

**in questo  
numero:**

**GOLA**  
giococonda

**DICEMBRE 2013**

**Storie indiane**

**Il pranzo di Natale in tre ricette**

**Ops, mi è scappato un ricciarellino**

**Perché il panettone riposa a testa in giù**

**Chi sei? Da dove vieni?**

**Il ristorante vien dalla montagna**

**La storia tra la neve**

**Zaino in spalla**

**Fare la spesa con il cuore**

**Laboratorio del gusto in Tv**

**Le clementine della legalità**

**Gli agrumi in cucina**

**Evaporato in una nuvola rossa**

**Intervista. Alla faccia del colesterolo**

**Intervista. Extravergine, un mondo da scoprire**



**EDITORIALE*****Forconi permettendo***

Forconi permettendo sarà Natale. Diciamo subito che non siamo snob e a noi il Natale piace, con le sue tradizioni, il clima di festa e soprattutto con la bella abitudine dei regali. I regali ci piacciono e siamo certi che anche quest'anno nella scelta non mancheranno tante cose buone da mangiare, sempre forconi permettendo. Il nostro contributo non può essere che quello di dare qualche suggerimento.

Ecco allora in questo numero un intero pranzo di Natale consigliato dal nostro chef di Ops Matteo Brilli, come sempre tanta attenzione alle materie prime e qualche trucco. Il resto ce lo metterete voi se volete fare bella figura. Ma c'è anche la lista dei vini e qualche curiosità sui dolci natalizi. Se poi volete cimentarvi nella realizzazione di un panettone noi vi regaliamo i suggerimenti del nostro pasticciere, ma non ci assumiamo responsabilità. Scherzi a parte l'idea di mangiare un panettone non industriale si fa strada e seppure quelli della pubblicità inonderanno i mercati a ben cercare troverete pasticceri e perfino qualche piccola azienda che ne fa di speciali.

L'abbiamo detto non siamo snob e il Natale ci piace, ma non fino al punto da perdere di vista tutto il resto e allora ecco un viaggio in India, uno sulle strade innevate della Spagna, uno a piedi nel Chianti e per finire l'incontro con un toscanaccio la cui voce accompagna certamente le mattine di molti di voi, Alessandro Masti che ci racconta del suo rapporto con il cibo. Auguri e crediamoci, il 2014 sarà migliore

**SOMMARIO**

<b>Storie indiane</b>	<b>3</b>
<b>Il pranzo di Natale in tre ricette</b>	<b>5</b>
<b>Ops, mi è scappato un ricciarellino</b>	<b>6</b>
<b>Perché il panettone riposa a testa in giù</b>	<b>7</b>
<b>Chi sei? Da dove vieni?</b>	<b>8</b>
<b>Il ristorante vien dalla montagna</b>	<b>9</b>
<b>La storia tra la neve</b>	<b>11</b>
<b>Zaino in spalla</b>	<b>14</b>
<b>Fare la spesa con il cuore</b>	<b>18</b>
<b>Laboratorio del gusto in Tv</b>	<b>19</b>
<b>Le clementine della legalità</b>	<b>20</b>
<b>Gli agrumi in cucina</b>	<b>20</b>
<b>Evaporato in una nuvola rossa</b>	<b>21</b>
<b>Alla faccia del colesterolo</b>	<b>22</b>
<b>Extravergine, un mondo da scoprire</b>	<b>23</b>



*Tante storie che l'India racconta: queste due parlano di donne, del loro rapporto con il lavoro, di un mondo dove lavorare significa ancora e soprattutto procurarsi di che mangiare*

## Storie indiane

### Grazie a una foto

Bangalore è la città più industriale dell'India. Dinamica, nevrotica, in continua espansione. Da qui la tecnologia più evoluta e raffinata parte per tutto il mondo. Chip e microchip, palmari e computer, bit e contro bit una vera e propria esplosione di modernità. Ma anche per questo Bangalore ha bisogno di crescere e crescere vuol dire costruire. E qui anche l'India più tecnologica torna a essere tutt'altra cosa.

Me ne accorgo mentre guardo un cantiere. Stanno costruendo una casa o forse allargano quella che c'è, ma intanto oggi l'obbiettivo è tirare su un muro di mattoni.

Il lavoro impegna con un'organizzazione ferrea tutta una famiglia. I lavori edili in India spesso sono affidati alle famiglie che per questo si spostano da un luogo all'altro per seguire i cantieri. Così anche qui hanno montato tre piccole tende, un telo di plastica blu e adesso sono tutti schierati lungo quell'intermi-

nabile muro in costruzione. Tutti sì ma con un originale dislocazione. Il primo uomo raccoglie le pietre, altri due sono seduti in cima al muro ad aspettare i mattoni. Già i mattoni e chi li porta? Lei, una donna bellissima e esile, alta, perfino elegante nel suo sahari colorato, scalza ovviamente. Fa la spola, tra quello che sembra il marito e gli altri, portando sulla testa il mattone. Lui glielo poggia su un piccolo cuscinetto sulla testa, con delicatezza, poi parte. A volte tiene il mattone con una sola mano. Avanza con sicurezza, l'unica volta che incontra il mio sguardo mentre la fotografo, con una mano leggerissima si aggiusta il velo, come se sulla testa avesse un foulard e non un mattone.

Per fare il percorso impiega un minuto e dieci. Sempre, mai di più, mai di meno. Cinquanta secondi per andare con il mattone e venti per tornare. Siamo stati qui per tre ore e non l'ho mai vista fermarsi. Tre ore nelle quali ha trasportato decine e decine di mattoni in una giornata che immagino uguale a quelle che l'hanno preceduta e soprattutto uguale a quelle che verranno. Certo si sarà accorta della mia



attenzione, tante foto da queste parti non passano inosservate, e come lei se ne devono essere accorti anche altri perché a un certo punto qualcuno si avvicina, c'è un piccolo conciliabolo e alla fine la donna sparisce. Il suo posto è preso dagli uomini. La processione continua.

Mi piace immaginare che sia successo per quella foto. Che l'attenzione di un estraneo abbia fatto dire a qualcuno meglio di no.

Lo so domani quella giovane sarà al suo posto, come sempre, ma se per un giorno una foto le ha risparmiato qualche ora di fatica, ben vengano le foto.

### **Filomena l'operaia**

I gamberetti vanno sgusciati. E anche alla svelta.

Quelli freschi vanno subito al mercato per gli altri c'è un camion. Li mettono dentro alle vasche di ghiaccio e li portano via. Sembra che vadano lontano, molto lontano. Io non lo so dove vanno ma so quanto ci vuole a sgusciare un gamberetto. Va preso con tutte e due le mani, ma a lavorare sono solo i polpastrelli, con una mano tieni ferma la testa e fai scivolare le due dita dell'altra mano. La buccia si stacca e se ne va. Ma a volte ti si infila nelle unghie, a volte ti taglia la punta delle dita. Ci pagano dopo aver pesato i pezzi, gamberi uguale rupie. Tanti gamberi e poche rupie. In una giornata di lavoro metto insieme



quello che equivale a tre dollari. La giornata dura fin che ce la fai, sette, otto, nove ore. Si sta accovacciate nell'acqua che ti scorre sotto le gambe, porta via i gusci, ma ti bagna anche i piedi.

Insomma non è un lavoro facile anche se qui le donne lo imparano presto fin da bambina. L'ho fatto io e lo hanno fatto le mie sorelle, l'ha fatto a mia madre e probabilmente anche la sua. Madaplathuruth è un villaggio di pescatori del Kerala, nel sud dell'India. Non c'è molto da fare qui, gli uomini fanno i pescatori, le donne sgusciano i gamberi o lavorano al telaio. La mia è una famiglia di donne, siamo tre sorelle e io sono l'ultima. Non è stata una bella notizia per mio padre, che voleva un maschio. L'aveva detto in tutti i modi a mia madre ma non c'è stato niente da fare: sono arrivata io. Non è che mio padre ce l'avesse con me o con le donne, è che qui per sposarsi una donna deve offrire la dote alla famiglia

dello sposo. Una cifra che a volte le famiglie povere non riescono a mettere insieme nemmeno in una vita. Senza dote niente marito. Io non riesco nemmeno a pensare cosa sarebbe la vita senza una mia famiglia, significherebbe essere diversa da tutti, essere allontanata dalla casa e dal villaggio. Allora, la dote ci vuole e quei soldi bisogna trovarli. E' stato per questo che le Suore di Santa Elisabetta mi hanno avvicinato per sapere se in casa avevano i soldi per la mia dote ed è stato allora che mi hanno proposto il lavoro alla fabbrica-



ca. Io l'avevo vista la fabbrica, è bianca, grande, con le finestre. Ma non c'ero mai stata.

Mi hanno detto che qui avrei uno stipendio al mese e non al giorno, per otto ore di lavoro, con un giorno di riposo. Che mi insegnano loro e che qui si mangia anche. L'ho raccontato alla mamma e quasi non ci credeva, l'ho detto alle sorelle e mi hanno abbracciata commosse. Ma il babbo no.

E' stato zitto, serio. La mamma dice che ha paura dei commenti del villaggio, che non sta bene che una ragazza lavori a una macchina, insieme a persone che lui non conosce.

Il babbo non ha detto sì. Ma io sono andata. L'ho fatto anche per loro, perché la mamma sia più serena e il babbo possa riposarsi. Questo succedeva un mese fa, il giorno del mio ingresso alla fabbrica. Stasera sono tornata a casa con un foglio e dei soldi. E' la mia prima busta paga. E' la cifra più alta che sia mai entrata in questa casa. Più delle mie sorelle, più dei loro mariti. Più di mio padre. Anche stasera è stato zitto, serio. Non ha detto niente ma penso in cuor suo sia contento. Io lo sono davvero.

*Maurizio Izzo*

# Il pranzo di Natale in tre ricette

*Scritte o in video ecco come passare le feste con Gola*

Albero fatto, presepe pronto, segnaposti comprati. Manca soltanto il piatto forte: che sia la cena della vigilia o il pranzo del 25, il Natale reclama un buon menù, di qualità

con un tocco di tradizione. Noi di Gola Gioconda non solo vi diamo qualche consiglio per scritto, ma vi facciamo vedere



tre ricette per le vostre feste, illustrate dallo chef di Ops Caffè Matteo Brilli. Ops è la nostra seconda casa: il centro multimediale-libreria-caffè-bistrot, nato ormai da un anno e mezzo all'interno del centro commerciale Coop di Ponte a Greve.

## Antipasto: culatello

Guarda il video della ricetta:

<http://youtu.be/ye620YC3Mv0>



Ingredienti: Culatello, Valeriana, Grani di pepe rosa, Olio nuovo.

Il piatto più semplice del nostro menù, ma non per questo povero di sapore. Per prepararlo potete farvi aiutare anche dai vostri bambini. Basta sistemare la



valeriana nel piatto, adagiarvi il culatello e cospargere il tutto con i grani di pepe rosa, per dare un tocco in più. Per finire condite con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

***Buono a sapersi:** il culatello di Zibello, prodotto nella provincia di Parma, vanta la denominazione di origine protetta e una storia antica. Spulciando tra i documenti d'epoca il suo nome spunta intorno al 1735. Il Consorzio prevede che questo salume debba essere prodotto tra ottobre e febbraio, quando la Bassa è avvolta dalla nebbia: il periodo più freddo è quello ideale per il culatello.*

## Primo: mezzelune ripiene di cappone

Guarda il video della ricetta:

<http://youtu.be/hEx6sDDTSQA>



Ingredienti: Farina di semola, Uova, Olio, Farina, Cappone, Bietoline, Burro,

Formaggio di fossa di Sogliano.

Per il nostro primo, serve invece un po' più di esperienza davanti ai fornelli, soprattutto per la preparazione della pasta all'uovo che - una volta fatta - va lasciata riposare in frigo per almeno due ore. Nel frattempo lessate il cappone in un pentolone insieme agli odori. Poi spolpatelo e tritatelo in piccoli pezzetti. Sbollentate le bietoline. Preparate il ripieno delle mezzelune unendo il cappone alle bietole e

aggiungendo sale e parmigiano.

A questo punto stendete la pasta, formate dei dischi con il coppapasta e spennellate con il tuorlo d'uovo. Qui possono entrare in gioco i vostri bambini: mettetevi al centro dei dischi un po' di impasto e chiudete la pasta formando delle mezzelune, che chiuderete con la punta della forchetta. Una volta cotte le mezzelune in acqua bollente, condite con il burro fuso, disponetele nel piatto e guarnite il tutto con scaglie di formaggio di fossa.



**Buono a sapersi:** il cappone, secondo la normativa europea, deve essere allevato per almeno 140 giorni e castrato 70 giorni prima della vendita. La sua alimentazione deve essere costituita da cereali per almeno il 75%.



## **Secondo: cotechino fasciato al cavolo nero e purè allo zafferano**

Guarda il video della ricetta:

<http://youtu.be/BKtS945vMhA>



**Ingredienti:** Cotechino, Cavolo nero, Pasta sfoglia, Sugo di porcini, Patate, Latte, Burro, Zafferano.

Sbollentate il cavolo nero, stendete la pasta sfoglia e spellate il cotechino. Fatte queste operazioni preventive, fasciate il cotechino con le foglie di cavolo nero, arrotolate il tutto con la pasta sfoglia e chiudete bene alle due estremità. Mettete il vostro cotechino in una teglia e spennellate con il tuorlo d'uovo tutta la parte superiore della pasta, per poi spolverarla con i semi di papavero. Adesso è tutto pronto per la

cottura: in forno a 190 gradi per circa trenta minuti. Avete giusto il tempo di preparare il purè. Lessate le patate, passatele e unite, in una pentola messa sul fuoco basso, il latte caldo, il burro e la bustina di zafferano. Amalgamate il composto con la frusta, fino a quando non avrete ottenuto un composto cremoso e privo di grumi. Infine scaldate la salsa di porcini disponetela sul piatto e adagiatevi sopra il cotechino tagliato a fette. Servitelo accompagnato dal purè allo zafferano.

**Buono a sapersi:** il cotechino prende il nome dalla "cotica", la cotenna di maiale che insieme a carne, spezie ed erbe aromatiche costituisce questo insaccato. Secondo un proverbio lombardo "El bun cudeghin el va mangià col cugiarin", ossia il buon cotechino va mangiato con il cucchiaino.

### **E il dolce?**

Rimaniamo ligi alla tradizione: panettone. Per scoprire come nasce il dolce simbolo delle feste date un'occhiata alla prossima pagina....



## **Ops, mi è scappato un ricciarellino**

Panettone, panforte e ricciarelli, tutti artigianali. Il Natale arriva anche a Ops (caffetteria-libreria-bistrot-spazio eventi) all'interno del centro commerciale Coop di Ponte a Greve. David, il pasticciere di Ops Caffè, da settimane è al lavoro per creare i dolci tradizionali delle feste, da assaggiare seduti a un tavolino oppure da portare a casa in una bella confezione. Il panettone di Ops è disponibile in due formati: 100 grammi o 750 grammi. Ci vogliono più di 24 ore perché questo dolce esca dalle cucine di Ops. Dopo aver preparato il lievito, il primo impasto rimane in cella di lievitazione per dodici ore a 25 gradi. Poi scatta la seconda fase: vengono aggiunti gli ingredienti che danno il caratteristico sapore al panettone, canditi, uvetta, zucchero, burro e uova. Dopo che il composto ha riposato per un'ora è messo negli stampi e reinserito in cella per altre sei ore. Infine viene cotto in forno e lasciato raffreddare.

**Alla scoperta dei dolci natalizi:  
come vengono creati dai mastri  
pasticceri**

**Perché il panettone  
riposa a testa in giù**

Ogni dolce natalizio ha il suo segreto. Il panettone è appeso a testa in giù per evitare che si afflosci come un soufflé venuto male, i ricciarelli sono sorvegliati minuto per minuto da un mastro pasticciere perché non perdano la loro caratteristica forma ovale, la frutta candita dei cavallucci è senza conservanti, il panforte viene lavorato a mano. L'unico "braccio" meccanico è l'impastatrice elettrica. Il resto del lavoro è affidato a un team di pasticceri, tre per squadra, che seguono la produzione in ogni fase: dalla scelta degli ingredienti, alla messa in forma dell'impasto, fino alla cottura in forno.

Siamo nel quartier generale del gusto, a Collesalveti, venti chilometri a ovest di Livorno: qui il Panificio Toscano, azienda nata nel 1956 da un piccolo forno fiorentino divenuto con il passare degli anni grande, ha il suo terzo stabilimento dove produce dolci e ghiottonerie. Panettone, panforte, ricciarelli e cavallucci: quest'anno i dolci natalizi creati nei laboratori di Collesalveti sono in vendita nei supermercati Unicoop Firenze di mezza Toscana, con il marchio

"Banco del gusto", garanzia di freschezza e artigianalità. Dal forno, dritti fino allo scaffale, è proprio il caso di dirlo.

La produzione è soltanto su ordine. Settimana dopo settimana vengono stabilite le quantità da sfornare, in modo tale che il consumatore trovi nel supermercato prodotti sempre freschi. Per quanto riguarda il panettone, ad esempio, nel giro di quattro giorni il simbolo del Natale è pronto per essere gustato: il primo giorno viene impastato, quello successivo infornato e lasciato riposare, il terzo imbutato a mano e, infine, il quarto è pronto per la spedizione.

Dalla scelta degli ingredienti alla fine della cottura sono necessarie circa 28 ore per sfornare il tipico dolce milanese, ormai diventato simbolo nazionale del Natale. Prima viene impastato, poi messo in forma e deposto nei pirottini, i caratteristici contenitori marroni. Dopo averlo fatto lievitare, entra in forno dove rimane per circa un'ora. Il composto alto poco meno di una mano aumenta a dismisura, gonfiandosi più del doppio. Ma siamo solo a metà dell'opera. Molto importante è ciò che succede dopo: una volta cotto, il panettone ha bisogno di un "riposino" prima di essere vestito a festa, con cellophane e fiocco rosso d'ordinanza. Il panettone è sottoposto a un lento processo di raffreddamento naturale, durante il quale è lasciato capovolto per mantenerne la classica forma bombata. Operazioni che richiedono alta qualità degli ingredienti e soprattutto tanto impegno.

"Amo lavorare il panettone - ci confida Roberto

Lazzereschi, uno dei pasticceri del Panificio Toscano, mentre è impegnato nelle lavorazioni dei dolci - bisogna metterci tanta passione. La preparazione è molto complicata, serve attenzione". Anche i ricciarelli hanno bisogno di qualche cautela in più. "Tanto dipende dal lavoro del pasticciere - spiega Stefania Giusti, responsabile qualità

del Panificio Toscano - le mandorle, dopo essere state tritate, possono avere una resa diversa: l'impasto perciò deve essere controllato costantemente, altrimenti il rischio è che il dolce, una volta messo in forno, perda la sua forma ovale". La produzione del Panificio Toscano è importante per quantità, ma attenta alla qualità: il panettone non ha emulsionanti, impiegati normal-

mente nei dolci industriali per allungare la data di scadenza, per i ricciarelli vengono impiegate, oltre all'albume d'uovo e all'arancia candita, soltanto mandorle, senza l'aggiunta di farine di leguminose, al contrario di quanto succede per molti prodotti in commercio. La frutta candita, infine, non è trattata con anidride solforosa, un additivo chimico impiegato nell'industria alimentare per la conservazione della frutta.

*Gianni Carpini*



## Chi sei? Da dove vieni?

### Considerazioni sulle origini di ciò che mangiamo

Se dal continente americano non avessimo importato pomodori e mais non avremmo la dieta mediterranea e nemmeno la polenta che ha sfamato intere generazioni. Semplici considerazioni a margine delle polemiche sulle origini dei prodotti e su una presunta superiorità delle materie prime nostrane, che niente ha a che vedere con la necessità di effettuare controlli severi su tutto ciò che viene prodotto per l'alimentazione. L'Italia, come il resto dei paesi sviluppati, dipende ormai in gran parte dalle importazioni anche per quanto riguarda le materie prime alimentari. Arriva dall'estero il 40% del latte e della carne, il 50% del grano, il 20% del mais e l'80% della soia. Ci manca, complessivamente il 30% di quello che mangiamo e quindi lo dobbiamo far arrivare da fuori,

spesso anche da molto lontano. D'altra parte se volessimo far da soli oggi la nostra dieta sarebbe composta più o meno da un cesto di insalata o verdura di stagione, un bicchiere di vino, un pollo e un po' di frutta. Ortofrutta, vino e pollame sono infatti gli unici set-



tori agroalimentari in cui siamo autosufficienti. Le materie prime girano il mondo, contaminano le abitudini, sono oggetto di affari e speculazioni. Ancora qualche cifra, se la quota di grano duro (quello per fare la pasta) che importiamo è del 30% quella di grano tenero è addirittura del 60% (la farina classica), arriva soprattutto da Canada e Stati Uniti. Difficile che riusciate a mangiare un legume prodotto in Italia, ne importiamo il 90%. La nostra produzione ormai si limita alle tipicità per il resto chiediamo all'America e all'Oriente. Per l'olio d'oliva abbiamo qualche possibilità in più visto che l'80% del consumo è prodotto in Italia, gli oli di semi invece per 2/3 sono importati. Su insaccati, prosciutti compresi, visto che esportiamo anche il prodotto finito i numeri parlano da soli.



Vendiamo oltre 11 mila tonnellate di bresaola e non basterebbero tutti gli animali allevati in Italia per produrla. In questo, come in altri

casi, la tutela la garantisce il marchio IGP che non può però nascondere la verità sul fatto che gran parte della carne usata per produrre la bresaola della Valtellina viene dagli Stati Uniti. Per finire in dolcezza, lo zucchero di cui una volta eravamo grandi produttori e esportatori e che oggi invece importiamo per oltre il 50% avendo chiuso 15 dei 19 stabilimenti che lavoravano la barbabietola.

Per chi volesse saperne di più segnaliamo la campagna "Origini trasparenti" lanciata da COOP e il sito <http://www.e-coop.it/cooporigini>

**SENTITI UNICO**

CHIANTI CLASSICO DAL 1710

IL GALLO NERO HA UNA STORIA E UN CARATTERE UNICI AL MONDO. PROPRIO COME TE.  
Condividi con noi i tuoi momenti unici e speciali usando l'hashtag #sentitunico

## Il ristorante vien dalla montagna

*Un rifugio di alta quota è atterrato in piena città. A Firenze il Rifugio del Ghiottone*

### *Che cos'è il Toscana Winter Park*

Mettere gli scarponi da sci in riva all'Arno, da Natale a Carnevale, è possibile. Lo Styl Toscana Winter Park è il villaggio invernale di Firenze, alla sua seconda edizione, dove sciare, pattinare sul ghiaccio, fare snowtubing. È aperto fino al prossimo 2 marzo all'esterno dell'Obihall (lungarno Ado Moro). Accanto alla pista da sci lunga 80 metri, alta 10 e larga 12, c'è una pista di pattinaggio sul ghiaccio, al coperto, grande 18 metri per 36. Ospita i maestri di sci della montagna toscana che propongono iniziative e corsi di avviamento allo sci, oltre alla baita-ristorante e a un'area commerciale. L'anno scorso il winter park ha richiamato oltre 50mila presenze. La maggior parte dei visitatori è rappresentata da under 16, bimbi e ragazzi che spesso hanno vissuto il loro debutto sugli sci proprio sulla pista allestita nell'area ex Kontiki. L'entrata è gratuita, le attività sono a pagamento. Informazioni, orari e costi su [www.toscanawinterpark.it](http://www.toscanawinterpark.it).



“Senza di lei non saprei come fare: cucina di tutto. Fa i cappelletti a mano, uno ad uno, prepara le torte, il vin brulé, perfino le pizze per i bimbi che vengono qui a festeggiare il loro compleanno”. Valentina gestisce insieme alla famiglia questo rifugio di alta montagna, ma “atterrato” alle basse quote della città. Parla con toni entusiastici della sua cuoca



Daniela e il motivo è presto spiegato. Basta scorrere il menù, che varia di giorno in giorno, per rimanere a bocca aperta e con lo stomaco in subbuglio per l'appetito. C'è la polenta con il cinghiale in umido, il bollito accompagnato dalle immancabili salsine, i tortelli di patate preparati secondo la migliore tradizione mugellana e ancora le pappardelle e tante torte. Ma non cadete in confusione. Nonostante questo tipo di cibarie richiami da vicino l'aria delle alte vette, qui siamo nel cuore della piana fiorentina, a due passi dal fiume Arno e dai viali cittadini. Ac-



canto all'Obihall, nell'ex area Kontiki, da inizio dicembre è spuntata una baita costruita tutta in legno: 110 metri quadrati che ospitano un ristorante con un'ottantina di tavoli e un terrazzino esterno. È il “Rifugio del

ghiottona”, vera novità dello Styl Toscana Winter Park, il villaggio invernale che per il secondo anno consecutivo porta a Firenze una pista di pattinaggio sul ghiaccio, la più grande della città, e una pista dove sciare, fare pratica con i maestri del sistema neve toscano e cimentarsi nello snowtubing scivolando a bordo di enormi ciambelle gonfiabili. Per riposarsi e riscaldarsi un po’ ci sono le bontà del rifugio, dove fare uno spuntino, cenare ogni giorno o pranzare durante i weekend e le festività.

Un ristorante che vien dalla montagna: cuoca, cibi e golosità arrivano da Firenzuola e dal ristorante Jolanda, sessant’anni di storia alle spalle e tanti buongustai presi per la gola. Allo Styl Toscana Winter Park arrivano così le specialità mugellane. Tortelli, tagliolini, cappelletti: tutta la pasta è fatta in casa. Poi c’è la selvaggina, il cinghiale, la lepre, il capriolo, senza dimenticare il dolce, sempre realizzato dalle abili mani della cuoca Daniela. Ce n’è per tutti i gusti: dallo strudel alla Sacher torte, passando per il tiramisù e la torta cioccolato e pere. Per i grandi ci sono tutte le bevande del montanaro (vin brulé, bombardino e affini) per i più piccoli c’è la pizza, oltre alla possibilità di organizzare compleanni e festicciole con gli amici in un ambiente riscaldato e affacciato sulla pista da sci. In cantiere c’è anche una novità che farà contenti molti genitori. “Stiamo pensando di sfruttare anche il nostro terrazzino esterno - racconta Valentina - per organizzare una sorta di *après-Ski* alla fiorentina, durante il quale bere liquori per riscaldarsi e mangiare qualcosa di buono”.



**RADIO TOSCANA**  
Una radio, una regione.

**RADIO TOSCANA.**  
SCHIETTA COME TE.  
FM 104.7-88.0

C'è una radio schietta come te. Intrattenimento con telefonate in diretta, notizie in tempo reale da tutta la regione, buona musica e buonumore. Radio Toscana: la Toscana in diretta.

07.00 **Primo Piano**  
a cura della redazione di Radio Toscana

08.00 **Masti Sciò**  
con Alessandro Masti

11.00 **Artemio. La cittadella viola alla radio**  
con Giacomo Guerrini e Niccolò Ceccarini

12.30 **Succede in Toscana**  
edizione della mattina, a cura della redazione di Radio Toscana

13.00 **Quarto Piano**  
con Francesco Barilli e Gabriele Giustri

14.00 **La Nanni e Giovanni**  
con Gala Nanni e Giovanni Ciappelli

15.00 **Te lo dico io**  
con Jonathan Mensi e Leonardo Canestrelli

18.00 **Succede in Toscana**  
edizione della sera, a cura della redazione di Radio Toscana

19.00 **Quarto Piano**  
con Francesco Barilli e Gabriele Giustri

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



**Styl Toscana Winter Park**

Pista da discesa  
con neve vera

Pista di pattinaggio

Corsi per bambini

**Fino al 2 marzo 2014**  
Obihall, lungarno Aldo Moro

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

Un evento organizzato da



**OBI Hall**  
TERRAZZO AL CINGHIOLE

Sponsor Tecnici



In collaborazione con



## Cultura e medioevo sulle strade della Castiglia-Leon

# La storia tra la neve



Io lo avevo detto. E non era nemmeno una previsione difficile, basta saper leggere un po' le carte meteo e ascoltare i bollettini. Infatti c'era un'allerta per tutta la zona di Madrid e la Spagna centrale.

Ma noi siamo ottimisti e abbiamo deciso di partire lo stesso: come si dice, ormai siamo in ballo e quindi balliamo. Anzi andiamo in moto dove avevamo previsto da tempo, preparando un bel viaggio e prenotando con anticipo. Location di questa mini avventura la Castiglia-Leon, con un round robin (cioè un itinerario che inizia e finisce nello stesso punto) che ha base a casa di un caro amico italiano che abita nei pressi di Madrid.

Il risveglio di stamani quindi non ci ha colto di sorpresa: lo sguardo fuori dalla finestra spazia su case e campi imbiancati dalla nevicata di stanotte. Il caffè diventa l'occasione per una ripianificazione del tragitto e la cucina si trasforma nella nostra sala briefing. Carte, tv accesa sul canale meteo, pc collegati ai navigatori gps per impostare le variazioni

necessarie. Per me la preparazione è quasi più divertente dell'esecuzione...

Il cambiamento principale è il trasferimento della prima tratta da strada statale ad autostrada, dove l'efficiente servizio spazzaneve ha già garantito una sicura percorribilità. Poi si vedrà, l'importante è giungere a Salamanca, la nostra prima tappa, senza patemi d'animo, dato che abbiamo moto stradali non equipaggiate con gomme da neve. In sostanza ci



attendono 250 km, nemmeno tanti, e al massimo in 3 ore, se tutto va bene saremo a destinazione. Nelle borse c'è già tutto l'occorrente per i giorni di trasferta, ma vista la situazione decidiamo di indossare subito antipioggia e protezioni impermeabili per guanti sopra al caldo abbigliamento tecnico. Scendiamo nel box, apriamo la serranda e liberiamo il passaggio dai dieci centimetri di neve prima della strada. L'ingresso della circonvallazione nord è a pochi minuti e passando accanto all'aeroporto di Barajas prendiamo la M40 e poi la A6 e AP51.

Dentro di me ripeto "io lo avevo detto" quando cominciano a cadere i primi, sostanziosi, fiocchi di neve. Forse il tempo ci vuole ricordare che stiamo passando da Avila che mi dicono è il capoluogo di provincia più alto della Spagna, 1130 mslm. Per fortuna passiamo alla svelta e quando imbocchiamo la A50 il cielo è meno minaccioso, anzi via via diventa meno grigio e fa capolino un accenno di sole. L'autostrada finisce proprio alle porte della città, e passando il Rio Tormes entriamo trionfalmente a Salamanca, con un bel sole che non riesce tuttavia a riscaldare l'aria frizzantina. Lasciamo le moto in un garage nei pressi dell'hotel, che in perfetto stile turistico si affaccia sulla piazza principale. Non è originale nel nome, Plaza Mayor, ma è veramente stupenda.





Un breve giro pomeridiano conferma la fama di cui gode questa città, densa di monumenti, di storia e di cultura: la sua università è la più antica di Spagna ed è anche una sua ricchezza economica.

Arriva velocemente l'ora di cena e la scelta cade su un ristorante asturiano di fronte all'hotel: Mater Asturias. (Nota: questo specifico ristorante è stato da poco sostituito da una paninoteca, ma è possibile trovare altri locali della stessa catena in tutta la Spagna). La gastronomia asturiana ha un suo preciso carattere, deciso di sapori e basato sia su carne che pesce. E ovviamente tutto viene accompagnato dal sidro di mele, la bevanda tipica di questa terra, di cui è uno dei maggiori produttori. Nelle sidrerie asturiane viene servito tradizionalmente con il rituale (escanciar) che prevede di versarlo con la bottiglia



tenuta in alto sopra la testa e il bicchiere sotto la vita, in modo da far sgorgare la carica gassosa. Qui il mescolatore umano è rimpiazzato da un marchingegno che rende comunque spettacolare il riempimento del bicchiere. La tavola si divide in due: per me un vassoio di polpette di vari tipi e dall'altra parte un imponente piatto di polpo con patate e verdure. Il finale è unico però, con una crostata di frutta con gelato alla crema. Non è quello che si mangerebbe in una trattoria tipica asturiana, ma ci permette di andare a dormire con uno stomaco soddisfatto. Dopo due giorni ci attende la meta successiva, attraverso due tappe intermedie lungo la strada.

La prima è Segovia che raggiungiamo via statale N-110, in quanto la neve ormai è solo nei campi e sulle montagne. Procediamo con calma, godendoci il paesaggio tipico di questa zona, dove spesso l'occhio spazia senza trovare tracce di attività umana. Dopo uno spuntino al volo nei pressi del celebre acquedotto romano, tuttora una vera e propria meraviglia ingegneristica e architettonica, ci rimettiamo in sella per raggiungere la seconda tappa: è il caratteristico paesino di Sepulveda, che ha il pregio di essere al termine di una strada che presenta curve motociclisticamente notevoli. Puntiamo infine su Pedraza, il paese che ci ospiterà per i prossimi due giorni. E' un borgo medievale perfettamente conservato, ai piedi della Sierra de Guadarrama. Si entra

### Il "vino" delle Asturie

Il sidro, era già conosciuto in epoca romana con il nome di "pomaria", mentre gli arabi lo conoscevano come "siserio". Bevanda protetta dall'omonima Denominazione di Origine, ha una bassa gradazione alcolica, tra i 4 e i 6 gradi (in altri paesi anche fino a 8°), e si ottiene dalla fermentazione del mosto fresco e naturale delle mele, frutto che abbonda nella regione. Si utilizzano mele di diverso tipo, acide, dolci e amare, ma non da tavola. Dopo la fermentazione del mosto, che dura 6 mesi, la bevanda viene imbottigliata per la vendita. Contiene solo anidride carbonica derivata dalla fermentazione, la gradazione minima è di 4,5°. Si accompagna bene ai diversi piatti tipici locali, e soprattutto al formaggio Cabrales. Si beve in "culinos", versata nei tipici bicchieri da piccole brocche di ceramica. Una celebrazione tradizionale è la "espicha", o apertura delle botti.

attraverso una stretta e bassa porta ad arco e poi la cosa migliore è percorrere a piedi le tre strade principali e le viuzze trasversali. In alto, dopo la piazza con i bassi porticati in legno (Plaza Mayor...), un gioiello usato anche come set per film e spot pubblicitari, si staglia il castello. C'è tutto quello che può





servire per disegnare una suggestione di qualcosa quasi fuori dal tempo.

Anche stavolta le nostre strade si separano a cena: mare da una parte e terra dall'altra. Mentre il mio compagno opta per un riso al nero di seppia io scel-



go un saporito stinco di maialino al forno con patate. Il ristorante è proprio accanto al nostro hotel, e come quest'ultimo si distingue per un ambiente

Info su Salamanca

<http://www.salamanca.es/>

Hotel Petit Palace Las Torres  
Plaza Mayor 26 y C/ Concejo 4  
37002 Salamanca

<http://it.hotelpetitpalacelastorres.com/>

Segovia. Anche se adesso la componente turistica è cresciuta (ha anche un canale tv sul suo sito) merita fare una sosta alla storica Meson de Candido, un ristorante famoso per il Cochinillo asado (maialino al forno). Situato in posizione strategica giusto ai piedi della parte più spettacolare dell'acquedotto, il locale stesso è un gioiellino.

Plaza Azoguejo 5  
40001 Segovia

[www.mesondecandido.es/](http://www.mesondecandido.es/)

Info su Pedraza

[www.pedraza.info/](http://www.pedraza.info/)

Hotel Ospederia de Santo Domingo  
C/Matadero 3  
40172 Pedraza (Segovia)

[www.hospederiasantodomingo.com/](http://www.hospederiasantodomingo.com/)

Restaurante Hostería de Pedraza  
Calle Matadero, 1

40172 Pedraza de la Sierra (Segovia)

[www.restaurantehosteriadepedraza.com/](http://www.restaurantehosteriadepedraza.com/)

accogliente, dove la pietra si alterna al calore del legno. E siccome di calore ce n'è davvero bisogno scegliamo un tavolo vicino al grande camino dove scoppietta allegro il fuoco di ceppi. Cucina tradizionale, semplice e saporita, che ci ispira un finale al bancone in legno del bar dove ci gustiamo un profumato brandy, tanto non dobbiamo guidare. Dopo un altro giorno passato ad esplorare luoghi e paesini del circondario è il momento del ritorno verso la capitale. Il Puerto di Somosierra, a quota 1440m è il passo che ci fa lasciare la provincia di Segovia per entrare nella comunità di Madrid, c'è ancora neve sui picchi e ai lati, ma ormai ogni timore si è dissolto e procediamo spediti verso casa. Il traffico che aumenta ci indica che ormai siamo quasi arrivati: peccato avrei quasi voglia di voltare la moto e tornare indietro....

*Dino Giannasi*

eventi editoria allestimenti multimedia

**Via di Gramignano, 70 50013 Campi  
Bisenzio (FI)**

**tel. 055 8953651 - fax 055 8953843**

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



rinomati rossi a partire dal Chianti Classico Docg nelle versioni annata e riserva.

### Seconda tappa: Rietine

Oltrepassato Meleto s'incontra Rietine, ricordato come centro di stesura e redazione di documenti ufficiali. Lo si evidenzia in alcune carte dell'Abbazia di Coltibuono, nella prima parte del secolo XI. Nel 1039 è documentato infatti a Rietine l'atto di cessione dei diritti sul distretto di San Marcellino da parte di Azzo di Geremia Ricasoli al fratello.

Ci sono tuttavia altre date importanti: nel 1196 l'Abate di Coltibuono compra da due coniugi i diritti su alcuni coloni di Rietine e ottiene il patronato sulla locale Chiesa di S. Maria, fino ad allora appartenuto ai Ricasoli.

Nel 1258 invece Ranieri dei Ricasoli di Meleto acquista da un tale Guarnellotto di Tornano un podere lavorato da Ugolino da Rietine. In ogni caso durante il Medioevo i signori della zona furono i Ricasoli i quali annoveravano molti possedimenti, fra cui il Castello di Stielle sotto la cui giurisdizione ricadeva Rietine. Le origini sono però etrusche. Un insediamento sarebbe stato presente nell'area fin dal terzo secolo a.C.

### Terza tappa: Rocca di Castagnoli

Eccoci, dopo Meleto e Rietine, alla terza realtà vinicola del nostro percorso. Vi si arriva camminando tra le vigne, passando dentro e ammirando i filari, fino a che non s'intravede la Rocca. Castagnoli e il Chianti



Classico sono legati a doppio filo: nel 1924 l'azienda è infatti una delle fondatrici del Consorzio Vino Chianti Classico.

Risalendo all'indietro nel tempo Rocca di Castagnoli lega il suo nome alla famiglia Ricasoli e prima ancora - siamo nel '700 - alla famiglia Tempi, lodata dal Granduca Pietro Leopoldo per il buono stato dei poderi e le condizioni di vita dei contadini.

Le radici affondano all'epoca etrusca, anche se le prime fonti documentali precise ci rimandano all'Alto Medioevo, grazie a una serie di documenti di compravendita del regesto di Coltibuono. Siamo nel 940 d.C., regno di Ottone IV. Tre secoli dopo, nel 1203, Castagnoli, sotto la municipalità di Gaiole, entra nella Lega del Chianti, dunque in ambito fiorentino.

Chiudiamo gli occhi e immaginiamo: all'armonia di questo luogo, così come lo viviamo oggi, corrisponde il rumore di aspre battaglie che, fra fine XV e metà XVI secolo, videro senesi e fiorentini ora vinti, ora vincitori l'uno contro l'altro. Dopo la caduta di Siena la Rocca entra a far parte del Granducato di Toscana e,

Un tempo, circa 4 milioni di anni fa, nell'area dove attualmente è ubicata Gaiole c'era il mare. Un braccio largo circa 30 chilometri, esteso verso sud est per almeno 80. Fra le zone emerse, oltre ai rilievi di Monte San Savino, la Montagnola senese e il Monte Amiata, c'erano i Monti del Chianti.

I corsi d'acqua dei Monti del Chianti portavano con sé e depositavano vari frammenti di rocce, soprattutto grossi ciottoli di arenaria di tipo quarzoso, nonché resti fossili che si ritrovano anche oggi nei corpi rocciosi di quest'area.

Il mare, col tempo, si ritirò determinando una stratificazione verticale delle rocce date soprattutto da arenarie cui si alternavano sabbie, argille e conglomerati. Ritirandosi lasciò campo all'acqua dolce, artefice di incisione vallive. L'attuale assetto geomorfologico dell'area senese, di cui fa parte l'intorno di Gaiole, costituisce perciò un unicum per la Toscana. Una specificità che, per quanto riguarda i Monti del Chianti, la Val d'Orcia, la Montagnola senese, va a formare siti di geodiversità da tutelare e valorizzare, capaci come sono di raccontare la genesi di un territorio.

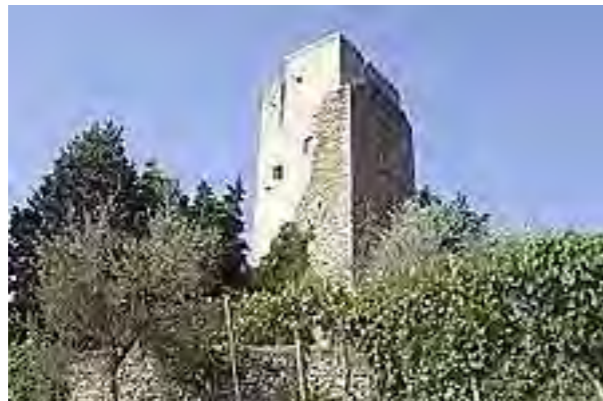
in tempi di minore tensione, conosce il susseguirsi di importanti famiglie: gli Orlandi, i Piccolomini e i già citati Tempi e Ricasoli.

L'attuale proprietà ha reso Castagnoli una efficiente realtà vitivinicola, grazie a una cantina di vinificazione moderna e all'invecchiamento in legno dei rossi nelle cantine della rocca medievale.

### Quarta tappa: Barbischio

La bella sensazione che si prova arrivando a Barbischio è che il tempo si sia fermato, sia rimasto come sospeso in un'epoca che non è l'attuale. I ruderi della torre del castello, la chiesa di San Jacopo, il molino ai piedi del castello stesso si armonizzano con l'abitato e con il paesaggio circostante. Centrale nella storia di Barbischio è il ramo Battifolle della famiglia dei conti Guidi, che di Barbischio furo-

no signori nei secoli XIII-XV. In particolare si ricorda Guido di Ugo di Battifolle contro il quale si



ribellarono gli abitanti in quanto - scrive il Villani nella Nona Cronica - poco propenso a governare e molto attento al fascino femminile: *malo reggimento [...] facea a' suoi fedeli d'opera di femmine.*

Barbischio viene citata per la prima volta all'inizio del Mille, per diventare successivamente sede di atti notarili e luogo di un mercato che doveva essere piuttosto importante. Nel 1086 Barbischio è documentata come Castellare, ovvero come castello ormai sprovvisto di fortificazioni. Dopo i Battifolle, Barbischio passa ai Ricasoli. Nel 1478, grazie all'invasione aragonese nel Chianti, viene occupata da truppe napoletane.

Oggi, dopo un periodo di grande decadimento, il paese gode dei favori di un turismo non massivo, capace di coniugare storia ed enogastronomia.

#### Quinta tappa: Gaiole

Eccoci infine a Gaiole, prima di chiudere l'anello, poggiata sulla zona collinare a ridosso della parte meridionale dei Monti del Chianti. Attraversa Gaiole il torrente Massellone, il maggior affluente dell'Arbia. Il terziere di Gaiole è nella storia l'estremo lembo della parte fiorentina, rappresentata dalla Lega del Chianti. Fin dall'XI secolo Gaiole è ricordata come mercato dove le persone si scambiano bestiame e masserizie. Nel tempo si sviluppa un centro dedito alla gestione di empori e botteghe fino a che nel 1350 diventa comune.

Intorno a Gaiole si sviluppa una fitta teoria di castelli, soprattutto per le necessità difensive della Repubblica fiorentina verso Siena e per le necessità di comunicazione stradale verso il Valdarno Superiore. La contesa fra Firenze e Siena inizia fin dal 1176. I confini fra le due Repubbliche saranno sancite prima con la pace di Fonterutoli (1201) e due anni dopo con il lodo di Poggibonsi. La Lega del Chianti, divisa



nei terziere di Castellina, Radda e, appunto Gaiole, potenza a fine strategici molti dei castelli della zona. Lo stesso fa Siena nel suo versante. Per cui

troviamo intorno a Gaiole tutta una serie di castelli e tutta una serie di percorsi decisamente interessanti.

#### Ultima tappa

Dopo circa tre ore siamo di nuovo a Meleto dove posiamo zaino e macchina fotografica e ci rifocilliamo con pane, salumi e vino. L'itinerario è stato effettuato sui sentieri numerati 56 (da Castello di Meleto a Rocca di Castagnoli), 54/b e 54 da Rocca di Castagnoli a Barbischio e poi di nuovo 56 da Barbischio a Gaiole e quindi a Castello di Meleto. Non ci sono state particolari difficoltà, c'è stata piuttosto la consapevolezza di aver camminato fra vigne e storia in uno degli angoli più affascinanti della Toscana enologica. E, dopo un tragitto così affascinante, quel pane, quei salumi e quel vino hanno un sapore ancora più vero.

Cristiano Maestrini

## Vino, prodotti tipici e artigianato

Insieme al comprensorio di Radda, Gaiole si distingue, nel panorama produttivo del Chianti Classico, per l'altezza dei suoi vigneti (mediamente 400-450 metri sul livello del mare). Ciò significa avere nel calice un Classico elegante e di buona vena acida (uno dei fattori determinanti per l'invecchiamento). Gaiole fa parte dei comuni che vinificano Gallo Nero (gli altri sono San Casciano, Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa, Greve, Radda, Castellina, Poggibonsi, Castelnuovo Berardenga).

Qui ha origine uno dei rossi più rinomati a livello italiano e internazionale. Il vitigno principe è il sangiovese, capace di regalare nelle annate migliori, vini che sanno davvero emozionare. Alcune sono le date essenziali da ricordare: il 1712, anno dell'editto del Granduca Cosimo III, che di fatto sanciva i confini del Chianti Classico; il 1924, anno di costituzione del Consorzio di tutela; il 1967 per il conferimento della Doc (denominazione di origine controllata); il 1996 quale anno del riconoscimento del Classico come Docg autonoma.

Il vino non è tuttavia il solo gioiello della zona. Non a caso oggi si parla di 'oro verde' per indicare l'olio extravergine d'oliva che pure a Gaiole trova una straordinaria connotazione in fatto di proprietà alimentari e doti organolettiche. La tradizione continua con l'arte dei maestri norcini, in particolare per i salumi ottenuti dalla razza cinta senese. E poi c'è l'artigianato tipico con una sua rilevanza in botteghe e negozi incentrati sulla lavorazione artistica della ceramica, sulla tessitura manuale di antichi telai, su oggetti in ferro e più in generale su oggettistica

↑  
U  
↑  
↑  
ops  
CAFFÈ  
B  
U  
Z  
Z  
O



## SERVIZIO CATERING

- Coffee Break
- Feste organizzate
- Pranzi a domicilio
- Cene di gala
- Cerimonie
- Cene private

**Centro Commerciale  
Ponte a Greve**  
Viuzzo delle Case Nuove, 11  
50145 Firenze  
tel. 055 19990783  
[opscaffè@opscaffè.it](mailto:opscaffè@opscaffè.it)



***Pasta, olio, vino e biscotti in vendita per un fine benefico***

## Fare la spesa con il cuore

Tum, tum. Anche una confezione di pasta fa battere il cuore. L'olio extravergine è solidale, il vino dà una mano a chi ne ha bisogno, i biscotti aiutano progetti internazionali. La spesa non è soltanto intelligente, ora diventa *solidal*. Nei 104 punti vendita di Unicoop Firenze arrivano i prodotti del Cuore, una novità nata quest'anno dalla collaborazione tra la cooperativa dei consumatori, una delle più grandi d'Italia, e la Fondazione "Il Cuore si scioglie", impegnata dal 2010 nella solidarietà internazionale e in una serie di iniziative sul territorio toscano e italiano: adozioni a distanza, contributi per le mense dei poveri gestite da Caritas e Arci, progetti per costruire panifici in Burkina Faso, per recuperare palazzi sequestrati alla malavita in Calabria e costruire sportelli di ascolto sanitario a Pisa.

Per sostenere le idee e le azioni di questa onlus

### ***Il pane della pace e papa Francesco***

È un salame di Colonia Caroya?", ha scherzato papa Francesco riferendosi all'insaccato molto apprezzato in Argentina. Monsignor Roberto Rodriguez, vescovo argentino e socio onorario del Movimento Shalom, stava porgendo a Sua Santità un sacchetto bianco. Al suo interno il pane Shalom, il "pane della pace", nato grazie a un progetto della Fondazione "Il Cuore si scioglie" e del Movimento Shalom. A Lumbia, in Burkina Faso, è nato un panificio che dà lavoro alla popolazione locale e aiuta l'orfotrofito costruito accanto alla struttura produttiva. "È molto meglio il pane Shalom del salame, perché si moltiplica per i poveri d'Africa", ha commentato papa Bergoglio, una

volta che il vescovo Rodriguez ha spiegato nei dettagli l'iniziativa.

Il pane della pace arriva anche in Toscana e si potrà acquistare fino al 31 dicembre in un centinaio di punti vendita di Unicoop Firenze. Si tratta di una baguette intrecciata, con semi di sesamo: si conserva bene e piace molto, basti pensare che nella prima settimana della campagna sono state vendute oltre 10mila confezioni. Il ricavato sarà destinato a un nuovo progetto portato avanti a quattro mani dalla Fondazione "Il Cuore si scioglie" e dal Movimento Shalom: l'apertura a Koupela, sempre in Burkina Faso, di un terzo panificio, dopo quelli di Lumbila e Fada N'Gourma. Nascerà all'interno di un complesso che vedrà la realizzazione di una scuola primaria per l'alfabetizzazione e di una foresteria.

con un semplice acquisto è nata la linea a marchio "Tum Tum - i prodotti del cuore", realizzata grazie a fornitori toscani e materie prime di qualità. La pasta ad esempio, fusilloni, conchiglioni, penne e paccheri, è prodotta seguendo metodi tradizionali, con trafilatura al bronzo, dal Pastificio Panarese di Siena. Il vino invece è un Morellino di Scansano docg, fatto con uva Sangiovese al 95 per cento e Alicante al 5 per cento; l'olio extravergine d'oliva (confezione da 500 millilitri) proviene dalle colline del Montalbano e vanta l'indicazione di origine protetta "Il Genio", legata proprio alle terre di Leonardo da Vinci.

Per addolcire il palato ci sono i biscotti di pasta frolla, ricoperti di glassa al cioccolato bianco e nero. La loro forma non poteva che essere una: quella di un cuore. Vengono creati dall'azienda



agricola Fattoria Casanova di San Miniato, in provincia di Pisa. Ai prodotti per la tavola si aggiungono altre creazioni, *made in Tuscany*: i quadernoni a righe e a quadretti, realizzati da un'azienda fiorentina, l'eco-borsa per la spesa in cotone e le piante di Anthurium decorate con un cuore che richiama il simbolo della Fondazione.

La campagna di solidarietà andrà avanti fino al prossimo 31 dicembre in ventiquattro punti vendita sparsi in tutta la Toscana. Fuori dagli scaffali del supermercato, sei sezioni soci Coop si sono mobilitate per sostenere la Fondazione "Il Cuore si scioglie". Volontari e consiglieri hanno creato una collezione di oggetti fatti a mano, in collaborazione con le realtà produttive locali, messi in vendita durante la settimana di raccolta fondi nei centri commerciali.



## **Laboratorio del gusto: In Tv l'incontro tra chi produce e chi cucina**

Lo chef Diego Spatari Tironi è il protagonista di una nuova rubrica televisiva, sei puntate all'interno del programma **Informacoop**, dedicate alla presentazione di altrettanti prodotti e alla loro trasformazione. I prodotti sono scelti tra quelli dei fornitori Unicoop Firenze, in larga parte toscani, il luogo della trasformazione il ristorante "Laboratorio del gusto" all'interno della Coop di Novoli dove si faranno le riprese. In ogni puntata sarà realizzato un menù completo, dall'antipasto al dolce, interamente realizzato con prodotti toscani. In onda dal 25 gennaio.

**Informacoop si vede su:**

**RTV 38 il sabato alle 14.00 (replica domenica 23.05)**

**ITALIA 7 il sabato alle 17.30 (replica domenica 8.05)**

**TOSCANA TV il lunedì alle 13.15**



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

**Il Centro<sup>o</sup> Ponte a Greve è tra i più dinamici centri commerciali di Unicoop Firenze.**

**All'interno della galleria si trova OpS, acronimo di Open Space: il primo centro di produzione multimediale situato dentro un'area commerciale, con aree di libero accesso, una libreria, una caffetteria, un auditorium, free wi-fi, corsi ed eventi.**

**Viuzzo delle Case Nuove 9, int. 10  
50018 Ponte a Greve - FIRENZE (FI)  
Tel. 055 8953651  
www.opscentro.it**



**Fiera primavera**  
Dal 4 al 13 aprile 2014

**Padiglione Espositivo**  
Piazza Vittorio Veneto  
In Piazza Vittorio Veneto l'area dedicata allo shopping con oltre 3 mila metri quadri di spazi espositivi

**La via dei Sapori**  
Via Dante Alighieri  
Le eccellenze, la tradizione, le novità: un percorso enogastronomico nel centro della città

**La Piazza della Solidarietà**  
Piazza della Chiesa  
Qui le associazioni di volontariato del territorio si presentano e parlano di progetti e attività

**La Piazza dei Bambini**  
Piazza Ginori  
Un'area dove poter giocare e divertirsi con spettacoli e laboratori, lettura animata e filastrocche illustrate

[www.lafieradiprimavera.com](http://www.lafieradiprimavera.com)

## Le clementine della legalità



La frutta non è tutta uguale, non solo perché c'è quella più buona, quella biologica, quella a chilometro zero ma soprattutto perché c'è anche quella più giusta. E' il caso delle clementine della legalità che i giovani della cooperativa La Valle del Marro Libera Terra producono. La cooperativa nasce grazie alle leggi sulla confisca dei beni delle mafie che assegna nel 2004 proprio a questo gruppo di ragazzi le terre della Piana di Gioia di Tauro in Calabria.

Da allora una lunga storia di lavoro, di intimidazioni, di difficoltà superate che ha portato la cooperativa a dare lavoro a 12 persone più altre 25 nei periodi di maggiore impegno. Grazie agli accordi con i Gruppi di acquisto solidale e la Coop le clementine sono in distribuzione con il marchio "le clementine della legalità".



### Gli agrumi in cucina

#### Insalata di arance, sedano e finocchi

Ingredienti per 4 persone: quattro arance, due finocchi, 200 grammi di cuore di sedano bianco, 3 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe

#### Preparazione

Pulire bene finocchi, privandoli delle foglie esterne più dure, e tagliarli nel senso della lunghezza. Affettateli finemente così come il cuore di sedano. In una ciotola a parte marinare per pochi minuti finocchi e sedano col sale pepe e olio.

Nel frattempo sbucciate le arance al vivo, tagliando il frutto a spicchi, eseguite l'operazione su di una ciotola, in modo da recuperare il succo che ne fuoriesce. Disponete su un piatto di portata i finocchi e il sedano con gli spicchi d'arancia adagiati sopra e condite con il succo d'arancia emulsionato con l'olio della marinatura delle verdure.

Vino consigliato: bianco secco leggero.

#### Gelatina di arance

Ingredienti: 6 arance, 500 ml di spumante dolce, 1 bustina di vanillina, gelatina in fogli per 700 ml, zucchero q.b.

#### Preparazione

Spremere le arance e versare il succo, che deve essere circa 500 ml, in un pentolino insieme allo spumante, la vanillina e la quantità di zucchero desiderata. Incominciare solo con qualche cucchiaino, si può aggiungere comunque dopo. Far bollire il tutto per 10-15 minuti in modo da concentrare il miscuglio della terza parte.

Nel frattempo far rinvenire la gelatina in fogli in acqua fredda. Verso la fine della cottura assaggiare per controllare la quantità di zucchero ed eventualmente aggiungere un po' mescolando accuratamente. Spegnerne il fornello, aspettare qualche minuto, strizzare la gelatina e scioglierla nel miscuglio ancora caldo. Far raffreddare e poi versare nello stampo scelto. Mettere in frigorifero per una notte. Al momento di servire, rovesciare il dolce sul piatto di portata. Se fate fatica a staccarlo dalle pareti dello stampo, immergete lo stampo in acqua calda per pochi secondi.

## Evaporato in una nuvola rossa

*La cucina secondo Fabrizio De André*

“Farsi dare le scodelle da Vittorina”, “Comprare il basilico per il pesto”, “Comprare le lasagne”. Sono alcuni degli appunti di Fabrizio De André a testimonianza di una passione che ebbe fin da piccolo: quella del cucinare. Faber era molto meticoloso. Annotava tutto, spesso in fogli di quaderno, con una grafia elegante. Nel sito della Fondazione che porta il suo nome ([www.fondazioneandrea.it](http://www.fondazioneandrea.it)) troviamo a tal proposito testimonianze e documenti decisamente interessanti. La prima cosa che salta agli occhi sono i menù stagionali. Per ogni stagione si trovano tre varianti con delle costanti precise. Si insiste sulle vellutate (di sedano, di asparagi, di pomodori, di gamberi) e sulle zuppe, sul pesce (spigole, sogliole, dentice, orata) e sulla cacciagione (fagiano, cinghiale). Non si cita mai la pasta, non trovano posto i dolci. Subito dopo il sito offre una serie di ricette, alcune sviluppate punto per punto come nel caso della zuppa di aragosta in crosta, altre solo elencate negli ingredienti, nei tempi di cottura e nelle temperature del forno. Si va dai moscardini affogati alla salama da sugo, passando per l'orata alla paesana. Insieme alla campagna e all'astrologia, la cucina era la vera passione di De André. Una passione da esercitare, per non essere derubricata come mero esercizio teorico. È uno dei motivi per cui nel 1975 Fabrizio e Dori Ghezzi acquistano la Tenuta dell'Agnata in Sardegna, nei pressi di Tempio Pausania, trasformando lo 'stazzu' - ovvero un appezzamento in stato di abbandono - in una azienda agricola di centocinquanta ettari, dove si allevano vacche da



latte. “Mi sento più contadino che musicista - scriverà tempo dopo - questo è il porto, il mio punto d'arrivo. Qui voglio vivere, diventare vecchio”. In maniera graduale all'Agnata si allevano vitelli e maiali, si coltiva l'olivo e la vite, si semina l'orto, si producono uova. Uno dei ruderi viene trasformato in dispensa e cella frigorifera. Un altro diventa la cucina. Ed è qui che Faber crea il suo laboratorio culinario. Oggi l'Agnata è un prestigioso hotel dove si è avuto cura di lasciare intatte le strutture così come le aveva volute il cantautore genovese ([www.agnata.com](http://www.agnata.com)), compreso il meraviglioso giardino con betulle, glicini, mandorli, limoni, sughere, ginestre, violette e gelsomini. La vite americana si arrampica fitta sui muri delle abitazioni.

De André amava profondamente la Sardegna e la sua gente. Un amore che neanche il sequestro di quattro mesi sul Supramonte riuscì a scalfire. Di se stesso diceva: “Ho un cervello che si adatta alla necessità di vivere tranquillo e di non perdere l'autostima, senza andare in depressione”. Questo lo salvò.

Non fosse diventato un artista famoso Fabrizio avrebbe vestito i panni dell'avvocato. Ma di fare l'avvocato non ne aveva proprio voglia e allora probabilmente avrebbe mollato tutto per inventarsi ristoratore.

In qualche misura passione e lavoro si sono ritrovati in Creuza de ma, uno degli album più importanti della musica leggera (leggera?) italiana, scritto e cantato in genovese. Era il 1984 e Fabrizio apriva in maniera straordinaria la via alla musica etnica. Nel testo che dà il titolo all'intero lavoro il cibo è continuamente evocato: dai piatti più normali che i marinai trovano a tavola fino alle cervella di agnello, alle 'ali' di spigola e alla “levre de cuppi” (cioè il gatto!). E non manca il vino, che trasforma la taverna dell'Andrea in una barca degli ebbri di rimbaudiana memoria, barca che permette, bicchiere dopo bicchiere, di navigare persino sugli scogli.

Oggi Faber avrebbe avuto poco più di settant'anni. Forse avrebbe attaccato la chitarra al chiodo da tempo. Forse si sarebbe dedicato interamente ai suoi animali, alle sue piante, alle sue ricette. Di certo non lo si sarebbe visto per nessun motivo al mondo in qualche trasmissione dedicata alla cucina d'autore. Sarebbe interessante piuttosto ricordare De André non solo attraverso le sue canzoni ma anche attraverso i suoi menù stagionali e le sue ricette, con una cena preparata da chef sensibili alla complessa personalità del personaggio.

Che dite, la mettiamo in piedi questa serata?

**ENOTRIA**  
BERE & MANGIARE

**ENOTRIA enoteca & ristorante**

Via delle Porte Nuove, 50  
50144 FIRENZE  
tel. 055 354 350  
enotria@enotriawine.it  
www.enotriawine.it  
<http://enotriawine.wordpress.it/>

**Incontro con Alessandro Masti,  
35 anni di radio e di dieta**

## Alla faccia del colesterolo

*Che ci fai sulla copertina di un libro di ricette?*

Sì, in effetti è un po' strano, proprio io che se parlo di cibo è per lamentarmi, per ricordare tutti i miei malanni, io che combatto con il colesterolo e che le prelibatezze le posso solo sognare. Ma tutto nasce proprio dal colesterolo, anzi "alla faccia del colesterolo" che poi è il titolo del programma che Leonardo Romanelli conduce insieme al sottoscritto su Radio Toscana.

*Da lì è nata l'idea del libro?*

Si con Leonardo decidemmo che accanto al programma che ha tante rubriche, una sul vino, una sugli eventi e l'attualità, uno sui programmi tv, ci fosse anche una striscia quotidiana con una ricetta. "La ricetta del giorno" è diventato così un programma quotidiano ma anche l'ispirazione per questo libro.

*A parte gli scherzi qual'è il tuo rapporto con il cibo?*

Io sarei anche una buona forchetta, purtroppo la salute mi blocca. Fosse per

me sarebbero tutti primi piatti, tortellini e lasagne, ma mi devo accontentare di zucchine lesse e pasta all'olio. Qualche volta trasgredisco e poi mi sento in colpa, oppure mi concedo un tortellino all'olio e poi mi sento anche fesso perché il tortello mi fa male lo stesso e all'olio fa anche un pò senso. Insomma sono uno alla "vorrei ma non posso".

*Anche in radio si moltiplicano i programmi dedicati alla cucina. Cosa ne pensi?*

Sono anche io meravigliato da questo proliferare di cuochi e ricette. Da una parte parliamo tutti i giorni di gente che non ce la fa a arrivare alla fine del mese e poi sono tutti a cucinare e soprattutto a mangiare. Sarà per consolazione, magari per compensare le preoccupazioni o forse solo per darsi fiducia e speranza.

Però che tutti ora siano esperti di cucina mi lascia un po' perplesso.

*Quando hai cominciato a lavorare in radio?*

Sono 35 anni che sono alla radio, lo so sarebbe l'ora di andare in pensione ma questo ditelo alla Fornero. A parte i 3 anni di RTL 102.5 gli altri li ho passati in radio fiorentine e adesso a Radio Toscana, per quanto possa sembrare strano parlare alla radio è diventato un lavoro, il mio per lo meno.

*Com'è cominciato?*

Provai a fare radio perché mi dissero che si imbrocava. Dissi: vo alla radio,



### Una ricetta al giorno

365 ricette, una al giorno, come il titolo della trasmissione che Leonardo Romanelli tiene su Radio Toscana. L'idea parte proprio da quella collaborazione e mette insieme i suggerimenti che il critico gastronomico ha dato agli ascoltatori nell'arco di un anno. Ricette semplici e a volte più elaborate, perché i giorni non sono tutti uguali ma con la certezza di fare sempre le cose alla maniera giusta. Qualche esempio? le semplicissime penne al salmone (fatte senza la panna), la ricetta vera della ribollita o quella impegnativa per le lumache. Un'idea di Toscana Comunica in vendita (12 euro) anche nei supermercati Unicoop Firenze.

quando imbrocco smetto. Ecco sono sempre qui. Ora conduci il programma della mattina è sempre stato così?

No, ma questa è la fascia che preferisco. Come dicono qui, ho il mio pubblico di casalinghe, "le donnine".

*Poi ci sono le serate...*

Si quella è l'altra parte del mio lavoro che mi dà grandi soddisfazioni. L'incontro con il pubblico in occasione di eventi, serate, manifestazioni.

*Prossimi appuntamenti?*

Il 31 sono al ristorante "Casa matta" di Firenze (via Aretina), con la musica di Alex e Andrea, il cabaret, gli scherzi, il cenone. Un fine anno classico.

*Oggi pasta all'olio?*

Sì pasta all'olio.

*Ma almeno lo scegli buono?*

Quello sì, ci sto attento, olio extra vergine di oliva delle colline di Scandicci.

Buon appetito

**A colloquio con Lamberto Baccioni**

## Extravergine, un mondo da scoprire

Incontriamo Lamberto Baccioni a Ops. È una fredda e nebbiosa giornata di dicembre. L'argomento è l'olio extravergine di oliva. Davanti a una tazza di caffè vogliamo capirne un po' di più da una persona che ha una esperienza decennale consolidata.

*Come nasce la sua passione professionale e personale per l'olio?*

Mi sono laureato in tecnologia alimentare a Milano. Fare vino ed olio, applicando nuove tecnologie, mi ha sempre dato una grande soddisfazione, per il piacere di condividere con i produttori la passione di trasformare la luce del sole in gioia e piacere per il palato.

*Di cosa si occupa oggi?*

Propongo soluzioni personalizzate ai produttori che desiderano ottenere oli di alta gamma e di aiutarli nel raggiungimento dei loro obiettivi con l'affiancamento e con la formazione. Cerco di contribuire alla diffusione della cultura dell'olio d'oliva. Sto costituendo una rete di produttori di eccellenza a cui vorrei offrire un metodo di valorizzazione, per premiare i loro sforzi e ottenere una equa remunerazione.

*L'extravergine per un produttore, l'extravergine per un consumatore: ci sono distanze da colmare?*

La mancanza di una figura professionale per il settore oleario, analoga a quella dell'enotecnico per il settore enologico, e la frammentazione della produzione, non hanno consentito lo sviluppo di un modello produttivo adeguato alle aspettative dei consumatori, da una parte, e lo sviluppo di una cultura dell'olio dall'altra. Credo che i produttori dovrebbero accorciare la filiera cercando di capire quali sono le aspettative dei consumatori e farsi promotori di una crescita della



cultura dell'olio attraverso una azione di informazione e formazione. La forte presenza di grandi società di confezionamento e commercializzazione ha bloccato il mercato su prodotti di qualità merceologica, penalizzando i consumi di prodotti di alta gamma per i quali non esiste un linguaggio descrittivo del loro valore sensoriale, come per esempio è avvenuto nel caso del vino.

*Come riconoscere, acquistare e usare l'olio adatto alle proprie esigenze?*

Bisogna saper individuare gli oli per le varie esigenze. Oli di qualità standardizzata e certificata, per frittura e cottura e per un generico uso a crudo, senza particolari aspettative sensoriali, offerti con denominazioni qualificanti da marche consolidate attraverso organiz-

zazioni commerciali credibili e affidabili. Oli di alta gamma, differenziati, per uso a crudo come promotori di sapore, offerti da produttori qualificati che confezionano il loro prodotto, dichiarandone l'origine e le caratteristiche sensoriali, assumendosene la responsabilità con la dichiarazione "prodotto e confezionato da....", mettendo in etichetta le loro coordinate di contatto, affidandosi a strutture commerciali di alto livello di professionalità.

*Quali sono le caratteristiche organolettiche che ritiene fondamentali in un buon extravergine?*

Ovviamente deve essere privo di difetti. Colore: da verde con riflessi dorati a giallo dorato con riflessi verdi. Profumo: di erba tagliata oppure di foglia o frutto di pomodoro. Aromi retro-nasali di vegetali, di semi o di frutta. Gusto: amaro e sentore chemestetico di piccante, entrambi equilibrati e non troppo intensi, che si prolungano nel tempo con rotondità di corpo, senza note astringenti. Limpido o velato ma senza sedimenti.

*Come giudica l'extravergine toscano in rapporto agli altri oli italiani?*

Ogni regione italiana ha una sua storia olivicola fatta di cultivar tipiche e da condizioni pedoclimatiche specifiche. Su questi fattori ambientali si è innestata l'innovazione tecnologica che ha portato a produzioni oleicole qualificate. Il livello qualitativo toscano è mediamente buono, con punte di eccellenza, dove le condizioni ambientali sono favorevoli e il desiderio di primeggiare ha sostenuto gli investimenti nel rinnovo degli oliveti, dopo la gelata del 1985, e nell'innovazione tecnologica degli impianti di estrazione, di stoccaggio e di confezionamento.

Le nostre numerose cultivar tradizionali come frantoio, moraiolo, pendolino, leccio del corno, normalmente raccolte in una fase di maturazione precoce, danno oli saporiti con sentori di erba tagliata ed aromi di cardo e carciofo. Ciò che talvolta manca sono note profumate

che attirino i consumatori come avviene con i migliori oli siciliani di Nocellara del Belice, di Tonda Iblea o di Biancolilla.

Certamente l'olivicoltura toscana ha risentito delle gelate che, dall'85 in poi, hanno lasciato in vita fragili e stentati polloni nati dal piede, poco produttivi e inadatti alla raccolta meccanizzata, che penalizzano la qualità e soprattutto i conti economici delle nostre aziende. Inoltre, la tradizionale mescolanza di cultivar rende pressoché impossibile la raccolta selettiva e programmata, nel momento ottimale di maturazione, per ciascuna varietà.

*Conoscere l'olio buono: quali sono i format che ha ideato?*

Mi sono innanzitutto reso conto che bere l'olio è utile al tecnico analista ma inaccettabile e inutile per un consumatore inesperto. Parlare dei pregi nutrizionali degli oli d'oliva è utile per sostenere il vantaggio degli oli d'oliva da utilizzare al posto del burro, della margarina e degli oli di semi. Non serve a giustificare l'extra costo necessario per pagare l'impegno produttivo di un olio d'oliva di eccellenza. Parlare della funzionalità sensoriale degli oli di eccellenza, come valore aggiunto, senza sperimentarne le proprietà in maniera opportuna mi pare uno sterile esercizio accademico. Allora mi sono posto il problema di come far comprendere a un consumatore, ancora non particolarmente esperto, come cambia il profilo sensoriale del cibo a seconda dell'olio d'oliva aggiunto. Ho quindi ipotizzato una scala sensoriale, delicato -

### *Chi è Lamberto Baccioni*

Sposato dal 1970 e padre di tre figli, Lamberto Baccioni è nato a Firenze il 15 settembre 1949. Dopo la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita all'Università degli Studi di Milano per oltre 20 anni lavora su temi legati alla trasformazione dei prodotti alimentari e alle operazioni unitarie nei processi alimentari: soprattutto per la produzione del vino e dell'olio d'oliva.

Dalla fine degli anni '70, come specialista di ricerca e sviluppo in Alfa Laval, sviluppa l'applicazione di scambiatori di calore e separatori nella lavorazione dei succhi d'uva e dei vini. Coordina inoltre progetti di ricerca nel settore della produzione di olio d'oliva, in particolare per l'estrazione da paste denocciate, per la gramolazione in gramole ermetiche e nello sviluppo di decanter a basso consumo di acqua. Dedicava una specifica attenzione ai proble-



mi ambientali della produzione di olio d'oliva, realizzando negli anni '80 la prima installazione per utilizzare le acque di scarico come fertilizzante e il primo

impianto integrato di produzione a "impatto zero" con il riciclo dell'acqua vegetale, l'essiccamento della sansa e la sua combustione per la produzione di energia.

Dal 2003 al 2010, in qualità di manager della Business Unit Olive Oil, assume la responsabilità globale su tutti gli aspetti tecnici e commerciali dell'applicazione delle macchine Alfa Laval. Autore di numerosi articoli di tecnica enologica ed olearia su riviste tecniche e scientifiche ha partecipato a convegni e seminari divulgativi tenendo corsi in istituti universitari e professionali e centri di formazione italiani ed esteri. È membro dell'Accademia dei Georgofili, dell'Accademia della Vite e del Vino, dell'Accademia dell'Olivo e dell'Olio e dell'Accademia Italo Argentina dell'Olivo.

Nel 2010 costituisce la società Agrivision, che fornisce impianti oleari disegnati sulle esigenze del cliente e consulenza tecnica per la produzione di oli di eccellenza. Agrivision organizza inoltre eventi oleo-gastronomici con il format registrato del "Convivio dei sensi dell'olio" e corsi di formazione di tecnica e tecnologia per la filiera olearia.

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



profumato - saporito, che si articola in un crescendo di intensità per gli aspetti di amaro e piccante e registra l'odore/aroma come terzo elemento, che normalmente raggiunge il suo massimo, con valori intermedi di amaro e piccante.

Per far provare direttamente la funzionalità sensoriale degli oli d'oliva di eccellenza, ho sperimentato, negli ultimi tre anni, in una decina di occasioni con circa 700 commensali, il format del "Convivio dei sensi dell'olio" in cui offro ai partecipanti una serie di 7 oli, a cui do il valore delle 7 note, da aggiungere a semplici cibi della nostra tradizione gastronomica che vengono serviti

senza olio.

Invito i partecipanti ad assaggiare i cibi prima dell'aggiunta di uno o più oli e di riassaggiarli dopo, per verificare, con la vista, l'odorato, il gusto e il tatto, come il



loro profilo sensoriale è cambiato.

Normalmente il primo assaggio è fatto con coppette di riso bollito caldo sul quale si possono valutare gli effetti dell'aggiunta dell'olio molto efficacemente, essendo neutro per colore, odore e sapore. Oltre che istruttivo, ho verificato che il Convivio dei sensi è anche divertente e coinvolge i commensali in animate discussioni sugli effetti sensoriali degli oli.

*Come giudica le varie zone della Toscana in fatto di olio d'oliva?*

Vi sono alcune zone in cui le varietà presenti, le condizioni pedoclimatiche, gli investimenti per il rinnovo

degli oliveti e degli impianti di estrazione, la cultura della qualità produttiva e l'immagine tradizionale del prodotto hanno portato il livello attuale della produzione a valori molto alti e alla conseguente remunerazione dei produttori. Tipico è il caso della zona del Chianti Classico. Vi sono altre zone collinari dove si hanno le condizioni per produzioni di eccellenza, come sulle pendici dei monti della Calvana, nei dintorni di Calenzano. Così sui colli intorno a Carmignano e sulle pendici del Montalbano oppure nei dintorni di Reggello fino alle pendici del Pratomagno o sulle pendici nord dell'Amiata dove regna indiscussa

l'olivastra Seggianese. Altre zone, più vicine al mare, con terreni meno idonei e cultivar meno pregiate, presentano criticità e non sempre riescono ad esprimersi agli stessi livelli.

*Infine: quali sono i piatti che predilige in accompagnamento all'extravergine d'oliva toscano?*

Provando a immaginare un semplice menù potresti dire: crostini di cavolo nero, ceci e fagioli zolfini lessati, la ribollita, il baccalà al forno con aglio e rosmarino, la tagliata di bistecca con valeriana e pecorino e il tortino di cioccolato amaro con sorbetto alla mela verde.

C. M.



DICEMBRE 2013

Supplemento a Gola Gioconda on line.  
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.  
© 2013 Sicrea srl, tutti i diritti riservati.

Direttore responsabile: Maurizio Izzo  
Redazione: Gianni Carpini, Dino Giannasi,  
Cristiano Maestrini.

Pubblicità: Sicrea srl, tel. 055 8953651