiamme o resistenze elettriche per riscaldare l'acqua con cui vengono miscelati i cereali nella fase di ammostamento, che attiva gli enzimi contenuti nel malto. Il segreto sta tutto in un termine scientifico, cavitazione, una sorta di bollitura sottovuoto, un acceleratore delle reazioni chimico-fisiche. Spiega Meneguzzo: "Il nostro impianto consiste in un circuito idraulico chiuso, in cui il mosto è spostato grazie all'azione di pompe centrifughe. Il cuore consiste in un 'reattore meccanico' che è costruito da una forte strozzatura – continua – così si genera un fenomeno chiamato 'cavitazione idrodinamica': si creano milioni di piccolissime bolle di vapore, poco più che molecolari". In questo modo il liquido si riscalda e i grani non devono essere pre-triturati, come succede nel metodo convenzionale, ma si polverizzano dentro l'impianto, inoltre non è più necessaria la bollitura successiva, il mosto viene già sterilizzato per effetto della cavitazione.
Il risultato? Il processo dura la metà tempo e impiega il 50 per cento in meno di energia rispetto a una lavorazione tradizionale, mentre i costi sono notevolmente abbattuti.
Non solo. Il metodo si presta per qualsiasi tipo di birra, anche quella per celiaci. "Variando il ciclo – aggiunge lo studioso – è possibile degradare il glutine della birra, senza cambiare ricetta, senza usare procedimenti costosi o che vanno a intaccare il gusto". Il lavoro di ricerca è iniziato nel 2014, grazie al co-finanziamento della Regione Toscana, ha coinvolto anche alcuni birrifici toscani per mettere a punto le ricette e in seguito è nato il prototipo. Intanto c'è chi ha creduto all'idea: un marchio artigianale italiano ha deciso di sperimentare la nuova tecnologia. Se tutto andrà secondo i piani, già quest'estate assaporeremo la prima birra 2.0.

Tutti cuochi a Sesto Fiorentino

LA BELLA ESPERIENZA DI UN GRUPPO FACEBOOK



C'è chi posta la foto del piatto appena sfornato e chi chiede consigli. Chi è già alla fase della sperimentazione e chi chiede la ricetta del tiramisù. Sono oltre 1.500 gli aderenti al gruppo Facebook "Cuochi di Sesto Fiorentino e dintorni", nato qualche anno fa e oggi portato avanti con impegno e passione dai partecipanti e da Rita Nerozzi che in questa fase ne è l'amministratrice. L'idea? Semplice e dunque efficace. Se avete la passione per la cucina e siete di Sesto Fiorentino, ma anche dei dintorni ecco il luogo, virtuale per ora, dove ritrovarsi e scambiare due chiacchere. Ogni giorno sono decine i post e i commenti. Accanto alla foto del piatto c'è sempre la descrizione e a volte anche lo stato d'animo di chi l'ha preparato. I commenti si sprecano ma non sono mai del genere che ormai dilaga in rete. Questo è davvero un gruppo appassionato e mite. Si può anche sbagliare senza essere

Alcune immagini tratte dal gruppo di Facebook "Cuochi di Sesto Fiorentino e dintorni"

insultati, si può non condividere una ricetta senza saltare alla gola dello sventurato autore. Si può invece essere incoraggiati e consigliati. Per noi di Gola Gioconda è stata una fortuna incontrarli e organizzare insieme i due contest inseriti nel programma di "Gnamo!".
L'adesione, ci dice Rita, è stata entusiasta anche se il timore di apparire in pubblico e di essere giudicati c'è. Ma nessun problema noi siamo quelli di Gola Gioconda, per noi la cucina va trattata con "leggerezza e ironia". La giuria comunque c'è ed è composta dal direttore della rivista Maurizio Izzo, dalle giornaliste Daniela Mugnai e Elisa Gentilini (Piana Notizie) e Marco Gemelli, dalla food blogger Coralba Martini. Conduce Luca Managlia. L'appuntamento per conoscerli e vederli all'opera è per domenica 14 maggio ore 18 per il contest sulle polpette e per sabato 20, sempre alle 18 per i dolci.
Il gruppo lo trovate qui:

WWW.FACEBOOK.COM/GROUPS/521283431293907/

Gola Speciale
di Maurizio Izzo

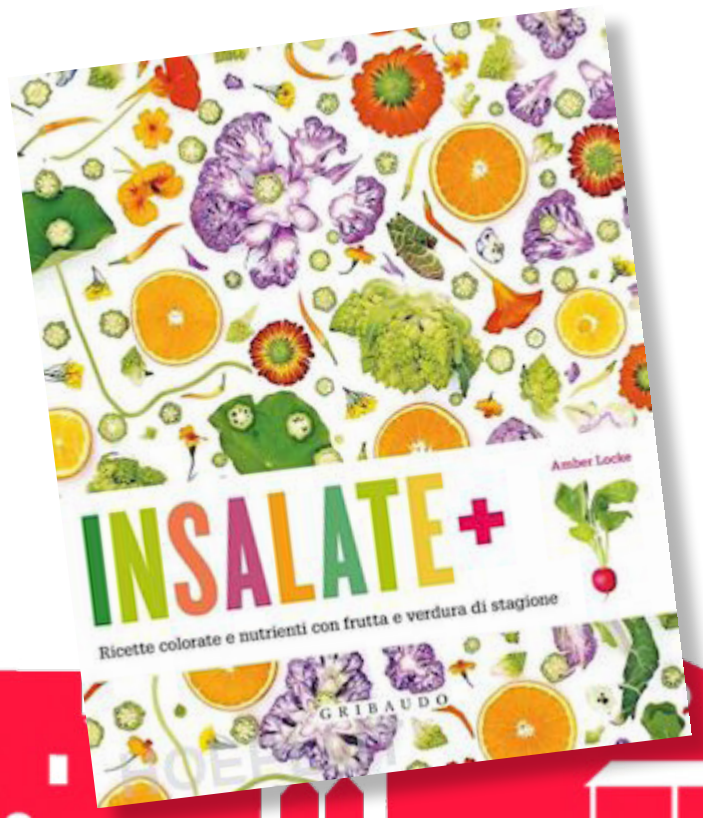
GNAMO! Eventi vivaci a Sesto Fiorentino

Anche i libri parlano di cucina

In programma anche cooking class, letture e presentazioni a cura della Libreria Rinascita. La tradizione, i prodotti naturali, i manuali di cucina, le letture ispirate dalle ricette e viceversa, la cucina dei mercati.
È un programma ricco quello che la libreria Rinascita porta alla manifestazione sestese e in parte dedicato al mangiare.
Gli incontri sono previsti nel salotto "cultura". Questo il programma.

Giovedì 18 maggio ore 17.30

Carote, arance e cavolo rosso.
Dai libri al piatto.
Cooking class con Sabrina Caterina Rossello, maestra di cucina e di libri.
Sabrina Caterina Rossello fornirà delle idee e spunti su come utilizzare al meglio i prodotti naturali, attraverso i manuali di cucina.



Sabato 20 maggio ore 10.00

Cuoca a domicilio

Letture in cucina con Sabrina Caterina Rossello (personal chef) e Elena Andreini (giornalista). Sabrina Caterina ed Elena ci guideranno attraverso letture e ricette ispirate a:

- Olaf Olafsson, *Il viaggio di ritorno*
- Elio Vittorini, *Conversazione in Sicilia*
- Milan Kubdera, *Lo scherzo*
- Wodehouse, *Il pellicano di Blandings*
- William Kotzwinkle, *E.T. l'extraterrestre*

Sabato 20 maggio ore 17.00

Presentazione del libro di Giulia Scarpaleggia (Juls' Kitchen) insieme a Valentina Dainelli (Blog "Too Much Tuscany").

Giulia Scarpaleggia, food writer , food photographer e food blogger, nata e cresciuta nella campagna tra Siena e Firenze, racconta le sue passioni di storia di vita vera e delle ricette tradizionali di casa, sul suo blog Juls'Kitchen, aperto nel 2009. In questa occasione presenta *La cucina dei mercati in Toscana*, una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari della regione. Un tour attraverso le zone più o meno note di una delle regioni più apprezzate al mondo, dalle strade cittadine di Firenze a quelle piene di fascino e mistero di Volterra, dalla Garfagnana alla selvaggia Lunigiana, dalle colline di velluto della Val d'Orcia a quelle coperte di vigne e olivi nel Chianti.

COMUNE DI
SESTO FIORENTINO

sicrea
eventi e comunicazione

DAL 13 AL 21 MAGGIO

GNAMO!

Eventi vivaci a Sesto Fiorentino

Cultura, sport, solidarietà,
attività per bambini e ragazzi,
expo impresa e territorio.
Stand gastronomici e street food

Nove giorni di festa nelle piazze e nelle strade del Centro

www.gnamoasesto.it

@gnamosestofiorentino

GOLA gioconda

MAGGIO 2017

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, Gianni Carpini, la redazione

Progetto grafico: Paula Becattini

Foto di copertina: Designed by Dashu83 / Freepik; Adobe Stock @ Jultud
Pagina 16: Disegnato da Freepik

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.