

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

# GOLA

## gioconda

n° 1 anno 2009 - 2,50 euro

sped. in A.P. 45% art. 2. comma 20/B legge 662/96 Prato CPO

### storie

Una vita  
una pizza

### itinerari

Trento  
e Rovereto



cibo e parole  
**Ricette**  
**e ricettari**

ISSN 1825-4829  
90001 >



9 771825 482005

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

Trimestrale

[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)  
[posta@golagioconda.it](mailto:posta@golagioconda.it)

Realizzazione editoriale,  
grafica, impaginazione,  
riproduzione immagini:

edizioni **Aida srl**

Via Maragliano 31/a,  
50144 Firenze  
Tel. 055 321841  
Fax 055 3215216

Direttore editoriale

**Leonardo Romanelli**

Direttore responsabile

**Lirio Mangalaviti**

Coordinamento redazionale

**Chiara Tacconi**

In redazione

Chiara Bartolini,  
Maurizio Izzo, Daniela  
Lucioli, Cristiano Maestrini,  
Francesca Pallecchi, Silvia  
Vigiani, Liliana Visani

Hanno collaborato  
a questo numero

Sandro Bosticco, Serge  
Cavalieri, Olivia Chierighini,  
Sandro Chiriotti, Cinzia Collini,  
Chiara Di Domenico,  
Lara Fantoni, Piera Genta,  
Annamaria Monticone,  
Silvia Panzarin, Roberta Perna,  
Massimiliano Ricciarini,  
Bruno Rocchi, Cecilia Susani

Copertina

**Gianluca Biscalchin**

Progetto grafico

**Lucia Chieffo**

Disegni originali

**Timoti Bandinelli**

Abbonamento annuale

(4 numeri) 12,00 euro

da versare sul c/c postale

n. 25030503, intestato a

Aida, causale del versamento

"abbonamento a 4 numeri

di Gola gioconda"

Pubblicità:

Aida srl, tel. 055 3218448

Stampa

Nuova Grafica Fiorentina,  
Firenze

Aut. del Trib. di Firenze

n. 4843 del 18/12/98

# sommario

## cibo

8-9

12-13

14-15

17

19

23

24-25

26-27

28

38

41-42

46-47

## vino

12

17

31-37

39

42

## libri

9

14 -15

44-45

## locali

6

7

19

20-21

22

24-25

26-27

28

43



- 4 C'è stato**  
di Cecilia Susani
- 5 Ci sarà**  
di Bruno Rocchi
- 6 Locali per un giorno**
- 7 I consigli di Leo**  
di Leonardo Romanelli
- 8 La felicità è una tovaglia sul prato**  
di Olivia Chierighini
- 10 Sei personaggi in cerca di... sapore**
- 12 La dispensa**
- 14 Le parole del cibo**  
di Lara Fantoni
- 17 Dal Nord Ovest**  
di Sandro Chiriotti, Piera Genta, Annamaria Monticone
- 19 Da Milano**  
di Silvia Panzarin
- 20 C'è pizza e Pizza Man**  
di Chiara Tacconi
- 22 Vacanze romane**  
di Chiara Di Domenico

## persone

10-11

19

20-21

## eventi

4

5

17

19

38

## ricette

8-9

25

42



- 23** **Dalle regioni**  
di Roberta Perna
- 24** **Frittelle & friggitorie**  
di Sandro Bosticco
- 26** **Non siamo mica gli americani**  
di Cristiano Maestrini
- 28** **Streetfood**  
di Massimiliano Ricciarini
- 30** Speciale  
**Eppur si muove**
- 38** **Dalle regioni**  
di Sandro Chiriotti
- 39** **Winelovers**  
di Cinzia Collini
- 40** Speciale  
**Il sapore della vacanza**  
di Serge Cavalieri
- 44** **Libri**  
di Francesca Pallecchi
- 46** **Gola a tre w**  
di Silvia Vigiani

Ci siamo chiesti: in tempi di overdose informativa, di social network, di velocità e immediatezza delle notizie, che senso ha fare una rivista, oltretutto di carta, che esce ogni tre mesi? Mentre pensavamo a una risposta decente, abbiamo comunque messo mano al sito [www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it) (per renderlo più immediato, più aperto ai commenti, più adatto ai tempi che corrono e a quelli dell'informazione) e poi siamo arrivati a una (non definitiva) conclusione: un periodico che si sfoglia può avere ancora un significato e un ruolo se, oltre a soddisfare piaceri tradizionali e un po' infantili – l'odore della carta appena stampata, il piacere del giornale sul comodino o in terra accanto al divano o in bagno – rappresenti una pausa di riflessione; o meglio, un rallentamento, un riprendere fiato nella corsa multitasking a sapere tutto, a intervenire su tutto (la blogmania); magari per ripensarci su, per considerare un evento, un piatto, un cibo, un vino da un'angolazione diversa e più attenta, con una ponderazione uguale a quella necessaria a farla nascere la rivista; con quello scrupolo (nel bilanciare l'ordine delle notizie, nel programmare l'uscita, nel selezionare le informazioni) che richiede la pratica di uno stile, bello o brutto che sia, indispensabile per fare un giornale da sfogliare; sul quale, tra l'altro, gli errori non si cancellano con un clic: perciò, se non siamo riusciti a evitarli, restano a imperitura memoria della nostra imperfezione.

Un'affermazione di orgoglio (misurato, per carità, giusto il necessario per progettare e confezionare un prodotto dignitoso) che abbiamo voluto tradurre in una nuova impostazione di Gola: formato più grande, grafica rinfrescata, una diversa articolazione dei contenuti. Speriamo sia di vostro gradimento.

# Tra vino e pietanze, l'Italia sul podio dell'eccellenza

di Cecilia Susani

## Grandi anteprime di grandi vini

Febbraio è stato il mese delle anteprime dei vini più celebri della Toscana. Ad aprire il ciclo il **16 febbraio**

è stato un grande bianco toscano, la Vernaccia di San Gimignano, presentata alla Sala Dante del Palazzo Comunale della città turrita. In questa occasione, la Vernaccia è stata accompagnata, in qualità di "ospiti" d'eccezione, da tre vini della Alta Valle del Rodano: l'Hermitage Blanc e Rouge del Domaine Jean Louis Chave e Tardieu-Laurent, il Saint Péray Blanc del Domaine Alain Voge e il Cornas Vieilles Vignes Rouge. Il secondo vino ad andare in scena è stato il Chianti Classico, presentato alla Stazione Leopolda di Firenze il **17 e il 18 febbraio**. L'anteprima ha nuovamente consacrato la qualità del prodotto, che non teme la crisi – come ha sottolineato il presidente del Consorzio Marco Pallanti – proprio perché imbattibile nella sua ampia gamma di prezzi e varietà. Nella serata dedicata alla stampa, il dopo cena di gala è stato allietato da un curioso dessert creato appositamente per l'evento dalla gelateria Carapina di Firenze. Inoltre un'esposizione di vignettisti dedicata al Gallo Nero ha accolto i visitatori all'ingresso della Leopolda nel corso della manifestazione.

Terza anteprima è stata quella del Nobile di Montepulciano dal **19 al 23 febbraio**, che ha riunito operatori del settore e pubblico di appassionati in Piazza Grande a Montepulciano. La grande vetrina di vini è stata inaugurata da un concerto al Teatro Poliziano, dopo il quale la stampa ha potuto degustare i vini accompagnati da prodotti di gastronomia locale. La conclusione è stata affidata al convegno "Vino Nobile: piacere, cultura, territorio", promosso dal Comune e dall'Università degli studi di Siena, che ha lanciato uno sguardo sul solido rapporto culturale e commerciale del vino con il suo territorio di origine. Ultima ma non meno importante la presentazione del Brunello di Montalcino dal titolo "Benvenuto Brunello", svoltasi dal **20 al 23 febbraio** all'interno

della Fortezza di Montalcino. Nel corso della manifestazione si sono succeduti degustazioni, workshop, cene di gala e premiazioni dedicate tanto ai produttori quanto a personalità della cultura, dell'arte, del design e della moda. Ciascun evento è stato l'occasione per ribadire la scrupolosa ricerca dell'eccellenza nella produzione, proprio perché l'antidoto alla crisi economica mondiale sta nella capacità di eccellere in qualità e prezzo.



## FEBB

1 dom  
2 lun  
3 mar  
4 mer  
5 gio  
6 ven  
7 sab  
8 dom  
9 lun  
9 mar  
10 mer  
11 gio  
12 ven  
13 sab  
14 dom

## 16 lun

17 mar

18 mer

19 gio

20 ven

21 sab

22 dom

23 lun

24 mar

25 mer

26 gio

27 ven

28 sab

## MAR

1 dom

2 lun

3 mar

4 mer

5 gio

6 ven

7 sab

8 dom

9 lun

10 mar

11 mer

12 gio

13 ven

14 sab

15 dom

16 lun

17 mar

18 mer

19 gio

20 ven

21 sab

22 dom

23 lun

24 mar

25 mer

26 gio

27 ven

28 sab

29 dom

30 lun

31 mar

## Non solo Bacco ad Arezzo Wine

Tre giorni di kermesse, cinquantamila ingressi tra operatori e appassionati, due gemellaggi sigillati (con la Svizzera e la Romania.), una riuscitissima cena di gala: un successo per Arezzo Wine (**28 febbraio, 1 e 2 marzo**). I numerosi incontri tra gli importatori e i singoli produttori e gli accordi presi con le delegazioni sono una sfida al periodo di crisi. Grande soddisfazione è stata registrata fra gli espositori, molti dei quali hanno già confermato la loro intenzione a tornare anche nell'edizione 2010. Presente anche Gola gioconda.

## I vincitori del concorso "Best of wine tourism 2009" premiati a Firenze

Visti gli eccellenti risultati ottenuti dai produttori toscani al concorso organizzato da Great Wine Capitals, dopo la premiazione internazionale avvenuta a Città del Capo in Sudafrica, si è svolta a Palazzo Medici Riccardi a Firenze un'ulteriore cerimonia di premiazione. I premi, rispettivamente il "Best of" d'oro e quello d'argento, sono stati conferiti ai migliori esponenti di ogni categoria della gara: Ricettività, Ristoranti del vino, Architettura, parchi e giardini, Arte e cultura, Esperienze innovative nel turismo del vino, Servizi nel turismo del vino, Pratiche ecologiche nel turismo del vino. I vincitori del primo premio della categoria sono stati scelti sulla base di requisiti di accoglienza e servizi forniti. Per le aziende che hanno vinto il "Best of" d'argento sono stati tenuti in considerazione fattori legati soprattutto alla realtà locale. In alcuni casi la differenza di punteggio fra i due classificati è stata veramente minima, a riprova dell'alto livello qualitativo raggiunto dalle aziende concorrenti.

## Taste e Fuori di Taste

Giunto alla sua quarta edizione, Taste, in viaggio con le diversità del gusto ha richiamato gli amanti del cibo e del vino dal **14 al 16 marzo** alla Stazione Leopolda di Firenze, riccamente allestita per dare spazio a stand di prodotti gastronomici, capi d'abbigliamento e attrezzature per la cucina, ma anche prodotti editoriali a tema culinario. La manifestazione è stata animata da interessanti dibattiti detti "Taste Ring", organizzati e condotti dall'ideatore dell'evento, il "Gastronauta" Davide Paolini, che ha stuzzicato i partecipanti alla formulazione di nuove idee attorno al gusto e al cibo di qualità: idee che, è questo il messaggio della kermesse, a Taste non mancano di certo, insieme ai mezzi e all'intraprendenza per realizzarle. A fare da cornice, dislocati in tutta Firenze gli eventi di "Fuori di Taste" (riconoscibili grazie a un logo e all'allestimento di curiosi giardini in fiore, i "guerrilla gardens"): incontri, occasioni promozionali, di spettacolo e di cultura che si sono svolti in vari luoghi della città.



# Porti e cantine

di Bruno Rocchi

## Liguria: in viaggio nel mondo del pesce

Il Mediterraneo, i suoi pesci, le sue storie sono protagonisti di Slow Fish 2009, da **venerdì 17 a lunedì 20 aprile**, quarta edizione della manifestazione biennale dedicata al mondo ittico, presso il nuovo padiglione della Fiera di Genova. Mercato, Isole del Gusto e Osterie del Mare sono le aree espositive che presenteranno i territori e le loro tradizioni gastronomiche; Presidi Slow Food, Laboratori dell'acqua ed Enoteca parleranno di educazione del gusto e di acquisto consapevole e intelligente dei prodotti ittici, tema portante della campagna "Mangiamoli giusti"; Cucine di Strada e Panini d'aMare saranno gli accattivanti luoghi ove assaggiare piatti veloci, stuzzicanti e tradizionali. Non mancheranno gli spazi "junior", con "L'alice nel mare delle meraviglie", dove le scolaresche impareranno riconoscere e scegliere il pesce, mentre "Gusto o sbagliato" sarà un percorso alla scoperta dei cinque sensi, riservato ai più piccoli. I laboratori "Pensa che mensa" faranno incontrare e discutere esperti e operatori del settore sull'utilizzo del pesce nella ristorazione collettiva. Attraente il personal shopper, un esperto che accompagna i visitatori tra i banchi del mercato durante l'acquisto del pesce, per dare rilievo a quelle specie poco conosciute ma ottime in cucina. [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)

APR
1 mer
<b>2 gio</b>
<b>3 ven</b>
<b>4 sab</b>
<b>5 dom</b>
<b>6 lun</b>
7 mar
8 mer
9 gio
10 ven
11 sab
12 dom
13 lun
14 mar
15 mer
16 gio
<b>17 ven</b>
<b>18 sab</b>
<b>19 dom</b>
<b>20 lun</b>
21 mar
22 mer
23 gio
24 ven
25 sab
26 dom
27 lun
28 mar
29 mer
30 gio
MAG
25 lun
26 mar
27 mer
28 gio
29 ven
30 sab
<b>31 dom</b>

## Vinitaly

"The World We Love", il mondo che amiamo, è lo slogan della 43ª edizione di Vinitaly, in programma a Verona dal **2 al 6 aprile 2009**. Fra le presenze toscane, da segnalare il neonato Consorzio Terre del Silenzio, attualmente costituito da otto aziende, che promuove il vino della Valdera, fra il Tirreno e le Colline Pisane. Il Consorzio Chianti Colli Fiorentini, invece, sarà al Vinitaly in compagnia del piatto più intimamente legato all'arte del cotto dell'Impruneta: il peposo, uno spezzatino di muscolo che veniva cucinato per ore negli stessi forni dove nasceva il cotto. Il vino utilizzato per preparare il peposo veniva naturalmente dalle colline intorno a Firenze, ossia dalla zona che oggi si chiama Chianti Colli Fiorentini. Per questo il Consorzio ha deciso di partecipare ai festeggiamenti per i 700 anni della corporazione dei fornaciai portando il peposo direttamente nel proprio stand del Vinitaly. [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)



## Cantine aperte

È ormai l'appuntamento clou di primavera per gli appassionati del buon bere: l'ultima domenica di maggio, quest'anno dunque il **giorno 31**, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le proprie porte al pubblico: con piccoli e grandi eventi, degustazioni, visite guidate, nella domenica di "Cantine aperte" i produttori fanno a gara per raccontare il mondo e i territori del vino agli esperti ma anche ai semplici curiosi. [www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)  
[www.mtvtoscana.it](http://www.mtvtoscana.it)

## Cavolo Nero Ristorante



"Il Cavolo Nero se ne sta acquattato come un gatto che fa le fusa, in una piccola strada d'Oltrarno."

# Locali per un giorno



## Colazione

### Caffè Concerto

Piazza Grande 26, Modena.  
Tel. 059 222232. Sempre aperto,  
dalle 9 alle 3 del mattino

Un locale suggestivo al piano terra del Palazzo municipale, sotto le logge che ospitavano le trattative dei mercanti di bestiame. Per una prima colazione che abbina ottimo caffè, croissant freschissimi e salati gustosi alla vista sulla splendida cattedrale romanica di San Geminiano. Grande assortimento di libri, quotidiani e riviste, buona musica di sottofondo e struscio impagabile.

### Rivoire

Piazza della Signoria,  
ang. Via Vacchereccia 4, Firenze.  
Tel. 055 214412. Chiuso il lunedì,  
aperto dalle 8 alle 24

Dal 1872, il miglior caffè con vista su Firenze. Non mancano né pregi né difetti: se il caffè è eccellente (provate quello macchiato), come la cioccolata in tazza vanto della casa, e pasticceria e salati sono di qualità, i prezzi, soprattutto al tavolo, sono esosi, e il personale di servizio è professionale ma in genere poco cortese. E che importa? Piazza della Signoria è lì per tutti, anche per chi si limita a prendere una cosa al banco e non lascia la mancia.



## Pranzo

### Z&B - Zuppa e bollito

Via di San Miniato 2, Firenze.  
Tel. 055 2342864. Chiuso il mercoledì  
pomeriggio e la domenica tutto il giorno

In uno dei quartieri più belli di Firenze, una vecchia gastronomia ristrutturata con gusto, dove si mangia benissimo, seduti al lungo banco oppure nei pochi posti "in vetrina": piatti della tradizione preparati con mano sicura (da non perdere il lampredotto), accanto ad affettati, formaggi e pane di grande qualità, da gustare sul posto o da portare a casa. Squisita l'accoglienza dei proprietari (madre e figlio, affiatatissimi).

### Il Fornaio

Via Roma 117, Bagno a Ripoli (FI).  
Tel. 055 631034. Chiuso la domenica

Un forno nuovo, lindo, arredato con gusto che a pranzo mette a tavola impiegati, studenti, commessi viaggiatori e chiunque abbia voglia di qualcosa di buono e semplice, ma mai banale: primi pasticciati, zuppe, torte salate, insalate, dolci; sapori buoni e leggeri ammanniti con cortesia e rapidità, ma senza metterti fretta. Una sorpresa.



## Spuntino

### RosticceRi

Corso Rinascimento 83, Roma.  
Tel. 06 68808345. Chiuso la domenica,  
aperto dalle 9 alle 21

Un paradiso per chi non ha orari fissi per mettersi a tavola o per chi è goloso o ha fame in orari non canonici: crudi e affumicati di pesce, pasta e panini tradizionali, un festival dei fritti (arancini, patatine, suppli, crocchette, baccalà) ma anche invenzioni e originalità come cuscus con orecchiette al nero di seppia o altre improvvisazioni mai azzardate. Grandi livelli.

### Il Cernacchino

Via della Condotta 38r, Firenze.  
Tel. 055 294119

Nel cuore del cuore della città turistica, un angolo dove assaggiare, a prezzi accettabili, sapori tradizionali toscani in una formula che di fast ha solo i lati positivi, materializzati in due fantastiche ragazze di lunga militanza (le Cernacchie dell'omonima trattoria in Chianti sono loro) che servono gli affamati alla velocità della luce e col sorriso sempre sulle labbra. Sugo di fegatini di pollo, carabaccia speziata di cipolle, peposo, arista coi rapini, stufati di "ciccina bona" da mangiare in un panino (di pane toscano) svuotato e caldo, oppure serviti in un bicchiere. Vino buono "a calo".



## Aperitivo

### Caffè Marchiodi

Piazza Cesare Battisti 4, Trento.  
Tel. 0461 235795. Chiuso la domenica,  
aperto dalle 7 alle 15 e dalle 18 alle 22

Il locale merita: per i tavolini esterni, che a mezzogiorno sono baciati dal sole, e soprattutto per il mitico spritz, lo storico rompidigiuno delle Tre Venezie, nato come semplice unione di vino e acqua, e ora servito nella versione alla moda fatta con Aperol (ma anche Bitter Campari, o Cynar), spumante o prosecco, seltz o acqua tonica, e una fetta d'arancia. È leggero, ma di solito uno non basta.

### Caffetteria Ducale

Via Porta Fabbrica 11, Massa.  
Tel. 0585 41115. Chiuso la domenica,  
aperto dalle 7 alle 20

Aperitivi e cocktail di grande qualità, a cominciare dall'americano; sfizi che con focaccia e salumi rinviano a sentori liguri ed emiliani, il piacere della bella stagione nei tavoli all'aperto: se non vi basta, tornateci anche a colazione, per uno spuntino o a pranzo.



## Cena

### Osteria Le Logge

Via del Porrione 33, Siena.  
Tel. 0577 48013. Chiuso la domenica

Siamo alle spalle di piazza del Campo, dalla parte della famigerata curva di San Martino, nelle sale di fascino di un'antica drogheria, dove quelli che furono gli armadi per le spezie custodiscono ora bottiglie di vino e tanti libri. Materie prime scelte con cura e trattate con sapienza rispettosa di aromi e consistenze, incursioni nella cucina del sud d'Italia, e una grande carta dei vini per un locale caldo e piacevole, dove siedono fianco a fianco turisti avveduti e senesi che la sanno lunga.

### Osteria Il Cappello

Piazza Bruno Lunelli 5, Trento.  
Tel. 0461 235850. Chiuso il lunedì

In una piccola e suggestiva piazza, un edificio color magenta ristrutturato con gusto, che ospita i clienti su tre livelli: il piano terra luminoso con cucina a vista, il caldo soppalco di legno e la sala interrata, dalle imponenti volte a botte. Nella bella stagione si mangia anche fuori, affacciati sulla piazzetta chiusa al traffico. Piatti della tradizione trentina alleggeriti e qualche interessante proposta di pesce, servizio premuroso e discreto, buona scelta di vini, soprattutto del Trentino Alto Adige.

# Gastone, nuovo locale multifunzione

di **Leonardo Romanelli**

La zona è animata, non lontano da Santa Croce e dall'appena restaurato arco di San Pierino: dove c'era un forno è nato un locale multifunzione, aperto dalle 11 del mattino alle 24. Come fosse un modello, **Gastone** cambia d'abito a seconda dell'ora del giorno: il servizio ristorante è assicurato negli orari canonici, altrimenti diventa una vineria, bar tradizionale, luogo da stuzzichini. La clientela che lo frequenta è variegata, spazia dagli studenti ai turisti, passando per professionisti in giacca e cravatta che lo scelgono anche grazie all'orario prolungato: una varia umanità piuttosto vivace, che non fa pesare il fatto di essere a volte soli a mangiare. In cucina, una coppia di giovani,

Vieri e Andrea, che fanno dell'entusiasmo e della voglia di crescere il loro punto di forza. A pranzo la fanno da padrone **insalate** e **carpacci**, affiancate dai cosiddetti "piatti di servizio" come tagliata di manzo, la "milanese", il filetto ai ferri e alcuni piatti del giorno: buono il polpo bollito con fagiolini e pomodori, interessante anche il riso croccante con asparagi. Per chi ama indugiare con un bicchiere di vino è pronta la selezione di formaggi e affettati. La sera il menu cambia, con qualche elemento di creatività come i **cappellacci** di carciofi alle vongole o la **passatina di rape rosse** con tonno fresco tra i primi. Largo spazio al pesce tra i secondi come con il **filetto di branzino** in crosta di sesamo, insalatina e salsa di soia o il **pescato del giorno** in millefoglie

di broccoli e pomodorini. **Dolci** classici e golosi, come il cheese cake e il tiramisù. Carta dei vini ben impostata, con attenzione alle produzioni biodinamiche, ma senza scordarsi della produzione classica. Servizio sorridente e cortese. Sui 35 euro per tre portate, escluso vini.



**Ristorante Vineria Gastone**  
Via Matteo Palmieri 26/R  
Firenze

**Vineria**  
aperta dalle 11 alle 24

**Ristorante**  
Pranzo: 12 - 15  
Cena: 19 - 23

Tel. 055 2638763

[www.gastonefirenze.it](http://www.gastonefirenze.it)  
[info@gastonefirenze.it](mailto:info@gastonefirenze.it)

Parcheggio suggerito: Piazza  
Ghiberti (10 minuti a piedi)



## Brunello di Montalcino



Ci sono molti buoni motivi per fare un picnic. Naturalmente, il primo che passa per la mente è quello di trascorrere una giornata di sole in un posto tranquillo, dove si possano contare le margherite, ma ce ne sono altri meno consueti.

Una pausa pranzo cittadina può trasformarsi in un'occasione per ritagliarsi un angolo di relax su **una panchina nel verde**, evitando baretti superaffollati e spintoni per un tramezzino che non fa gioire nemmeno una delle nostre papille gustative e ancor meno i portafogli. Una variante può essere il **picnic romantico**, con rendez-vous in un punto strategico tra i due luoghi di lavoro: in questo caso, però, sono di rigore una tovaglia a quadretti, un mazzolino di fiori e una mezza bottiglia di vino. Due calici di cristallo, avvolti con attenzione nella tovaglietta, viaggeranno senza timori.

Un altro eccellente motivo per trasferirsi a mangiare in un parco, giardinetto o perfino sul balconcino di casa, sono **i bambini** inappetenti: è risaputo che il picnic fa miracoli. Che cosa è indispensabile? I cesti attrezzati con piattini in porcellana di Limoges e posatine d'argento sono meravigliosi. Come non desiderarne uno, debitamente riempito di tartine al foie gras e bottiglie di champagne? E sognare di issarlo sul portabagagli di uno spiderino bianco per guidare veloci alla volta di un'ansa di fiume con accanto una sosia di Grace Kelly o, in alternativa, prendere la guida trattenendo i capelli con un carré di seta? Usciamo pure da una buona pellicola dei Golden Fifties e torniamo alla vita reale.

Abbiamo bisogno di una borsa termica o di un semplice zainetto, ma soprattutto di imparare a preparare e impacchettare cibi a prova di sgocciolamento. Un picnic confortevole è fatto di dettagli accurati.

Nella scia della tradizione, possiamo preparare ottimo pane e ingredienti stuzzicanti come companatico, ma una scelta vincente e soprattutto più raffinata, all'insegna di un picnic da vero gourmand chic, potrebbe rivelarsi l'esecuzione di **ricette "autosigillanti"**: cibi che bastano a se stessi e che hanno bisogno di pochissimo involucro per essere trasportati. Via libera, quindi, a mini-quiches e tortine salate, a fagottini di pasta sfoglia dolce o salata, a matassine di pasta fillo che racchiudono

# La felicità è una tovaglia sul prato

Attrezzi, consigli e ricette "autosigillanti" per un perfetto picnic (anzi, un déjeuner sur l'herbe) dall'antipasto al caffè

di Olivia Chierighini



## Un cane nello zainetto

Lo "hot dog" è uno dei panini preferiti dei ragazzini. Con questa ricetta potete preparare 12 saporitissimi panini al würstel di misura standard o 36 panini mignon. Mescolate 500 g di manitoba con 200 g di acqua, 32 g di lievito di birra, 75 g di burro, 25 g di strutto, 7 g di sale e 50 g di zucchero. Impastate energicamente per almeno 10 minuti, formate una palla e lasciate lievitare per un'ora. Dividete la pasta in palline regolari, tante quante i würstel, stendetele con il mattarello e avvolgete i würstel sigillandoli bene anche sulla punta e disponendo su una piastra bene distanziati e con il lembo di chiusura verso il basso. Pennellate con uovo sbattuto e fate cuocere in forno a 210°C per circa 10 minuti. Una variante per il dessert consiste nell'utilizzare al posto dei würstel delle bananine avvolte in cioccolato fondente tritato, oppure delle albicocche sciroppate, ben sgocciolate, con un cuore di marzapane e marmellata di lamponi, mezza barretta di Mars, Milky Way o Bounty.

sapori preziosi. La **pasta di pane** è un'alleata molto elastica, sia per la sua facilità di utilizzo, sia perché può racchiudere sotto forma di "calzone" o di "panzerotto" qualsiasi ingrediente, dalle erbe strusciate con l'aglio alle banane al cioccolato.

Possiamo tagliare la calotta e scavare la mollica di piccole pagnottelle di grano duro: è un modo ingegnoso per trasportare un'insalata mista e mangiare anche il contenitore; l'unico accorgimento è quello di preparare il condimento in una boccetta a parte, e versarlo all'ultimo momento per non inzuppare troppo il pane. Le pagnotte di varie dimensioni sono molto adatte anche per insalate di pasta o di riso da condividere con il partner, oppure per portare da casa della mamma un po' di spezzatino avanzato o qualche cucchiaino di caponata.

Alcuni vegetali sono perfettamente utili a fungere da "schiscetta", come la chiamano i milanesi. **Peperoni e pomodori** vanno a nozze con insalate di pollo e di tonno, ripieni di carne o di risotto. In un **melone** possiamo racchiudere la nostra macedonia preferita o addirittura un "trifle" di frutta, arricchito con crema e pan di spagna. **Arance e pompelmi**, invece, si sposano meglio con i sapori salati, creando particolari contrasti grazie alla loro freschezza e acidità, ammorbidita da un pizzico di dolcezza. Per non rinunciare al **dessert**, la soluzione migliore è preparare quadratini di crostate, piccoli muffins, cupcakes oppure tramezzini dolci fatti con il pan di spezie o il pan brioche (in delizioso abbinamento con

formaggio di capra fresco, albicocche secche o fichi). Con la **pastafrolla** si possono inventare anche dei "calzoncelli" dolci, ripieni di marmellata o frutta secca. Il caffè si porta in un thermos oppure si trova già racchiuso in un cioccolatino. Il sole splende: è tempo di andare a festeggiare la bella stagione.

### Che pane scelgo

Il picnic più tradizionale prevede un assortimento di sandwiches e tartine. La scelta del pane è importantissima. Panini freschi o fette leggermente tostate, la scelta è vostra, ma ricordate che il pane deve mantenersi **soffice** e allo stesso tempo **croccante**. Potete strofinarlo d'aglio o altri aromi, ungerlo con olio o salse, ma ricordate di creare un equilibrio tra ingredienti secchi e umidi, per evitare "l'effetto spugna". Avvolgete i panini ben stretti in una pellicola trasparente e teneteli al fresco se li dovete preparare con molto anticipo.

## Insalata di pompelmo rosa e germogli



**Tagliate la calotta a 4 pompelmi rosa, estraete con delicatezza gli spicchi e pelateli a vivo. Unite gli spicchi di pompelmo a circa 140 g di germogli e insalatina novella e a un finocchio affettato sottilissimo; distribuite l'insalata nei 4 pompelmi, chiudete la calotta e avvolgete con pellicola trasparente. Tenete al fresco fino al momento di servire. Preparate il condimento da trasportare a parte: mescolate 2 cucchiaini di scalogno tritato con 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini d'aceto di vino, la scorza grattugiata di un limone e un cucchiaino di sale.**



**Picnic**  
di Isabel Brancq-Lepage,  
Guido Tommasi Editore.  
Formato: 17,5 x 28,5 cm.  
Pagine: 160. Prezzo: 24 €



# Sei personaggi in cerca di... sapore



## **Ermanno Olmi** Il poeta del ritorno... al passato

Vedere il futuro, a partire dalle origini. Questa, in estrema sintesi, la poetica di Ermanno Olmi, il grande regista - classe 1931 - che ha lasciato un segno indelebile nella filmografia dell'ultimo cinquantennio. Proseguendo il percorso di continuità iniziato con L'albero degli Zoccoli, capolavoro Palma d'Oro a Cannes nel 1977, oggi Olmi ci regala il documentario Terra Madre. Un spaccato di pura poesia, dedicato all'omonimo ultimo meeting internazionale di Slow Food. Il tema cardine? La speranza di ripensare il futuro dell'agricoltura a partire dal rispetto della terra e di chi la lavora. Contro l'omologazione e la globalizzazione alimentare.



## **Agostino Poletto** Da Pitti a Taste

Agostino Poletto è vice direttore generale e direttore sviluppo e marketing strategico di Pitti Immagine, che organizza, a Firenze, Pitti Immagine Uomo, Bimbo, Filati, Fragranze e, da quattro anni, Taste, il

salone dedicato alle diversità del gusto. Quella che si è svolta dal 14 al 16 marzo è stata un'edizione come al solito bella, elegante, molto fashion, potremmo dire a immagine e somiglianza dei suoi ideatori, Poletto in testa; a testimonianza che impegno, intelligenza e uso delle risorse, se amalgamati ben bene, possono dare buoni frutti. La sfida vinta? Quella rivolta alla città, con eventi che hanno portato Taste oltre i confini della Stazione Leopolda e che, a differenza di quelli legati alla moda, hanno coinvolto un pubblico più trasversale.



## **Agnese Mazzei** Un architetto a castello

Agnese Mazzei, oltre a far parte della famiglia proprietaria del Castello di Fonterutoli dal 1435, è un architetto. Come tale progetta da anni bellissime cantine, affidandosi alla sua particolare sensibilità di restauratrice. Per il Castello di Fonterutoli, ha pensato a una struttura suggestiva, che ricorda - nella sua parte visibile - la prua di una nave e per la quale si è ispirata agli opifici ottocenteschi. La zona vinificazione, composta da 74 vasche aperte da 100 hl a forma troncoconica, accoglie per

caduta dal piano superiore le uve, mantenute sempre separate a seconda della loro provenienza, per convogliarle al piano sottostante. Destinazione finale: un grande ambiente con oltre 3.000 barriques, mantenute a umidità e temperatura perfette, in modo naturale.

## **Elisabetta Ferrari** La signora delle api

Pochi olivi, qualche albero da frutto e mezzo ettaro di vigna: questo era la Fattoria Le Sorgenti nel 1974, quando Elisabetta Ferrari decise di dedicarsi a questo luogo magico, situato nel cuore del Chianti Colli Fiorentini. Oggi Le Sorgenti si estende su 52 ettari, tra boschi, viti e olivi che guardano a Firenze, con una produzione vinicola di eccellenza, celebrata da premi e riconoscimenti importanti, come le tre medaglie d'oro e l'Award IWC vinte dal suo Scirus. Elisabetta Ferrari guida la sua "fattoria" con lo stesso amore che nutre per il proprio giardino - un piccolo eden ricco di diverse varietà di agrumi, piante grasse, cactus, ortensie e camelie - e per i suoi animali e le sue api che cura esclusivamente con essenze naturali.

## **Franco Sangiacomo** Un "oste" speciale

Il talento di Franco Sangiacomo delizia tutti coloro che hanno la fortuna di fermarsi all'Osteria del Castello di Brolio, per gustarne le prelibatezze.

Dopo gli esordi "alla scuola" di Gaetano Trovato, 2 stelle Michelin, titolare del Ristorante "Arnolfo" a Colle di Val d'Elsa, Sangiacomo ha collezionato numerose esperienze in Italia e all'estero, sviluppando un profondo amore per i prodotti stagionali e la tradizione toscana. Non a caso, i suoi menù sono concepiti in base al ritmo delle stagioni, partendo da una sapiente interpretazione dei sapori del territorio. Ingredienti di provenienza locale, innanzitutto, che Sangiacomo riesce ad esaltare nelle sue elaborazioni, grazie anche all'abbinamento ai vini prodotti da Barone Ricasoli.



## **Silvana Di Bari Boldrini** Un po' di Egitto...

Nascere in un paese dove normalmente si parlano quattro lingue - l'Egitto - è certamente un vantaggio, se si decide di lavorare nel turismo. Deve averlo pensato Silvana Di Bari Boldrini, quando ha

deciso di dedicarsi al mondo dei viaggi. Con la Machiavelli Viaggi, specializzata in tour dedicati a enogastronomia e bellezze del territorio, Silvana ha scelto come meta d'elezione il Chianti. "Artigianato del Chianti" è il nome dell'itinerario promozionale, sponsorizzato dalle

istituzioni turistiche e commerciali della provincia di Firenze, che promuove vino e territorio toscano tramite il Travel Network di Great Wine Capitals, con percorsi a cui è difficile resistere: Strade e Sapori del Chianti, 7 notti per 7 vini, Vino e Musica, Vino e golf, Vino e Benessere.



**IL PIÙ ALTO FRA I CHIANTI**

*Chianti Rufina*



# La dispensa

## **Bardolino Doc** **Azienda agricola** **Monte del Frà**

La famiglia Bonomo, titolare dell'Azienda agricola Monte del Frà, situata nel cuore del Custoza e a soli 15 km dal centro storico di Verona, produce da anni apprezzati vini e distillati. Da assaggiare, il Bardolino Doc, rosso secco, dal colore rubino che conquista con il suo profumo ciliegia, pepe e fiori e con una morbidezza elegante, ma non troppo impegnativa.

Perfetto per spuntini leggeri e pranzi estivi.

**Prezzo: a partire da 6,25 euro** a bottiglia.

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



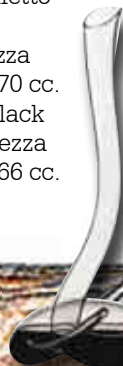
## **Decanter Eve e Blak** **Tie Face to Face** **Riedel**

Accanto ai celebri calici, l'azienda austriaca propone una serie di decanter... davvero sorprendenti! Il cristallo è lavorato a mano in forme contemporanee, voluttuose e intriganti, che rendono questi indispensabili strumenti per il servizio del vino dei veri pezzi unici. Tra i modelli più originali, l'incredibile Eve, dalla forma che ricorda un serpente attorcigliato alla base, con collo slanciato e proteso verso l'alto e il Black Tie Face to Face, con doppia cavità che simula l'effetto di due volti che si guardano. Eve - altezza 505 mm; capacità 1370 cc.

**Prezzo: 269 euro.** Black Tie Face to Face - altezza 600 mm; capacità 1766 cc.

**Prezzo: 269 euro.**

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



## **Havana Club Añejo 7 años** **Havana Club**

Il rum per antonomasia? Havana Club Añejo 7 años, realizzato con la canna da zucchero prodotta nella parte orientale, a sud di Cuba: la migliore al mondo. Composto esclusivamente da rum invecchiati per un periodo minimo di 7 anni, Havana Club Añejo 7 años deve il suo colore intenso al passaggio in fusti di querce bianca americana che hanno già contenuto l'invecchiamento del bourbon. Con aroma di vaniglia, bosco, frutta secca, spezie e chiodi di garofano, ha sapore netto e morbido.

**Prezzo: 18,00 euro** a bottiglia.

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



## **Stoviglie** **Le Creuset**

Cucinare in maniera sana e perfetta, ma con stile? Le stoviglie Le Creuset permettono di realizzare qualsiasi piatto servendolo in tavola direttamente dalla pentola! Dopo i classici rosso e arancio, l'azienda francese inaugura, per molte delle sue stoviglie in ghisa e gres smaltato, il nuovo elegante color "bianco crema". La ghisa, assorbendo il calore gradualmente e conservandolo a lungo, permette di servire in tavola i cibi, fungendo anche da scaldavivande. Il gres, invece, garantendo un'eccezionale resistenza agli sbalzi di temperatura, consente ai cibi di passare dal fornello al frigo, senza rischi. L'effetto sulla tavola? Bellissimo.

**Prezzo:** pirofila in gres da **28 a 43 euro**; casseruole in ghisa da **162 euro**.

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

## **Passata di pomodoro biologica** **Conserve F.lli Manfuso**

La terra calda del Vesuvio e la vicinanza al mare sono le caratteristiche che rendono inimitabile il pomodoro San Marzano Dop dell'Agro-Sarnese-Nocerino. Una bontà che rende la passata biologica dei F.lli Manfuso eccezionale. Il pomodoro San Marzano proviene direttamente dai terreni di Sant'Antonio Abate, Angri, San Marzano sul Sarno, Pompei, Sarno e San Valentino Torio ed è Dop riconosciuta dal 1996. Trasformato mediante lavoro a mano, dalla pelatura sino alla colmatura del prodotto e succo, nei vasi in vetro, viene sterilizzato a bagnomaria. Ottimo per condire la pasta, nella preparazione di piatti al forno e... naturalmente sulla pizza! In vasi da 520 grammi. **Prezzo: 1,85 euro**.

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



**Fiore di sale marino artigianale Saline di Trapani**

C'è sale e sale. Consideriamolo, per una volta, un alimento e non solo un mezzo per rendere più sapido il cibo. Tutti quelli oggi in commercio, dopo essere stati privati delle scorie, sono praticamente ridotti solo a cloruro di sodio. Per godere di tutti i benefici degli elementi marini, è possibile gustare invece il raro fiore di sale prodotto nelle saline di Trapani. Ottenuto attraverso la precipitazione dei sali contenuti nella schiuma che si forma ai bordi delle vasche, nelle giornate ventose, questo sedimento contiene intatti tutti gli oligoelementi naturalmente presenti nell'acqua di mare. Da centellinare su tutti i nostri piatti! In vasi da 200 grammi.

**Prezzo: 5,40 euro.**

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

**Maionese Bio Il Fiore di Loto**

Arriva la primavera e scatta la voglia di picnic! Per sandwich perfetti, è immancabile la maionese. Che sia bio, però, come quella prodotta da Il Fior di Loto. Quest'azienda, presente sul mercato dal 1972, è specializzata nella ricerca e distribuzione di prodotti ottenuti secondo i principi dell'agricoltura biologica. La Maionese bio aggiunge alla genuinità dei suoi ingredienti la bontà e la leggerezza delle migliori salse oggi in commercio. Disponibile anche nella versione a base di riso o soja, per chi ha problemi di intolleranza all'uovo. In vasi da 185 grammi.

**Prezzo: a partire da 3,50 euro.**

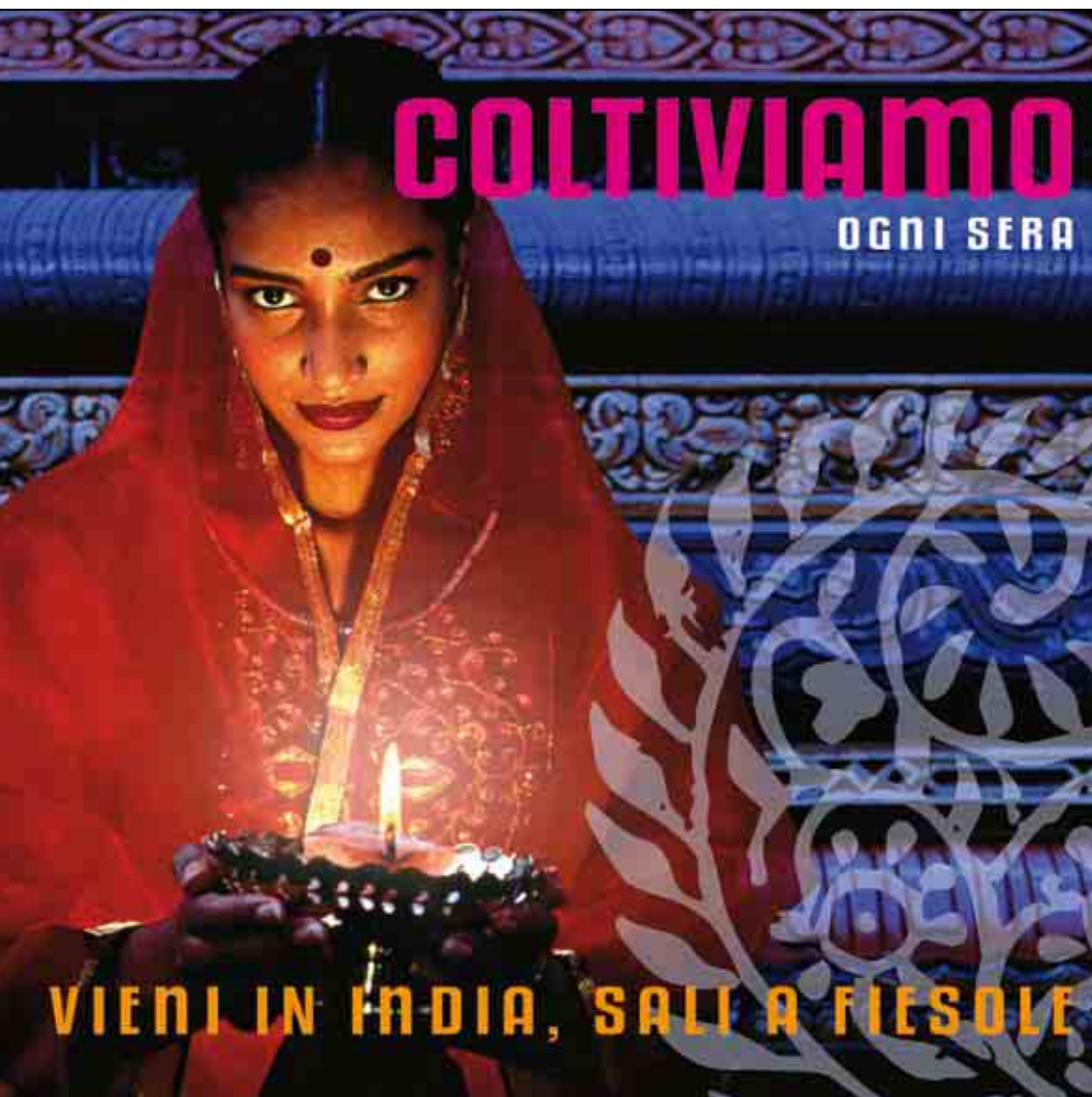
[www.fiordiloto.it](http://www.fiordiloto.it)

**Pecorino Marzolino Flli Sanna**

Finalmente è arrivato il tempo del marzolino! Il delizioso pecorino fresco toscano, la cui produzione prende avvio nel mese di marzo e dura solo pochi mesi. La delicatezza di questo formaggio, che si contraddistingue anche per la forma irregolare della caciotta, lo rende ingrediente irrinunciabile della tavola di primavera. Ottimo con salumi e con i celebri "baccelli", si accompagna bene a vini bianchi leggeri. Il consiglio è non comprarne troppo poco... finisce subito! In forme da 600 grammi.

**Prezzo: 8,60 euro.**

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



**COLTIVIAMO**  
OGNI SERA

**VIENI IN INDIA, SALI A FIESOLE**

**EMOZIONI**  
OGNI CENA È UNA FESTA!

Chiudi gli occhi,  
assaggi un boccone  
e intravedi  
un posto lontano...

ristorante indiano a  
fiesole (firenze)  
via gramsci 43a  
tel. 055 59 99 00  
gradita la prenotazione  
riposiamo il martedì



Terra dei  
Budda



Ricette, ricettari, saggi, riviste: riflessioni, emozioni e pezzi di vita nelle pagine dedicate alla cucina

# Le parole del cibo

Come sono cambiati, se sono cambiati, i libri di ricette e di cucina nel corso dei secoli? La prima, provocatoria, risposta potrebbe essere: sono cambiati poco, quasi per niente. È cambiata, e molto, la lingua in cui sono scritti; è cambiato, con alterne vicende, il prestigio di chi li scrive; sono cambiati, anche grazie ai ricettari, i gusti dei lettori. Ma fondamentalmente i libri di cucina sono rimasti simili a se stessi, costituiti come sono, ed erano, da ricette, consigli dietetici e di igiene, suggerimenti per ricevere al meglio. Forse l'unica cosa che è cambiata (ed è cambiata in peggio, salvo poche eccezioni) è la cura con cui le ricette vengono studiate e sperimentate prima di poter entrare in un ricettario: la professionalità degli autori e la loro capacità di divulgare il proprio sapere. Pensiamo alle origini: forse il primo vero ricettario italiano, il *De arte coquinaria* (1564-65), fu scritto da Mastro Martino da Como, scalco del patriarca di Aquileia. *Banchetti, composizione di vivande, et apparecchio generale* (1549) è l'opera di Cristoforo da Messisbugo, scalco egli pure, ma alla corte ferrarese. Domenico Romoli detto il Panonto, cuoco fiorentino presso la Curia romana, scrisse *La singolare dottrina* (1560), un ricettario di piacevole lettura infarcito di precetti di

di Lara Fantoni



dietetica. Bartolomeo Scappi, cuoco vaticano, pubblicò la sua *Opera* (1570), il più ampio e completo trattato dell'epoca, ricco di ricette e liste di pranzi e banchetti famosi. Bartolomeo Stefani, capocuoco alla corte dei Gonzaga, uscì con *L'arte di ben cucinare* (1662), molte ricette del quale fanno parte integrante della tradizione italiana.

Tutti questi autori erano cuochi professionisti, che potevano contare su un'esperienza diretta e approfondita delle cucine (intese come ambienti dove si cucina) di nobile lignaggio, senza disdegnare contaminazioni con la cucina di stampo più popolare, o meglio borghese. Si sporcavano le mani, insomma. E i loro testi hanno fatto, in parte, la cucina italiana di oggi.

## Cucina vera

**Ecco un libro per chi in cucina ci sta poco perché non può o perché non gli va, per chi non ha voluto imparare a cucinare ma ama mangiar bene, e non sempre si può uscire a cena. Per chi ricorda con struggimento la cucina di casa, ma non ha mai neanche lontanamente provato a raccoglierne l'eredità. Per chi non saprebbe nominare nemmeno uno dei tagli di carne esposti sul banco del macellaio, ma vorrebbe invitare gli amici più cari, almeno**

**una volta ogni tanto, a casa piuttosto che al ristorante, e farli stare bene. Quello di Sapo Matteucci è un prontuario di cucina quotidiana perfetto anche per chi di cucina è già esperto o si suppone tale.**



**Sapo Matteucci  
q.b. La cucina quanto basta  
Editori Laterza 2008**

## Il post-Artusi

Pellegrino Artusi non era un cuoco, ma seguiva di persona e con puntiglio ogni fase del lavoro dei cuochi alle sue dipendenze, lasciando poco o niente alla loro iniziativa. E curò direttamente ben quattordici edizioni (dal 1881 al 1910) del suo **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. Ada Boni, autrice dell'ancor oggi vendutissimo **Talismano della felicità** (1929), era la nipote prediletta di un celebre cuoco (Adolfo Giaquinto) e cuoca rinomata lei stessa, fondatrice di una scuola di cucina per l'alta aristocrazia romana in cui insegnava, oltre che scrittrice e giornalista. Luigi Carnacina, autore di **La grande cucina** (1960), e Nino Bergese, con il suo **Mangiare da re** (1969), pietre miliari dei ricettari italiani del Novecento, furono cuochi e ristoratori celebratissimi, addetti ai lavori, insomma. Ora purtroppo i libri scritti da famosi cuochi professionisti tendono a essere, più che ricettari, trattati filosofici, esternazioni di **Weltanschauung** abbastanza improbabili, con ricette complicate e di difficile esecuzione per chi cuoco professionista non è. E comunque, pochi tra gli autori dei libri di cucina che l'industria editoriale sforna a ciclo continuo possono vantare credenziali di vera professionalità: per improvvisarsi bastano vezzi e birignao da **food writer**, un bravo cuoco a disposizione per realizzare piatti credibili, qualche buona foto di questi ultimi e un ufficio stampa efficace.

Anche la lingua (intesa come strumento di comunicazione, prima che organo del gusto) con cui i ricettari contemporanei sono scritti, spesso non è delle migliori, sciatta e infarcita di tecnicismi gratuiti. Le eccezioni ci sono, per fortuna. Disposti in ordine cronologico (non è una graduatoria), elenchiamo qui a lato dieci libri che parlano di cibo e di vino e che, per personalissimi e contingenti motivi, possono essere annoverati tra quelli da amare e consigliare.

## L'utile e il futile: le riviste

Di riviste di cucina sono piene le edicole, le tasche degli editori e le voglie inconfessate di ingenui lettori aspiranti cuochi. Cosa c'è di meglio che leggere un'elegante rivista, piena di belle foto, di articoli firmati da chef famosi

## Da leggere

Mary Frances Kennedy Fisher  
**How to Cook a Wolf**  
Duell, Sloan & Pearce, 1942  
**The Gastronomical Me**  
Duell, Sloan & Pearce, 1943

Luigi Veronelli / **Alla ricerca dei cibi perduti – Guida di gusto e di lettere all'arte del saper mangiare**  
Feltrinelli 1966

Mario Soldati / **Vino al vino**  
Arnoldo Mondadori Editore 1977

Aldo Buzzi / **L'uovo alla kok**  
Adelphi, 1979

Annalisa Barbagli / **Le ricette del Gambero Rosso**  
Gambero Rosso Editore, 1993

Paolo Petroni / **Il grande libro della vera cucina toscana / Il Centauro**, 1996

Allan Bay / **Cuochi si diventa – Le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi** / Feltrinelli, 2003

Lejla Mancusi Sorrentino / **I dodici capolavori della cucina napoletana**  
Intra Moenia, 2003

**Confesso che ho bevuto – Racconti sul vino e sul piacere del bere**  
A cura di Luigi Anania e Silverio Novelli  
DeriveApprodi 2004

che tendono a essere sempre e ovunque, di saggi consigli su tecniche di cottura, abbinamenti cibo-vino, ricette di cucina dal mondo, mode e modi per ricevere e apparecchiare la tavola?

Basta comprare un mensile di ricette e sfogliarlo per sentirsi un po' parte di un mondo dorato che discetta con grazia di fondi bruni e di salse madri, di **coulis** e di **mise en place**, di leggeri sentori di fiori bianchi e di notevole persistenza gusto-olfattiva.

In verità le riviste di cucina offerte dal mercato editoriale italiano sono, oltre che numerose, anche abbastanza diverse l'una dall'altra: si va da un monumento come **La Cucina Italiana**, dalle foto perfette, dallo stile di scrittura impeccabile e dalla grafica

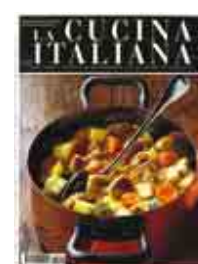




elegante e un po' impostata, come entrare in un grande ristorante gastronomico che ha fatto storia e regge bene tutti i suoi anni; a una rivista più agile ma un po' pretenziosa come **A tavola**, che sbandiera in apertura un comitato scientifico esagerato, ma poi risparmia sulla grafica e le foto: uno di quei ristoranti dai menu pomposi come l'arredamento e le apparecchiature, che poi per fare cassetta sono capaci di accettare due matrimoni in contemporanea; a prodotti confezionati con grande professionalità e disponibilità di mezzi, come **Sale & pepe** e **Alice cucina**, dove tutto funziona, le foto sono belle, lo stile è agile e veloce e personalizzato dai volti fotogenici e telegenici di autori che spopolano su canali tematici e varie poste del cuoco; un po' come quei locali alla moda dove lo chef non c'è mai perché impegnato altrove in seminari, servizi fotografici, interviste o manifestazioni enogastronomiche: però si mangia bene; a pubblicazioni senza grilli per la testa come **Cucina moderna** o **Cucinare bene**: qualità di carta, grafica, foto e stampa al risparmio, solo ricette senza tanti orpelli, neanche l'editoriale del direttore, insomma una di quelle trattorie



dove mangiano gli habitués, con il perlinato alle pareti e le tovaglie buone ma un po' consunte, sai esattamente dove andrai a cascare, e potresti anche cascar bene; e poi riviste che sono un po' bandiere di stili di vita per iniziati, dal **Gambero rosso** che prima di sfogliarla ti verrebbe di farla roteare nel bicchiere per vedere quanti archetti fa, e il cibo va bene, ma in funzione di quello che ci bevi sopra, o **Cucina naturale** che solo a comprarla ti fa sentire disintossicato come dopo un'abbuffata di verdure scondite. E un dubbio sorge, spontaneo e perfido: quante di quelle ricette, di quei consigli, di quelle astuzie trovano la via della cucina dei lettori? E quante, invece, resteranno solo suggestioni da leggere, per dimenticare che tanto stasera, in tavola, ci sarà la solita zuppa?



The screenshot shows the homepage of **GOLA gioconda**. The header includes the logo, the tagline "Il piacere della tavola in Toscana, in Italia e nel mondo", and a navigation menu with items like HOME, EVENTI, VINI, LOCALI, GOLA CONSIGLIA, RICETTE, IN CARNE E OSSA, ASSAGGI, LIBRI, PAROLE, PAROLE, VICINO E LONTANO, TERRA TERRA, and BAMBINI. A secondary navigation bar features "www.firenzelecolline.it" and "Un portale al servizio dei cittadini, turisti e aziende". The main content area features an article titled "Genitori si diventa... in cucina" with a photo of a child eating. To the right, there is a "Video di Gola" section with a video player showing a group of people at a table. Below the video are sections for "RECENTI", "COMMENTATI", "LETTI", and "LINK".

tutto nuovo  
**www.golagioconda.it**

# Barbera & frittura

a cura di  
**Sandro Chiriotti**  
www.tourgourmet.it,  
Piera Genta,  
Annamaria Monticone

## Tour Gourmet in Piemonte

Il cuore verde del Piemonte batte di folclore contadino, proponendosi con itinerari alternativi, cibi genuini, vini eccellenti, storia e natura. La distesa ondulata e verdeggiante di colline, di boschi e di vigneti dell'astigiano propone in primavera numerose occasioni di incontro e di festa. Da non perdere le **Giornate della Barbera** sabato 25 e domenica 26 aprile, ad **Agliano Terme** per celebrare la perla dell'enologia locale. Undici proloco dell'Unione collinare Valle Tiglione appronteranno menu contadini tipici, sulla falsariga del settembrino Festival delle Sagre Astigiane, innaffiate da vini di qualità, tra cui spiccano elaborazioni di una barbera d'Asti rotonda, morbida, sapida, vellutata, invitante. Al sabato pomeriggio il concorso nazionale L'arte in Bottiglia designerà e premierà le migliori realizzazioni artistiche impresse sulle etichette da vino.

Il duomo di Alba



**Alba**, capitale delle Langhe e regina del tartufo, ospiterà **"Vinum"** (25/26 aprile e 1/3 maggio). Attraverso esposizioni, degustazioni, convegni e seminari, i celebri vini di Langhe e Roero attireranno visitatori italiani e stranieri in un territorio candidato a divenire Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Produttori, bancarelle, teatranti e folclore garantiranno l'animazione dall'evento. Con Il Festival della Cucina di Vinum i grandi chef stellati del territorio ospiteranno nel loro locale uno chef di altre regioni, tra cui Gianfranco Vissani, Nicola e Pierluigi Portinari, Carlo Cracco e Valeria Piccini. Maggio è mese adatto per scampagnate all'aria aperta. La passeggiata enogastronomica **Nel mezzo del cammin...** di nostre vigne, a San Martino Alfieri domenica 17 maggio offre occasione di apprezzare natura e gastronomia, sport, folclore e vini, gustando prodotti della terra astigiana. Divertimento ed allenamento (gambe e stomaco!) assicurati! Contemporaneamente a Savigliano si tiene **Quintessenza: dove le erbe e le spezie si svelano ai cinque sensi**. Mostra mercato nella centrale piazza Santa Rosa, incontri per gli appassionati e addetti ai lavori, laboratori didattici, aree degustazioni, luoghi di sperimentazione dell'uso delle erbe per la bellezza e il benessere ed esposizione dei vivaisti con piante rare e da giardino. L'ultima tappa della nostra primavera è all'**Assedio di Canelli** (20-21 giugno). Viene riproposto l'assedio del 1613, che attuò Carlo Gonzaga, duca di Nevers, e



Savigliano, piazza Santa Rosa

che fallì grazie alla resistenza strenua della piccola guarnigione. Due giornate di sfide in cui gli abitanti si mescolano ai gruppi storici e ai turisti, che partecipano in prima persona e rendono la battaglia autentica ed emozionante, sia durante il giorno che durante la notte. Musica, teatro, storia, costume, arte, artigianato ed enogastronomia sono gli ingredienti di una miscela avvincente che ci riporta indietro di qualche secolo e che anima la città intera, integrata dalla visita alle cattedrali sotterranee del vino spumante. 2000 figuranti in costume e oltre 50.000 visitatori: questi i numeri dello storico assedio. Una sorpresa dopo l'altra, un'emozione continua.

## A Camogli il pesce è fritto!

Oltre 30 quintali di pesce azzurro saranno fritti nel maxi padellone in oltre 3.000 litri di olio il 10 maggio durante la **Sagra del Pesce** di Camogli, nella sua famosa padella gigante. Nel 1952 una ventina di pescatori decisero di donare del pesce fritto



ai residenti e ai visitatori di passaggio, durante la festa di San Fortunato, loro Patrono. Il successo di pubblico fu straordinario e fu fritto pesce per tutto il giorno. L'anno successivo Lorenzo Viacava detto "O Napoli", noto pescatore, decise di far costruire una padella gigante, che divenne subito la più grande attrazione di quella che ormai era diventata una vera e propria sagra. La padella attualmente in uso è la quarta dall'inizio della manifestazione, non di ferro come le precedenti, ma d'acciaio. Pesa ventisei quintali, ha un manico di tre quintali e diametro di tre metri e ottanta centimetri, per poter essere agevolmente trasportata nelle varie trasferte in altre regioni d'Italia. La maxi padella sarà alimentata da bruciatori ad aria soffiata in grado di utilizzare sia il gas che il gasolio.

## INFO

www.astigiano.com/proloco/agliano\_terme.asp  
www.vinualba.it/  
www.entemanifestazioni.com  
www.assediodicanelli.it



vetrerie e  
cristallerie

Forniture Alberghiere  
Personalizzazioni  
su vetro e porcellana

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

FARA s.r.l.  
Vetriere e Cristallerie  
Via Tevere, 6  
50025 Martignana  
Montespertoli (FI)  
Tel. 0571/67.61.76  
Fax 0571/67.60.03  
e-mail: [info@faravetrerie.it](mailto:info@faravetrerie.it)

# Pane, tradizione e legalità

di Silvia Panzarin

Dal 1834 a Palermo, sta scritto sulla parete del locale. E da poche settimane a Milano. Approda nel capoluogo lombardo l'**Antica Focacceria San Francesco**, che trova casa, grazie a un fortunato connubio tra nord e sud, nella panetteria Princi di via Ponte Vetero. La Focacceria è sinonimo a Palermo di tradizione e genuinità gastronomica, ma è anche diventata simbolo di legalità e lotta al racket grazie all'imprenditore **Vincenzo Conticello** che, insieme al fratello Fabio, incarna la quinta generazione di gestori del locale. Dall'altro lato c'è il calabrese Rocco Princi, l'"Armani del pane", che si è trasferito a Milano negli anni '80 e oggi vanta quattro raffinati forni in città. Ed è proprio quello ampio di Brera che ospita un corner

con la storica Focacceria San Francesco, un punto di ristoro dove l'happy hour milanese è a base di pane cotto a legna, panelle e cazzilli, il tutto servito davanti al "meusario", lo chef che prepara la prelibatezza del pane con la milza. Un corposo staff è giunto dal capoluogo siciliano per garantire qualità e tradizione 7 giorni su 7 e riproduce la tipicità della Focacceria, utilizzando esclusivamente materie prime selezionate: quelle dei **terreni confiscati alla mafia**. Era il 2007 quando Conticello ebbe il coraggio di ribellarsi al pizzo e riconoscere in tribunale il suo estorsore. «L'antimafia paga, ti dà visibilità, afferma la dignità del lavoro, offre opportunità», è il messaggio che lancia l'imprenditore siciliano. Un "prezzo" Conticello l'ha dovuto pagare: vivere costantemente

affiancato dalla scorta, ma non è stato un freno a proseguire la sua coraggiosa lotta e a promuovere il consumo critico. «Per la scelta e la selezione dei prodotti – spiega – faccio riferimento alla **cooperativa Placido Rizzotto**», una delle realtà nate in Sicilia per iniziativa dell'associazione Libera di Don Ciotti. «I contatti sono nati dai diversi incontri in cui ho portato la mia testimonianza contro il racket. Così da un rapporto sociale è nato un rapporto professionale. Il primo prodotto è stato il vino Centopassi, poi ceci, lenticchie e farine». Conticello ha creato una



Rocco Princi e i fratelli Conticello

partnership anche con l'azienda vinicola siciliana Planeta, che ha sposato le scelte della Focacceria sia per la tutela delle tradizioni del territorio che per la difesa della legalità. L'Antica Focacceria San Francesco ha in programma di aprire un punto vendita anche a Roma, dove ora è presente solo come fornitore nel Forno Campo de' Fiori. La ricetta sarà la stessa: pane, tradizione e legalità.

**Antica Focacceria San Francesco / Princi**  
Via Ponte Vetero 10, Milano  
Tel. 02 72016067

**VINANDRO**  
VINO e DESCO MOLLE  
PATTI CALDI. MERENDE, RISTORI e DESINARI

**SI MANGIA DA RE!**  
FIESOLE - PIAZZA MINO, 33  
TEL. 055 59.121 SI MANGIA ANCHE FUORI  
MEGLIO PRENOTARE  
TUTTI I GIORNI A PRANZO E CENA, A PARTE IL LUNEDÌ

**PREZZI ONESTI**

L'assaggio ti mette subito in pace con il mondo e ti fa scordare la pausa pranzo frettolosa o la coda per l'asporto. Un trancio di pizza anzi di focaccia croccante, riempita con mozzarella e pomodori freschi, scamorza, e sovrastata da una manciata abbondante di parmigiano grattugiato. La spolverata di parmigiano è un piccolo trucco che usa su tutte le pizze, e alla faccia di quelli che «no, giammai sulla marinara!». Benvenuti da Pizza Man, nel suo quartier generale in viale De Amicis, da dove tutto è cominciato. Lui, il vero pizza man, è **Pasquale Pometto**, che in pochi anni ha disseminato per Firenze i suoi locali, in una sorta di franchising dove comunque il suo controllo qualità rimane forte. Però è rimasto qui nel suo angolino, grande come una rosticceria, addobbato con ninnoli e cimeli di tutto il mondo e di tutte le fogge, amache mappamondi pappagalli chitarre bandiere minimongolfiere pendono dal soffitto, alle pareti invece le immancabili foto con amici e vip di varia caratura e i diplomi delle gare vinte. «Questi? Niente, sono per arredamento, non mi ricordo, ah sì, ho vinto il Giropizza d'Italia nel 2003...». E si vede lontano un miglio che si diverte a prenderti in giro. Però non si dà arie da uno arrivato, o di chi ha capito il segreto per fare la pizza, eppure la sua, a furor di popolo, è una delle più buone di Firenze. I due collaboratori non fanno in tempo nemmeno a rispondere a telefono, fa tutto lui, accoglie distribuisce assaggini impasta inforna consegna riscuote saluta, qualcuno mangia in un angolino, quasi tutti si portano via la pizza nel cartone, ma quanta gente passerà di qui ogni giorno? «Quante pizze in un giorno? Mah, e chi le ha mai contate? Perché, sono importanti i numeri?».

### Segreti del mestiere

Questo ragazzo di 31 anni con gli occhi furbi e i modi gentili è arrivato a Firenze giovanissimo dalla Calabria, mezz'ora dopo essere sceso dal treno fu accalappiato e portato a lavorare alla pizzeria San Martino. Qualche anno a giro nelle pizzerie fiorentine («quante pizze ho bruciatol») e nel 2001 apre il suo primo Pizza Man. Nessun grande maestro dunque, solo tanta pratica e passione per questo lavoro. Sta per inaugurare la sede dell'**Università della pizza** dove farà corsi di formazione («I migliori allievi me li terrò io!») e non ha paura di svelare

# C'è pizza e Pizza Man

Come diffondere un prodotto artigianale senza perderne la qualità: la ricetta di un pizzaiolo imprenditore

di Chiara Tacconi

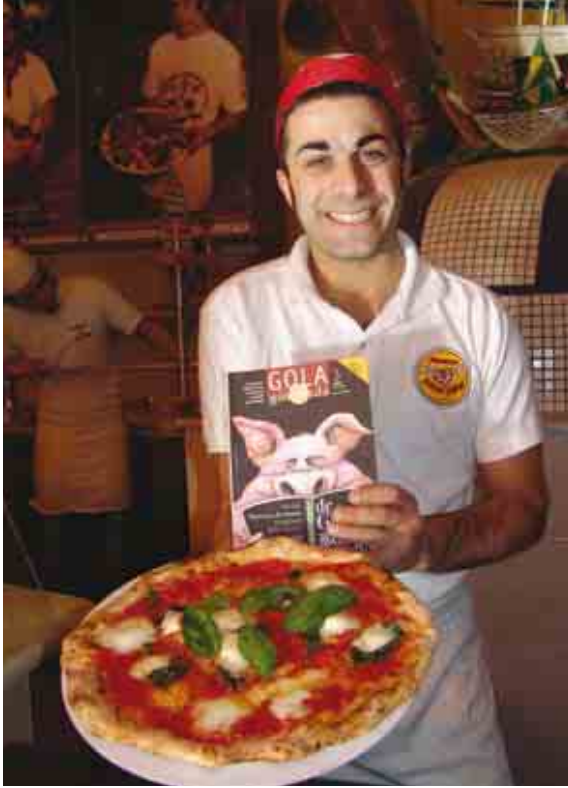


## Ci piace perché...

- ↳ La pasta lievita tanto
- ↳ Il pomodoro sa di pomodoro
- ↳ La mozzarella sa di mozzarella
- ↳ La pizza costa il giusto
- ↳ Ci sono sempre gli assaggini
- ↳ Poche pizze ma buone
- ↳ Nessuno si dà arie da grande chef

## Potrebbe fare meglio...

- ↳ Il caos e l'attesa a volte sono difficili da digerire
- ↳ Qualche pizza vagamente gommosa
- ↳ Brutta abitudine di mettere fretta quando c'è molta gente
- ↳ Coperto 1,50 euro (andrebbe tolto da tutti i ristoranti e pizzerie del mondo)



i segreti del mestiere. O almeno fino a un certo punto. Gli chiediamo delle materie prime: è il momento in cui anche l'ultimo cuoco ti comincia a raccontare tutta la filiera dei suoi prodotti, e perché li ha scelti, e che non vivrebbe senza. La **farina**: «una miscela di manitoba e 00», non si sa di chi, da dove. Il **pomodoro**: «uso solo sammarzano, di un fornitore mio». La **mozzarella**: «la fiordilatte è molisana, la Bufala è campana». La **pasta** è il suo forte, si cuoce in un attimo, la pizza ha un bel cornicione. «E che ci vuole? Basta saperla impastare, e farla lievitare, dalle 24 alle 48 ore. Così non devo usare quella mozzarella di plastica che si vede spesso, posso metterci la fiordilatte perché in forno ci deve stare poco e la pizza non si bagna». E perché mette la mozzarella a pezzettoni? «È più bello, così mentre la spezzo con le mani si vede anche il latte che esce». Abbiamo **cronometrato** quanto ci mette a fare una margherita, dal momento in cui posa il panetto di pasta sul bancone: tre minuti, cottura nel forno a legna compresa. La pasta ha una crosta croccante e alveolata all'interno, il pomodoro mantiene il suo sapore, la mozzarella è appena ammorbidita e le foglie giganti di basilico profumano il tutto. Anche alla lunga distanza la pizza di Pasquale non tradisce. Per capire se una pizza è ben fatta devi aspettare qualche ora, se non ti senti il macigno sullo stomaco e non ti prende una sete irrefrenabile vuol dire che è andata bene. La margherita di Pizza Man è abbondante, sazia ma ti lascia leggero. Spesso la profusione e stravaganza dei condimenti nasconde una pasta lievitata poco e male, e Pasquale ne ha fatto il suo cavallo di battaglia. Su tutti i suoi cartoni e tutte le sue

pareti dichiara nero su bianco che lui pizze con "troiai" (c'è scritto proprio così) non ne fa. Solo poche scelte: Margherita e caprese (con fiordilatte o con bufala), marinara, Napoli, Positano (con bufala affumicata), Pasquale (con pomodorini ciliegini) e Panuozzo (a forma di panino con ripieno). E le pizze basse? «Ah, quelle? Le basse non le capisco».

## Tonda o rettangolare?

**Sono sei i Pizza Man a Firenze. Oltre al presidio di Pasquale in via De Amicis, si può mangiare, seduti, in via Rocca Tedalda, in via Baracca, in via del Sansovino e in via Carlo del Prete. Proprio in quest'ultimo siamo stati a mangiare nella pausa pranzo. Ambiente di finto-vecchia trattoria con tavoli attaccati ma con tovaglie bianchissime, stesso marchio stesso stile, un po' meno ninnoli (ma anche qui l'immane amaca al soffitto). Tutti meridionalmente gentili e accoglienti, ti offrono subito l'assaggio che stavolta è un coccolo fritto con pezzetti di mozzarella e pomodoro crudi (buono ma non indimenticabile). Le pizze sono le stesse, poche ma buone, e assomigliano molto a quelle di via De Amicis, solo (ci è parso) un po' più gommose. L'ultimo arrivo della famiglia Pizza Man è in via Gran Bretagna. Lanciato come "pizza party", è un altro punto per la pizza da asporto, che sforna margherite rettangolari giganti. La tegliona costa 15 euro ma sazia almeno come 4 pizze tonde. Consegnano a domicilio (ma a loro discrezione, non dappertutto) con una macchina sempre in giro munita di forno caldo a bordo; consigliano di prenotare; per l'asporto, invece, pochi minuti ed è pronta. In effetti è ideale per compleanni o feste, ma non è da disdegnare per una cena. La pizza è diversa, non è cotta a legna ma è sempre ben lievitata, più unta ma con buoni condimenti, e molto digeribile. Da provare.**



# Chiccen, cucina aperta

di Chiara Di Domenico

Si chiama Chiccen, si scrive come si legge in italiano, e rispecchia bene lo spirito del quartiere che lo ospita sospeso su un secolo di vita in bilico tra povertà e umili meraviglie, quel **Pigneto** dove le pigne non ci son quasi più a causa del misterioso abbattimento dei pini secolari e dove aleggia ancora la presenza di **Pier Paolo Pasolini** che qui – non a caso – veniva spesso dando vita al suo Accattono.

Incastrato come la poppa di una nave tra Prenestina e Casilina appena fuori le mura Aureliane, il Pigneto nasce quartiere di tranvieri e ferrovieri, dove questi ultimi, riuniti in cooperativa, danno vita all'inizio del XX secolo a uno dei più ben conservati esempi di città giardino. Oggi è un crocevia di tre identità: chi ci è nato, e si ricorda ancora di Pasolini e crede che ad ammazzarlo sia stato Pelosi; chi ci è arrivato da poco sulle tracce di Pasolini, e chi ci è arrivato e basta, da dove Pasolini non è altro che



Nelle foto, gli interni di Chiccen

una parola incomprensibile. Fino a vent'anni fa, chi entrava nel quartiere veniva seguito, per vedere dov'era diretto e che voleva e da chi. Fino a dieci anni fa, le case costavano la metà meno, e studenti e liberi professionisti – preferibilmente single – non erano certo la fetta maggiore degli abitanti. Oggi il cuore del quartiere, una lingua breve e asfaltata che, divenuta isola pedonale, vede nei pomeriggi assoluti ancora i bambini giocare a pallone, pullula di attività: dai call center alle enoteche frequentate da attori e politici, passando per i cinesi nascosti in via Caltanissetta che – dicono – fanno i massaggi migliori di Roma, al ristorante della comunità etiopica di via Grosseto dove si mangia uno Zighinì che ti fa benedire le migrazioni. Proprio qui sta Chiccen: all'inizio dell'Isola pedonale, la porta di un azzurro invitante si apre su una vera e propria cucina con tanto di lavandini e cibi da preparare in bella vista. Si legge in inglese, si scrive in italiano. Ci si prende un po' in giro, com'è nello spirito di queste parti, ma ci si può anche sedere e fare quattro chiacchiere in pace e senza fretta. Chissà perché, ogni volta che passo a salutare **Maria Carrano** –

che con la sorella Francesca ha aperto la cucina lo scorso ottobre – il locale è sempre **pieno di ragazze**. Forse perché la musica, lo spazio piccolo ma accogliente, le foto degli abitanti storici alle pareti, ti danno pace e ti permettono di bere un buon bicchiere di vino senza dover staccare un assegno – caratteristica purtroppo in espansione in questo quartiere pericolosamente a rischio radical chic – accompagnandolo a **pietanze semplici**, preparate sul luogo e in giornata, spesso a menù fisso. Una **cucina aperta** che, come tutte le cucine che si rispettino, fa venire idee tra un boccone e un sorso. Così, per merito di Rossano Astremo (già inventore con Girolamo Grammatico dei Citofonare interno 7, felicissima e innovativa esperienza di letture, performance e altro ancora, privato e pubblico si mescolano insieme, in spazi così domestici da ospitare **colazioni in pigiama**, dove ai prodi avventori che si presentano in vestaglia e ciabatte viene offerta la colazione in pieno stile Chiccen: «il cibo di una cucina, la cucina di una buona cuoca ma sempre una cucina,

Prima tappa del nostro viaggio nella capitale: si legge in inglese, si scrive in italiano ed è un nuovo locale nel quartiere Pigneto



nel rispetto degli alimenti stagionali, delle tradizioni nazionali e della creatività dei nostri gastronomi», ci tiene a precisare Maria. Basta collegarsi alla pagina myspace di Chiccen ([www.myspace.com/laboratorio91](http://www.myspace.com/laboratorio91)) per scoprire che la creatività dei suoi avventori (e inventori) è uno degli ingredienti principali. Ultima trovata: **le lezioni di cucina** ogni quarta domenica del mese, in concomitanza col mercatino di quartiere, che vedono non cuochi professionisti ma semplici buongustai spiegare come preparare il loro piatto preferito. Così, dopo la parmigiana siciliana, tocca in aprile ai Cup Cake, i tipici dolci americani ricoperti di glassa. «La nostra idea – continua Maria – era ricreare uno spazio privato e dentro iscriverci un'attività pubblica che però conservasse le caratteristiche intime, informali, varie e creative di un ambiente della propria casa: la cucina. Abbiamo scelto questo perché riteniamo che sia il fulcro della casa, della socializzazione, della sperimentazione, della famiglia ed inoltre perché è declinabile in molti modi: dall'ambiente in sé, al cibo, al cucinare».



# Di nuovo un sapore antico



di **Roberta Perna**

Immaginare la Puglia senza olivi sarebbe come pensare a un vino privo di aromi, o a un libro senza parole. Distese di **alberi secolari** si allungano oltre lo sguardo e diventano sculture argentee nelle notti lunari. La Puglia è olivo, puntellata da oltre 40 milioni di piante: si contano 240mila aziende e 1.173 frantoi. Gli ultimi dati, quelli relativi al 2007-2008, attestano 190.662 tonnellate di olio prodotto, pari al 33,20% del totale nazionale. Un vero e proprio **business**, se osservato da un punto di vista economico, e zoccolo duro della **tradizione gastronomica** regionale, se a parlare è la storia. La produzione olearia locale si fregia, infatti, di origini molto lontane: introdotta dai Fenici, divenne, per mano dei Greci e dei Romani, un'attività redditizia. Da semplice prodotto di massa, l'olio pugliese si è trasformato,

negli ultimi anni, in una ricchezza inestimabile a livello qualitativo: la Puglia offre ad oggi una gamma infinita di varietà di piante, ben 57, molte delle quali autoctone. L'olivicoltura regionale è suddivisa in tre aree: quella di Foggia, il Salento e quella di Bari, che vanta la più alta densità di olivi in Europa. Figlia di quest'ultima zona, dove coabitano le Dop Castel del Monte, Bitonto e Murgia dei Trulli e delle Grotte, è l'azienda **De Carlo**, memore di un'avventura che prende forma dal XVII secolo e ottimo esempio di attività settoriale in piena ascesa: alberga a Bitritto e i suoi 50 ettari di olivi con 7200 piante sono suddivisi tra le tenute Arcamone e Torre di Mossa. L'azienda fu acquistata nel 1668 ed è proprio in questa antica struttura che si trova un impianto di estrazione all'avanguardia, simbolo dell'equilibrata convivenza

È l'olio extravergine di oliva il prodotto che meglio racconta la terra e la tradizione della Puglia

tra passato e presente. Lo stabile è stato recentemente rinnovato e grazie a mirate opere di restauro sono state riportate alla luce alcune preziose parti del vecchio frantoio, come le canaline, che conducevano l'olio nella piscina, i serbatoi scavati nella pietra, e le cisterne, con l'acqua necessaria alla lavorazione delle drupe. La famiglia De Carlo organizza **visite guidate** all'azienda, rivolte sia ai curiosi che alle scolaresche, attraverso le quali è possibile conoscere da vicino la lavorazione delle olive, ma non solo: De Carlo, infatti, è un marchio noto, oltre che per la qualità dell'olio, bland di coratina e oliarola, e monocultivar, anche per i prodotti figli degli extravergini come i **sott'oli** con pomodori Pachino, **olive** Bella di Cerignola, **lampascioni**, **carciofi** Violetto di Brindisi e **olive** Termite di Bitetto, tipiche della Murgia barese.

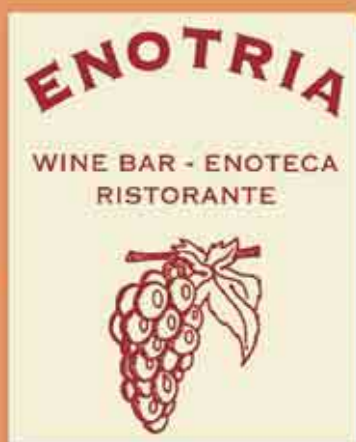


## Amaro di cipolla

A guardarlo bene il lampascione assomiglia a una cipolla – e infatti deriva dalla stessa famiglia – ed è avvolto da tuniche di colore rosso violaceo. Cresce nelle regioni mediterranee, a 12-20 cm nel sottosuolo, ed è consumato e conosciuto soprattutto in Basilicata e in Puglia. Apprezzato dai gourmet per il suo singolare sapore, dal retrogusto amaro, è ricercato anche per le sue innumerevoli virtù medicinali: riduce, infatti, il rischio di cardiopatie, previene tumori, è diuretico, lassativo ed emolliente. In cucina si predilige fritto, ma per godere al meglio della sua tipicità organolettica è consigliabile lessarlo e condirlo, semplicemente, con olio extravergine di oliva.



*pranzo  
cena  
degustazioni*



Via delle Porte Nuove, 50  
50144 Firenze - Tel. 055 354350  
[www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it)  
[enotria@enotriawine.it](mailto:enotria@enotriawine.it)

“Fritti so’ bboni pure li zeppi de le scope!” sentenziava la mia cara zia Olimpia, e aveva ragione: partendo da ingredienti poveri di costo e di gusto ci ritroviamo, a frittura ultimata, con bocconi a cui è difficile resistere. Tutto merito della trasformazione di Maillard, che converte gli zuccheri in delizioso caramello, formando quella crosticina dorato-bruna che fa venire l’acquolina in bocca. Accade anche in forno con pane e arrosti, o sulla griglia; ma volete mettere se aggiungiamo anche la voluttuosa consistenza dell’olio? È quindi comprensibile che la cottura in questione fosse popolare nel lontano passato, quando – incredibile! – i nostri antenati mangiavano solo ingredienti di stagione. C’era infatti un periodo dell’anno in cui colori e profumi scarseggiavano: era proprio il pieno inverno e l’inizio primavera, con le scorte finite. Come fare festa a carnevale o – Dio perdoni – in Quaresima? Friggi, rifriggi e ancora friggi: frittelle, cenci, frappe, zeppole, fritole, struffoli o pignocciata, fate voi a seconda del vostro campanile. Si tratta comunque di amido caramellizzato in frittura (non sempre in olio, ché lo strutto ha furoreggiato per secoli) con aggiunta di aromi tra i pochissimi disponibili in questi mesi sguarniti: classicamente, scorze d’agrumi. Rimuginando queste considerazioni mi avvio un sabato d’inverno verso le colline di Bagno a Ripoli per una sana passeggiata campestre, che diventa pericolosamente meno sana scoprendo la mirabile offerta di **frittelle di riso** con cui le genti del luogo irretiscono il viandante. Parto con una vaschetta di scorta procurata alla **Coop** di Gavinana, piena di frittelle soavi come gnocchi di patate, dove si fa sentire l’aroma di limone. Fra gli ingredienti dichiarati anche un “liquore”, la vanillina e la farina di lupini... Appena uscito da Firenze ecco la prima baracca, di fronte alla **Pieve di San Pietro a Ripoli**. Qui è il rione dell’Alfiere a menare la danza. Un cartello invita a iscriversi ai corsi organizzati – si presume – con la moneta ricavata dalle frittelle. Non il solito corso di degustazione, per fortuna, ma per diventare ad esempio sbandieratori: attività storico-sportiva che certo potrà aiutare nello smaltimento delle calorie. Questa friggitoria concepita solo per l’asporto risulta comunque un punto ben organizzato, con otto persone al lavoro, scelta fra zucchero semolato o a velo

# Frittelle & friggitorie

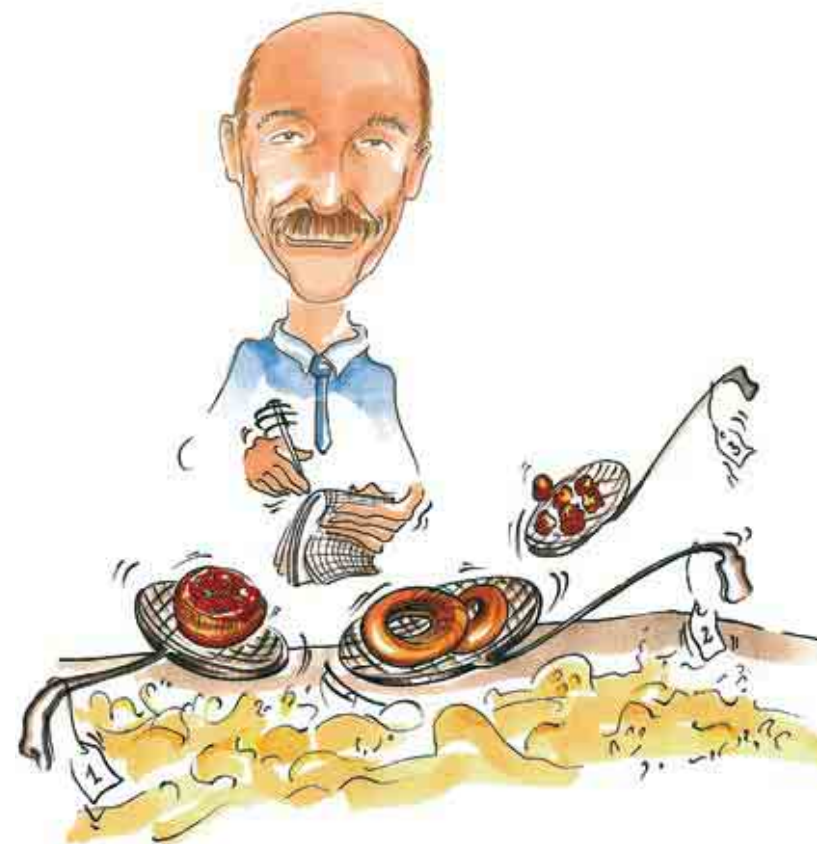
Dal centro storico fiorentino alla collina, dal supermercato alla sagra, pellegrinaggio goloso in cerca delle migliori frittelle e delle ultime friggitorie

di Sandro Bosticco



Lo stand di fronte alla Pieve di San Pietro a Ripoli

dopo la frittura e numerino progressivo per evitare le risse. Buon profumo di arancia che incanta bambini e cani. La frittella è compatta e levigata come una pallina, con consistenza tesa e dolcezza giusta. Buon inizio! Ma il clou dovrebbe essere su a **San Donato in Collina**, dove a ragione quelli del locale circolo SMS usano la parola “sagra” visto che friggono tutti i uichènd da gennaio ad aprile. Dopo l’escursione a Fontesanta (valida tutt’al più a smaltire cinque delle venti frittelle già ingurgitate) eccomi dunque a valutare professionalmente se queste sono all’altezza della fama. Ebbenesì: gradevole ma non invadente aroma di scorza d’arancia, eleganti



qualità si cade in piedi: siamo nella **pasticceria Marcello**. Lo scenario sarebbe piaciuto a zia Olimpia, in un ipotetico arrivo in zona Firenze sud provenendo dalla sua Roma. Ma in centro? Già, a proposito: ma non c'erano le friggitorie? Sì, c'erano. Non più. Quello che, insieme alla trippa, costituiva lo stritfud più classico della capitale granducale è scomparso nel nulla. Unico reperto fossile è la **bottega di via dell'Albero**, dove i signori Rossi si ostinano a friggere di tutto come ai vecchi tempi: imperdibili le coccole, soffici pallette di farina fritta appena salate in superficie che allietavano le mie mattinate di studente che faceva forza (in italiano = marinava la scuola). Le loro frittelle di San Giuseppe sono deliziosamente lattiche. E il glorioso sporto di via Sant'Antonino, vicino all' ex-glorioso mercato centrale? Rosticceria cinese.



*Una delle ultime friggitorie e una rosticceria cinese al posto del friggitore*

dimensioni mignon e caramellizzazione spinta accompagnano una consistenza compatta, di cui ritengo responsabile l'uovo che lascia traccia anche in colore e sapore. Sono gli esemplari più ricchi della giornata, su cui vien voglia di bere un goccio. Sul banco, ahimè, c'è un trionfo di pseudovinsanto liquoroso. Nelle retrovie, quasi vergognose di farsi vedere, un paio di bottiglie di quello buono di Rufina e finalmente un unico esemplare di Moscato d'Asti, che secondo il manuale dei sommelieri sarebbe certamente il più indicato alla bisogna. Ma intanto si è fatto quasi buio ed è ora di rientrare. Fermandomi per un caffè in viale Europa ancora una sorpresa: offerta di frittelle alla crema e perfino alla nutella! Dimenticando le calorie, sulla

### Frittelle a confronto:



Coop



San Pietro a Ripoli



San Donato



Via dell'Albero

## La variante alcolica

**Questa è una semplice variazione, che potete applicare su una base di ricetta che non sto a riportarvi tanto è facile da trovare forsanche su uichipidia. Piuttosto un paio di raccomandazioni: usate quel riso che "incolla", considerato di bassa qualità per i risotti al dentissimo che vanno per la maggiore. Genere japonica, e il parboiled lasciatelo per il prossimo matrimonio. Friggete poi in extravergine, si farà sentire sul gusto delicato di questi bocconi fritti (e non vi costerà certo di più con gli euri risparmiati lavorando voi in casa). La mia versione: mentre quasi tutte le ricette, dall'Artusi in poi, prevedono un'innaffiata di spirito sotto forma di grappa o rum, da buon enofilo vi diretto verso il vino da dessert. Fate voi: se siete toscanacci penserete subito al Vin Santo, ma con un Aleatico fareste un figurone con la frittella rosa... Insomma aggiungete qualcosa come un cucchiaino di vino ogni 100 grammi di riso, ma attenzione: per non disperdere l'aroma fantastico di questi nettari dovrete cuocerli il meno possibile, il che significa aggiungerli all'impasto da friggere solo mentre si sta raffreddando prima della frittura (starete solo un po' più "tirati" con la consistenza nella cottura iniziale).**



Gola gioconda è volata  
oltreoceano per un breve tour  
gastronomico nella Grande Mela

# Non siamo mica gli americani

di Cristiano  
Maestrini



## Capita a New York

Capita che l'angelo biondo che ti viene incontro non sia una fotomodella, anche se ne ha tutto l'aspetto, ma la cameriera che ti porge il menù. Capita che il suo collega che serve ai tavoli sia nientepopodimeno che di Pieve al Toppo provincia di Arezzo e che l'altro ancora sia di Prato. Capita anche che a cederti il posto, dopo quasi un'ora di attesa, sia un gruppo di indiani fra cui è presente Aishwarya Rai, attrice bollywoodiana e hollywoodiana già miss mondo qualche anno fa. Siamo al **Per Lei** di New York, uno dei ristoranti alla moda della città, grande quanto una nostra trattoria, con cinquanta persone a mangiare, cinquanta in piedi ad aspettare, musica altissima, donzelle ubriache che ballano sulle sedie.

Si mangia e si beve italiano, con **prezzi tripli** rispetto allo stivale, nonostante il cambio favorevole all'euro. Il binomio buon cibo-Italia è ancora forte, ma qui non ha niente a che vedere con la nostalgia di pizza, mandolino e Mussolini di Brokkolino. Piuttosto ha a che vedere con la voglia di (s)ballare e vivere a ritmi frenetici. Basta una credit card e la vita ti sorride (finché la credit card funziona...).

## Too fast, too stressed

Vista dall'aereo la Grande Mela è una distesa sterminata di luci. New York non è l'America, è qualcosa di più e di diverso. Mille anni luce lontana dai profondi States – pensiamo alla Virginia – fatti di villette di legno, suv che sembrano bisonti, prati immensi, bandiere a stelle e strisce a ogni porta di casa.

Il melting pot newyorkese vive ventiquattro ore su ventiquattro. Si lavora e si mangia di continuo, al ritmo di "too fast, too stressed". Negli aeroporti, sui cartelloni pubblicitari, in tv è un continuo mettere l'accento sul fattore salute. Ai **defibrillatori** presenti in ogni gate corrispondono le pubblicità di prevenzione dell'infarto per strada e i canali con programmi per dimagrire.

Due facce della stessa medaglia? Forse. Più si è benestanti più si è magri. Però i minuti sono sempre contati e i soldi non bastano mai (New York è carissima, con uno stipendio mensile di 5000 dollari si vive, non si fa certamente il signore), ergo il rischio che il cuore ceda è reale.

D'altra parte i poveri non hanno motivo di correre, ma più sei povero e più sei grasso perché sei costretto a mangiare riempiendo la pancia di quante più **schifezze** possibile: carne e pane di bassa qualità, patate e cipolle fritte in grassi impossibili, infarcite di maionese e ketchup, birra a go-go.

## Come si mangia a New York (e in America)

L'impressione è chiara e distinta: un popolo che **mangia senza nutrirsi**, senza troppa coscienza, con pochissima storia alle spalle. Ovunque si volga lo sguardo c'è sempre un posto per sedersi a tavola. La gente si muove con bicchieroni di caffè e mentre va mangia. Ci sono i carretti con hot dog, würostel, bagel, ma anche pizza e falafel. Questo è lo street food all'americana. Di contro ci sono ristoranti a tema di grande livello. Gli

asiatici innanzitutto, con predominanza di giapponesi. Di moda anche la cucina di stampo europeo, dove **francesi** e **italiani** la fanno da padrone.

Non mancano locali di cucina newyorkese e ambienti creativi (la **brasserie del MoMa**, ad esempio, dove a prezzi stellari riescono a rifilarti una bruschetta rustica corrispondente a due fette di pane simil casereccio e simil abbrustolito corredate da ceci freddi e scaglie di ricotta salata). Se proprio la cucina è la vostra passione e non avete problemi di soldi (ricordate che su ogni conto è prevista una mancia di circa il 20% che il cameriere pretende) segnatevi il **Da Le Bernardin** di Erci Ripert (si mangia pesce ad altissimi livelli), il **Per Se** di Thomas Keller, da molti riconosciuto miglior chef d'America, oppure il Daniel di Daniel Boulud.

Ma in ogni caso, per quanto moderni e filoamericani siate, dovrete comunque fare i conti con l'immagine che, al cinquantesimo hamburger, si materializzerà davanti ai vostri occhi come un dolce incubo: Alberto Sordi che continua a ripetere "maccarone m'hai provocato...". È il momento di fare le valigie, amici, e di tornare a casa!



## 10 indirizzi per mangiare a New York a tutti i prezzi (o quasi...)

**Daniel**, 60 east 65 St. (Madison/ Park Avenue), cucina francese

**Le Bernardin**, 155 west 51a St., cucina di pesce

**Lever House**, 390 Park Av, cucina creativa

**Ouest**, 2315 Broadway, cucina euro-americana

**Pace**, 212 Hudson St., cucina italiana

**Per Lei**, 1347 Second Av, cucina italiana

**Per Se**, Time Warner Centre – Columbus Circle, il ristorante di Thomas Keller

**Tavern on the Green**, Central Park all'altezza della 67a St, cucina newyorkese

**The Spotted Pig**, 314 west 11a St., pub con cucina in stile anglosassone (stellato Michelin)

**Zen**, 435 Hudson St, brasserie giapponese



## Villa del Cigliano di Anna Maccaferri Montecchi

La Villa del Cigliano, edificata nella seconda metà del '400 su preesistenti edifici medievali, fu acquistata, sul finire del XV secolo, da Alessandro di Niccolò Antinori ed appartiene tuttora ai discendenti di Eleonora Antinori. La Villa, circondata da 25 ettari di vigneto iscritti al Chianti Classico, conserva all'interno la sua struttura rinascimentale ed ospita entro il muro di cinta un giardino di particolare interesse, nel quale l'antica grande vasca riflette sia la facciata barocca che l'imponente fontana del Nettuno. Le cantine di invecchiamento, per una capienza totale, fra botti e bariques, di circa 500 hl di vino, sono quelle storiche situate sotto la Villa risalenti all'epoca medioevale e rinascimentale.



### Villa del Cigliano di Anna Maccaferri Montecchi

Via Cigliano, 17

San Casciano Val di Pesa (Fi)

Tel. 055 820033

Fax 055 8290719

info@villadelcigliano.it

www.villadelcigliano.it



#### La nostra produzione:

Chianti Classico DOCG Annata "Cigliano"

Chianti Classico DOCG Riserva "Villa Cigliano"

Supertuscan IGT "Nettuno" - Cabernet Sauvignon in purezza

Supertuscan IGT: "Suganella e Terraforte" - Uvaggio: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon

Vinsanto DOC del Chianti Classico

Grappa del Chianti Classico

Olio Extra-Vergine di Oliva

# La strada dei cibi di strada

di **Massimiliano Ricciarini**  
www.streetfood.it

L'Associazione Streetfood desidera guidare il lettore tra prelibatezze della tradizione partendo dall'**Umbria**, per poi passare, nei prossimi numeri della rivista, dalla Toscana e terminare in Emilia.

La Torta al testo è un pane antico. Si pensa, così come per la piadina o le crescentine nella tigella emiliane o i tortelli alla lastra casentinesi-romagnoli, che la forma e l'aspetto rudimentale siano dovuti alla superficie di cottura.

Nel caso specifico di Torta al testo e Crescia di Gubbio (fondamentalmente uguali ma "campanilisticamente" diverse), l'origine sembra ritrovarsi nella **forma degli scudi** delle milizie romane in transito per l'Appennino centrale. La leggenda sembra però non trovare fondamento allorquando si arriva a pensare a un loro metodo di cottura. La Crescia di Gubbio, così come dice il nome stesso, la si trova nell'**area umbra eugubina**, in forni, pizzerie con forno a legna o anche elettrico. La Torta al testo si trova invece tra **Assisi e il lago Trasimeno** ma sembra che il maggior produttore, ovvero il punto di ristorazione di strada dove si può mangiare un'ottimo prodotto, sia da Faliero, nei pressi di Magione lungo la strada che da Torricella-San Feliciano (PG) riporta verso

Chiusi (SI). Lì si fermano anche molti camionisti – una volta "segno" per riconoscere a colpo sicuro la buona tavola – e occorre avere tempo a disposizione perché per essere serviti, con tanto di numero, può passare del tempo. L'attesa tuttavia vale un viaggio e una sosta da Faliero, specialmente nelle tiepide serate primaverili ed estive. La torta al testo consiste in pasta di farina e acqua con un po' di bicarbonato di sodio che funge da agente lievitante (come nella piadina); una volta si pensa si utilizzasse al suo posto del sale di Cervia (peraltro in Romagna). Una volta preparati dei dischi di pasta, li si appoggia in altrettanti dischi di materiale refrattario – cosiddetti **testi**, da cui il nome del prodotto – arroventati direttamente sulla brace. La pasta acquisterà quello spessore necessario per risultare **morbida e alta** al punto da essere smezzata e farcita con qualsivoglia ingrediente. Tra i più adatti e richiesti vi sono tutti i salumi, salsiccia alla brace con spinaci al tegame, stracchino e rucola. Anche Boccaccio cita questo prodotto in una novella del Decamerone. La **Crescia su Panaro** o anche **Vera Crescia di Gubbio** è simile nell'aspetto e nel gusto alla Torta al testo, ma per rispetto e riconoscenza verso il lavoro svolto negli anni da prodi fornai legati alle

## Un percorso targato Streetfood attraverso le specialità della tradizione: cominciamo dall'Umbria, fra Torta al testo e Crescia di Gubbio

tradizioni diamo credito ad alcune differenze nelle dosi dell'impasto, nel modo di lavorare la pasta e nella decorazione. La Crescia di Gubbio infatti viene bucherellata in superficie con sagome a **forma di cuore**. Anche la Crescia viene cotta in un testo refrattario sulla brace e accompagnata con gli ingredienti sopra descritti; in

più va detto che la Crescia ha dei "vicini di casa" eccellenti: vicino all'area eugubina inizia infatti l'Alto Chiascio e poco più a nord si prosegue verso Norcia e la Val Topina. Entrambe le aree sono note per il tartufo nero pregiato e per i salumi. Il nostro viaggio proseguirà nel prossimo numero di Gola gioconda con prelibatezze della Toscana.



Un antico frantoio con vista su Firenze

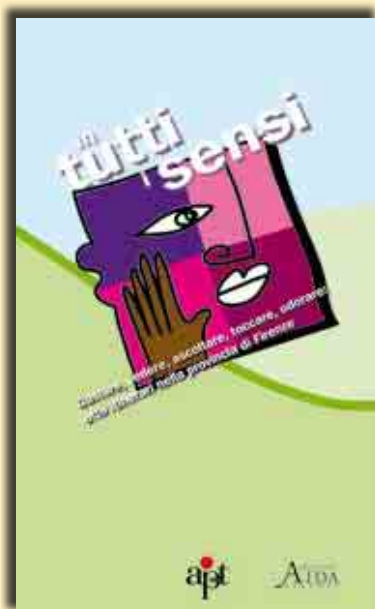


Prenotazione consigliata

RISTORANTE

Via di Serpiolle, 7 Firenze (zona Careggi seguire per Serpiolle) - Tel. 055 4250044 - 055 450544 - www.lostrettoio.com



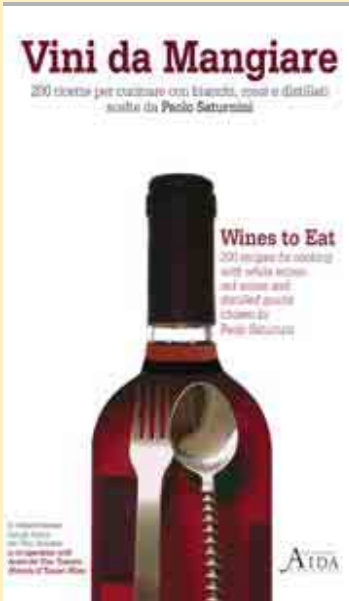


### In tutti i sensi

Gustare, vedere, ascoltare, toccare, odorare: otto itinerari nella provincia di Firenze

### Vini da Mangiare

200 ricette per cucinare con bianchi, rossi e distillati



### La cucina degli affetti

124 ricette per chi fa da mangiare con amore

In vendita nelle migliori librerie e direttamente presso le Edizioni Aida, via Maragliano 31a, 50144 Firenze - Tel. 055 321841 Fax 055 3215216  
www.aidanet.com - promo@aidanet.com

# deGustiBooks®

libri da assaggiare cibo da conoscere

Degustazioni, incontri con gli autori, laboratori, spettacoli, cuochi all'opera, presentazioni di libri, animazioni per bambini, libreria, wine bar, bookaffè

Iniziativa inserita nel programma ufficiale del Festival della Creatività organizzato da Regione Toscana e Fondazione Sistema Toscana

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



&



sono idee e marchi di AIDA srl via Maragliano 31a - 50144 Firenze tel 055 321841 - [www.aidanet.com](http://www.aidanet.com)

# FATTORIA DI GRIGNANO



FATTORIA DI GRIGNANO - Mida Milano Srl  
Via di Grignano, 22 - 50065 Pontassieve (Fi)  
Tel. 055 8398490 - Fax 055 8395940  
info@fattoriadigrignano.com  
www.fattoriadigrignano.com



**Vinitaly 2009: pronti, attenti, via. Il mondo del vino, come tutti gli altri settori, sente la crisi ma cerca in ogni modo di reagire. Occorrono nuove idee, nuove strategie, nuova comunicazione, ripartendo da valori autentici e profondi. La Toscana può fare molto e, con le sue aziende e le sue prestigiose denominazioni, è in grado di essere capofila di un rinascimento enologico che tutti auspicano. Perché il vino è natura, cultura e soprattutto emozione. E senza emozioni non si vive. In alto i calici, perciò, e tutti a Verona!**



# Eppur si muove



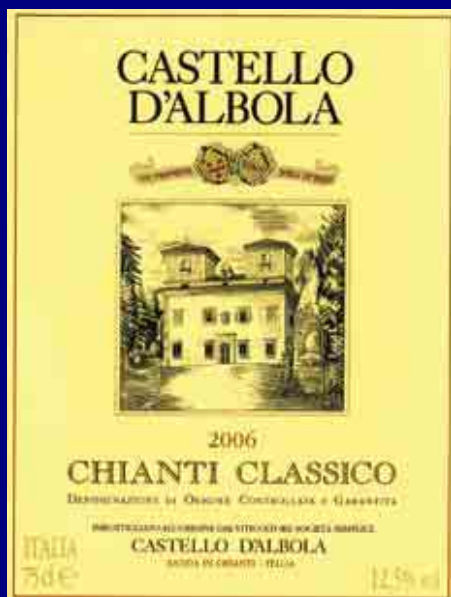


**Carpineto**

**Dogajolo Igt bianco 2008**

La versione Igt rosso del Dogajolo ha avuto notevole fortuna in questi anni per la sua filosofia produttiva tesa a premiare l'eccellenza non solo nelle grandi occasioni conviviali, ma anche sulla tavola quotidiana. Auguriamo la stessa cosa al Dogajolo bianco, blend di chardonnay, grechetto, sauvignon blanc e incrocio manzoni. La veste è di un paglierino luminoso, con riflessi verdolini. Al naso emergono note di mela e fiori bianchi, con leggeri contrappunti vegetali e di frutta esotica. Sapido al gusto, con buonissima freschezza e giusto calore alcolico.  
[www.carpineto.com](http://www.carpineto.com) – [info@carpineto.com](mailto:info@carpineto.com)

**Vitaly: Padiglione 7 Stand E7-E8**



**Castello d'Albola**

**Chianti Classico Docg 2006**

L'eleganza al potere. Il Chianti Classico del Castello d'Albola (95% sangiovese, 5% canaiolo) trova nella finezza organolettica il suo tratto dominante. Il calice si presenta di una veste perfettamente rubina con archetti fitti e regolari. Al naso si percepisce un crescendo di frutta a bacca rossa (ciliegia e ribes soprattutto), elementi floreali, contrappunti speziati. Al gusto mostra equilibrio fra alcol e acidità, con tannini presenti ma non aggressivi a sostenere la struttura del vino. Finale giustamente prolungato con ritorno di ciliegia.  
[www.albola.it](http://www.albola.it) – [info@albola.it](mailto:info@albola.it)

**Vitaly: Padiglione 4 Stand F5**



**Cecchi**

**Teuzzo Chianti Classico Docg 2006**

Rinnovato nella veste grafica dell'etichetta e, parzialmente, anche nel nome, il Teuzzo 2006 coniuga piacevolezza del calice e contemporanea interpretazione del terroir. La tonalità è profondamente rubina e la fittezza degli archetti mostra la consistenza del vino. L'analisi olfattiva rileva dapprima sentori fruttati che spaziano dalla ciliegia nera alla mora, per poi evidenziare trame floreali e speziate (vaniglia e pepe in primis). Armonico in bocca con attacco lineare, equilibrio alcol-acidità, tannini levigati, nota gusto-olfattiva finale prolungata che rimanda a ciliegia matura.  
[www.cecchi.net](http://www.cecchi.net) – [cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net)

**Vitaly: Padiglione 7 Stand D4**

## Querceto di Castellina

### L'Aura Chianti Classico Docg 2006

Calice ampio, suadente, moderno in impostazione eppure testimone eccellente del territorio chiantigiano. L'Aura 2006 è l'ennesima convincente prova d'autore di Querceto di Castellina. Il calice è profondamente rubino, gli archetti fitti e regolari. Complesso il bagaglio olfattivo che rimanda a mora, ciliegia nera matura, mirtillo, susina per poi aprirsi a fini sentori floreali e speziati. Intenso in bocca con impatto lineare e percorso gustativo avvolgente, tannini setosi che supportano al meglio l'equilibrio alcol-acidità. Finale decisamente persistente.  
www.querceto.com – info@querceto.com

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand D3 Box 16**



## Triacca

### La Palaia Chianti Classico Docg 2006

Grandi doti di personalità e struttura per l'annata 2006 del Chianti Classico Palaia – da uve sangiovese (85%) e cabernet sauvignon (15%) – che matura per 12 mesi in barriques. Convince per la sua tonalità, intensamente rubina, per il suo ampio bouquet olfattivo, per l'armonia delle parti in fase gustativa. Si percepiscono intensi sentori di amarena e cassis, pepe nero, spezie dolci. Lineare l'attacco in bocca, giusto calore alcolico, buona acidità, contrappunto di tannini presenti ma non invasivi. Chiude con una prolungata scia gusto-olfattiva che rimanda alla ciliegia nera.

www.triaccia.com – lamadonnina@triaccia.com

**Vinitaly: Area D Stand B4**



## Vignamaggio

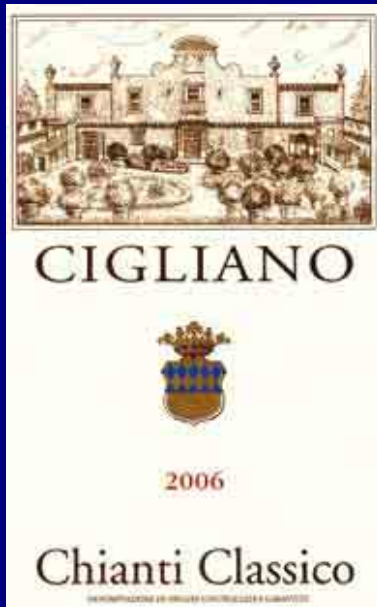
### Chianti Classico Docg 2006

La prima impressione è quella di un vino dal grande presente e dal radioso futuro. Dimostra complessità organolettica e non si lascia perciò codificare in facili schematismi. Un sangiovese di razza dal colore rubino vivo. Al naso si percepisce ora ciliegia, ora frutti di bosco, con – a seguire – mammola e trame speziate che evidenziano cenni gentili di pepe, noce moscata, bacche di ginepro. Interessantissimo al gusto con bilanciamento alcol-acidità, tannini calibrati, nota gusto olfattiva finale che richiama i frutti di bosco.

www.vignamaggio.com - prodotti@vignamaggio.com

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand D2**





### Villa del Cigliano

#### Chianti Classico Docg 2006

Conferma il grande potenziale qualitativo di questa storica fattoria di S. Casciano l'annata 2006 del Chianti Classico. Il calice è vivo, grintoso, organoletticamente intrigante. L'analisi visiva evidenzia una bella veste rubina, con archetti fitti e regolari alle pareti del calice. Si percepiscono sentori di frutta fresca a bacca rossa: ribes, ciliegia, lampone, fragolina di bosco. Quindi elementi floreali e un'elegante nota di spezie quali vaniglia e pepe bianco. Al gusto evidenzia un bel contrappunto alcol-acidità, tannini calibrati, equilibrio d'insieme, nota finale di ribes e ciliegia.

[www.villadelcigliano.it](http://www.villadelcigliano.it) – [info@villadelcigliano.it](mailto:info@villadelcigliano.it)

**Vinitaly: Padiglione 8 stand B14**



### Agricoltori del Chianti Geografico

#### Montegiachi Chianti Classico Riserva Docg 2005

L'importanza della realtà enologica degli Agricoltori del Chianti Geografico trova corrispondenza in una gamma di vini capaci di esprimere territorio e godibilità di calice. In sintesi qualità, al passo con i tempi. Il Montegiachi Riserva è il fiore all'occhiello degli Agricoltori. Rubina la veste con archetti regolari e fitti alle pareti del bicchiere. Emoziona al naso per il fine bouquet che rimanda ora a ciliegia matura, ora a mirtillo e ribes nero, quindi a sentori di viola e, ancora, di vaniglia, pepe, chiodi di garofano. Al gusto dimostra struttura ed eleganza con equilibrio alcol-acidità e levigati tannini. Torna la ciliegia nella prolungata scia finale.

### Pietravalle Vernaccia di San Gimignano Docg 2007



Pietravalle è una Vernaccia ottenuta dalla omonime uve con una piccola aggiunta di chardonnay. Il colore è di un paglierino luminoso e non eccessivamente carico. Al naso ricorda mela, frutta esotica, pompelmo rosa, cui si aggiungono sentori di salvia e foglioline di menta. Grintoso in bocca con bella spalla acida e giusto calore alcolico. Il finale rimanda a note di frutta a pasta bianca.

[www.chiantigeografico.it](http://www.chiantigeografico.it) – [info@chiantigeografico.it](mailto:info@chiantigeografico.it)

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand E7**

## Cesani

### Vernaccia di San Gimignano Docg 2008

Cesani è un'azienda a conduzione familiare molto amata dagli appassionati di vino per la cura con cui si dedica al lavoro in vigna e in cantina. Anno dopo anno l'azienda conferma standard qualitativi straordinari. La Vernaccia 2008 si presenta di un paglierino luminoso con consistenza di calice. Intensi i profumi, dapprima di frutta a pasta gialla e di frutta esotica, quindi cenni floreali (ginestra) e sentori di cedro. Sapido al gusto, con elementi di mineralità e positiva tensione alcol-freschezza. Il finale è persistente con ritorno di elementi fruttati.

[www.agriturismo-cesani.com](http://www.agriturismo-cesani.com) – [info@agriturismo-cesani.com](mailto:info@agriturismo-cesani.com)

**Vinitaly: Padiglione 7 Stand B9**



## Falchini

### Vigna a Solatio Vernaccia di San Gimignano Docg 2008

Azienda leader nel panorama dei produttori di San Gimignano, Falchini offre una gamma di prodotti di eccezionale interesse. In primis la Vernaccia naturalmente. Vigna a Solatio annata 2008 si presenta paglierina alla vista e di buona consistenza. Predominano dapprima elementi floreali al naso (glicine e acacia) cui seguono note di frutta esotica e pesca. Al gusto si rivela equilibrata con calore alcolico bilanciato da acidità e sapidità. Tipica e suadente la prolungata scia finale con richiami gusto-olfattivi di frutta e nota giustamente ammandorlata.

[www.falchini.com](http://www.falchini.com) – [info@falchini.com](mailto:info@falchini.com)

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand C2**



## Tenuta Le Calcinaie

### Vernaccia di San Gimignano Docg 2008

L'azienda di Simone Santini ha trovato in questi anni una sua collocazione fra le realtà capaci di coniugare al meglio bontà dei prodotti e rispetto profondo della natura. La Vernaccia è infatti ottenuta da uve coltivate in regime biologico. La tonalità del vino è di un bel paglierino luminoso, con archetti fitti e regolari alle pareti del bicchiere. In fase olfattiva si percepiscono note fruttate (pesca a pasta bianca) e floreali (sambuco, tiglio, acacia) cui seguono note di salvia e frutta esotica (mango). Sapido al gusto con equilibrio alcol-acidità e scia finale che rimanda a frutta esotica.

[www.tenutalecalcinaie.com](http://www.tenutalecalcinaie.com) - [info@tenutalecalcinaie.com](mailto:info@tenutalecalcinaie.com)

**Vinitaly: Padiglione 9 Stand B2-C2**





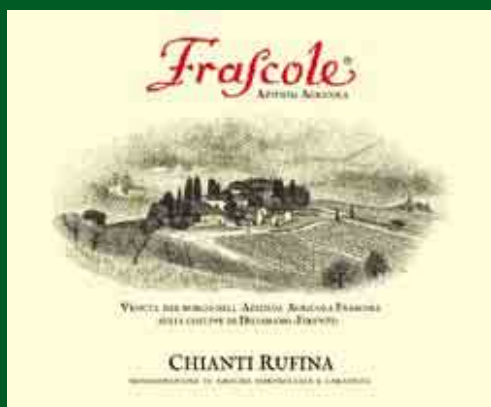
**Bellini**

**Chianti Rufina Riserva Docg 2004**

Linearità di gusto e spessore organolettico caratterizzano il Chianti Rufina Riserva delle Cantine Bellini, versione 2004. Il calice si presenta alla vista di un'affascinante tonalità rubino con striature granata. L'analisi olfattiva rimanda a profumi sufficientemente evoluti di marasca, prugna, confettura, speziatura di pepe, contrappunti di tabacco dolce e liquirizia. Intenso al gusto, ampio, austero. Si apprezza per l'equilibrio d'insieme fra alcol, acidità e tannini. Il finale è prolungato e fa emergere note di ciliegia, prugna e pepe nero.

[www.bellinicantine.it](http://www.bellinicantine.it) – [info@bellinicantine.it](mailto:info@bellinicantine.it)

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand D10**



**Frascole**

**Chianti Rufina Docg 2006**

Sulle colline che sovrastano Dicomano sorge l'azienda agricola Frascole, capace di produrre vini testimoni del territorio, al contempo strutturati e di piacevole bevibilità. Prova ne è questo Chianti Rufina annata (90% sangiovese, 5% canaiolo, 5% colorino) in parte maturato in barriques di rovere francese. Si presenta alla vista con una veste viva e rubina e, al naso, rimanda a elementi fruttati (ciliegia e ribes rosso), quindi note floreali e contrappunti speziati. Armonico in bocca con equilibrio alcol, acidità tannini e finale in crescendo che ricorda la ciliegia.

[www.frascole.it](http://www.frascole.it) – [frascole@frascole.it](mailto:frascole@frascole.it)

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand D 10**



**Scopetani**

**Vigna Macereto Chianti Rufina Riserva Docg 2006**

L'azienda Scopetani propone alla degustazione di Gola Gioconda ben tre vini, tutti di sicuro interesse. Vigna Macereto è una Riserva di Chianti Rufina ottenuta da uve sangiovese e cabernet franc. Il colore è perfettamente rubino e, in fase olfattiva, richiama sentori di frutta a bacca rossa e nera, cui seguono elementi floreali e di spezie nobili. Intenso al gusto con struttura alcol e acidità sorretta da tannini calibrati. Persistente il finale con ritorno di marasca e ribes nero.

**Stellario Chianti Rufina Riserva Docg 2006**

Altra grande Riserva di Chianti Rufina è lo Stellario, da uve sangiovese e canaiolo, anch'essa nella versione 2006. Il colore è intensamente rubino, il bouquet olfattivo rimanda ora ad amarena e mora, ora a sentori floreali, ora a cenni di vaniglia e tabacco dolce. In bocca è vivo ed equilibrato, i tannini ben registrati. Il finale, prolungato, fa emergere amarena e floreale di viola.

**Nemus – Villa Masseto Igt 2007**

Infine il Nemus, un blend di sangiovese e cabernet sauvignon. Il colore è di un rubino concentrato con striature violacee. In fase olfattiva si avvertono mora, fragolina di bosco e lampone, poi elementi floreali e pepe nero. Veramente intenso l'impatto gustativo con buona tensione alcol acidità, tannini presenti ma non aggressivi. Il finale è persistente con una scia gusto-olfattiva che rimanda a piccoli frutti di bosco.

[www.scopetani.it](http://www.scopetani.it) – [info@scopetani.it](mailto:info@scopetani.it)

**Vinitaly: Padiglione 8 Stand D11**



**Grignano****Chianti Rufina Docg 2007**

Le doti tipiche dei migliori Chianti Rufina si percepiscono nell'annata '07 di Grignano: austerità, tipicità, eleganza, struttura, personalità e attitudine longeva. Un vino dal colore rubino intenso, con archetti regolari e fitti, che al naso fa emergere note fruttate di ciliegia, susina, frutti di bosco. Quindi floreale di rosa rossa e speziatura di pepe bianco. Impattante al gusto con positiva tensione fra alcol e acidità, sorretta da tannini suadenti. Il finale è grintoso con una prolungata scia che richiama note floreali e di ciliegia matura.  
[www.fattoriadigrignano.com](http://www.fattoriadigrignano.com) – [info@fattoriadigrignano.com](mailto:info@fattoriadigrignano.com)

**Vitaly: Padiglione 8 Stand D10**

**La Querce****La Torretta Chianti Colli Fiorentini Docg 2007**

Sangiovese 90% e canaiolo 10% sono i vitigni de La Torretta 2007, Chianti Colli Fiorentini con straordinarie doti gusto-olfattive. Il vino è strutturato e ampio, e tuttavia si apprezza la bevibilità del calice. Profondamente rubino alla vista, al naso fa emergere un paniere di frutta matura che spazia dalla mora all'amarena, con richiami di ribes e melograno. Quindi sentori floreali e trame di pepe nero e vaniglia. Accattivante al gusto con equilibrio fra le parti, tannini calibrati e finale molto prolungato che rimanda ai sentori di mora e ribes.  
[www.laquerce.com](http://www.laquerce.com) – [info@laquerce.com](mailto:info@laquerce.com)

**Vitaly: Area D Stand D2**

**Le Torri****Chianti Colli Fiorentini Docg 2007**

Fedeltà alle eccezionali caratteristiche del territorio. Ci dice soprattutto questo (ma non solo) l'assaggio del Chianti Colli Fiorentini annata 2007 de Le Torri. Una chiave di lettura convincente che rende conto dell'ascesa qualitativa dell'azienda. La veste del calice è rubina. Gli archetti fitti e regolari. Al naso si percepiscono dapprima note floreali di mammola, quindi elementi fruttati quali ciliegia e ribes nero. Quindi sentori di pepe bianco. In bocca è grintoso e vivo con bilanciamento fra alcol e acidità e tannini non aggressivi. Giustamente persistente il finale con ritorno di ciliegia.  
[www.letorri.net](http://www.letorri.net) – [info@letorri.net](mailto:info@letorri.net)

**Vitaly: Padiglione 8 Stand C7**



# Un'isola da vivere

di **Sandro Chiriotti**  
www.tourgourmet.it

Sicilia non è solo mare e spiaggia, non è più terra da scoprire e da destare, non è estremo sud misterioso: Sicilia è storia e cultura, arte e architettura, è paesaggio e personaggi, è folclore e tradizioni, è artigianato ed enogastronomia in un affascinante irresistibile intreccio di emozioni e proposte turistiche moderne, da vivere e gustare.

L'Assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia, Giovanni La Via, si è fatto promotore della campagna di comunicazione e promozione dei prodotti tipici regionali, che intende combinare la naturale capacità di attrazione turistica della regione con le proposte di **turismo enogastronomico**.

Alla Bit di Milano, al prossimo Vinitaly a Verona in aprile ed al WTM di Londra a novembre, l'innata predisposizione all'accoglienza del popolo siciliano, abbinata a tradizioni ed enogastronomia, saranno il "fil rouge" di un turismo moderno, dove l'agricoltura e il folclore sono divenuti motori turistici importantissimi, in virtù anche della poliedricità di popolazioni e dominazioni che hanno lasciato segni

indelebili e affascinanti in questa terra e nelle genti che la abitano. E non potevano mancare due testimonial d'eccezione per il progetto Living Sicily: **Beppe Fiorello** e **Maria Grazia Cucinotta**, interpreti e simboli della Sicilia nel mondo. I numeri dell'eccellenza enogastronomica e turistica siciliana sono di tutto rispetto: 1 vino Docg, 21 Doc, 1 Igt, 12 Strade del Vino, 19 prodotti alimentari Dop, 11 Igp, 29 Presidi Slow Food (15 ortofrutta, 3 pane e dolci, 4 razze autoctone, 5 formaggi e 2 presidi mare), oltre a 416 agriturismo (con 5801 posti letto e 17069 posti ristorazione). È in virtù di questi numeri che i dirigenti dell'Assessorato all'Agricoltura Mario Liberto e Alberto Mazzone hanno scelto di puntare sul turismo enogastronomico siciliano facendone l'alfiere delle eccellenze turistiche isolate; a ciò si aggiunge il lavoro

Beppe Fiorello e Maria Grazia Cucinotta testimonial del turismo rurale siciliano

di Mimmo Cacioppo e da Gaetano Gallo, che hanno scelto di privilegiare fiere internazionali e media attraverso il **concorso giornalistico Madre Terra**, dedicato sia ai giornalisti nazionali che a quelli internazionali. La realtà turistica rurale siciliana è oggi imperniata sui **prodotti tipici** agricoli, la **cucina** di terra e di mare isolana, la **ristrutturazione dei "bagli"** (le costruzioni rurali caratteristiche del territorio), l'attivazione delle **"Strade del Vino e dei sapori"** in tutta la Regione, l'innato senso dell'ospitalità, nonché sulla capacità di comunicazione dei suoi testimonial: questi i presupposti affinché il turista ospite in Sicilia possa sempre più essere affascinato, coccolato, avvolto da una straordinaria civiltà contadina, impreziosita da natura e arte uniche al mondo.



## Tonno che bontà

A due passi dal mare, nell'imponente tonnara di Bonagia a Valderice, si svolge ogni anno BonTon, la rassegna enogastronomica dedicata al signore del Mediterraneo: il tonno.

La quarta edizione di questa festa dei sapori propone dal 25 al 28 giugno degustazioni di prodotti tipici accompagnati da vini pregiati, convegni, laboratori per grandi e piccini e ricette succulente. Sarà un'occasione per assaporare un angolo di Sicilia e per scoprirne bellezze paesaggistiche senza pari.  
[www.rassegnabonton.it](http://www.rassegnabonton.it)



# Winelovers

di Cinzia Collini

## Vitignoitalia 2009

Non mancano certo le novità per la quinta edizione di Vitignoitalia, il salone del vino da vitigno autoctono italiano. Il rinnovamento passa dalla nuova location, il trecentesco Castel dell'Ovo sul lungomare di Napoli.

La nuova edizione, che si svolgerà dal 17 al 19 maggio prossimi, segna una svolta nella storia della manifestazione: non più fiera tout court, ma evento, salone boutique in una prestigiosa cornice storica, icona indiscussa della città. Il castello ospiterà le aziende – non più di 200 dislocate nei vari ambienti del maniero - i grandi alberghi del lungomare ospiteranno tutti gli enti istituzionali e saranno il palcoscenico di workshop OneToOne, degustazioni tecniche e incontri con buyers nazionali ed internazionali. Da una parte la vetrina, dall'altra il business. Vitignoitalia raccoglie il successo della scorsa edizione ed entra in città, si avvicina agli operatori e punta al "grande evento enologico", senza dimenticare la propria vocazione al wine business. Programma e informazioni si possono trovare sul sito [www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it).

## Vino batte birra 1 a 0

Continuano le ricerche a favore del vino e dei suoi effetti benefici: l'ultima notizia arriva da una ricerca finanziata dall'Unione Europea. Lo studio Immidet ha analizzato le abitudini alimentari di 1604 cittadini europei per un anno, concentrandosi su tre diverse comunità: a sud-ovest di Londra, in Inghilterra; a Limburg in Belgio ed in Abruzzo per l'Italia, con l'obiettivo di verificare il diverso impatto rispetto all'assunzione di vino e altre bevande alcoliche sulla produzione di omega 3, gli acidi grassi presenti nel sangue che proteggono dalle malattie cardiovascolari. Al termine del periodo di osservazione, è stato dimostrato che i consumatori di vino, (in quantità moderata, pari a un bicchiere per le donne e due per gli uomini) avevano livelli più alti di omega 3 nel sangue, rispetto ai consumatori di altre bevande alcoliche, birra in particolare, e questa differenza, secondo i ricercatori è da attribuire alla presenza dei polifenoli nel vino. Questo, sempre secondo i ricercatori, può aprire nuovi scenari nel campo della prevenzione cardiovascolare.



## Una veste ad arte per il Chianti Classico Casanuova Nittardi 2006



La transavanguardia a servizio del Chianti: Mimmo Paladino ha prestato la sua creatività alla Fattoria Nittardi, per realizzare l'etichetta del Chianti Classico Casanuova di Nittardi 2006. La casa produttrice non è nuova alle collaborazioni con grandi artisti; tutto è iniziato nel 1981, quando l'azienda è stata acquistata dall'attuale proprietario, il gallerista tedesco Peter Fenfert, che ogni anno ha sposato vino e arte, "vestendo" con etichette particolari una tiratura limitata delle sue bottiglie. L'anno scorso, per il 2005, era stata la volta di Yoko Ono, ma molti sono i nomi importanti che hanno firmato le etichette di Nittardi, come Tadini, Adami, Corneille, Janssen, Mitoraj, Penck, Arroyo e Combas, solo per citare i più celebri. L'ennesima tentazione eno-artistica per appassionati e collezionisti. E, griffato o no, da un'indagine della prestigiosa rivista inglese "Decanter"

apprendiamo che è proprio il Chianti Classico l'unico vino italiano da portare con sé, idealmente, su un'isola deserta: «Il Chianti Classico – spiega il giornalista Richard Baudains, a cui si deve la curiosa selezione – è probabilmente il vino da pasto per eccellenza, ma, allo stesso tempo, nelle sue migliori versioni, non è mai ovvio, banale o troppo semplice. In più è una tipologia che può spaziare dalla gioventù organolettica della versione "annata", alla complessità offerta dalla versione Riserva».

## L'annata più antica del mondo

Incredibile ma vero: esistono annate che hanno un valore inestimabile e bottiglie che hanno attraversato addirittura due secoli. È il caso, curioso, dell'annata 1825 della Cuvée Perrier-Jouët, entrato a far parte di diritto del Guinness dei primati come il più vecchio champagne esistente al mondo.

E questa storica Cuvée è stata la protagonista indiscussa di una verticale di venti annate (dal 1825 fino al 2002, passando per il 1874, annata entrata nella storia per essere stata la più costosa mai battuta ad un'asta), evento irripetibile che si è tenuto a Epernay, in occasione della presentazione dell'annata 2002, la prima del nuovo millennio della prestigiosa casa produttrice di champagne, che ha riunito dodici esperti enologi provenienti da tutto il mondo.



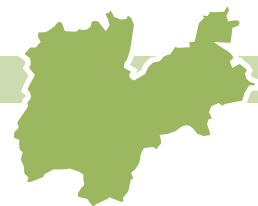
# Il sapore della vacanza

Alla scoperta delle opportunità, non solo enogastronomiche, che offre il Trentino

di Serge Cavalieri

Il Trentino è da sempre terra di incontro e di convivenza: tra culture e lingue diverse, tra l'anima latina (veneta, lombarda, ladina) e quella germanica, una convivenza, questa, feconda, anche se non sempre pacifica come sa essere oggi; tra le montagne sublimi e il grande lago di Garda, tra il clima alpino delle vette e quello mite e a tratti quasi mediterraneo delle pianure. Il Trentino è anche terra di passaggio, dove il grande fiume Adige ha consentito per secoli il transito di popoli e prodotti lungo le sue sponde. Forse anche per questo il Trentino è una terra vocata all'accoglienza e all'ospitalità, che fra le prime ha scelto, consapevolmente, di impegnarsi al meglio nell'industria turistica, conseguendo risultati eccellenti. E se è vero che la grande professionalità degli addetti ai lavori del turismo trentino, sia nel settore pubblico che in quello privato, ha saputo fare ciò che in molte altre zone turistiche del nostro Paese ancora manca, cioè incoraggiare e promuovere il turismo durante tutto l'anno, "spalmandolo" come si usa dire su tutti e dodici i mesi, è vero però che ancora oggi si pensa al Trentino soprattutto per le vacanze invernali sulla neve, oppure per quelle estive dedicate a trekking, passeggiate e attività all'aria aperta.

Invece, noi vi vogliamo consigliare il Trentino, e in particolare la parte più meridionale della provincia, quella di Trento e Rovereto con le valli adiacenti, per un viaggio di mezza stagione, di inizio primavera, quando le cime sono ancora suggestive e innevate, ma nei fondovalle la vita animale e vegetale ricomincia a brulicare. E vi invitiamo a dedicare il viaggio a un'immersione totale non solo nella bellezza della natura e dei paesaggi, ma anche e soprattutto nella storia e nell'arte di questa terra, e nelle colture e nelle produzioni tradizionali, che sono esse pure storia e arte, in particolare in una terra che ha saputo fare tesoro dell'antico e allo stesso tempo lo ripropone con un dinamismo e una capacità di rinnovamento esemplari.



## La cucina

**L**a cucina del Trentino può contare su prodotti di base di grande qualità accanto a ricette semplici e ricche, che valorizzano la bontà e i profumi degli ingredienti e bene si abbinano ai vini fragranti del territorio. Fondamentali ortaggi e verdure, tra cui carote, sedano rapa, porri, cavolfiori, cavolo verza e cappuccio, cicorie, lattughe, fagiolini, cipolle, rape e patate.

Una curiosità. Tra la Vallagarina e la bassa Valle del Sarca c'è la Val di Gresta, un'oasi naturale particolarmente indicata per la produzione biologica e integrata, grazie alla diversità e alla varietà del terreno, e alla singolare posizione geografica: l'esposizione a sud e la vicinanza del lago di Garda offrono una temperatura e un clima favorevoli anche ad altitudini elevate.

Da non dimenticare la frutta, utilizzata nei dolci tradizionali come nella pasticceria moderna: le mele, naturalmente, coltivate sui terrazzi soleggiati della Val di Non (che nel 2003 ha ottenuto la Dop per le sue mele) e della Val di Sole, il fondovalle lungo il corso del fiume Adige, l'Alto Garda e la Valsugana. Il Trentino è l'altopiano frutticolo più vasto d'Europa. E poi i piccoli frutti di sottobosco, quali fragole, lamponi, more, mirtilli e ribes, che da sempre crescono spontaneamente in montagna, ma ora sono coltivati con ottimi risultati di gusto; o le ciliegie, in particolare quelle dolci e tardive della Valsugana.

Per accompagnare le saporite verdure trentine è indispensabile l'olio extravergine d'oliva del Garda trentino, delicatamente fruttato e piccante con aromi di mandorla e fieno, dal colore dorato e limpido con riflessi verdi.

Alla base dell'alimentazione di una volta c'era la farina gialla, in particolare quella di Storo, ricavata da una particolare varietà di mais (il "nostrano" di Storo), dai chicchi rossi e dalla pannocchia allungata. La polenta, alimento un tempo povero e umilissimo, è oggi tra i protagonisti della buona tavola trentina, e viene abbinata con carni in umido, oppure condita con formaggio locale, burro di malga o la tradizionale lucanica



(salsiccia). Anche il pane, alimento base che riveste un ruolo principe della gastronomia trentina, ha in queste zone una tradizione millenaria che dà luogo a prodotti diversi, ricchi di memoria e di profumi. La panificazione è radicata sul territorio al punto da costituire parte integrante della cultura locale.

Alla base di molte zuppe e minestre trentine ci sono cereali resistenti alla coltivazione di alta quota e nutrienti come l'orzo, oppure pane raffermo utilizzato per fare gnocchi.

L'arte di fare il formaggio è radicata in Trentino da centinaia di anni, grazie all'alta qualità del latte e alle tecniche tradizionali che conservano i profumi delle erbe fresche di montagna. Una parte del latte prodotto ancora oggi viene lavorato direttamente nelle circa ottanta malghe autorizzate, dando luogo a rari formaggi d'alpeggio. Tra i formaggi più celebri, il Trentingrana nutriente e fragrante; la spessa delle Giudicarie, dal sapore dolce oppure intenso e piccante in base ai mesi di stagionatura; il casolèt della Val di Sole, un tempo prodotto solo in autunno come scorta alimentare per l'inverno; il puzzone di Moena dall'aroma intenso, ottenuto da latte crudo; il Vezzena saporito e leggermente piccante, anch'esso a base di latte crudo.

I salumi erano un tempo fonte fondamentale di proteine e grassi animali per chi doveva svolgere il duro lavoro nei boschi e nei campi di montagna. Tra i più gustosi e noti, la lucanica trentina, confezionata con carne fresca di suino e appesa a stagionare fino a tre mesi; la mortandela della Val di Non, di carne suina da consumarsi cotta o cruda a seconda della stagio-

natura; la ciuiga del Banale, un insaccato fresco di carni miste, suine e bovine, e rape; la carne salada (ovvero salmistrata), magra, rossa e aromatica, servita di solito con i fagioli.

Il Trentino è famoso anche per la troscicoltura: grazie alle acque pulite e ben ossigenate delle sorgenti che sgorgano dai ghiacciai dolomitici si allevano trote, sia iridee che salmonate, e salmerini, che entrano in molti piatti sia tradizionali che innovativi.

## RICETTE

### Minestra d'orzo

#### Ingredienti:

200 g d'orzo, un pezzetto di carne affumicata o in salamoia (castrato, manzo, maiale o pecora), 50 g di fagioli (ammollati in precedenza per una notte se secchi), un porro, una carota, due patate, un gambo di sedano, prezzemolo, acqua o brodo vegetale, formaggio Grana trentino, olio extravergine di oliva del Garda, sale



In una pentola capiente rosolare dolcemente il porro a rondelle in poco olio, unire la verdura, pulita e tagliata a dadini, i fagioli scolati, abbondante acqua o brodo vegetale e la carne. Quando il liquido bolle aggiungere l'orzo e proseguire la cottura a fuoco lento, per almeno tre ore, rigirando ogni tanto con un mestolo di legno. La zuppa dovrà risultare molto densa e cremosa. Alla fine regolare di sale. Servire con una spolverata di formaggio grattugiato, un pizzico di prezzemolo tritato e un filo di olio.

### Strangolapreti

#### Ingredienti:

1 kg di pane bianco raffermo, mezzo litro di latte, 500 g di spinaci o bietole, farina bianca, due uova, 100 g di Grana trentino, 100 g di burro, olio d'oliva, foglie di salvia, cipolla, noce moscata, sale, pepe



Mettere in ammollo il pane tagliato a dadi nel latte tiepido per circa tre ore; nel frattempo lessare gli spinaci o le bietole in poca acqua appena salata, scolarli bene, tritarli, farli asciugare saltandoli nel burro per dieci minuti e insaporirli con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Quando sono tiepidi, aggiungere la cipolla tritata fine e soffritta dolcemente nell'olio, il formaggio grattugiato, le uova, il sale e un cucchiaino di farina bianca. Amalgamare bene il composto con un mestolo di legno. Preparare gli strangolapreti dando loro la forma desiderata (facendo con le mani palline grosse come noci, oppure usando due cucchiaini per conferire una forma ovale) e spolverarli appena di farina. Cuocerli in abbondante acqua bollente salata: sono pronti quando tornano in superficie. Scolarli raccogliendoli con un mestolo forato, servirli con burro nocciola profumato di salvia e abbondante formaggio grattugiato.

## Il vino

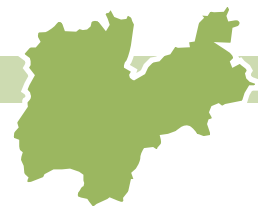
Le vigne ricoprono ogni pendio della valle dell'Adige e producono vini rappresentati dalla **doc Trentino**; ogni zona ha specialità proprie e uve autoctone. Le caratteristiche climatiche e del terreno sono favorevoli alla coltivazione di quasi tutti i vitigni bianchi; lo **chardonnay** è la varietà più diffusa, grazie soprattutto al successo del **Trento doc Metodo Classico**, valorizzata da grandi marchi quali Ferrari e Cavit. Inoltre, l'affermazione sui mercati italiani e esteri dello spumante ha fatto aumentare anche la produzione di pinot grigio. Tra le uve rosse la più coltivata è il **merlot**, ma quelle autoctone hanno tradizione e mercato, come il **Marzemino della Vallagarina**, un vino rosso leggero dal colore intenso; o il **Teroldego**, ottenuto dall'uva omonima, coltivato nella Piana Rotaliana tra Mezzocorona e Mezzolombardo. Il **Teroldego Rotaliano** è denso, dal colore rubino intenso, con sentori di frutti di bosco e buona capacità d'invecchiamento. La **schiaiva** è apprezzata soprattutto nella versione rosé, mentre piccole produzioni ma di grande qualità sono quelle di **Muller Thurgau**; e a proposito di qualità e particolarità, impossibile non menzionare il dolce **Vin Santo**, ottenuto dall'uva nosiola.



Il Castello del Buonconsiglio a Trento



Il MART di Rovereto



## Il suggerimento

Un soggiorno di primavera fra Trento e Rovereto, nella bassa valle dell'Adige, vi consentirà di vedere vigne e orti che pian piano si rivestono di tenero verde, vi farà sentire nell'aria il profumo dei primi fiori che bucano la neve e assistere alla spettacolare fioritura dei meli, quasi una nevicata fuori stagione. Potrete salire sull'**altipiano di Brentonico**, ancora raggelato, o penetrare nel microclima dolcissimo della **Val di Gresta**, alle spalle di Isera, dove crescono palme e fucsie, e i migliori ortaggi biologici di tutto il Trentino. Scoprirete un museo giovane (aperto nel 2002), ma già celebre e celebrato come il **MART** – Museo di Arte moderna e contemporanea di Rovereto, bello da vedere di fuori, nelle aeree architetture di Mario Botta quasi nascoste fra palazzi del Settecento, ma altrettanto interessante da visitare, con la collezione permanente di arte moderna e le mostre temporanee di grande livello (da non perdere in questo periodo, quella dedicata al Futurismo e a uno dei cittadini più celebri di Rovereto, Fortunato Depero, la cui casa natale è visitabile). Oppure potrete visitare, sempre a **Rovereto**, due monumenti alla memoria e moniti del dolore come il **Museo storico italiano della guerra** e la grande **Campana della pace** di Miravalle, fusa con il bronzo dei cannoni di tutte le nazioni che parteciparono alla Grande guerra. A **Trento** potrete perdervi nell'elegante centro storico, dove romanico, gotico, rinascimento e barocco convivono in armonia, fra resti romani, testimonianze medievali e palazzi del cinquecento, dal **castello del Buonconsiglio** al **Duomo**, tra palazzi affrescati e portici caratteristici, fra antiche torri e mura merlate. Grazie alla **Strada del vino** e dei **sapori della Vallagarina**, come a quella di **Trento** e della **Valsugana**, potrete seguire il profumo dei vini del Trentino, inanellando visite a cantine ed enoteche, conoscendo produttori che, grandi o piccoli che siano, da decenni perseguono convinti ammirevoli politiche di qualità e di prezzo. Potrete assaggiare tutti i sapori di una terra ospitale e orgogliosa. E, magari, cominciare a pensare alla prossima vacanza.



### Info

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

[www.mart.tn.it](http://www.mart.tn.it)

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

[www.mtsn.tn.it](http://www.mtsn.tn.it)

### Dove dormire

#### Mas dei Girardei

via Peneze 4  
San Giacomo di Brentonico  
tel. 0464 391541  
347 2208315

#### Maso Carpenè

loc. Carpenè  
Folaso di Isera  
335 5926227

#### Alle Coste

via alle Coste 24  
Cognola di Trento  
tel. 0461 983783  
346 2309185  
[www.bedandbreakfastallegcoste.it](http://www.bedandbreakfastallegcoste.it)

#### Prà-sec

via di Malebis 1a  
Romagnano di Trento  
tel. 0461 349204  
328 5775635  
[www.agriturpra-sec.it](http://www.agriturpra-sec.it)

#### Villa Madruzzo

loc. Ponte 26  
Cognola di Trento  
tel. 0461 986220  
[www.villamadruzzo.it](http://www.villamadruzzo.it)

### Dove mangiare

#### Maso Cantanghel

**Trattoria da Lucia**  
Via della Madonnina 33  
Civezzano Forte  
tel. 0461 858714

#### Pettirosso

Corso Bettini 24  
Rovereto  
tel. 0464 422463

#### Astra

Corso Buonarroto 16  
Trento  
tel. 0461 829002

### Old

Via Roggia Grande 8  
Trento  
tel. 0461 263263-232414

### Scigno del Duomo

Piazza Duomo 29  
Trento  
tel. 0461 220030

### Il Cappello

Piazza Bruno Lunelli 5  
Trento  
tel. 0461 235850

### Dove comprare

#### El Caj

formaggi e confetture  
via Rialto 38  
Rovereto

#### Finaroli

gastronomia  
via Mercerie  
Rovereto

#### Zenatti

macelleria  
via Orefici 6  
Rovereto

#### Stiffan

macelleria  
via Mazzini 3  
Rovereto

#### Exquisita

cioccolato e vini  
via Fontana 10  
Rovereto

#### Antichi sapori trentini

salumi e formaggi  
via Belenzani 56  
Trento

#### Franceschini

gastronomia  
via Roggia Grande 12  
Trento

# Cibo tra le righe

di **Francesca Pallecchi**

## **Futurismo in cucina**

Il ritorno di un classico rivoluzionario. Velocità, movimento e una nuova concezione della realtà non solo nelle arti e nel cinema, ma anche a tavola! Una nuova edizione del libro edito nei primi decenni del secolo scorso, da tempo introvabile, che tratta l'argomento mangereccio dalla curiosa prospettiva del Movimento Futurista. Nel libro, Filippo Tommaso Marinetti e Luigi Colombo, in arte Fillia, parlano di un nuovo concetto dell'alimentazione, proponendone una versione dinamica, snella e ovviamente provocatoria, mirata a rinvigorire, fortificare e svegliare l'uomo dallo stato di torpore in cui è immerso. Tutto ebbe inizio al ristorante Penna d'oca di Milano, che volle omaggiare gli intellettuali futuristi con piatti originali e che interpretassero lo stile futurista: favorito del mediterraneo zig, zug, zag, insalatina all'alba, gelato della luna. Dopo aver dettato i principi basilari nel manifesto della cucina futurista (e chi l'avrebbe mai detto che i futuristi erano contro la pastasciutta?), il libro illustra poi 80 ricette innovative, accompagnate da esemplificazioni di

pranzi e banchetti stravaganti. Provare per credere!

**F.T. Marinetti, Fillia**  
**La cucina futurista**  
**Vienneperre**  
**edizioni - 20 €**

## **Figlie tra i fornelli**

Per tutte le figlie che non hanno imparato l'arte culinaria dalle madri, ecco il libro giusto per

destreggiarsi in cucina con abilità e creatività. Questo libro fa per voi se... quando invitate gli amici a casa, loro si offrono di portare un antipasto, il piatto forte e il dolce! Niente paura, da qualche parte bisogna pur cominciare. Ecco più di cinquanta ricette facili, moderne, stuzzicanti, ma soprattutto ben spiegate passo per passo e illustrate da fotografie, per chi ha poco tempo, poca esperienza ma tanta voglia di imparare a cucinare piatti gustosi.

**Nicole Seeman**



**Il libro di cucina per le figlie che non hanno imparato molto dalle loro madri**

**Magazzini Salani - 9,90 €**

## **A spasso nel tempo... della buona tavola!**

Qual era il modo di stare a tavola nel Rinascimento? E quali i metodi di cottura nel Medioevo? Per gli appassionati di storia e di cucina toscana, ecco un libro sulle "storie" del cibo, che racconta modi e fatti divertenti nati in cucina. Non solo un excursus storico-gastronomico, che espone una sintesi della cucina di tutta la Toscana, dagli Etruschi ai Romani, dal Medioevo fino al Rinascimento, ma anche un tentativo di gettar luce su come i modi e la cultura della convivialità si sono evoluti negli anni, per insegnare alle generazioni future che il cibo e il mangiare sono un simbolo di amicizia, cortesia e relax. Il libro contiene inoltre oltre 300 ricette della sana e genuina cucina delle nonne, per tutte le nipotine che

vogliono cimentarsi con l'arte culinaria.

**Mauro Montanelli, Licia Lari**



**Cucina del cuore della Toscana.**  
**Sarnus - 14 €**

## **Accordi, melodie e cibo**

Il libro, che affronta i rapporti tra musica, eros e cucina, ha un'impostazione musicale e si sviluppa nei tempi di una sinfonia: adagio, allegro con moto, andante con variazioni, scherzo, rondò vivace e adagio finale. Il primo tempo è un viaggio tra l'arte della gastronomia e quella dei suoni che inizia dai tempi dei greci e giunge fino a oggi. Il banchetto, il caffè, il salotto, il palco all'opera ne costituiscono lo scenario. La musica e la cucina riflettono entrambe i mutamenti della società, in molti casi adottando, nei loro rispettivi ambiti, forme e soluzioni analoghe. Nello scherzo si parla di alcuni grandi musicisti gourmet come Händel, Brahms, Rossini, Verdi che non hanno disdegnato di mettere talvolta da parte uno spartito per concentrarsi su un allettante menù.

**Roberto Iovino,**



**Ileana Mattion**  
**Sinfonia Gastronomica**  
**Vienneperre**  
**18 €**

## **I peccati di gola di Charlie Chaplin**

Un viaggio nelle ricette tratte dalla vita e dai capolavori cinematografici di un genio. Il titolo del libro (Fame, amore

e fantasia) rappresenta le tre necessità con le quali ogni essere umano ha da confrontarsi e di cui Charlie Chaplin si servì nei film per rappresentare la sua visione tragicomica della vita. Giocando con il cibo e mescolandolo a fatti reali e alla sua comicità innata, Chaplin è riuscito a produrre alcune tra le più geniali sequenze sul cibo del cinema di tutti i tempi: lo scarpone bollito, la danza dei panini, la macchina di nutrizione automatica. La fame di Chaplin diventa poetica, acrobatica, spettacolare.

**Germana Merenda**

**Fame, amore e fantasia.**  
**Il leone Verde**  
**Edizioni - 10 €**



## **Un giallo da leccarsi i baffi**

Un libro originale, gustoso e pieno di autori famosi che hanno prestato la loro penna e passione alla buona forchetta, per creare un libro succulento dalle tinte giallo noir. Quindici fra i più famosi giallisti scrittori emiliano-romagnoli si sono destreggiati tra omicidi e misteriose vicende che si svolgono nelle acetarie, nei caseifici e nelle fattorie della Val Padana. Fra aceto balsamico, lambrusco, piadine romagnole, parmigiano reggiano e mortadella si snodano i racconti di Carlo Lucarelli, Francesco Guccini, Valerio Massimo Manfredi e altri dodici scrittori.

**AA. VV.**

**Il Gusto del delitto**  
**Leonardo Publishing**  
**15 €**



### L'Italia dei sapori

Fatta l'Italia, e col tempo gli italiani, restava da fare la cucina italiana. Oggi le varie tradizioni regionali si sono adattate ai tempi e si sono fuse in un unico ricco patrimonio condiviso che è giusto definire cucina nazionale. Partendo da questa realtà, i due autori raccontano la storia delle nostre ricette e ne danno una proposta attuale, alla luce delle esigenze contemporanee degli italiani, sempre ghiotta e soprattutto sempre rispettosa della loro anima. Un repertorio, con 76 tavole a colori, delle ricette italiane di oggi.

Allan Bay,  
Paola Salvadori



**La cucina nazionale italiana**  
Ponte alle Grazie  
39 €

### Botta e risposta sul vino

Non è proprio un libro, ma piuttosto un gioco a quiz che vede sfidarsi gli appassionati amanti del nettare di Bacco. Non importa essere esperti sommelier, il gioco è aperto a tutti e permette di imparare e saperne di più sul vino. Cinquanta carte quiz, per un totale di 150 domande sul vino, con risposte a scelta multipla e spiegazioni dettagliate sul retro. Per mettersi alla prova da soli, a squadre o con un moderatore che pone i quesiti al gruppo. Il divertimento è assicurato!

AA. VV.



**Il grande quiz del vino**  
Magazzini Salani  
9,90 €

### PER I PICCOLI LETTORI GOURMET

#### Giocando s'impara

Ecco un nuovo modo divertente per mostrare da dove vengono i diversi cibi che si trovano ogni giorno a tavola. Foody, un simpatico chef goloso, è il narratore che accompagna i piccoli golosi in un mondo di colorate e gustose cose da mangiare. Un libro-gioco, completamente illustrato, per imparare a conoscere gli alimenti che imbandiscono le tavole con un pizzico di divertimento che non guasta mai. Il libro suddivide le diverse categorie alimentari in modo chiaro e spiegandone l'origine e la lavorazione. Ogni sezione è articolata su tre tavole: le prime due illustrano in modo semplice e chiaro le fasi di produzione, la terza mostra infine i vari processi di trasformazione.

Agostino Traini



**Foody. A spasso tra le cose buone.**  
Food Editore  
23 €

#### Una macedonia di storie

E chi l'ha detto che ai bambini non piace la frutta? Tutto può diventare più gustoso e curioso se la favola racconta di una ragazza che aveva una mela di velluto, oppure di Piera che venne venduta con le pere, o ancora di una regina che si chiamava Zucchinella. Fiabe regionali legate tra loro dalla presenza di frutti diversi, riscritte da Guido Quarzo, che si diverte a ripensare i finali rendendoli divertenti e "appetibili" per i bimbi di oggi.



**Guido Quarzo**  
**Fiabe per frutta.**  
Fatatrac  
8,50 €

Azienda Agricola e Agriturismo

# Le Torri Le Torri

## La Nostra Ospitalità

Eleganza, comfort e cordialità



## I Nostri Prodotti

Tra tradizione e modernità



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A. - Via S. Lorenzo a Vigliano, 31 - 50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257 - Skype: aziendaagricolaletorri - www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

# Come un mouse nel formaggio

di Silvia Vigiani

Quella schifosa ha già troppi clienti più di un consorzio alimentare... È con la leggerezza di Boccadiorosa che ci accingiamo a inaugurare il 2009 con un assaggio a puntate sui siti web dei consorzi alimentari e vitivinicoli. La prima tappa del nostro viaggio ci porta sui **siti dei consorzi di formaggi italiani**. Non si può non cominciare, qui, dal derby caseario nazionale, che vede contrapposti Parmigiano Reggiano e **Grana Padano**. Nella sfida, però, il Consorzio di tutela del Grana Padano manda in campo le riserve: il sito si apre infatti con una pagina che ne preannuncia la prossima veste grafica e rimanda alla vecchia homepage. Il vecchio sito è comunque aggiornato nelle news, offre versioni in ben cinque lingue, dall'inglese al giapponese, oltre ad alcuni manuali scaricabili sulla corretta nutrizione (l'impaginazione lascia un po' a desiderare, ma non si può aver tutto).

Bella e pulita, oltre che di facile navigazione, la homepage del "rivale" **Parmigiano Reggiano** ([www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)) che offre, oltre ai consueti contenuti (storia, disciplinare, news, ecc.), un video a puntate in cui la voce suadente e confortante dello speaker guida i navigatori alla scoperta di come "si fa" il formaggio: l'effetto è un po' quello delle Fiabe Sonore della Fabbri ("A mille ce n'è..."), ma il video è tutto sommato piacevole, incentrato su una lentezza che vuole rispecchiare le accurate fasi di produzione. Per la cronaca, potenza del dito più veloce a registrare un dominio, [www.parmigianoreggiano.it](http://www.parmigianoreggiano.it) (senza trattino) non è altro che il sito di una cooperativa di caseifici di Reggio Emilia.



[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

**Aggiornamenti e news sì**

**Ricette sì**

**Lingue 5 (a parte l'inglese, tuttavia, le altre lingue sono consultabili all'indirizzo <http://international.parmigiano-reggiano.it/>, con grafica e struttura un po' diverse rispetto al sito principale).**

**Voto**



Riproduce il **Gorgonzola** anche nei colori il sito [www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com), dalla grafica semplice ed elegante, che si affida alle immagini dei numerosi testimonial, più o meno sensualmente impegnati in un assaggio in punta di dita: da Manuela Arcuri a Giulio Andreotti, da Pierluigi Collina a Nancy Brilli. La sezione delle ricette offre anche agli utenti la possibilità di inserire le proprie creazioni, ovviamente a base di gorgonzola.

Scendiamo a sud per "degustare" il sito del Consorzio di tutela della **Mozzarella di Bufala Campana Dop** ([www.mozzarelladop.it](http://www.mozzarelladop.it)). Quella in homepage vorrebbe forse

essere un'animazione, ma ricorda drammaticamente quelle penne anni '70 con le figurine che scorrevano dentro. Senza troppi rimpianti clicchiamo su "skip". Il sito, interamente realizzato in flash, è tutto sommato grazioso. Nota di colore: anche qui, come già visto per il Parmigiano, [www.mozzarelladibufala.it](http://www.mozzarelladibufala.it) è invece il sito di un'azienda casearia.



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

**Aggiornamenti e news sì**

**Ricette sì**

**Lingue 4 (inglese, francese, tedesco, spagnolo).**

**Voto**



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

**Aggiornamenti e news sì**

**Ricette no**

**Lingue 6 (inglese, francese, tedesco, spagnolo, russo, giapponese). Peccato per lo strafalcione del tedesco, che è chiamato "Deutsche". Tutte le altre lingue sono peraltro indicate con la denominazione in inglese.**

**Voto**



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

**Aggiornamenti e news sì**

**Ricette sì**

**Lingue 5 (inglese, francese, tedesco, spagnolo, giapponese)**

**Voto senza voto, in attesa del nuovo sito**

Deludono invece nel complesso i siti dei vari consorzi di tutela del pecorino: quello del **Consorzio del Pecorino Sardo** ([www.pecorinosardo.it](http://www.pecorinosardo.it)) risulta in costruzione, mentre l'omologo romano ([www.pecorinoromano.com](http://www.pecorinoromano.com)) ha una grafica che generosamente si può definire "rustica" e una lentezza di caricamento imbarazzante. Strappa la sufficienza il sito del **Pecorino toscano** ([www.pecorinotoscanodop.it](http://www.pecorinotoscanodop.it)), più che altro perché gli avversari sono veramente poca cosa.

### Cacio 0-12

"Fidelizzare" il consumatore fin dalla tenera età pare essere la strategia vincente. Per questo, Parmigiano e Grana si contendono i piccoli golosi a suon di sezioni apposite sui rispettivi siti. Il Parmigiano versione kids è un tripudio di colori e animazioni, fra giochi online con mucche volanti, ricette per i piccoli e la possibilità di inviare il proprio rap del Parmigiano. Il Grana Padano, invece, almeno nella versione vecchia del sito attualmente online, si affida al labirinto magico del Doctor Mouse: tante domande e cinque forme di formaggio per conservare l'energia sino alla fine del percorso.

Se i due big del cacio made in Italy propongono pagine accattivanti per i navigatori junior, sono anche molti di più i siti di consorzi che dedicano comunque una sezione alle scuole, all'educazione alimentare e alla storia del prodotto raccontata in modo adeguato ai più piccoli. Oltre a Parmigiano e Grana Padano già citati, hanno una sezione "educational" anche il Consorzio del **Pecorino Toscano**, quello del **Taleggio** (sezione peraltro ferma al 2007) e quello del **Caciocavallo Silano** ([www.caciocavallosilano.net](http://www.caciocavallosilano.net)).

### La vetrina

**Menzione speciale per [www.taleggio.it](http://www.taleggio.it): i contenuti non si differenziano dallo standard di altri siti del genere, ma la grafica è una piccola squisitezza di web design.**



*La mucca Ronda e il casaro Mino, protagonisti del gioco online del Parmigiano Reggiano*

**8 giorni di vino e cultura alla scoperta del Chianti Classico**

**30 maggio - 6 giugno, 2009**

# CLASSICO e



**8 days of wine and culture, discovering Chianti Classico**

**May 30 - June 6, 2009**

Classico è degustazioni per specialisti ed amatori, mostre, musica, itinerari e cantine aperte. Il Gallo Nero spalanca le porte di casa per accogliere un cartellone di eventi avvolto dal fil rouge del "Classico". Dal Classico nel vino, al classico nell'arte, in cucina, nella storia di un territorio e nella sua contemporaneità. Classico è la possibilità di visitare luoghi solitamente chiusi al pubblico. Classico è il piacere di bere un calice di vino nelle piazze del Chianti o tra le botti di un'antica cantina, Classico è un'esperienza da conservare e ripetere nel tempo. Sabato 30 maggio nascerà la prima edizione, sabato 6 giugno sarà già un "classico".

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

Classico is tastings for wine experts and wine-lovers, exhibits, music, cultural itineraries and open cellars. The Black Rooster opens its home to a calendar of events all based on the "Classico". From the Classico in wine to the classic in art, in cuisine, in the history of a territory and its contemporaneity. Classico is a chance to visit places usually closed to the public. Classico is the pleasure of drinking a glass of wine in the piazzas of Chianti or amidst the barrels of an ancient cellar. Classico is an experience to preserve and repeat through time.

Saturday, May 30 is the birth of the first edition and by Saturday, June 6, it will already have become a "classic".



**CECCHI**

*dal 1893*



*una scelta di alto profilo*