

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

English text: wines, travel, eateries, events  
devoted to the delights of the table  
in Tuscany, in Italy and around the world

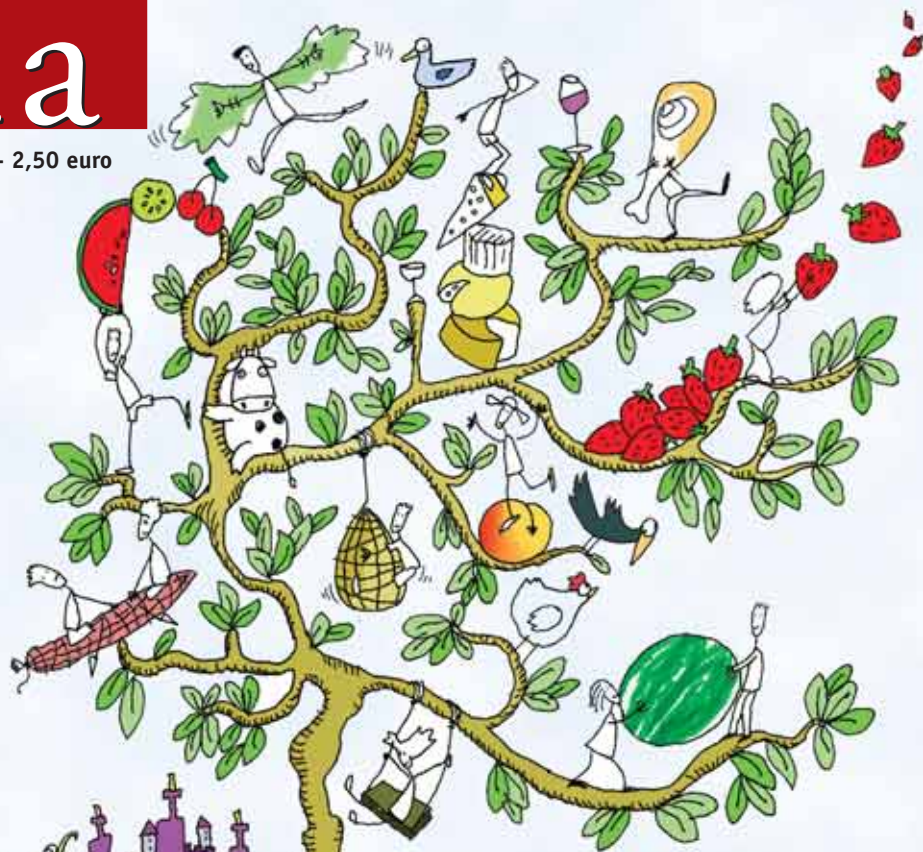
# GOLA

## gioconda

n° 2 anno 2009 - 2,50 euro

### Provati per voi

locali, salumi, gelati,  
gruppi di acquisto,  
libri, acque e vini



### Muoviamoci!

Suggerimenti di viaggio  
In moto  
Con la musica  
Nel Cilento

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

ISSN 1825-4829

90002 >



9 771825 482005

## Gola gioconda

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

Trimestrale

www.golagioconda.it  
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, Edi Ferrari,  
Dino Giannasi, Maurizio  
Izzo, Cristiano Maestrini,  
Francesca Pallecchi, Silvia  
Vigiani, Liliana Visani

*Hanno collaborato a questo  
numero:*  
Sabino Berardino, Elisa  
Bosio, Sandro Bosticco,  
Sandro Chiriotti, Cinzia  
Collini, Chiara Di Domenico,  
Francesca Galluzzi, Marco  
Ghelfi, Silvia Panzarin,  
Massimiliano Ricciarini,  
Bruno Rocchi, Cecilia  
Susani

*Traduzioni*  
**Isabella Nicotera**

*Copertina*  
**Gianluca Biscalchin**

*Progetto grafico*  
**Lucia Chieffo**

*Disegni originali*  
**Timoti Bandinelli**

Abbonamento annuale  
(4 numeri) 10,00 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 3218443

*Stampa*  
Nuova Grafica Fiorentina,  
Firenze

Aut. del Trib. di Firenze  
n. 4843 del 18/12/98

# sommario

## cibo

12  
14-15  
16-17  
19  
20-21  
22-23  
26-27  
28  
41  
46-47

## vino

13  
24-25  
31-36  
39

## libri

44-45



## locali

6  
7  
22-23  
26-27  
43



- 4** **c'è stato/O... maggio al vino**  
di Cecilia Susani
- 5** **ci sarà/Cibo, musica e stelle**  
di Bruno Rocchi
- 6** **Locali per un giorno**
- 7** **il consiglio di Leo/L'osteria parla toscano,  
ma con l'accento campano**  
di Leonardo Romanelli
- 8** **Elogio della semplicità**  
di Leonardo Romanelli
- 10** **Sei personaggi in cerca di sapore**
- 12** **La dispensa**
- 14** **Un anno di GAS**  
di Francesca Galluzzi
- 16** **dal Nord Ovest alla Sicilia/A lezione di frutta**  
di Sandro Chiriotti
- 19** **da Milano/La solidarietà apparecchia  
la tavola**  
di Silvia Panzarin
- 20** **Tagliati per il jazz**  
di Chiara Tacconi

## persone

8-9  
10-11  
20-21  
22  
26-27

## eventi

4  
5  
39

## ricette

19  
42



- 22 vacanze romane/Perché Roma è la città dei gatti**  
di Chiara Di Domenico
- 23 andante con moto/Tra la Futa e il Giogo: Badia di Moscheta**  
di Dino Giannasi
- 26 Gelatai per un giorno**  
di Marco Ghelfi
- 28 streetfood/Fritto misto**  
di Massimiliano Ricciarini
- 31 speciale/La confusione è grande sotto il cielo**  
di Cristiano Maestrini
- 38 dottore in allegria/Quasi quasi faccio l'idrosommelier**  
di Sabino Berardino
- 39 winelovers/Messaggi in bottiglia**  
di Cinzia Collini
- 40 gli itinerari/Dalle primule ai filosofi**  
di Sandro Bosticco
- 44 libri/Ricette, persone e storie**  
di Francesca Pallecchi
- 46 gola a 3 w/Una fetta tira l'altra**  
di Silvia Vigiani

Le novità non finiscono mai, almeno per quanto riguarda questo 2009 di *Gola gioconda*. E così, dopo avervi stupito con un formato più grande e una nuova impostazione graficoeditoriale, siamo riusciti a dare sostanza alla strabiliante idea di tradurre i testi in inglese. Era un progetto che accarezzavamo da tempo; perciò ora nel bel mezzo delle patinatissime pagine della rivista trovate un inserto con tutti gli articoli traslati nella lingua più diffusa del globo terracqueo, per consentire a molti altri lettori di apprezzare le fandonie che scriviamo. Non pensiamo fin d'ora di sbarcare oltre Atlantico od oltre Manica (chissà, un giorno...); per ora proviamo solo a diffondere *Gola* tra quanti, numerosissimi, frequentano le nostre lande e leggono più facilmente l'inglese piuttosto che l'italiano: una piccola scommessa, in tempi di globalizzazione, di accorciamento delle distanze e di abbattimento dei confini (sarà vero poi?) per capire il gradimento che può avere la rivista oltre la ristretta cerchia degli italioti golosi curiosi.

Scioriniamo così a una platea quasi illimitata di lettori le nostre proposte di viaggio: in Cilento con Sandro Bosticco, in moto con Dino Giannasi, in compagnia della musica con Cristiano Maestrini; senza dimenticare che attraverso il cibo si possono fare scelte di consumo consapevoli e solidali, come ci raccontano Francesca Galluzzi e Silvia Panzarin; per rinfrescarsi anche leggendo vi proponiamo un buon gelato (Marco Ghelfi da Firenze) o la grattachecca romana, adorata da Chiara Di Domenico; e un buon bicchier d'acqua, consigliato da Sabino Berardino; e mentre Chiara Tacconi ha incontrato l'ultimo discendente di una dinastia di macellai e norcini con la passione del jazz, Silvia Vigiani si è divertita a spulciare i siti dei consorzi di prosciutti e affini; e il nostro Leonardo Romanelli, sempre più lanciato nel rutilante mondo dello spettacolo, ha intervistato l'attrice Claudia Pandolfi. Una ridda di sempre nuove e sfiziose notizie su eventi, locali, vini, libri e personaggi completa la nostra offerta. A voi. Godetevi le vacanze.

**Lirio Mangalaviti**

# O... maggio al vino

di Cecilia Susani

## Weekend in villa

Anche quest'anno, sebbene in due territori molto diversi tra loro, due splendide ville in campagna hanno ospitato importanti eventi legati al vino e alla buona tavola. Per primo **Vino in Villa, 16 e 17 maggio** per il pubblico e **18 maggio** per gli operatori, festival internazionale organizzato dal Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, dove circa cento aziende hanno presentato i propri vini al Castello di San Salvatore a Susegana (Tv). Secondo week end in villa: **Alla corte del vino**, a San Casciano Val di Pesa (Fi) Villa le Corti del principe Duccio Corsini ha ospitato, **dal 22 al 24 maggio**, 111 produttori toscani che hanno presentato ciascuno tre etichette.

## Degustare con creatività

Per il secondo anno consecutivo a Firenze e dintorni **Gustarufina dal 4 al 10 maggio**, una ricca rassegna organizzata dal Consorzio Chianti Rufina con degustazioni, assaggi e incontri nei ristoranti e in luoghi solitamente deputati all'arte e alla cultura, come la Galleria d'arte Babele e la Casa della Creatività. **Dal 21 al 28 maggio** il wine bar dello splendido chiostro della Casa della Creatività a Firenze è stato animato nuovamente da un ciclo di **Degustazioni creative**, questa volta di vini del Consorzio Chianti Colli Fiorentini e organizzato da Gola gioconda e Aida. Protagonisti i grandi rossi di annate e riserve docg di ben tredici fattorie.

## MAG

### 4 lun

5 mar

6 mer

7 gio

8 ven

9 sab

10 dom

11 lun

12 mar

13 mer

14 gio

15 ven

16 sab

17 dom

18 lun

19 mar

20 mer

21 gio

22 ven

23 sab

24 dom

25 lun

26 mar

27 mer

28 gio

29 ven

30 sab

31 dom

## Cantine aperte e animate

L'iniziativa *Cantine aperte*, ideata dal Movimento Turismo del Vino diciassette anni fa, ha fatto del **31 maggio** scorso il wine day per eccellenza: in tutta Italia, le aziende vinicole hanno aperto le porte agli appassionati. Nel Chianti, invece, tanti gli appuntamenti con *Cantine animate*, una delle curiose iniziative di **Classico è**, organizzata e promossa dal Consorzio Vino Chianti Classico, **dal 30 maggio al 6 giugno**: degustazioni e assaggi accompagnati da eventi artistici e musicali, nelle cantine, nei ristoranti e all'interno del Museo del Vino a Greve in Chianti (Firenze).

## Profumi e piaceri in Toscana

Il **14 maggio**, contemporaneamente in 21 luoghi della Toscana, è stato il giorno del **Gioco del piacere** toscano organizzato dall'Enoteca Italiana di Siena e Slow Food Toscana: i partecipanti si sono destreggiati nella degustazione di 5 vini scelti e serviti in maniera anonima per votarne la qualità. Sempre Enoteca Italiana ha proposto **Le Settimane dei Vini, dal 22 maggio al 19 giugno**, che hanno celebrato i 100 anni del Futurismo. La decima edizione di *Di Vini Profumi*, **dal 28 maggio al 1 giugno**, ha offerto assaggi di vini, piatti tipici della cucina pratese e la famosa pasticceria. Di lunga data anche **La Mostra del Chianti** a Montespertoli **dal 23 al 31 maggio**, giunta alla 52ª edizione, che come ogni anno ha proposto il vino di trenta produttori tra eventi e performance. Grandi celebrazioni per il 40° **Toscanello d'Oro** a Pontassieve, che ha festeggiato il "compleanno" **dal 28 maggio al 2 giugno**, con la tradizionale mostra mercato dei vini del territorio della Valdisieve.

## Cavolo Nero Ristorante



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

# Cibo, musica e stelle

di Bruno Rocchi

## Fra musica e cibo, il festival delle passioni

Mantova ospita, **dal 2 al 5 luglio**, la prima edizione del *Festival delle passioni*: una manifestazione che nasce dall'idea di far dialogare, attraverso contaminazioni e confronti, musica e cibo.

Il festival avrà come cornice privilegiata le piazze del centro storico della città e si svilupperà attraverso performance musicali, enogastronomiche e radiofoniche che avranno come motivo conduttore cinque passioni: il piccante, la carne, il ghiaccio, il fritto e le bolle.

Protagonisti del festival saranno alcuni tra i più grandi nomi della musica italiana che, insieme ai più importanti chef del Bel Paese, proporranno performance originali e uniche. La regia della manifestazione è a cura di Davide Paolini per il cibo, Roy Paci per gli eventi musicali e di Radio 24, partner dell'evento. Insomma, un festival tutto da vivere, mangiare, ascoltare e godere.

Informazioni: [www.festivaldellepassioni.it](http://www.festivaldellepassioni.it).



## Quattro giorni dedicati allo scalogno di Romagna

Nel comprensorio turistico delle Terre di Faenza, sulle colline in provincia di Ravenna, il buongusto è di casa e nel corso dell'estate sono numerose le feste, le sagre e gli eventi dedicati alle prelibatezze enogastronomiche locali: **dal 16 al 19 luglio**, l'appuntamento è a Riolo

Terme con la *Fiera dello scalogno di Romagna*.

Lo scalogno (*Allium Ascalonicum*), che non è un aglio né una cipolla, è un piccolo bulbo della famiglia delle Liliacee. Dal colore bianco violaceo, è avvolto da una pellicola esterna ramata o rossastra. Nel 1997, lo scalogno di Romagna ha ottenuto il riconoscimento Igp. Per quattro giorni, nelle vie centrali di Riolo Terme, "patria" dello scalogno, si terrà una mostra-mercato, mentre i ristoratori locali proporranno pietanze a base di scalogno. Al parcheggio I Maggio, uno stand gastronomico offrirà ricchi menu a tema. Tutte le sere, infine, musica, spettacoli e intrattenimento. Per informazioni: 0546 71044.

## Festival del sole: i cinque sensi a Cortona

È stato definito dall'Independent "Uno dei dieci migliori festival d'arte estivi in Europa": il *Tuscan Sun Festival*, giunto alla sua settima edizione, propone **dal 3 al 9 agosto** il suo programma "a cinque sensi" nell'evocativo

scenario della Cortona medievale (Arezzo). Non solo concerti di levatura mondiale, ma anche un programma quotidiano di eventi che spaziano tra fitness e benessere, cultura e storia locale, gastronomia, belle arti e film. Tutti gli eventi sono a numero chiuso, per garantire ai partecipanti la possibilità di vedere, sentire, odorare, toccare e gustare appieno ogni singola attività.

Per l'edizione 2009 del festival, l'ospite speciale sarà

### LUG

1 mer

**2 gio**



3 ven

4 sab

5 dom

6 lun

7 mar

8 mer

9 gio

10 ven

11 sab

12 dom

13 lun

14 mar

15 mer

**16 gio**



17 ven

18 sab

19 dom

20 lun

21 mar

22 mer

23 gio

24 ven

25 sab

26 dom

27 lun

28 mar

29 mer

30 gio

31 ven

### AGO

1 sab

2 dom

**3 lun**



4 mar

5 mer

6 gio

7 ven

8 sab

9 dom

**10 lun**

11 mar

12 mer

13 gio

14 ven

15 sab

16 dom

17 lun

18 mar

19 mer

20 gio

21 ven

22 sab

23 dom

24 lun

25 mar

26 mer

27 gio

28 ven

29 sab

30 dom

31 lun

nientemeno che Anthony Hopkins, presente con la sua esposizione di dipinti intitolata "Masque" e alcune composizioni musicali, e poi ancora grandi nomi della musica classica come Joshua Bell, Nicola Benedetti, Gisèle Ben-Dor, Stéphane Denève, Michael Guttman, Nina Kotova, Maija Kovalevska, Vlad Mirita, Danielle de Niese, Jean-Yves Thibaudet e Jaap van Zweden. Per informazioni e prenotazioni: [www.festivaldelssole.com](http://www.festivaldelssole.com).

## Calici di stelle

Come ogni **10 agosto**, la magia della "pioggia di stelle" si coniuga al buon bere grazie a *Calici di stelle*, il tradizionale appuntamento organizzato dal Movimento Turismo del Vino e dalle Città del Vino in innumerevoli piazze, aziende, cascine, cortili di tutta la penisola. Per l'occasione, prestigiose cantine apriranno le porte agli appassionati, che potranno degustare i migliori vini italiani abbinati ai prodotti tipici di qualità. Ma l'edizione 2009 di *Calici di stelle* sarà una ghiotta occasione anche per gli astrofili: il 2009 è stato infatti nominato Anno Internazionale dell'Astronomia e segna anche il 400° anniversario delle prime osservazioni al telescopio effettuate da Galileo Galilei.

Saranno quindi ancora più numerosi gli appuntamenti organizzati dall'Unione Astrofili Italiani ([www.uai.it](http://www.uai.it)) in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del Vino, per abbinare l'incanto delle stelle alle eccellenze del gusto.



## Festambiente, per un mondo migliore e possibile



"Vent'anni di solidarietà, di legalità, di sostenibilità": così scrive Angelo Gentili della segreteria nazionale di Legambiente, nel presentare l'edizione 2009 di Festambiente, che si terrà nella tradizionale sede di Rispescia (Gr) **dal 7 al 16 agosto**. Al Festival della natura e del buon vivere, tutto è all'insegna dell'ecosostenibilità: si mangia biologico, si differenziano i rifiuti, non si usa la plastica, l'acqua è in brocca e bicchieri, posate e piatti sono bio-compostabili o di vetro e ceramica. Tutti gli appuntamenti, per informarsi e per divertirsi: dibattiti su ambiente ed energia, concerti di musicisti di fama internazionale, spettacoli teatrali, il *Clorofilla Film Festival* e naturalmente l'enogastronomia, con le Officine dei Sapori, che prevedono una serie di degustazioni guidate di prodotti tipici toscani e non solo, e gli *Incontri a Tavola*, serate di degustazione di prodotti tipici e di alta qualità, organizzate in collaborazione con enti pubblici e aziende.

In concomitanza con le serate, si svolgono anche importanti manifestazioni nazionali: la *Rassegna nazionale dei vini biologici* e le rassegne dedicate agli oli extravergine biologici.

La *Mostra dei sapori mediterranei*, infine, è un itinerario nel gusto e nei colori dei prodotti tipici, tradizionali e biologici d'Italia, esposti come se fossero pezzi da collezione e offerti in degustazione. Programma e informazioni su [www.festambiente.it](http://www.festambiente.it).



# Locali per un giorno



## Colazione

### I Gemelli

Via Faentina 154,  
Pian del Mugnone, Fiesole (FI).  
Tel. 055 5040005. Sempre aperto

Qualche tavolino dentro e fuori, accanto a un'edicola fornitissima. E poi ottima caffetteria, servita con rustica gentilezza di campagna a due passi dalla città, lieviti di buon livello, salati gustosi, sfoglie e budini, di riso e di ricotta, da peccato di gola. Per fermarsi di prima mattina, nel fine settimana, prima di avventurarsi lungo una delle statali più belle in uscita da Firenze.

### De Simone

Piazza Seiano 1, Vico Equense (NA).  
Tel. 081 8029153. Chiuso il mercoledì,  
in estate sempre aperto.  
Aperto dalle 5 a mezzanotte

Tra tabacchi, giornali, lotto, giocattoli e articoli sportivi sembrerebbe impossibile trovare caffè, paste e salati buoni; invece sono ottimi. Speciali anche i cannoli alla siciliana.



## Pranzo

### Il Beccaio

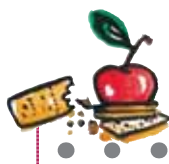
Lungarno Ferrucci 9 cr, Firenze.  
Tel. 055 6587228. Sempre aperto

Un posto nuovo, bello, elegante ma non freddo, che già dal nome (il beccaio era il macellaio d'un tempo) evoca l'orientamento della sua cucina. A pranzo menu leggero a prezzi contenuti senza penalizzare l'originalità e la qualità dei piatti. Bello e completo di menu con prezzi il sito ([www.beccaio.com](http://www.beccaio.com)).

### La Vacchetta

Piazza Garibaldi 12,  
Santa Croce sull'Arno (PI).  
Tel. 0571 30830. Chiuso la domenica.  
Aperto dalle 8 a mezzanotte.

Un bar pasticceria rinomato che offre una pausa pranzo con una ampia scelta tra primi, secondi di carne e pesce, contorni; non manca una bella carta dei vini dove trovano spazio anche le bollicine.



## Spuntino

### Il Santino

Via Santo Spirito 60r, Firenze.  
Tel. 055 2302820. Chiuso la domenica.  
Aperto dalle 10 alle 22

Per mangiare a qualsiasi ora, con un piatto caldo (scelto dalla carta dell'adiacente casa-madre, il Santo Bevitore) oppure con salumi e formaggi selezionati con amore in tutta Italia, accompagnati da un'interessante scelta di vini al bicchiere o da ottime birre artigianali. L'ambiente è piccolo e raccolto, fresco anche nella calura estiva, l'accoglienza è discreta e sapiente; e anche la musica, come tutto il resto, è scelta con grande gusto.

### Il Pensatoio

Via Accademia 56, Mantova.  
Tel. 0376 1810788. Chiuso il lunedì.  
Aperto dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 20

È una libreria, prodiga di consigli, con scaffali a tema, suggerimenti, chiavi di lettura; una porta a vetri mette in comunicazione col negozio di bontà alimentari: tante produzioni di nicchia, un'attenzione forte al bio, la possibilità di farsi preparare un panino: cibo per la mente e per lo stomaco.



## Aperitivo

### Wash Bubble Bar

Via Cernaia 25d, Torino.  
Tel. 011 5533541. Sempre aperto dalle 7 alle 22

Forse l'unico bar/lavanderia d'Italia: per leggere, ascoltare musica, navigare, fare colazione pranzo o cena, prendere l'aperitivo e ovviamente, ma non obbligatoriamente, fare il bucato e farselo stirare, in un ambiente piacevolissimo distribuito su due piani. Premio originalità.

### Caffè Cibreo

Via del Verrocchio 5r, Firenze.  
Tel. 055 2345853. Chiuso il lunedì.  
Aperto dalle 7.30 alle 1 di notte

Il caffè della cittadella del gusto che fa capo a Fabio Picchi merita un'altra volta di essere menzionato, oltre che per la piacevolezza dell'ambiente e la

qualità di quanto viene servito, per la classica compostezza degli aperitivi (essenzialmente martini, negroni e americano) sostenuti solo da olive, arachidi e piccole pizzette. Siamo lontanissimi dalla calca assordante e a volte beccera dei cosiddetti apericena.



## Cena

### Le Panzanelle

Località Lucarelli 29, Radda in Chianti (SI).  
Tel. 0577 733511. Chiuso il lunedì

Nel cuore del Chianti, una sosta che vale il viaggio, non breve ma per splendide strade, da Firenze come da Siena. Ambiente sobrio e accogliente, con piccolo dehors sotto gli alberi. Piatti semplici, preparati con amore e serviti con cura, con particolare attenzione alle carni. Grande carta dei vini del territorio (il Chianti Classico, noblesse oblige) con una interessante selezione di etichette del resto d'Italia.

### Ristorante del Casot

Frazione Serra Perno 76,  
Castell'Alfero (AT). Tel. 0141 204118.  
Chiuso il lunedì e il martedì

In questo ristorante sprofondato nella verde provincia astigiana, una famiglia (padre e madre, dalla gentilezza squisita, in sala, figlio ai fornelli) propone piatti e vini della tradizione piemontese, curando tutto nei minimi particolari, dal pane fatto in casa, come pure gli imperdibili grissini, al vino, con una carta concentrata sul Piemonte, ai dolci. Piatti della tradizione, con paste fresche e ripiene, ottime carni, qualche proposta di pesce dalla vicina Liguria. E una bella collezione di grappe artigianali.



## Notte

### San Giorgio

Piazza San Giorgio 50, Sarzana (SP).  
Tel. 0187 610321. Chiuso il lunedì.  
Aperto dalle 17 all'una, il sabato alle 2

In un locale dagli arredi metallici, quasi fluorescenti, che fin dall'orario appare votato solo agli aperitivi e ai nottambuli, un grande assortimento di vini e bollicine per accompagnare salumi, formaggi, bruschette e focacce.

# L'osteria parla toscano, ma con l'accento campano

di **Leonardo Romanelli**

Ha aperto i battenti da poco, ma è già partita con il piede giusto. L'**Osteria Tornabuoni** si trova nel salotto buono di Firenze, nel palazzo Corsi Tornabuoni, guarda caso in via Tornabuoni; ed è un locale molto bello, che occupa ambienti felicemente recuperati tali da creare due luoghi specifici: lo spazio **Obikà**, per pasti informali e veloci e per il classico aperitivo, che si allarga anche in un cortile adattissimo per l'estate e per i fumatori incalliti, con la mozzarella protagonista; e poi l'Osteria vera e propria, le cui proposte principali parlano toscano, con un menu che varia a seconda della stagione. I protagonisti sono lo chef Giuseppe Ancona, pugliese di nascita e toscano di adozione;

Cristiano Labia, romano con lunga esperienza a New York; Andrea Gori, co-titolare della trattoria "Da Burde" e sommelier informatico per antonomasia; e Rolando Beramendi, argentino di formazione americana, approdato infine nella città del Giglio. A sovrintendere a tutto lo staff, Silvio Ursini, l'inventore dei mozzarella bar. All'ingresso dell'osteria, **una gastronomia** con gli scaffali che offrono in bella vista tanti prodotti selezionati in tutta Italia. E veniamo al **menu**, non troppo vasto ma variato; si può partire, come antipasto, dai **classici toscani** come salumi e crostini, la galantina di pollo e coniglio con verdure o lo sformato di asparagi e marzolino; **primi saporiti**, come i tortelli di patate al sugo finto o le pappardelle al sugo di lepore.

**Secondi intriganti**, come la "francesina", il lesso rifatto con le cipolle, la guancia di chianina brasata al Chianti Classico, o lo spiedino misto. **Dolci** che seguono il solco della fiorentinità come lo zuccotto con l'alkermes di Santa Maria Novella. **Carta dei vini** concentrata sui toscani, con grande attenzione alle piccole produzioni. Si spendono sui 55 euro per quattro portate, esclusi vini.

Foto: Guglielmo de' Micheli



## **Osteria Tornabuoni**

Via dei Corsi, 5  
(laterale di via Tornabuoni),  
50123 Firenze  
Tel. 055 2773520  
www.osteriatornabuoni.it

### **Prezzi medi**

Pranzo € 30 vini esclusi  
Cena € 50 vini esclusi  
Menu del giorno € 25

### **Orario**

Alimentari 9.30 - 22.00  
orario continuato  
Pranzo 12.00 - 14.30  
Cena 18.30 - 22.30  
Giorno di chiusura: domenica

## **Obikà Firenze**

Palazzo Tornabuoni  
Via Tornabuoni 16, Firenze  
Tel. 055 2773501  
firenze@obika.it

### **Orario**

Aperto tutti i giorni  
dalle 8 alle 23.

**GOLA**  
gioconda

Il piacere della tavola  
in Toscana, in Italia  
e nel mondo

Venerdì, 20 Marzo 2009 Login | Registrati | Cerca | Dimensione carattere: + -

[www.firenzelecolline.it](http://www.firenzelecolline.it) Firenze Le Colline  
Un portale al servizio dei cittadini, turisti e aziende.

HOME | EVENTI | VINI | LOCALI | GOLA GIOCONDA | RICETTE | IN CARNE E OSSA | ASSAGGI | LIBRI | PAROLE, PAROLE | VICINO E LONTANO | TERRA TERRA | BAMBINI



### **Genitori si diventa... in cucina**

Presso la scuola elementare "G. Marconi", in via Lulliano e Meoli, a Grassano, genitori e figli andranno a lezione di... cucina! Il Centro di Documentazione Educativa (Cde) del Comune di Bagno a Ripoli, con la collaborazione di SlowFood Firenze e di GI...

### **Mozzarelle da pole position**

La "scudena" è sempre modenese. Ma stavolta non contano più i millesimi di secondo, la fr...

### **La banda del bucatino**

Ode all'italica pasta  
O che bel cartello  
marcondiro 'ndiro 'ndello  
L'antitrust ha sanzionato l...

### **Le carni gustose della trattoria Tullio di Settignano**

La "Trattoria Tullio" nasce, nel 1950, come botteghina di frutta e verdura nel paesino di...

### **Il panino dal Cernacchino**

Il peposo, l'acquacotta, la carabaccia e altre prelibatezze toscane: già pronte, servite c...

### **I video di Gola**



RECENTI | COMMENTATI | LETTI | LINK

Angels, lasciati emozionare

Nelle mense scolastiche arrivano i fagiolini del Burkina Faso

Genitori si diventa... in cucina

Mozzarelle da pole position

VINI

EVENTI



Claudia Pandolfi, a Livorno per girare un film, racconta le sue preferenze a tavola e ci confessa che dopo otto mozzarelle di bufala...

# Elogio della semplicità

**C**laudia Pandolfi ama molto la Toscana: qui ha girato uno dei film che l'ha resa famosa, *Ovosodo* di Virzì, e sempre a Livorno la ritroviamo, mentre è tornata ad essere diretta dal regista livornese nel film che racconta la città labronica della sua infanzia. L'occasione giusta per scambiare due chiacchiere legate al suo rapporto con il cibo, vista anche la sua partecipazione alla trasmissione *Chef per un giorno*.

## **Com'è tornare a Livorno dopo molti anni?**

Sono felice di essere qui. La prima cosa che ho chiesto ad Edoardo Gabbriellini (*suo collega nel film "Ovosodo", ndr*), è quella di andare a mangiare la famosa torta di ceci, *il cinque e cinque*. Il mangiare di strada mi piace molto, è qualcosa che mi rassicura.

## **Sei spesso fuori per lavoro; cosa mangi quando sei in giro?**

Mi piace provare la cucina del posto, altrimenti non mi diverto. Ogni giorno mi ricavo una piccola isola felice di nutrizione, devo mangiare bene, non una triste insalatina, ma i piatti locali. All'estero non vado certo a cercare la cucina italiana; come non cerco quella romana nel resto d'Italia.

## **Qualcosa a cui non puoi rinunciare.**

di **Leonardo Romanelli**



Il caffè, e intendo come tale solo quello che bevo a Roma o a Napoli. Mi piace espresso o alla moka, non riesco a sostituirlo con i bibitoni. La mattina è quasi fondamentale farmi un caffettino, a cui ne segue un altro dopo un'oretta.

## **Sul set avete sempre il cestino: cosa c'è dentro?**

Nel cestino raramente c'è qualcosa di piacevole; spesso i panini si ammolano, il formaggio suda, la pasta quando c'è è incollata; e allora il cestino va a finire nel cestino, della spazzatura. Durante le riprese del film che sto girando, abbiamo un catering che ci porta le cose da mangiare e noi possiamo scegliere tra piatti appetitosi e diversi.

## **Hai fatto anche tournée teatrali: quanto è importante il cibo dopo lo spettacolo?**

Non molto, devo dire; se non ho fame, non amo stare a tavola. E sono sicura che non vorrò mai costringere mio figlio a stare a tavola se non ne ha voglia. Dopo aver lavorato, non ho il mito della cena del dopo spettacolo, mi piace fare altro, preferisco non cadere nella routine.

## **Che idea hai della Toscana?**

La Toscana la conosco bene, ho percorso molte delle Strade del Vino; e conservo

un ottimo ricordo di una visita che ci ha condotto al Castello di Ama. Ma le Toscane sono tante: la Versilia è diversa dal Chianti; come ci sono molte differenze tra i sapori dei prodotti; o non è sempre lo stesso il piglio che ha la gente nel rapportarsi con te. Mi piace la diversità, è una regione che contiene paesaggi, città, borghi diversi gli uni dagli altri: in Toscana convivono veramente molte culture. E poi mi piace tornarci spesso; non è lontana da Roma e amo guidare.

#### **I tuoi piatti preferiti?**

Sono una pastaia, tutta la pasta mi piace. E poi i dolci scuri, al cioccolato e con le nocciole. La panna cotta no, è troppo tremolante...

#### **Cosa non ami invece?**

Il latte non mi piace da solo, ma la mozzarella la amo alla follia. Dopo otto mozzarelle di bufala sono crollata, lo confesso; adoro la burrata e i formaggi morbidi, che mangio con miele e marmellata

#### **Il tuo locale preferito?**

La trattoria con le tovaglie di carta, sulle quali posso scrivere, fare giochi e fare impazzire i miei amici.

#### **Serata dopo la prima di un tuo film a un festival.**

Non mi piacciono le cene di gala, piene di gente; amo le tavolate piccole, per riuscire a guardare in faccia le persone, altrimenti mi annoio.

#### **Parliamo di vino.**

Bevo solo vino rosso. Non sopporto il novello, lo confesso, e mi piacciono molto i vini siciliani.

#### **Superalcolici?**

Niente cocktail, niente aperitivi: "Non ho sete", rispondo in discoteca.

Sono fatta così.

#### **Due locali dove ti piace mangiare.**

*Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio in provincia di Mantova, a cena; la Madonnina del Pescatore di Moreno Cedroni a Senigallia a pranzo.*



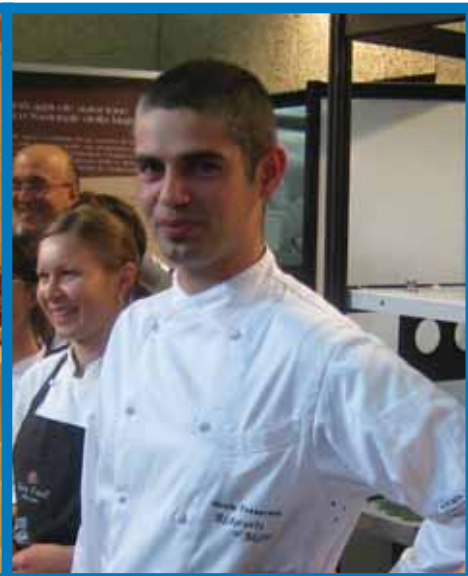
**VINANDRO**  
PATTI CALDI, MERENDE, RISTORI e DESINARI  
VINO e DESCO MOLLE



**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**

# Sei personaggi in cerca di sapore



## **Stefania Pianigiani** Tra vigne e giardini

Giardiniera professionista e chiantigiana “nelle vene” – come ama definirsi – ha progettato gli spazi verdi di alcune delle più importanti aziende vinicole toscane come Ama e Brolio. Tra le passioni di Stefania il buon vino e la buona tavola, ma anche la geografia e i viaggi che l'hanno portata, negli anni, alla ricerca di bellezze artistiche e curiosità gastronomiche. È anche blogger professionista per il sito di Città del Vino, di cui è responsabile della struttura interna e a cui, da poco, ha aggiunto l'attività di redattrice per la sua nuova creatura, *La Finestra di Stefania*:

uno spazio dedicato alle sue passioni che, non a caso, reca come sottotitolo l'enogastrogiardinerageografica...

## **Elisa Pozzoli** In viaggio tra cantine

Dopo circa 14 anni di esperienza maturata nel settore turistico tra Siena e Firenze, Elisa Pozzoli fonda *Essence of Tuscany*, un piccolo tour operator rivolto al mercato estero e specializzato nell'organizzazione di viaggi di nicchia per appassionati di terra di Toscana. L'idea è quella di inserire nei circuiti turistici proposti le migliori cantine della Toscana, le strutture più caratteristiche ed i ristoranti imperdibili, cercando di evitare il “turistico” ad ogni

costo. Il risultato sono oggi due uffici ben avviati, uno nel Chianti senese e uno a Firenze, in grado di offrire a viaggiatori appassionati quello che ancora contraddistingue la nostra regione in termini di qualità: vino, cibo e una superba campagna.

## **Nicola Fossaceca** Un piccolo grande chef

Tra le rivelazioni della giovane cucina creativa c'è un giovanissimo cuoco abruzzese, fresco vincitore del premio per miglior chef emergente del centro Italia: Nicola Fossaceca. Tra i must di questo allievo di Nico Romito, titolare e cuoco responsabile di cucina del ristorante *Al Metrò* di San

Salvo, in provincia di Chieti, ci sono una superba zuppetta di fave con bianchetti crudi e dadolata di crostini e il brodetto con ravioli di ricotta di pecora, che hanno convinto la giuria nella prova finale del concorso. Nicola, fino ad oggi pressoché sconosciuto, balza improvvisamente alla ribalta con semplicità, senza gli egocentrismi ormai sempre più frequenti nel mondo del food and wine. Adora testare i ristoranti, dal più piccolo e informale al più ricercato.

## **Silvia Maestrelli** Del vino e delle rose

È l'affascinante proprietaria di Villa Petriolo, azienda di famiglia a Cerreto

Guidi, in provincia di Firenze. Tra le grandi passioni di questa donna del vino c'è la cultura, che Silvia promuove organizzando iniziative legate al mondo dell'enologia. Ed ecco i concorsi letterari *I giorni del vino e delle rose* e *S'io fossi...* *vino*, che hanno valso l'assegnazione a Villa Petriolo del Best of Wine Tourism 2009, nella sezione Arte e Cultura, il concorso internazionale rivolto alle aziende di eccellenza nel mondo del turismo del vino. Un dialogo iniziato sottovoce che, in progressiva evoluzione, coinvolge ancora tutti i concorrenti e gli appassionati di scrittura, che continuano a confrontarsi nel blog di Silvia *DIVINando*.

## Claudio Nardello

### Il mare a casa tua

È un personal chef che prepara a casa del cliente piccoli eventi culinari con i migliori prodotti dei nostri mari uniti ai profumi delle spezie mediterranee, in un mix tra alta cucina e semplicità. Da sempre cuoco di mare, ha trasformato

questa sua passione in lavoro: nel 2003 a Milano al ristorante *Industria*, Claudio si è fatto poi executive chef del *Baccarossa*, un piccolo ristorante di charme a Firenze. *Il mare a casa tua* è il suo nuovo progetto di private chef: con Claudio l'approccio alla preparazione della cena è informale e si crea da subito un'atmosfera

conviviale; i clienti, sorseggiando l'aperitivo e irresistibilmente attratti dagli aromi e dai profumi, si ritrovano in cucina ad assistere con grande coinvolgimento ai movimenti dello chef.

## Maria Elisa Landi

### Senza segreti

Sorride, pondera le parole, crede molto

nel suo lavoro; e da quando qualche anno fa è approdata alla cucina del *Gustavino* di Firenze, lei e il locale hanno cominciato a crescere insieme: Maria Elisa ha dato al ristorante nuovo slancio e nuova identità; il *Gustavino* ha dato a lei un'esperienza e una capacità organizzativa che ne hanno fatto una chef di grandi

capacità. Il suo stile: creare piatti partendo da ingredienti facili da trovare, dando carattere e forza anche a ricette apparentemente comuni. Sta pensando di raccogliere le sue ricette in una pubblicazione, perché secondo lei non c'è molto da nascondere tra i fornelli. Insomma non ha paura dei confronti.



## All'Enoteca Vini & Delizie le selezioni per le Viniadi

Da sempre la famiglia Murgia ha seguito con passione il mondo del vino e negli anni '70, con l'apertura dell'Enoteca Vini e Delizie, si è fatta conoscere e apprezzare dai fiorentini e dai tanti clienti in ogni parte del mondo, offrendo a professionisti e semplici appassionati eccellenti selezioni di vini toscani e un'ottima scelta di vini italiani ed esteri: i sommelier Florio e Marco sono a disposizione dei clienti per la degustazione permanente di vini toscani e nazionali. Oltre ai vini, il negozio offre anche una vasta gamma di distillati, grappe, liquori, specialità dolciarie e gastronomiche.

Ed è presso l'enoteca Vini & Delizie che si terranno, il **14 e 15 luglio 2009**, le selezioni per le Viniadi, *Campionato italiano per degustatori non professionisti*, giunto alla sua terza edizione e dedicato a tutti gli appassionati "dilettanti" del vino (sono esclusi i sommelier e chi lavora nel mondo del vino). Pensata soprattutto per i giovani (purché maggiorenni), ma senza limiti di età, la competizione prevede domande teoriche e prove pratiche, come una degustazione alla cieca di sei vini rossi e bianchi: passano il turno i concorrenti che riescono a indovinare i vitigni e le regioni di provenienza di ciascun vino. In palio settimane di wine experience in aziende vinicole, decine di bottiglie e l'usufrutto di filari in vigneti prestigiosi. Il campionato è organizzato dall'Enoteca Italiana nell'ambito del progetto "Vino e giovani", che promuove una migliore conoscenza del vino nelle giovani generazioni (il regolamento completo si può trovare su [www.vinoegiovani.it](http://www.vinoegiovani.it)).



# La dispensa

## Arca

### La pentola perfetta

Paolo Petroni, noto gastronomo di fama internazionale, ha ideato e realizzato questa pentola perfetta per cuocere spaghetti, linguine, bucatini, ma non solo! È lunga quanto gli spaghetti, per cui quando si buttano nella pentola sono subito coperti dall'acqua che bolle. Permette di dosare l'acqua, dosare la pasta lunga, cuocerla e scolarla facilmente; un esclusivo accessorio consente di dosare il sale e assaggiare uno spaghetti per valutarne la cottura. Capacità 7 litri, acciaio inox 18/10, triplo fondo. Dim. cm 45,5 x 21 x 14,5

**Prezzo: da 59,90 euro**

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

## Pesto alla trapanese

### Villa Reale

Eccezionale su pane tostato come spuntino per aperitivi e antipasti, per condire tartine; ottimo sugli spaghetti con l'aggiunta di un filo d'olio, il pesto alla trapanese è il prodotto più famoso dell'azienda Villa Reale di Paolo Licata, a Sciacca, nota per la genuinità e la qualità delle sue ricette.

A base di basilico, pomodoro, mandorle e peperoncino, il pesto è preparato con ingredienti rigorosamente bio.

Per portare a tavola il sapore e il profumo della Sicilia!

**Prezzo: da 4,90 euro**

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

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

## Stoviglie

### Le Creuset

Arriva l'estate e con la bella stagione anche la voglia di rinnovare la tavola. Facile farlo con la nuova raffinata linea in gres porcellanato della francese Le Creuset, e le stoviglie nelle tonalità viola, lilla e lavanda. Il gres è un materiale versatile e garantisce una straordinaria durata e grande resistenza a sbalzi di temperatura e macchie. La linea comprende coppette, pirofile, mini casseruole, ciotole e brocche, in sfumature delicate, per dare colore alla tavola con classe ed eleganza senza rinunciare

alla funzionalità. **Prezzo:** Set coppette grandi da **15 euro**; brocca 2 litri da **20 euro**  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)



## Sowine

### Eurocave

Un pranzo o una cena tra amici oppure un bicchiere di vino da offrire come aperitivo? L'azienda francese Eurocave presenta il primo wine-bar ad uso "domestico" che permette di degustare un buon bicchiere alle condizioni ottimali in qualunque momento.

Grazie a un sistema automatico e brevettato di estrazione dell'ossigeno conserva per dieci giorni la bottiglia sottovuoto proteggendo così il vino dai rischi dell'ossidazione. Pratico ed elegante, è dotato di due scomparti indipendenti e regolabili alla temperatura adatta al tipo di vino.

**Prezzo: da concordare**

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

## Cous Cous Marrakech

### Bacchini

Con il caldo, chi ha voglia di accendere i fornelli? Vi proponiamo il re dei cous cous, quello di B.I.A., Bacchini Industria Alimentare. L'azienda, che ha sede ad Argenta (Fe), è riuscita a ritagliarsi uno spazio importante (85% della produzione) all'interno di mercati di tutto il mondo. Il segreto? La qualità. Offre una vasta gamma di cous cous convenzionale e biologico certificato e anche mix aromatizzati: al peperoncino, con funghi porcini o con verdure. Il cous cous Marrakech Bacchini si prepara in cinque minuti: la confezione contiene 5 buste da 100 grammi l'una; basta immergere la busta nell'acqua calda e attendere che il cous cous si gonfi: ecco che è già pronto da servire assieme al condimento.

**Prezzo: da 2 euro** [www.bacchinialimentare.it](http://www.bacchinialimentare.it)



### Wine Clip Pulltex

Come destreggiarsi nei party a buffet nelle afose serate estive, mangiando con naturalezza senza fare figuracce ed evitando episodi imbarazzanti? La soluzione sono le wine clips prodotte dall'azienda spagnola Pulltex, pratiche pinze in acciaio inox che vi permetteranno finalmente di muovervi con il piatto e il bicchiere in una mano e l'altra libera, godendovi la serata senza faticosi equilibrismi. Il set è composto da 6 pezzi.

**Prezzo: 25 euro**

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

### Otello Dry<sup>2</sup> Cantine Ceci

Presentato al Vinitaly 2009, dove è stato una delle indiscusse star dell'evento, Otello Dry<sup>2</sup> è il primo spumante in una bottiglia quadrata.

Un design unico e originale firmato Cantine Ceci, che racchiude un vino spumante Blanc de Noir, con uvaggio Sauvignon e Lambrusco Marani, ottenuto con l'esclusivo metodo Ceci, che prevede tre fermentazioni in tre tempi diversi.

Un ottimo vino che è anche un bell'oggetto di design!

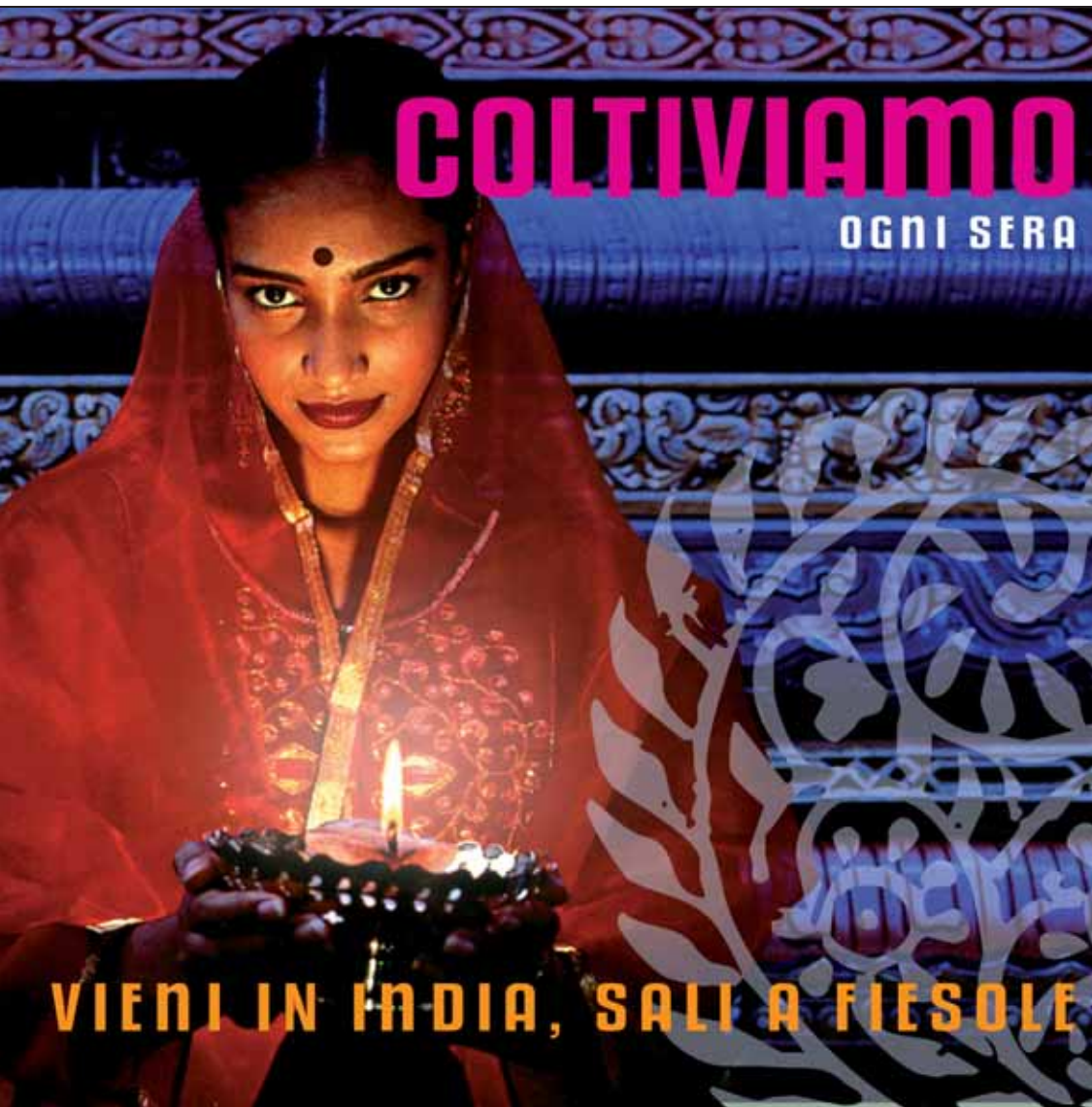
**Prezzo: 13 euro**

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

### Cedrata Tassoni Tassoni

In Italia, chi dice cedrata, dice Tassoni e viceversa. Mitica e intramontabile, famosa soprattutto negli anni '70, per la pubblicità con un ritornello cantato da Mina, attualmente vanta lo spot più longevo della televisione italiana, in onda ogni estate dal 1986: è una bevanda a base di succo di cedro, acqua, zucchero e anidride carbonica. Va servita fredda di frigo e sorseggiata lentamente, possibilmente da un bicchiere di vetro che ne esalti l'inconfondibile colore fluorescente. Per voi e per gli amici... Tassoni. Nei migliori supermercati in confezione da 6 bottigliette da 18 cl.

**Prezzo indicativo a partire da 2 euro**



**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

**N**on si tratta di risparmiare, per quello ci sono i discount. La questione è mangiare **verdura che sa di sole** e aria pulita, formaggio da latte di animali allevati in modo non seriale, carne non gonfiata a forza di antibiotici e ormoni. E **mangiare vicino**, per evitare che il pomodoro sia condito da chilometri di viaggio in camion e quintali di consumo di CO<sub>2</sub>. Così cominci a informarti, a parlarne con gli amici, a cercare il bandolo. Magari vai a qualche riunione, leggi articoli come questo. Quindi prendi contatto con produttori locali, biologici, già testati da altri, fai una gita di gruppo la domenica per vedere l'ambiente, conoscere le persone e come lavorano. Ti fai mandare il loro listino, studi i costi e le tipologie di prodotti. Ti trovi la sera dopocena a casa di questo o quello, ti rompi la testa per individuare un luogo dedicato alle consegne. **E poi un giorno parti**. Anzi parte il Gas, il **Gruppo d'Acquisto Solidale**, che sostiene la coltivazione e l'allevamento biologici o biodinamici, le piccole aziende locali, e che è basato sulla conoscenza approfondita di prodotti e produttori.

### In ordine sparso

All'inizio i Gas erano sparuti, adesso, soprattutto nell'Italia del nord e del centro, sono una massa che movimentata merci e denaro, tanto che la **Finanziaria 2008 li ha riconosciuti** come "Associazioni non lucrative (...) con finalità etiche, di solidarietà sociale e di sostenibilità ambientale". Gli ordini si fanno internamente al gruppo, a scadenze differenziate: settimanali per frutta e verdura di stagione, per formaggi e latticini; mensili o bimestrali per prodotti



# Un anno di GAS

Un'altra spesa è possibile?  
Certo. Basta organizzarsi in un gruppo di acquisto. L'esperienza di chi ci è entrato da poco

di Francesca Galluzzi



*Agricoltura e allevamento nell'azienda biodinamica Poggio di Camporbiano*

"secchi" come pasta, farina, legumi. Ci sono poi i prodotti prettamente stagionali come gli agrumi che arrivano da personaggi molto interessanti che in Sicilia o Calabria hanno fatto scelte coraggiose, puntando sul biologico e su mercati alternativi, strada considerata in quei contesti folle, ma rivelatasi poi vincente. Questi tipi di ordine, che non possono essere "a chilometro zero", si fanno in rete con gli altri Gas in modo da ottimizzare al meglio i trasporti, sia in termini di costi che di impatto sull'ambiente.

I membri del Gas si caratterizzano in modo vario anche per scelte di vita: ci sono **vegani e vegetariani** che ben convivono con gli **onnivori**. Le forniture di pollame prevedono la prenotazione del pollo, acquistato pulcino e pronto per la tavola 3-4 mesi dopo. Anche la bella mucca Limousine aveva pascolato sul prato mugellano fino a tre giorni prima: per alcuni è impensabile vedersela poi arrivare sporzionata sottovuoto.



Riunione del Gas

Ordine ai fornitori

Arrivo merci e distribuzione

Si mangia!

## Coloniali & C

Per altre tipologie di prodotti, per esempio i cosiddetti "coloniali", i Gruppi di acquisto si appoggiano alle botteghe già presenti nel circuito del **commercio equo e solidale**. È possibile anche organizzare delle forme di sostegno a progetti nel terzo mondo: per quanto riguarda il **caffè**, per esempio, si coprono in anticipo le spese per il raccolto alle cooperative di contadini che lo coltivano; il caffè arriverà molti mesi dopo, e in quantità abbondanti, così che il fabbisogno annuale di una famiglia sia praticamente soddisfatto. È questo tipo di sforzo che è richiesto, se vuoi far parte di un gruppo: la **programmazione**. Molto diverso che andare al supermercato e scegliere dallo scaffale quello che più ti attira. Qui si tratta di pensare in anticipo cosa vuoi ordinare, cosa pensi che ti servirà. Qualche coltivatore più piccolo e con le spalle meno "robuste" chiede per esempio ai suoi Gas cosa deve seminare nel campo, proponendo tutta una serie di ortaggi; una scelta, garantito, non facile. I Gas più organizzati riescono praticamente a **evitare di far la spesa** nei "circuiti" tradizionali. Nell'esperienza personale del Gas di cui faccio parte questo – ancora – non accade.

**In un anno di Gas** ho acquistato, a km zero o quasi: legumi, pasta, farina, miglio, farro, salsa di pomodoro, miele, marmellata, carne, pollo, detersivi, latte, formaggio di mucca e di capra, zafferano, verdura, frutta, salse, biscotti, oli essenziali, succhi di frutta. E poi: riso dalla Lomellina, arance siciliane, Parmigiano reggiano, pesce del mare di Livorno, spugne vegetali dalla Sardegna, caffè dal Chiapas, scarpe (polacchine) da Mantova, asparagi bianchi di Treviso.

Non so se i miei consumi, in termini pecuniari, sono variati; sicuramente il mio **modo di fare la spesa**, lentamente, sta cambiando.

## FAQ del Gas

**Come si comincia?** Con persone che conosci bene; si consiglia comunque di non superare le 15-20 famiglie.

**Come si sceglie il nome?** Nel gruppo, in modo democratico (di solito emerge una fantasia dirompente). Eccone alcuni: Spirito di GAS; I Gasolani; Gassedotti; Gastronauti; Brum brum a tutto Gas...

**Dove ci si trova?** Luogo di lavoro, quartiere o simili. Fondamentale è avere un punto per le consegne: i corrieri arrivano in un giorno prestabilito, ma a un'ora imprecisata.

**Chi fa cosa?** Ogni membro del Gas deve essere pronto a farsi carico di qualcosa: tenerli contatti con uno o più fornitori, aggiornare i listini ecc.

**Come scegliere i fornitori?** Cercandoli nei mercatini, in campagna, oppure secondo i consigli degli altri Gas. La rete Intergas collega i vari gruppi d'acquisto e permette di fare ordini unendosi agli altri.

**Come si comunica?** Ordini e avvisi viaggiano per e-mail: però è consigliabile incontrarsi regolarmente, perché questo abbatte le diffidenze, apre a nuove amicizie, permette di commentare i prodotti o di avere nuovi suggerimenti.

**Come si paga?** Si stabilisce all'interno del Gas: si danno i soldi al referente a merce consegnata, oppure (cosa più difficile) il referente anticipa il denaro.

## Le reti in rete

<http://gastoscanni.altervista.org/>

[www.retegas.org](http://www.retegas.org)

Per conoscere qualche produttore:

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

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

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

[www.poggioantico-firenze.it](http://www.poggioantico-firenze.it)

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

## A lezione di frutta

di Sandro Chiriotti

È la prima raccomandazione di tutti i dietologi: per combattere il caldo estivo, niente è meglio di **frutta e verdura**, rigorosamente di stagione. Cruda (meglio!) o cotta, da sola o in preparazioni gastronomiche più o meno elaborate, la frutta è la regina incontrastata delle tavole estive.

Ed è proprio alla frutta, in un gustoso abbinamento con le bellezze del territorio dalle Alpi alla Sicilia, che sono dedicati i **due corsi di cucina** organizzati da Tour Gourmet: in Piemonte, il corso sarà tenuto da **Enrico Trova**, chef/titolare della **Scuola Gourmet di Asti**, mentre il suo collega siciliano **Davide D'Arcamo**, del **Ristorante Pegaso di Palermo**, accompagnerà i partecipanti alla scoperta dei

gusti mediterranei. In entrambi i casi, degustazioni, pranzi e cene a base delle eccellenze del territorio si alterneranno con visite guidate alle bellezze artistiche e ai luoghi della tradizione enogastronomica.

### Asti e dintorni

L'itinerario piemontese prende le mosse da **Asti**: si parte con la visita al Museo e all'Arazzeria Scassa, per sostare poi in città presso il torronificio artigianale Davide Barbero, che utilizza rigorosamente la **nocciola** tonda gentile

### Due itinerari integrano lezioni di cucina e turismo negli angoli più belli del Piemonte e della Sicilia



La Reggia di Venaria (Torino)



Il Monferrato

parte poi per l'escursione pomeridiana al **Museo delle contadinerie** e dei vecchi mestieri, nel Castello di Cisterna d'Asti. La cena gourmet sarà nientemeno che **En Gatabuia**, "in cella", il ristorante allestito nelle vecchie carceri di San Damiano. **Torino** è protagonista della terza giornata, con la visita alla Reggia di Venaria, recentemente restaurata, con i suoi splendidi saloni reali e il meraviglioso giardino all'italiana. Non mancherà una passeggiata a **Eataly**, regno della gastronomia torinese. Sulla via del ritorno verso Asti, sosta a Valfenera, presso l'Agrilaterra, dove conoscere l'allevamento del **vitello di fassone** piemontese, nonché

del Piemonte per le sue esclusive produzioni di torrone e cioccolato. Nella Asti romana e medievale, i "corsisti" gusteranno un **cocktail di vino** a bassa gradazione alcolica, poiché ottenuto aggiungendo frutta a Moscato d'Asti Docg. La prima tappa del secondo giorno non può che essere al **mercato**, per acquistare

le materie prime della lezione di cucina. E poi via alla scoperta delle tecniche di preparazione della pasticceria fredda, tra gelati, sorbetti, zuccotti, semifreddi, mousse, spiedini e torte alla frutta, in un tripudio di colori e sapori, armeggiando con frutta fresca stagionale. Rinfrancati da tanta freschezza, si

Asti



PRANZO CENA DEGUSTAZIONI

ENOTRIA

WINE BAR - ENOTECA  
RISTORANTE





la produzione di latte, yogurt, formaggio fresco e budini artigianali e poi a Ferrere, presso l'**Agrisalumeria Luiset**, allevamento suinicolo e produttore di salumi piemontesi d'eccellenza. Il quarto e ultimo giorno è dedicato al **Monferrato**, con una passeggiata per il centro storico medievale di Moncalvo, per pranzare poi in Cascina Spinerola con le eccellenze del territorio: filetto baciato della Salumeria Tabachetti, peperone quadrato di Motta di Costigliole, riso Carnaroli, Grignolino d'Asti e pesche al barolo chinato. Il pomeriggio sarà dedicato al mondo della **grappa**, presso l'Antica Distilleria di Altavilla con annesso Museo della Grappa Mazzetti. Prosit... ma con la promessa di non guidare nel viaggio di ritorno a casa.

### Vini, saline, Marsala...

L'itinerario siciliano prende invece le mosse da **Palermo** e il primo appuntamento è con l'azienda agricola Icone, alla scoperta dei **vini siciliani** "al femminile", con

Palermo



il viatico delle affascinanti Carmela, la proprietaria, e Rossella, l'enologa. La sera, dopo la cena tipica, passeggiata notturna nella Palermo barocca. Antichità e cibo sono i protagonisti del secondo giorno del tour, con visita al tempio di Segesta, sosta alla **Salina di Trapani** e arrivo a **Marsala**, alla scoperta dell'omonimo vino, guidati da Marco de Bartoli, titolare dell'Azienda Agricola Vecchio Samperi.

Dopo il piacere, il dovere: al **Ristorante Pegaso**, si impareranno le tecniche di lavorazione della frutta per il decoro artistico e l'utilizzo nei menu estivi tipici, a base di prodotti sia di terra che di mare. La cena, naturalmente, sarà la prima occasione di assaggiare e sperimentare

quanto appreso al corso.

Il terzo giorno, tour alla scoperta dei **prodotti tipici**: la salciccia di Caccamo, i fragranti amaretti di Roccapalumba della Pasticceria di Peppino Ganci e, a Monreale, degustazioni di vino Doc alle Aziende Agricole Tamburello e olio extravergine, all'azienda Agricola Disisa. Infine, il quarto giorno a **Terrasini** sarà dedicato alla scoperta della Sicilia e del Mediterraneo, con la visita al Museo Palazzo d'Aumale, costituito dalle collezioni etnografiche (carretti, modellini di barche, cultura materiale) e naturalistiche (paleontologiche, malacologiche, entomologiche, ornitologiche e dei mammiferi).

Saline di Trapani



### INFO

[www.astigiano.com/proloco/agliano\\_terme.asp](http://www.astigiano.com/proloco/agliano_terme.asp)

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

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

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

## Cheese!



È la più grande rassegna internazionale dedicata al formaggio di qualità: ogni due anni Bra (Cn) ospita **Cheese**, con una serie di appuntamenti, eventi e occasioni da non perdere per appassionati e operatori del settore. Dal 18 al 21 settembre sarà dunque possibile passeggiare per le vie del centro storico di Bra, immergendosi nel meglio della produzione mondiale di formaggio di qualità.

Nata nel 1997 dalla collaborazione tra il Comune di Bra e Slow Food (di cui ospita i tradizionali laboratori del gusto), la rassegna **Cheese - Le forme del latte** è contemporaneamente un grande mercato all'aperto e un momento di confronto con dibattiti e tavole rotonde, senza mai dimenticare gli aspetti culturali, ambientali, paesaggistici e sociali dell'economia casearia.

**Cheese**, infatti, vuol dire anche battaglie vinte, come la riabilitazione del latte crudo, e temi forti, come la discussione sulla presenza di ogm nei mangimi o le luci e ombre del sistema di Dop e Igp.

Sempre sul tema della biodiversità, quest'anno la manifestazione porta alla ribalta la questione dei fermenti aggiunti in fase di caseificazione. Oggi il latte, sottoposto a rigide norme igienico-sanitarie, è povero di flora batterica autoctona, così si usano fermenti artificiali prodotti in laboratorio, standardizzati.

Una pratica che rappresenta una delle più diffuse e poco conosciute omologazioni del gusto. **Cheese** vuole promuovere la produzione dell'innesto (latte innesto o siero innesto) direttamente nel caseificio, preservando la microflora autoctona e di conseguenza le caratteristiche originali di ogni formaggio.



vetrerie e  
cristallerie

Forniture Alberghiere  
Personalizzazioni  
su vetro e porcellana

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

# La solidarietà apparecchia la tavola

di Silvia Panzarin

Ricevimenti e inaugurazioni, colazioni di lavoro e conferenze stampa, banchetti in famiglia o tra amici con una filosofia in comune: **ottimo cibo** ma anche **solidale**. Sono gli equo-catering, fenomeno diffuso da qualche anno in Italia, ma ora sempre più capillare e organizzato. Si tratta di un modello nuovo di catering, realizzato da cooperative o imprese sociali che offrono servizi di ristorazione con un valore aggiunto: permettono, a chi li sceglie, di contribuire a un progetto di solidarietà e sviluppo. Da un lato, infatti, hanno l'obiettivo di reinserire nel mondo del lavoro **persone svantaggiate**, dall'altro utilizzano alimenti **equosolidali**, con una precisa attenzione allo sviluppo sostenibile e alla solidarietà nei confronti dei Paesi in via di sviluppo, attingendo inoltre a piccole produzioni artigianali rispettose dell'ambiente e nella maggior parte dei casi provenienti da colture biologiche.

## L'equo-banchetto

Nella Milano non da bere sono numerosi gli esempi del genere, alcuni dei quali forniscono un servizio completo, che va

dalla scelta del menu alla disposizione dei tavoli, dei fiori e di tutto l'allestimento nello spazio scelto; oppure sono in grado di proporre location particolari. È il caso dell'associazione **Olinda**, che organizza feste e pranzi nel parco dell'ex ospedale psichiatrico Paolo Pini e che ha sempre orientato la sua attività al **consumo critico**, con un'attenzione quindi particolare ai prodotti provenienti dalle reti del commercio equo o dai gruppi di acquisto solidale. Con lo scopo di creare opportunità di inserimento lavorativo per persone con disagio psichico e a rischio di emarginazione sociale è anche **Laboratorio di Procaccini 14**, che spazia dalla **cucina classica** italiana a quella **internazionale**, fino alla vegetariana. Tra le sue proposte si trova infatti il cous cous di verdure al curry e anacardi ma anche il roast beef di manzo chianino o i bocconcini di salmone agli aromi. Arriva da pochi chilometri fuori da Milano **ABC la sapienza in tavola**, il servizio catering della cooperativa sociale costituita dai **detenuti** del carcere di Milano-Bollate, che lavorano come cuochi e camerieri offrendo un livello di servizio alto e prodotti di qualità a



prezzi competitivi. Qualità e genuinità contraddistinguono anche i catering organizzati da **Bem Vivir**, cooperativa sociale di Arese, alle porte del capoluogo, che propone un tuffo nei **sapori mediterranei** attraverso la rivisitazione di ricette tradizionali. Ogni componente della tavola deve essere rigorosamente targato Commercio Equo e Solidale; il menu esposto sul tavolo del buffet ne è una garanzia. Se lo si desidera poi – e conviene pure – si può rinunciare alla porcellana per gustare il purè di ceci al rosmarino o le ciambelle di verdure su **piatti di mater-bi**, per essere “allineati” anche sul fronte del riciclo ambientale. Collegata alla gestione di ben dieci Botteghe del Mondo, c'è poi l'attività di catering di **Chico Mendes**, cooperativa fondatrice nel 2001 del **Chicobar**, il primo bar equo e solidale d'Italia. Anche qui, la proposta enogastronomica è diversa e originale, tesa a dar voce a quegli esempi di **altra economia** che pongono al centro dell'agire quotidiano il rispetto dell'uomo e dell'ambiente.



## INFO

[www.olinda.org](http://www.olinda.org)  
[www.laboratorioprocaccini.it](http://www.laboratorioprocaccini.it)  
[www.carcerebollate.it](http://www.carcerebollate.it)  
[www.bemvivir.it](http://www.bemvivir.it)  
[www.chicomendes.it](http://www.chicomendes.it)

## Cous cous con peperoni caramellati

(ricetta della cooperativa Chico Mendes)

**Ingredienti:** cous cous\*, cannella in polvere\*, uvetta\*, zucchero di canna\*, peperoni gialli°, una cipolla rossa dolce°

\* da commercio equo solidale  
 ° da agricoltura bio

**Tempo di preparazione:**  
 30 minuti

**Ammollare il cous cous con acqua calda leggermente salata e speziata con un cucchiaino di cannella e un filo d'olio. Dopo 10 minuti, sgranare con le mani. In una padella far rosolare la cipolla tagliata fine; aggiungere poi i peperoni tagliati a dadini. Quando i peperoni sono quasi cotti, aggiungere lo zucchero di canna e abbassare la fiamma così che lo zucchero si scioglia e si caramelli sulla verdura... senza bruciare. Mescolare spesso. Aggiungere il composto al cous cous e amalgamare il tutto con l'uvetta (precedentemente ammorbidita nel latte). Servire tiepido. Va bene anche a colazione!**



**U**na macelleria a chilometri zero, con tanti piccoli allevamenti di fiducia sparsi nei dintorni; il mattatoio dietro l'angolo, la lavorazione tutta in bottega. Pochi i clienti in paese, tanti i gourmet in pellegrinaggio che si fermano a **San Miniato**, in quel di Pisa, dove dal 1925 la famiglia Falaschi seleziona carni e produce salumi, insaccati, sughi. È sempre difficile essere profeti in patria, ma per fortuna le vie di internet sono infinite e le prelibatezze della famiglia Falaschi arrivano sulle tavole di mezza Europa, soprattutto in Germania, a Parigi e in Norvegia.

Oggi Sergio con la moglie e il figlio Andrea, prima di loro Vasco e ancora prima il fondatore, Guido. Era emigrato in Argentina dove aveva lavorato come macellaio, tornò a casa per prendere la moglie e portarla oltreoceano. E invece, per colpa o per merito di un bimbo in arrivo, rimasero qui. Oggi **Andrea, quarta generazione**, ha trent'anni; ha iniziato a lavorare a bottega con i genitori neanche ventenne, perché **l'imprinting del macellaio** lo ha ricevuto in fasce e ricorda da sempre l'odore del mallegato. Non volendo solo limitarsi a imparare le pur difficili arti della norcineria, **commercio on line** (già dieci anni fa quando i negozi virtuali erano curiosi esperimenti) che oggi funziona davvero bene, con le spedizioni puntuali e a temperatura controllata; e poi il **Jazz in macelleria**, appuntamento giunto già alla quinta edizione. «È cominciata così – spiega Andrea – un gruppo di amici musicisti voleva accompagnarci quando facevamo in giro le degustazioni. Ma erano cose già viste, e allora abbiamo pensato di ribaltare tutto e di invitarli a suonare proprio in macelleria». Da uno scherzo è nato un piccolo grande evento che vede ogni anno il **Trio Scafroglia** suonare tra il banco della carne e i festoni di prosciutti appesi,

# Tagliati per il jazz

I Falaschi di San Miniato: come lavorare le carni da generazioni e ora vendere anche sul web, magari facendo buona musica

di Chiara Tacconi



## Ha detto

### Le richieste più assurde

«Mi hanno chiesto anche “uno spezzatino da fare in 15 minuti”. Oppure “un po' di prosciutto... bello magro, eh!”. Il prosciutto magro è una contraddizione in termini».

### La bistecca non è tutto

«Non è il mio piatto preferito. Quelle spagnole? Bellissime a vedersi. I miei pezzi preferiti? Ossobuco in umido, o il bollito, ma è per gente che sa mangiare».

### Vegetariano???

«Un consiglio per mangiare bene? Variare. E per variare intendo anche mangiare moltissime verdure. Servono a ripulirsi. Meglio mangiare meno carne ma più buona».

e poi per le presentazioni dei loro cd si sono gemellati con altre macellerie. Non si pensi che tra internet, concerti e gadget (con un maialino alato munito di ipod, logo del **Jazz in macelleria**) i Falaschi si siano distratti dal loro lavoro. Non possono stare un giorno senza confrontarsi con gli allevatori, senza maneggiare i coltelli per proporre i tagli migliori e mai banali, senza reinventarsi le ricette degli antichi norcini. Il **malleghato** è uno dei prodotti di archeologia gastronomica tenuto in vita dai Falaschi e da pochi altri. C'è voluto un presidio Slow Food e un ingegnoso sistema che mettesse d'accordo tradizione e sicurezza alimentare per continuare a produrlo. Poi c'è il lonzino al vinsanto, il salame misto a pecora, e la **spuma di gota**, ricetta ritrovata e subito reinterpretata: «guancia ("gota"!) stagionata, poi vengono tolti gli aromi (aglio, pepe e sale), si riduce in pezzetti e si pesta nel mortaio finché non diventa una spuma. Ci vuole un sacco di tempo! Aggiungiamo la ripulitura di osso di suino cinto, la lasciamo raffreddare e la mattina dopo è pronta».

La specialità dei Falaschi è il **Cinto suino toscano Dop**. «Ma continueremo a trovare menu dei ristoranti pieni di cinta senese, e va bene, però attenzione: è un'altra cosa». Filiera corta e **tracciabilità** da loro sono nomi e cognomi, non codici incomprensibili. «Abbiamo allevamenti scelti nell'area intorno a San Miniato. Sono quasi tutti piccoli allevatori fidati, magari con tre o quattro bestie soltanto. Ma con loro possiamo decidere insieme come lavorare. Nei grandi allevamenti si fa un business plan, chi investe deve in ogni modo avere un determinato profitto in determinati tempi. E invece **gli animali sono come i bambini**: ognuno

ha i suoi tempi, c'è chi sviluppa prima e chi cresce dopo, e noi dobbiamo rispettarli. Scriviamo sempre l'origine dei nostri animali, abbiamo dei cartelli in macelleria che raccontano come sono fatti gli allevamenti, e se c'è chi vuole saperne di più nessun problema: telefono all'istante – che so? – al Romagnoli di Montespertoli e gli dico che gli mando dei clienti a **visitare le stalle**». Poi i Falaschi sono soci di maggioranza del Consorzio macelli pubblici di zona, e così anche questa fase della lavorazione resta in famiglia. Il guaio è che, abituato a conoscere vita morte e miracoli di ogni animale, poi anche un macellaio può diventare **schizzinoso**. «Il salame? Se non so chi lo fa, non lo mangio».



## Consigli (impossibili) per gli acquisti

**«Il prosciutto di Cinto suino toscano deve avere due dita e mezzo di grasso, ed è meglio scegliere i pezzi più grandi. Se lo macelli bello grasso lo stagioni meglio e non asciuga troppo. La fetta deve rimanere unita. Se a toccarla si sfilaccia non va bene». Tagliato a mano o a macchina? Dipende, «se sei all'altezza del pallino è meglio tagliare a macchina. Idem se è disossato. Però attenti perché dopo poco si scalda! E si modifica tutto il sapore». Come si sceglie una bistecca? «Deve essere nella costola. E che il grasso non sia totalmente bianco. Poi dovete sapere se il macellaio macella direttamente o compra posteriori o lombata. Ma soprattutto devo sapere cosa ha mangiato l'animale». E a proposito di chianina: «Preferisco i tagli a lunga cottura invece che breve: si gusta di più».**

### Info

**Sergio Falaschi**

**Via Augusto Conti 18-20, 56027 San Miniato (Pisa)**

**Tel. e fax 0571 43190 - [www.sergiofalaschi.it](http://www.sergiofalaschi.it)**

**Qualche locale che offre prodotti Falaschi:**

**a Firenze **Enotria, Cammillo**; a Montelupo **Osteria Bonanni**;**

**a Lastra a Signa **Antica Pizzicheria San Martino****



# Perché Roma è la città dei gatti

di Chiara Di Domenico

Non è un caso che Roma sia spesso identificata come la **città dei gatti**. Non esiste un altro animale più controverso, più capace di saper godere dell'*hic et nunc*, tanto per restare in terra *latinorum*, più eterno ed eterogeneo dell'unico (e inimitabile) felino urbano.

Allo stesso modo dei gatti, a Roma se c'è il sole si esce a prenderlo appena si può. E quando arriva il caldo, l'idea stessa di casa, a meno che non sia dotata di ampia terrazza con poltrona al fresco, è un controsenso vista la vastissima scelta di sedute (e vedute) offerte dalla città. Come vuole la migliore tradizione dell'**ozio** (furono proprio i latini a evidenziare che la capacità di ozio rende l'uomo diverso dall'animale domestico e da soma), ogni momento di piacere ha in relazione la sua degustazione. E col caldo, Roma dà il meglio di sé con un'ampia e gustosa

ricerca del freddo. E proprio dal mitico Palazzo del freddo Fassi è iniziata la mia oziosissima passeggiata di un sabato dal sole accecante.

## La più antica gelateria

A due passi da Piazza Vittorio, poco distante dalla stazione Termini, per la precisione in via Principe Eugenio, nel quartiere che i piemontesi dispettosi costruiscono sabaudissimo e pieno di simboli esoterici per divenire dirimpettai del Papa, sorge **la più antica gelateria d'Italia**, fondata nell'anno di grazia 1880 e qui trasferitasi da una sessantina d'anni. Non farete fatica a riconoscerla, in mezzo a un'esplosione di magazzini import-export, vetrine piene di cineserie, cassonetti raramente svuotati dalla capitolina nettezza urbana. Ma **Fassi** è un'altra cosa, sarà il freddo che lo conserva così bene.

Un palazzo enorme aperto sul piano terra da mattina a sera inoltrata, dove da anni i romani trovano rifugio alla canicola. Un classico dove non si sperimenta ma si gustano storia e gelato. Un salone immenso (700 metri quadri di cui 200 a laboratorio), a cui iniziansi attraverso i classici: **crema e pistacchio** sono vivamente consigliati dalla sottoscritta.

## Grattachecca, non granita

Proseguo la mia passeggiata seguendo il consiglio di tre gatti bipedi che ho incontrato uscendo di casa mentre si godevano il sole al bar di fiducia. Prendendo il caffè, ho detto loro che avrei voluto scrivere di gelati e grattachecche romane; ed esattamente come succede qui quando in tram chiedi un'indicazione, una pioggia



di input mi ha investita, con relativa gara sul consiglio migliore. Da questo gentilissimo ed espertissimo consesso ricavo quanto segue: che più del gelato, di Roma bisogna far conoscere la **grattachecca**. Io, blasfema peona, ho sempre pensato che grattachecca fosse sinonimo di granita. Bestemmia. Salvandomi dalla pioggia di impropri dei tre amici curiazi, scopro la verità andando a trovare a Prati la **Sora Maria**, fieramente schierata contro il solito nugolo di clienti assetati nel suo minuscolo chiosco all'angolo tra viale Trionfale e via Bernardino Telesse. Altra zona che, a guardarla bene, porta ben vivi i bellissimi dispetti architettonici dell'ultimo secolo all'Urbe eterna. Armata di taccuino mi avvicino alla sora Maria, di cui ricavo il nome dal berretto con visiera indossato da un ragazzo, di cui deduco il grado di parentela dalla scritta sopra il detto berretto: «So' er nipote de la Sora Maria», mutissimo e gelosissimo custode dei muliebri segreti familiari. Mi avvicino curiosa, giunto il mio turno, e scelgo la mia grattachecca: una delicata **limone e cocco**. La Sora Maria afferra il bicchiere di plastica, lo ingozza nel recipiente che trabocca di

ghiaccio appena tritato, poi ci butta sciroppo e tocchetti di limone e ancora pezzetti di cocco; mescola veloce e son servita. Effettivamente è meglio della granita (*forse perché non hai mai provato quella siciliana in Sicilia, ndd*). Afferrando la grattachecca, provo a spiegarle il motivo della mia visita, ma già da dietro premono, e si capisce che la grattachecca preferisce farla, piuttosto che parlarne. Qualcosa però mi dice: imparo che la grattachecca **esiste solo a Roma** (o che qui almeno è nata), che l'attività l'ha presa dalla madre, che **è sempre stata lì dal 1933** nella bella stagione. Le dico che vorrei tornare a scattare qualche foto, a parlarle con calma. Sulla parola calma si ferma un secondo per guardarmi e sorridere. Allora le chiedo qual è il momento più tranquillo. «Forse all'apertura, alle tre e mezza, ma a volte c'è gente pure a quell'ora». Propongo allora di passare il giorno seguente, domenica, alle tre e venti. «Eh, no, la domenica riposo», mi sorride ancora. Mi arrendo. Anche perché a parlare mi si sta sciogliendo tutto. E i gatti di Roma alle mie spalle cominciano a guardarmi in cagnesco.



# Tra la Futa e il Giogo: Badia di Moscheta



di **Dino Giannasi**

Sono l'ultimo ad arrivare. Non perché abbia fatto tardi, ma perché tutti gli altri toscani sono arrivati in anticipo al puntello di Firenze. C'è un po' di emozione, dopo mesi di progetti, mail e scambi sul forum finalmente oggi diamo un volto ai nickname, a tutti quelli che hanno deciso di partecipare a questo raduno di moto. Anzi: di un particolare modello di una **moto di una nota marca tedesca**.

## Uniti verso la meta

Ci muoviamo per raggiungere il punto d'incontro prefissato con tutti gli altri che vengono dal nord: il mitico passo della Futa. È sabato mattina, c'è meno traffico che in una giornata festiva, e scelgo anche una strada un po' diversa per raggiungere la Futa. Dopo aver percorso la **Bolognese** fino al bivio di Novoli si prende la strada verso Barberino del Mugello, ma prima di arrivare al lungolago si gira a destra

verso **Galliano e Panna**. È una strada tranquilla, con curve larghe e un bel panorama, che si congiunge con la statale a **Santa Lucia**, pochi chilometri prima della Futa. Puntuali ecco anche i nordisti che sono arrivati via Bologna e passo della Raticosa da Milano, Padova, Mantova, Bologna, Verona. Sul piazzale davanti al bar formiamo una bella fila di classiche con motore boxer. È una bella giornata e per ora non c'è la caldazza annunciata. Chi si è svegliato presto per arrivare reclama un certo appetito, sottolineando il binomio quasi inscindibile tra gita in moto e buona tavola. Per l'occasione andremo in un posto abbastanza vicino, giusto qualche altro chilometro come aperitivo: dalla Futa prendiamo la strada provinciale che passa da **Castro San Martino** e che costeggia il Santerno, arrivati a **Firenzuola** imbocchiamo verso sud la strada del Giogo e poco dopo l'abitato di Viola prendiamo a sinistra per **Badia di Moscheta**. L'ultimo tratto è entusiasmante, con una serie di curve e controcurve che sembrano disegnate con il compasso. L'ingresso all'agriturismo-ristorante è attraverso un ponticello in pietra e un vialetto tra filari di alberi. C'è un ampio piazzale per parcheggiare le moto e una serie di tavoli all'aperto sotto

i gazebo: appena sotto scorre un fresco ruscello, quasi una cartolina. La poesia del luogo viene spezzata dal rude richiamo del centauro affamato: «Che c'è da mangiareee?» C'è un sacco di roba, perché la cucina era stata preavvertita della presenza di numerose bocche da sfamare, venute quasi apposta da mezza Italia.

## Trenta denari che non tradiscono

Dopo la declamazione delle portate, la maggioranza saggiamente opta per saltare gli antipasti e passare ai primi: per non fare torto a nessuno, a tutti spetta un piatto di **tagliatelle ai funghi**, che per l'occasione sono i prugnoli primaverili, e un piatto di **tortelli di patate** al sugo di manzo. La mia preferenza è per le tagliatelle con la loro gustosa salsa. Siamo responsabili sulle bevande, scorre molta acqua e poco vino: assaggiamo due dita dalla nostra bottiglia ma il resto rimane lì. Scopriamo comunque che la **cantina** del ristorante dispone di una discreta scelta di vini di qualità. I secondi sono il trionfo della cucina toscana, a partire dalla **tagliata** di manzo (visto il minaccioso cartello accanto alla porta della cucina non me la sono sentita di chiederla un pochino appena più cotta) al **cinghiale in umido**, al **peposo**, al **daino** in umido.

Difficile fare una classifica, ma un rapido sondaggio dice daino, cinghiale e infine peposo, con la tagliata fuori gara per manifesta superiorità. I contorni? **Patate fritte** (ma a fette grosse, non a fiammifero), **fritto misto** con patate, zucchine e cavolfiore, **carciofi al tegame** con aglio e prezzemolo. Il momento del conto è una piacevole sorpresa: **30 euro** a testa.

## Rinfrescati e contenti

Dopo cotanta fatica un po' di riposo sotto le fresche frasche è più che meritato. Poi i due gruppi si dividono e si riprende la strada del ritorno. Noi rientriamo **via passo del Giogo e Scarperia**, lasciandoci via via alle spalle il fresco degli Appennini. Sarà il caldo afoso che ci accoglie a Firenze, sarà che curve e tornanti fanno digerire. C'è giusto una gelateria ancora da provare prima di casa: è **Refrescos**, in via S. Stefano in Pane 15, zona Dalmazia. Pochi gusti, ma non è detto che questo sia un difetto, anzi, c'è l'occasione di riscoprire un gusto che sembra caduto nel dimenticatoio: il pistacchio. Beh, un dolcino ci mancava.

## Badia di Moscheta

Via di Moscheta 898,  
Firenzuola (Firenze)  
Tel. 055 8144015  
[www.badiadimoscheta.com](http://www.badiadimoscheta.com)





Sei dischi (pardon, cd) vicini e lontani da ascoltare in auto, in aereo, in treno, in nave, insomma dove volete voi. E dieci tipologie di vino da abbinare, ovviamente dopo essere arrivati a destinazione

# On the Road (again)

di Cristiano Maestrini



Quale sarà la colonna sonora delle vostre vacanze? Magari avete in valigia Biagio, Eros, Gianna o Giorgia o Laura... Noi intanto abbiamo optato per una operazione del tipo "come eravamo, cosa ascoltavamo". Niente paura, si tratta di musica evergreen, valida ancora oggi. Così come i bianchi, i rossi, i rosé e le bollicine che ci siamo permessi di suggerire. Perché **musica e vino** hanno fondamentalmente una cosa in comune: la capacità di emozionare.

## Eagles - Live

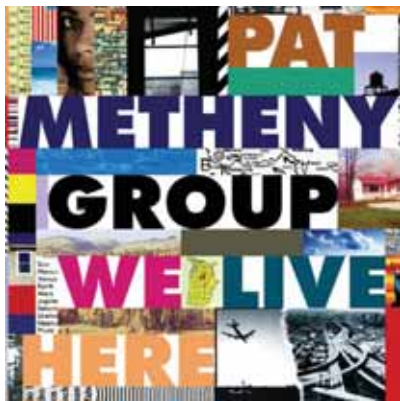
Vederli in pista ancora oggi fa un effetto strano, un misto di nostalgia e jurassic rock. Eppure questi attempati signori sono stati gli artefici di un gruppo leggendario. Il doppio live contiene brani quali *Take it to the limit*, *Desperado*, *Wasted Time*, *I Can't Tell You Why*. Emerge la bravura tecnica dei musicisti e soprattutto l'abilità canora della band. Le foto del libretto testimoniano le folle oceaniche che seguirono il tour del 1980. Apre il concerto la mitica *Hotel California*, canzone per niente allegra poiché dedicata alla misteriosa scomparsa di un giornalista. Erano i tempi in cui il rock era strumento

**diabolico**. Anche per gli Eagles venne fuori la leggenda metropolitana del vinile **ascoltato al contrario**. Conteneva strane frasi, si diceva. Un mio amico sosteneva che al contrario in realtà si poteva ascoltare **la ricetta della ribollita** per 4 persone. Il solito toscano dissacrante! A parte leggende e dicerie il cd è tuttora bello e godibilissimo, da ascoltare nelle calde notti di luglio sui lungomare della Versilia. In abbinamento ovviamente **pink champagne on ice**, come canta il batterista Don Henley.

## Supertramp Breakfast in America

Altra band, solo apparentemente easy listening, che ha fatto la storia della musica contemporanea. La copertina del cd è invitante. Dall'oblò dell'aereo si vede uno skyline simil N.Y. fatto di stoviglie varie e, in primo piano, una simpatica e robusta cameriera che porta orange juice e menu. La stessa che serve i Supertramp nella foto del retro cd. *The Logical Song*, *Goodbye Stranger*, *Breakfast in America*, *Take the Long Way Home* sono i pezzi più noti di un album davvero notevole, scritto e suonato da musicisti di prim'ordine e, come nel caso degli Eagles e di tanti altri gruppi d'oltreoceano, cantato benissimo. Funziona alla grande nelle **strade che portano al mare**. Ma alla colazione americana sostituite una cena tutta italiana, con un **bianco sapido** e strutturato.





### Pat Metheny Group We Live Here

Il chitarrista più usato dai documentari di tutte le tv! La musica di Pat Metheny è un vero **invito al viaggio**. Il suo modo di suonare è semplicemente geniale, contaminato da influenze jazz, ma in realtà

fuori da ogni schema precostituito. La copertina (come tutto il resto del libretto) è un mosaico di foto, disegni, colori. *We live Here* contiene nove brani musicali di eccellente livello con citazione di merito per *Here to Stay*, *Episode d'Azur* e *Stranger in Town*. Il fraseggio di Pat, pulito e solare, risulta inconfondibile e riconoscibilissimo, supportato dalla maestria di Lyle Mays al piano, Paul Wertico alla batteria, Steve Rodby al basso, David Blamires alla voce, Mark Ledford alla tromba e Luis Conte alle percussioni. Da ascoltare **in nave** o **in aereo** per allentare la tensione dei lunghi spostamenti. Abbinamento? Un **cabernet statunitense**.

### Pink Floyd The Dark Side of the Moon

Siamo d'accordo, *Dark Side* è un cd da ascoltare con la massima attenzione, magari in cuffia per cogliere tutte le sfumature, le risate, i passi, le voci. Il capolavoro di

Waters, Gilimour, Mason, Wright, per **venticinque anni** (25!) nella **top 100** dei dischi più venduti nel mondo, non può essere lasciato alla rinfusa fra i cd che abbiamo in auto. Eppure esiste un posto al mondo che esalta questo disco in maniera assoluta. Provate a mettere *The Great Gig in Sky* nella strada che conduce a **Volterra**, in piena notte e (se avete fortuna) in periodo di luna piena. Andare oltre questo connubio geografico-musicale è veramente difficile. La sosta impone un vino altrettanto d'eccezione: un **super tuscan** o un **super sangiovese**. Due note

finali: ingegnere del suono di *Dark Side* fu, nel lontano 1973, un certo Alan Parsons, la voce di *Great Gig* fu invece quella di Clare Torry. Il compenso per aver cantato come solo un angelo avrebbe potuto fare fu di poche sterline, meno di trenta.

### Dire Straits - Making Movies

Non potevano mancare proprio loro in questa top ten dei dischi da viaggio. Mark Knofler, leader della band, rientra nel gotha dei **grandi chitarristi rock** di tutti i tempi. Uno stile magistrale, capace di rendere attuale una tecnica pollice-indice risalente all'800! Il cd ha una copertina molto semplice, rossa con una striscia laterale azzurra. L'unica cosa banale, perché per il resto è semplicemente meraviglioso, adatto alle **lunghe corse notturne** in auto senza un posto preciso dove andare e arrivare. *Tunnel of Love* vale il prezzo del biglietto, ma è impossibile non citare altri brani quali *Romeo and Juliet*, *Skateway* o *Hand in Hand*. La sosta che farete dopo aver ascoltato il disco merita quantomeno un **traminer** o un **sauvignon** del nord Italia. Alla salute!

### Queen - Live Killers

Chiusura con la regina delle regine. I Queen sono stati un gruppo incredibile, con un leader talmente carismatico e istrionico da sembrare un autentico domatore di folle. Non saliva sul palco se Wembley non era pieno e non poteva cantare se non soddisfacendo il suo enorme ego, cambiandosi d'abito e di trucco cento volte. Freddy Mercury è stata la voce più bella del rock, senza alcun dubbio. Il cd live (doppio anche questo) è un susseguirsi di canzoni e cori da stadio dei fans. Oltre a *We Are the Champions* sono da ascoltare, fra le altre, *Bohemian Rhapsody*, *I'm in Love with My Car*, la struggente *Love of My Life*, *We Will Rock You* (due versioni, a inizio e fine disco). Con una musica così la vostra destinazione potrebbe essere **una cima a 3000 metri**, con braccia larghe a simulare delle ali e il vento nei capelli. Vi porteranno giù e vi scongeleranno il giorno dopo, ma che soddisfazione... Quando vi riprenderete beveteci su il re dei vitigni: un **pinot nero**. Degno abbinamento per la regina delle regine.



# Gelatai per un giorno

Il dietro le quinte del gelato artigianale: miscelare, mantecare, assaggiare!

di Marco Ghelfi



L'esterno, e sotto a destra l'interno della gelateria Le Parigine; a sinistra in basso Davide Bellegotti in laboratorio

Come nasce un buon gelato artigianale? È possibile riconoscerlo a prima vista? Per scoprirlo siamo andati a trovare **Davide Bellegotti**, titolare con Giuseppe Mazzingo Donati de “**Le Parigine**” in via de' Servi a Firenze, gelateria di storia recente ma già particolarmente apprezzata dal pubblico fiorentino. Da lui, discendente di una famiglia di gelatai e impegnato nella produzione in prima persona, abbiamo cercato di saperne qualcosa in più a riguardo. Preliminare la distinzione fra gelati a base di latte e a base di acqua, a seconda appunto della presenza di latte (e panna) o acqua nella miscela iniziale: nella prima famiglia classici come cioccolato, nocciola, crema, yogurt e pistacchio, con i latticini a rendere più cremoso il prodotto finale; la seconda raggruppa invece tutti i gusti alla frutta. Incipit d'obbligo: qual è **il segreto** di un buon gelato artigianale? «Artigianale è anzitutto quel prodotto **lavorato interamente in laboratorio** – ci spiega Davide –. Può sembrare banale, ma il segreto sta nella **qualità delle materie prime**. Penso ad esempio alla frutta, che noi usiamo fresca e di stagione, ma anche al latte e alla panna. La nostra scelta in questo caso è ricaduta sui prodotti biologici Maremma Alta Qualità. Va poi aggiunta la capacità di **bilanciare** gli ingredienti, e dunque un po' di esperienza, e la **pazienza** di seguire costantemente la lavorazione».

## Dalle macchine alle carapine

E così anche noi, gelatai per un giorno, abbiamo monitorato passo dopo passo l'attività del laboratorio a vista di via de' Servi. Si parte dalla creazione della **miscela**, la base liquida del gelato: latte e panna per i gusti cremosi, acqua, zucchero (che ha funzione di “antigelo”), farina di semi di carruba e guar utile a unire solidi e liquidi, frutta fresca (la proporzione, ci dice Davide, è di circa 2,5 kg ogni 4 litri di gelato) o l'ingrediente del caso, rigorosamente naturale. Niente semilavorati, sciroppi, concentrati o coloranti insomma. La miscela è versata in una macchina **pastorizzatrice** e



## In principio non era il cono

Esistono diverse versioni sull'origine del cono. La più accreditata riconduce a tale Marchionni, marchigiano emigrato a New York, che vendendolo fin dal 1896 ne depositò pochi anni dopo il brevetto. L'idea sembra nata per porre freno allo stillicidio di vetro in cui prima li serviva, fra mancate restituzioni e bicchieri scivolati dalle mani dei clienti. Sempre in America, ma a Saint Louis durante l'Esposizione Mondiale del 1904, avvenne secondo altra storia l'incontro fra un pasticcere siriano che vendeva zalabia, una pasta croccante cotta in una pressa bollente di wafer, e il gelataio della bancarella accanto, rimasto senza piatti. Soluzione di emergenza: la zalabia venne arrotolata a forma di cono e usata per servire il gelato. Altro storico "strumento da passeggio", forse addirittura precedente al cono, sono le parigine, coppie di cialde usate tipo sandwich. Pare intuizione di Giovanni Torre, gelataio di Sanremo che, di ritorno da Parigi sul finire dell'800, s'inventò il commercio ambulante di gelati racchiuso tra i due wafer.

portata a 85 gradi per qualche minuto, per stabilizzare il prodotto: passaggio da cui è esclusa la frutta, onde evitare che diventi marmellata. La miscela cade poi nella parte inferiore della macchina, il **mantecatore**: qui una pala la gira costantemente e la temperatura è abbassata fino ad arrivare, dopo una ventina di minuti circa, sugli 11 gradi sotto zero. Durante questa fase, da una piccola apertura **si lascia entrare aria**, che come ci ha spiegato Davide «è importante perché viene assorbita dai grassi di latte e panna, rendendo il gelato più **morbido e voluminoso**». E, in effetti, solo vederlo uscire dalla macchina fa venire l'acquolina in bocca. Il passaggio

Da sinistra:  
la miscela nel  
pastorizzatore;  
la pala del  
mantecatore;  
il gelato che esce  
dal mantecatore



finale è l'arrivo a banco nelle tradizionali **carapine**, i contenitori in acciaio sigillati e sempre meno diffusi: «non vedere il gelato può far storcere il naso a qualche cliente, ma la scelta delle carapine è importante perché **mantiene l'umidità costante** e protegge il contenuto da aria e raggi del sole, a una temperatura media sui 12 gradi sotto zero». Qualche suggerimento per riconoscere un buon gelato artigianale? «Sicuramente osservarne la consistenza aiuta. Meglio **diffidare insomma dei gelati troppo voluminosi**, che con ogni probabilità hanno visto l'aggiunta di **grassi idrogenati** di origine vegetale. Anche un **colore troppo acceso** può voler dire utilizzo di **coloranti**. Per quanto riguarda poi i gelati alla frutta basta stare attenti alla **stagionalità**».

### Il duro compito dell'assaggio

La verifica delle fonti resta uno dei principali doveri del buon giornalista, e prima di lasciare Davide si è reso necessario testare il contenuto delle carapine presenti al banco: un lavoro duro, ma qualcuno doveva pur farlo. Ecco qualche "chicca": il gelato alle **arachidi**, divertente nel suo contrasto dolce-salato, ben equilibrato, reso ancor più gradevole dai pezzetti di arachidi tritate; sensazioni che caratterizzano anche il gelato ai **pistacchi siciliani di Bronte**; lo **yogurt greco**, particolarmente cremoso, di un acidulo delicato e dal gradevole finale dolciastro. E poi le **parigine**, le cialde di wafer quadrate con gelato, specialità ormai introvabile.

# Fritto misto

Dal nord alle isole, infinite squisitezze regionali saltano dalla padella a deliziare il palato

di **Massimiliano Ricciarini**

Quante volte, passeggiando per i viali di una località balneare si è sentito l'odore di olio fritto, misto alla fragranza della farina o del lievito e subito, svoltato l'angolo, è apparso un chiosco, o una friggitoria, o una rosticceria che ti serve quella bella "paletta" di pasta frita che fa gola solo a guardarla. In Italia, da Nord a Sud – isole comprese – si trovano delle leccornie che fanno dimenticare gli effetti che un cibo fritto ha sull'organismo e sui tessuti adiposi.

## Goloso Nord

Partendo dalle regioni dell'Italia settentrionale si trova già in Piemonte il classico **fritto misto piemontese**, che fra gli ingredienti annovera anche il cervello di vitella (se riuscite a trovarne, fatecelo sapere!). Scendendo in Emilia è ormai rinomato lo **gnocco fritto**, o come dicono da queste parti, "il" gnocco. Si tratta di un piccolo pezzo di pasta di pane frita. Un tempo si friggeva con lo strutto di maiale, poi è entrato l'olio nell'uso comune. Va notato che lo strutto prima e l'olio poi – ma che sia



extravergine di oliva! – hanno ancora punti di fumo alti e contengono sostanze che, pur trattandosi di grassi, non fanno danni all'organismo, sempre se consumati con moderazione. Oli di semi, o di palma, benché restituiscano un prodotto fritto croccante e dorato, possono avere delle conseguenze non piacevoli sulla nostra salute.

Lo gnocco fritto, dicevamo. Lo si divide orizzontalmente e si può accompagnare con i salumi della tradizione emiliana. Già nel parmense, cambiando anche lievemente gli ingredienti e il modo di lavorarli, lo gnocco fritto diventa **torta frita**, ma nulla ha a che vedere con il dessert. Si tratta di un piccolo triangolo di pasta anch'esso morbido al tatto e che si accompagna ancora con i salumi. Da queste parti, se riuscite a metterci in mezzo una fetta di culatello, toccate

il Paradiso! A Parma, fuori dal Parco ducale, in via Kennedy c'è un chiosco che la vende.

## Anche altrove non si scherza

In Toscana è di lunga tradizione il fritto dell'aia (pollo, coniglio con zucchine, fiori di zucca, salvia), ma non è certo un cibo di strada.

Alle fiere e sagre o nelle rare friggitorie si trovano le classiche **ciacce** (o ciabatte) fritte, o **ficattole**, o **coccoli**, pasta per pizza frita in olio bollente (che non sempre è extravergine di oliva).

Più frequente la versione dolce, anche nella forma di **ciambelle o bomboloni** ripieni di crema, venduti in forni e pasticcerie, figli di una tradizione nordica come i krapfen; dolci che in piena estate possono raggiungere anche i lungomare e le spiagge.

Procedendo verso sud le leccornie fritte aumentano. Prima fra tutte, l'**oliva ascolana**. Si tratta di un impasto di carne mista, cotto a fiamma bassa sul tegame per ore e inserito dentro un'oliva grossa (ascolana appunto) privata del nocciolo, tagliandone la polpa con procedimento a spirale da un polo all'altro. Questa leccornia viene quindi impanata e frita in olio bollente.

Nel Lazio, proprio nella Capitale, vicino a Campo de' Fiori si trova il "Filettaro", che da più di 100 anni si tramanda la ricetta dei **filetti di baccalà fritti**; vale la pena



un viaggio a Roma solo per questi!

Scendendo a Napoli non può mancare il fritto misto, i panzerotti ripieni di mozzarella e pomodoro o prosciutto e la pizza frita di Loreniana memoria! Saltiamo in Sicilia. Qui come in altre località costiere italiane è di uso comune **friggere il pesce** e servirlo nel cono di cartapaglia.

Totani, gamberetti, qualche verdura e un pizzico di sale e il gioco è fatto! Tra Catania e Palermo si trovano poi arancini, panelle, croccché e cazzilli, se non capite cosa sono fate un salto all'Antica Focacceria San Francesco di Palermo o per i banchini di Ballarò o Vucciria.

Non dimentichiamo infine la Sardegna, che nel nord dell'Isola propone delle ottime seadas, pasta quasi sfogliata, frita e ripiena di formaggio dolce sardo e guarnita di un filo di miele.



Un antico frantoio con vista su Firenze



Prenotazione consigliata

RISTORANTE di Pedro Di Vito & Elisabetta Piazzesi  
Via di Serpiolle, 7 Firenze (zona Careggi seguire per Serpiolle) - Aperto anche a pranzo  
Tel. 055 4250044 - 055 450544 - www.lostrettoio.com





# Brunello di Montalcino



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

# 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

speciale: il vino ai tempi della crisi



**La  
confusione  
è grande  
sotto  
il cielo**

di Cristiano Maestrini



### **Non importa essere il Duca d'Auge,**

che il venticinque settembre milleduecentosessantaquattro sul far del giorno salì sul torrione del suo castello a considerare un attimo la situazione storica, per capire che il presente è poco chiaro. Il pensiero economico, basato su un capitalismo evoluto, si è rivelato decisamente debole. Si è visto, e lo vivono tragicamente sulla loro pelle milioni di persone, che la somma di tanti interessi privati non conduce a un interesse comune, che il mercato è incapace sia di autoregolarsi sia di trovare adeguate contromisure a ingiustizie sociali e virus interni (la speculazione finanziaria in primis), che le macro e le micro decisioni dell'*homo oeconomicus* sono molto meno razionali e molto più umorali di quanto si pensi. Ma se dal protagonista de *Le fleurs bleues* di Queneau passiamo al Grande Timoniere Mao Tse Tung possiamo dire, parafrasando una sua celebre frase, che la confusione è grande sotto il cielo, perciò la situazione è eccellente. Nel senso che mai come oggi sono possibili vie diverse, percorsi mai



pensati, nuovi modelli di sviluppo.

Anche nel vino? Sì, anche nel vino. I numeri che fotografano il presente sono apparentemente contraddittori. Il consumo del vino non è calato, almeno in Italia, anche se non è più quello di trent'anni fa. Eppure si percepisce un eccesso di offerta, il mercato sembra saturo, le cantine della aziende piene, quelle dei ristoranti pure. La curiosità è per fortuna ancora tanta, a cominciare dai giovani, ma si tende a bere guardando al portafoglio. La bottiglia di bianco o di rosso non è più come prima una semplice bevanda, ma ha smesso di essere (tranne rarissime eccezioni) un bene di lusso, una dimostrazione di status. Si tentano nuovi/vecchi metodi di commercializzazione, dalla riproposizione del vinaino ai siti internet. La vendita diretta in fattoria è una voce che ha ampi margini di miglioramento, funziona per le aziende blasonate o per quelle che offrono ospitalità agrituristica. La qualità costringe il mondo del vino a investimenti importanti in vigna e in cantina, non facili da sopportare se i margini a bottiglia diminuiscono, con una ripresa Godot che sembra arrivare e non arriva mai.

Che fare allora? Prendere a testate il muro per vedere se si rompe il muro? O cercare altri percorsi, altre modalità di promozione/comunicazione, nuove formule di vendita? La complessità esige di essere analizzata come sistema con risposte integrate, ossia con un feedback continuo fra variabili in entrata e in uscita.

**Noi di Gola gioconda un piccolo contributo lo stiamo dando.** Non abbiamo risposte o ricette anti-crisi. Possiamo solo mettere in gioco la nostra decennale esperienza e porla al servizio del settore.



Perciò ci perdoneranno i nostri venticinque lettori di manzoniana memoria se per una volta parliamo di noi. E per raccontare quello che stiamo facendo partiamo da quello che non abbiamo mai fatto e, probabilmente, mai faremo. Più di una persona ci ha scritto o telefonato nei mesi scorsi dicendoci frasi del tipo “bravi, avete messo su pure un ristorante?” oppure “come si mangia da voi?”. Sulle prime siamo cascati dal pero... non capivamo di cosa stessero parlando. La sorpresa è stata enorme quando siamo venuti a sapere che a Firenze hanno aperto un ristorante che porta lo stesso nome della rivista. Per di più è il ristorante dell’hotel il cui nome coincide con quello del nostro benamato direttore editoriale. Gola gioconda /Gola gioconda e Leonardo/ Leonardo (Romanelli nel nostro caso). Il luogo non è neanche lontanissimo da via Maragliano, sede di Aida. Teniamo a precisare che, coincidenze a parte, niente lega i due contesti. Noi scriviamo di cibo, loro lo cucinano (speriamo bene). Noi abbiamo cominciato oltre dieci anni fa e, con un bel po’ di fatica, abbiamo fatto conoscere, nel bene e nel male, il nostro marchio presso una vasta platea di appassionati. Loro hanno iniziato da qualche mese. Auguriamo a questi ignoti amici il massimo successo. Magari li andremo a provare in incognito e vi racconteremo come si mangia al ristorante Gola gioconda. È il nostro diritto dovere di rivista poterlo fare, no?

Se il ristorante non è nostro, sono però di nostra pertinenza due progettioni enogastronomiche di sicuro interesse. Il primo si chiama deGustibooks, il secondo Casa della Creatività. I libri, il cibo, i vini, la cultura saranno i protagonisti del **deGustiBooks**, dal 15 al 18 ottobre alla Fortezza da Basso.

Certificate settantamila presenze la prima edizione, quasi centomila lo scorso anno, la terza edizione si preannuncia come la conferma di un’idea vincente, capace di coniugare enogastronomia degustata ed enogastronomia scritta. Una kermesse in cui saranno presenti stand come al solito affollatissimi, un wine bar, un ristorante, uno o più palchi in cui si esibiranno, racconteranno o si confronteranno personalità della ristorazione e del mondo del vino. Date un occhio al sito, [www.degustibooks.it](http://www.degustibooks.it), per avere una panoramica della situazione.

La manifestazione s’inserisce all’interno del Festival della Creatività, vero e proprio momento di incontro fra una città come Firenze, che talvolta vive fin troppo sugli allori del passato, e la contemporaneità. Il Festival finisce per essere un’occasione eccezionale per facilitare l’incontro fra generazioni, capire il presente e il futuro di molte discipline (dall’architettura alle scienze esatte), dare al capoluogo toscano una dimensione di città aperta al mondo. Passate a trovarci alla Fortezza se siete dei tipi curiosi, vi ritroverete a vivere un’esperienza divertente e capace di arricchire il vostro bagaglio interiore. Un bicchiere di vino poi non ve lo negheremo di certo.

Festival della Creatività... **Casa della Creatività...**

uhm, qualche attinenza deve pur esserci, che diamine. E infatti nella Casa trova ospitalità tutto l’anno lo staff che si occupa del Festival. L’indirizzo per chi ancora non lo sapesse è Vicolo di Santa Maria Maggiore 1, in pieno centro di Firenze a pochi, pochissimi passi dal Duomo, ma sufficientemente appartato per uscire fuori dalla logica della pazza folla, fatta di migliaia di turisti mordi e fuggi che, più che ammirare i capolavori, si preoccupa di non perdere il capofila che tiene alzato un bastoncino numerato o un ombrellino colorato.





La scommessa della Casa ([www.casadellacreativita.it](http://www.casadellacreativita.it)) è ancora una volta quella di cercare di valorizzare e dare visibilità all'innovazione, alle intelligenze che guardano avanti, ai progetti che danno spazio alle giovani e meno giovani generazioni (a differenza della moda attuale, crediamo che l'età non sia un fattore discriminante per portare avanti qualcosa). Da maggio alla Casa si bevono buoni vini, soprattutto in orario pranzo e aperitivo (non perdetevi quello del giovedì, curato e allestito a puntino). Le migliori fattorie del Chianti Rufina, poi il Chianti Colli Fiorentini, quindi il Chianti Classico. Infine la Vernaccia, il 17 giugno con una giornata dedicata al bianco più noto della Toscana vinicola. In autunno ancora Colli Fiorentini, e Chianti Classico e ancora i vini di Carmignano e quelli del Friuli Grave. In alto i calici, perché il vino, come dicono fin troppo spesso quelli bravi, è sempre innestato fra "tradizione e innovazione".

### **Ai tempi della crisi mettere in piedi due progetti così potrebbe sembrare folle.**

Nel momento in cui molti tirano i remi in barca e smettono di remare c'è qualcuno che prova a vedere se c'è luce alla fine del tunnel. Ma se la confusione è grande sotto al cielo, allora la situazione potrebbe essere davvero eccellente. Perché delle due l'una. O è preferibile mettere dei sacchi sotto alle finestre, serrare bene le porte, accatastare legna in cascina, provviste in dispensa e andare in letargo per un paio d'anni, oppure sembra ragionevole cercare di non avere paura e guardare l'orizzonte con "l'ottimismo della volontà". La crisi non è finita (o almeno, stando alle parole del Governatore della Banca d'Italia Draghi, non sono finiti gli effetti che la crisi può avere sulla vita delle persone) e non sappiamo quando avrà termine. Neanche sappiamo quanto grande sarà la ripresa e quali caratteristiche avrà. E qui si pongono alcuni quesiti: il mondo del vino ha la forza di reagire? Con quali armi, quali strategie, quale mission? Ci sono modi nuovi di produrre, commercializzare, fare comunicazione oppure, come

crede qualcuno, è tutto inutile? A queste domande ne seguono molte altre, alcune veramente basilari. È possibile fare a meno del vino? È possibile bere bene a prezzi giusti? E nel vino conta solamente il prezzo? O forse il vino, come crediamo fermamente, fa parte della nostra cultura e della nostra identità? Non tutto ciò che è in commercio è pura merce. Un libro non è pura merce, un quadro non è pura merce, un buon vino non è pura merce. Eppure un buon vino deve essere, specie oggi, popolare, nel senso più alto del termine. Devono trovare un punto di sintesi le esigenze dei produttori (che, occorre ribadirlo, hanno costi fissi e variabili altissimi) e dei consumatori. Possiamo segmentare e targettizzare il mercato quanto vogliamo ma, a parte qualche fortunatissima eccezione, i consumatori vogliono bere bene senza avere la sensazione di essere spennati. Eventi come il deGustibooks e luoghi come la Casa della Creatività possono aiutare, anche se non bastano, a far incontrare produttori e consumatori consapevoli. Questo è il presente, questo il futuro, almeno quello imminente. Certo, è necessaria una cultura del vino che ancora non abbiamo pienamente, così come una coraggiosa comunicazione, nonché un patto virtuoso fra tutti i soggetti della filiera. Non facile da realizzare, ma nemmeno impossibile.

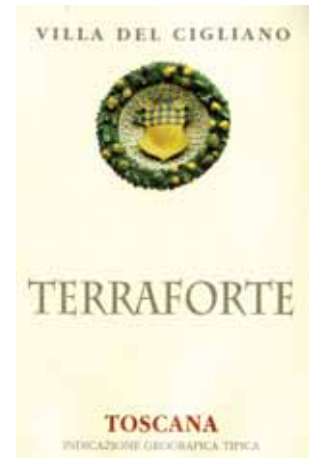
Chissà se il Duca d'Auge aveva vigne e faceva vino. Queneau non ce lo dice. Comunque sia la conclusione de *Le fleurs bleues* offre un raggio di speranza: "Piovve per giorni e giorni. C'era tanta nebbia che non si poteva sapere se la chiatta andava avanti o indietro o se restava ferma. Finì per arenarsi in cima a una torre [...] All'indomani le acque s'erano ritirate nei letti e ricettacoli consueti e il sole era già alto all'orizzonte, quando il Duca si svegliò. Si avvicinò ai merli per considerare un momentino la situazione storica. Uno strato di fango ricopriva ancora la terra, ma qua e là piccoli fiori blu stavano già sbocciando". Chissà se in vigna, accanto all'uva, stanno già nascendo tanti piccoli fiori blu.

# Summerwine...

Consigli per bere bene nelle calde sere d'estate

*Eccoci alla degustazione. Gola gioconda ha come al solito effettuato un piccolo tour enologico alla ricerca di bianchi e rossi adatti alla parte più calda dell'anno. Siete in vacanza? Restate in città? Dovunque voi siate c'è sempre un motivo per condividere con i vostri amici un calice di vino*

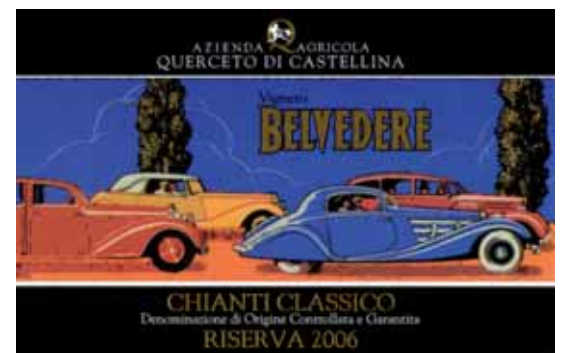
Il nostro tragitto parte da San Casciano, esattamente da **Villa del Cigliano** di proprietà di Anna Maccaferri Antinori ([www.villadelcigliano.it](http://www.villadelcigliano.it)). Il **Terraforte** è un vino generoso, blend di tre vitigni quali cabernet, sangiovese e merlot, capace di comunicare lo stile della fattoria anche in fatto di super tuscan. La veste è di una solenne tonalità rubina, al naso emergono sentori maturi di amarena, resi intriganti da contrappunti di spezie nobili e tabacco dolce. Buona la personalità gustativa. Il vino è vivo, grintoso, con struttura e volume d'insieme. Chiude in crescendo con il ritorno di amarena e cenni di confettura di susina. Da gustare insieme a primi quali pappardelle sul sugo d'anatra, ravioli, piatti di carne come roast-beef o piccione in umido.



Proseguiamo in zona Greve. In località Dudda si trova **Carpineto** ([www.carpineto.com](http://www.carpineto.com)), da molti anni ai vertici del panorama enologico toscano, grazie a capacità tecniche e a una solida visione imprenditoriale. Nella gamma dei vini si trova il **Dogajolo** rosso. Vino dal carattere estroverso, se così si può dire, adatto alla tavola di tutti i giorni.

Colpisce per il colore rubino, la trama olfattiva che spazia da sentori di frutta a bacca rossa a pepe nero, passando per cenni floreali. Versatile al gusto con buona tensione alcol-acidità e tannini niente affatto aggressivi. Per queste sue doti è possibile abbinarlo a una varietà di piatti quali crostini toscani, risotto ai funghi, frittura di carne bianca, fricassea di pollo, coniglio in umido.

Eccoci a Castellina. **Querceto di Castellina** ([www.querceto.com](http://www.querceto.com)) – condotta da Jacopo Di Battista, giovane e valente vignaiolo dalle idee molto chiare – ha da poco festeggiato l'esordio del **Belvedere**, Riserva di Chianti Classico. Nel calice è riconoscibilissima la filosofia di fondo, orientata a una produzione capace di coniugare modernità di impostazione e radici del terroir. *Belvedere* è puledro di razza: si presenta rubino cupo e testimonia la sua identità con profumi che vanno da mora a pepe verde, da ciliegia a cuoio, in un incedere olfattivo davvero intrigante (sandalò, note animali, vaniglia, addirittura curry). Profondo al gusto, ampio, con armonia in rapido divenire e finale assolutamente speziato. Lo immaginiamo protagonista di grigliate a base di carne rossa.



Dopo Castellina, Gaiole in Chianti. Gli **Agricoltori del Chianti Geografico** ([www.chiantigeografico.it](http://www.chiantigeografico.it)), unione di forze ed energie di moltissimi viticoltori che da mezzo secolo circa condividono un progetto così importante, varcano i confini senesi della loro gamma produttiva per proporci due etichette di indubitabile appeal. Il **Campo Vernino** è un vermentino godibile dalla tonalità paglierina. Interessanti i profumi: emergono pesca bianca, frutta esotica, piccole e suadenti erbe estive. Pieno e soddisfacente al gusto con mineralità e giusta vena acida. Lo pensiamo adatto a risotti di pesce e totani al forno.



Ben strutturato il **Morellino di Scansano** dalla veste profondamente rubina. Mirtillo, bacche di sambuco e soprattutto una carnosa ciliegia nera sono i sentori che si percepiscono al naso, sostenuti da una dolce trama speziata. Il risultato è quello di un calice accattivante, godibile al gusto per le sue doti di equilibrio e la sua capacità di rendere comprensibile al wine lover l'anima maremmana del vino. Provatelo con il cinghiale, così come solo in Maremma sanno fare.

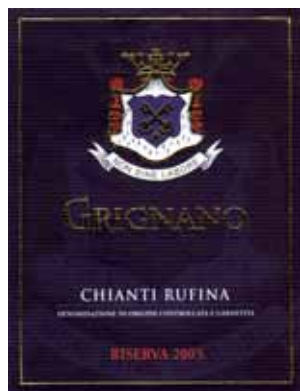
Proseguiamo, anzi torniamo indietro deviando in direzione superstrada Siena-Firenze. Di nuovo in località Castellina troviamo **Cecchi**, azienda leader in Italia e nel mondo ([www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)). Una famiglia che da generazioni si dedica al vino con l'obiettivo di fare qualità nel rispetto dell'ambiente e della tradizione. Il **Litorale**, vermentino in purezza, è un bianco solare che esprime nel bicchiere la generosità della Maremma, da gustare in spiaggia come aperitivo o in cene a base di spaghetti allo scoglio, frutti di mare, frittura di paranza. Paglierina la veste, evidenzia profumi di frutta a pasta gialla, floreale di ginestra, macchia mediterranea. Pieno al gusto con armonia e volume d'insieme. Prolungato il finale con un delizioso richiamo di pesca e di mango.



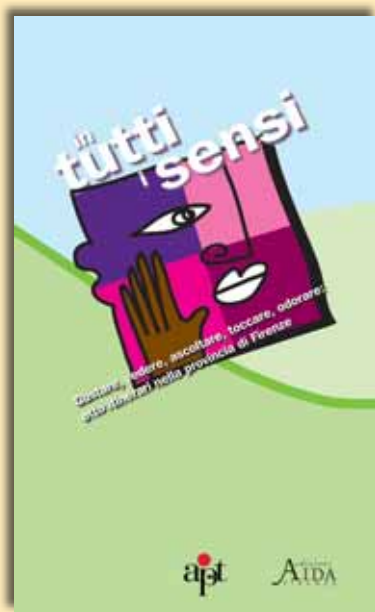
Tappa obbligatoria a San Gimignano. Qui da anni, in località Pancole, vivono e lavorano i **Cesani** ([www.agriturismo-cesani.com](http://www.agriturismo-cesani.com)). L'azienda piace ai grandi amanti del nettare di Bacco perché ogni suo vino è capace di trasmettere vere emozioni. È così anche per il **Serisé**, da gustare con calma e attenzione. Rubino è il colore, consistente il calice con archetti fitti e regolari. Spaziano le note olfattive con evidenza ora di amarena, ora di frutti di bosco, integrati da sentori di vaniglia, tabacco, stecca di liquirizia.

Avvolgente al gusto, con dinamica tensione alcol-acidità sorretta da una trama di tannini presenti ma non rugosi. Il finale gusto-olfattivo è un trionfo di amarena e spezie nobili. Quasi un rosso da meditazione cui potete abbinare comunque i prestigiosi salumi del senese, pasta al ragù, faraona o fagiano arrosto.

Tornando verso Firenze merita una sosta la località Marcialla. Qui sorge **Le Torri** ([www.letorri.net](http://www.letorri.net)), in un contesto ambientale di rara bellezza, capace di fare sintesi fra produzione vinicola di prim'ordine e accoglienza agrituristica. Agile, fresco, bevibilissimo è il **Solatio**, ottenuto da uve chardonnay, testimone dell'eccellente livello qualitativo raggiunto, anno dopo anno, dall'intera gamma aziendale. Il calice è paglierino tenue, con sentori olfattivi che richiamano le piccole mele estive, la pesca bianca, contrappunti di ananas, cenni di agrume (cedro, buccia di mandarino). Seguono note di glicine e acacia. Gradevole al gusto, ben bilanciato nel rapporto alcol-acidità e giusta mineralità. Chiude con una nota di frutta a pasta bianca. Ideale a nostro avviso come aperitivo con appetizer a base di pesce, carne bianca, verdure fritte.



Gran finale con il Chianti Rufina. **Grignano** ([www.fattoriadigrignano.it](http://www.fattoriadigrignano.it)) è una fattoria storica che sorge sulle colline sopra Pontassieve. La strada che sale verso il cancello aziendale è di una bellezza senza pari, con scenari paesaggistici da ammirare con tutta la calma possibile. Chi ama i vini di territorio troverà nel **Chianti Rufina Riserva** di Grignano le doti migliori del sangiovese: austerità, eleganza, longevità. Il colore del calice è rubino-granato, con profumi di ciliegia matura e piccoli frutti a bacca rossa, floreale di mammola, trama speziata che richiama il pepe nero, suadenti note terziarie. Si apprezzano al gusto l'equilibrato rapporto alcol-acidità, la presenza di tannini levigati, la signorile struttura, la linearità dell'attacco in bocca e la scia finale in cui ritorna la potenza del fruttato. La bistecca è buona sempre: accompagnateci un vino così.

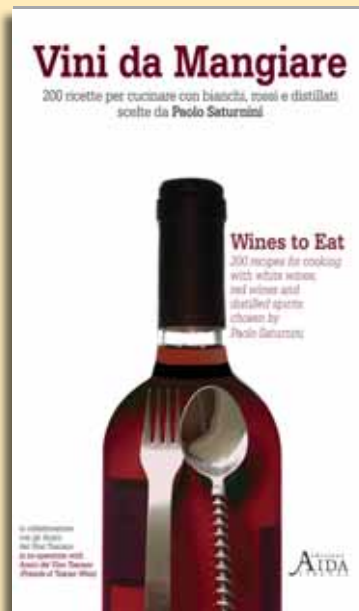


### In tutti i sensi

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](http://www.aidanet.com) - [promo@aidanet.com](mailto: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)

## Quasi quasi faccio l'idrosommelier

di Sabino Berardino\*

Le acque in bottiglia possono presentare caratteristiche diverse e da qualche tempo sono nate associazioni il cui obiettivo è quello di valorizzare la scelta dell'acqua appropriata in relazione a ciò che si mangia. Insomma sta nascendo (o potrebbe nascere) la figura professionale dell'idrosommelier che sarà in grado di consigliare quale acqua (ovviamente minerale, in commercio) è da abbinare a quella particolare pietanza, così come l'eno-sommelier consiglia il vino giusto. Abbiamo pertanto deciso di fare sul serio, di mettere alla prova varie acque minerali acquistate al supermercato e degustate liberamente, con e senza l'abbinamento al cibo: cinque marche diverse e lisce e due effervescenti naturali, giusto per provare l'effetto che fa. A seguire siamo andati a provare anche l'acqua di qualità del Comune di Firenze: proviene dalla rete idrica comunale e si caratterizza per la sua gradevolezza grazie a una serie di processi di filtrazione, sterilizzazione e refrigerazione assicurati da un sofisticato impianto di affinamento.

### L'insindacabile giudizio

Ed eccoci al risultato della degustazione. Tra le acque minerali lisce si è classificata prima (tre su tre l'hanno posizionata al primo posto) la **Valverde** per il suo equilibrio al palato: giustamente liscia ma non insapore (come le più "minimamente mineralizzate" si sono poi mostrate); la **Uliveto** – minimamente effervescente – si è mostrata molto piacevole al palato, di forte personalità (II classificata); la **Monte Cimone (Coop)** e la **Ferrarelle** si sono spartite la medaglia di

bronzo, il panel degli esperti si è spaccato su queste due acque dalla personalità molto diversa: moderatamente effervescente la Ferrarelle (degustata a temperatura ambiente, il che forse le rende poca giustizia) con una sua definita personalità, setosa ed equilibrata la minerale liscia della Coop.

Ultima classificata, per la sua spiccata *liscezza* prossima all'insapore, la **Rocchetta**. Ci è piaciuta, tanto, l'acqua della fontana (anzi, del **fontanello** come lo chiamano tutti) di alta qualità (per la cronaca sito nel giardino Chelazzi di via dell'Agnolo, Firenze) spillata direttamente dalla fonte: si avvicina a una buona, equilibrata acqua minerale liscia.

### Degustazione: la classifica

1<sup>a</sup> Valverde  
2<sup>a</sup> Uliveto  
3<sup>a</sup> ex aequo Monte Cimone (Coop) e Ferrarelle  
4<sup>a</sup> Rocchetta  
Premio della critica: fontanello di alta qualità (via dell'Agnolo, Firenze)



### Brunello o fontanello?

Si moltiplicano inoltre tentativi di far diventare l'acqua un prodotto d'élite, ideando packaging particolari che ne esaltano l'esclusività. Per citarne un paio: l'acqua norvegese "di design" **Voss** o la **Bling H<sub>2</sub>O**, quest'ultima premiata con la medaglia d'Oro quale miglior assaggio al Berkley Springs International Water Tasting Festival. Ovviamente,

uno slogan che ne sottolinei gli aspetti cool fa diventare l'acqua, componente principale del nostro organismo e prodotto di uso comune, un segno distintivo che vuol esaltare la differenza tra i comuni bevitori e chi può spendere **99 euro** (!) per 750 cc di acqua in bottiglia: molto più di un prestigioso Brunello di Montalcino o Barolo o della maggior parte dei vini di prestigio che vi vengono in mente.

Per le acque minerali da noi testate la differenza di prezzo era irrisoria (nell'ordine dei 5 eurocent), per l'acqua del fontanello costo zero. Senza contare il risparmio di emissioni di combustibili fossili e di plastica da produrre e da smaltire; il fontanello ad alta qualità dell'Anconella, inaugurato nel 1999, consente di fare un bilancio di lungo corso: con l'acqua erogata in 10 anni di attività – 10milioni 800mila litri – sono state risparmiate circa 7.500.000 bottiglie di plastica da 1 litro e mezzo evitando l'immissione nell'atmosfera di quasi 600 tonnellate di CO<sub>2</sub>.

### Tra scienza e legge

Una rapida ricerca sul sito americano che raccoglie la letteratura scientifica medica ([www.pubmed.gov](http://www.pubmed.gov)) non ha consentito di trovare dimostrazioni inoppugnabili a favore dell'uso dell'acqua minerale in bottiglia (mercato che, solo in Italia, fattura oltre un miliardo di euro) rispetto all'acqua pubblica dell'acquedotto che, purtroppo, risente spesso delle condizioni delle tubature terminali, talora in cattive condizioni e gravate da anni di scarsa/assente manutenzione. In base al tipo di minerali che contengono, indicati come "residuo fisso" (cioè la quantità di sali minerali depositati da un litro



di acqua fatto evaporare a 180 gradi), le acque minerali vengono classificate come:

1. **Minimamente mineralizzate:** si tratta di acque "leggere" che in quanto povere di sali minerali favoriscono la diuresi e facilitano l'espulsione di piccoli calcoli renali.
2. **Oligominerali:** in virtù dei pochi sali minerali presenti, sono ottime acque da tavola, adatte ad essere bevute quotidianamente; inoltre svolgono un'ottima azione diuretica e contengono poco sodio.
3. **Minerali:** contengono una percentuale consistente di sali minerali e pertanto non devono essere bevute in quantità eccessive (fino a un litro al giorno), alternandole con acqua oligominerale. Hanno applicazioni diverse a seconda del tipo di sostanze in esse presenti (calcio, zolfo, ferro, magnesio, bicarbonato...).
4. **Ricche di sali minerali:** sono molto ricche di sali, pertanto devono essere bevute specificamente a scopo curativo e su consiglio medico. Si acquistano in farmacia, ma alcune si trovano anche nei supermercati.

\*medico, blogger, gourmet

# Messaggi in bottiglia

di Cinzia Collini



## Quando il vino incontra Facebook

Da quando Ben Southall ha vinto le selezioni per accaparrarsi quello che tutti hanno definito il lavoro più bello del mondo (fare il "guardiano" dell'isola australiana di Hamilton, nel Queensland), c'è chi si dispera. Capiterà mai più un'occasione simile? Beh, pare di sì. Un'azienda vinicola californiana ha deciso di unire l'utile al dilettevole e offrire **10 mila dollari al mese** a chi si impegnerà a promuovere il suo **vino su Facebook**. È questa la proposta di **Murphy-Goode Winery**, nota azienda vinicola californiana, che si è messa alla ricerca di un "social media whiz" (letteralmente "asso dei media sociali"), ovvero una persona che sappia promuovere le aziende sui social network e su internet e che, nel caso specifico, sia in grado di degustare i vini aziendali e di sponsorizzare le loro qualità sulla Rete. E in Italia come siamo messi? Ancora lontani dal poter pensare di offrire un lavoro del genere, sono intanto molti i gruppi e le pagine dedicate al nettare di Bacco presenti su Facebook. La pagina **Chianti Classico** è tra le più frequentate (30.000 iscritti) segue **Brunello di Montalcino** (17.000) in terza posizione il **Prosecco**, meno fan hanno il Nero D'Avola, il Sagrantino di Montefalco Doc, il Nebbiolo e il Barolo.

## In vino veritas. Anzi no, nel gelato

Estate tempo di gelati: rinfrescanti, nutrienti ma anche golosi. E i gelatai lo sanno che più è particolare e ricercato, più il gelato incuriosisce. E così si sono inventati i **gelati al vino**, bianco, rosso e pure con bollicine. Non nel gelato, ovvio, ma al gusto di champagne: ci ha pensato il famoso gelataio di San Gimignano (Si), il **Dondoli**, che già nell'estate del 2006 aveva sperimentato per il suo gelato l'abbinamento del vino francese con il pompelmo. Ma non è stato l'unico a provare nuovi gusti: in riviera (romagnola, ovviamente) i gelatai riminesi hanno ben pensato di offrire ai bagnanti sempre più trendy la possibilità di scegliere un gelato **al gusto Sangiovese, Lambrusco, Brachetto d'Asti e Prosecco**. Molto alla moda quindi, forse ispirati dai locali newyorkesi che propongono invece Ala Port, Peachy White Zinfandel e Red Raspberry Chardonnay, prodotti dalla Mercer's Dairy. Ultimi, ma solo in ordine di tempo, i nuovi gusti al vino presentati durante la 43ª edizione della Settimana dei Vini organizzata dall'Enoteca Italiana di Siena. Il famoso gelatiere e cioccolatiere pugliese **Ciro Bernardi** ha presentato il suo **gelato al Primitivo di Manduria**, oltre alle tre creazioni proposte dal gelatiere senese Awad Hasib,



realizzati con tre tipologie di vino molto diverse tra loro: Passito di Pantelleria, Gewürztraminer e Nobile di Montepulciano sono stati i tre vini prescelti per questo esperimento.

## Best of Wine 2010: sono aperte le iscrizioni

Riapre i battenti il concorso **Best of Wine Tourism**: per l'edizione 2010, le iscrizioni sono aperte a tutte le aziende, associazioni o enti che ne facciano richiesta. Giunto ormai alla 7ª edizione, il concorso si rivolge ai soggetti la cui attività si sviluppa in particolare verso il **turismo del vino**, premiando coloro che si sono distinti per la **qualità e l'innovazione** dei servizi offerti. Le domande di partecipazione devono essere inviate via e-mail all'indirizzo [info@florencewine.it](mailto:info@florencewine.it). Il termine per la presentazione delle domande è il **10 luglio 2009**. Sul sito [www.florencewine.it](http://www.florencewine.it) si possono trovare tutte le informazioni riguardanti il concorso e scaricare moduli e regolamento.

## Una giornata alla scoperta di Querceto


Una degustazione dei vini dell'azienda, seguita da un pranzo interamente dedicato ai sapori del Chianti e personalmente curato dal celebre "macellaio poeta" di Panzano in Chianti Dario Cecchini: questa è stata la giornata che l'azienda agricola Querceto di Castellina ha offerto agli ospiti della stampa il 18 maggio scorso. Azienda giovane e promettente (e già vincitrice del premio tre bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso con il suo Podalirio), Querceto di Castellina sorge tra i comuni di Castellina e Radda in Chianti, in "località detta



Querceto", denominazione già presente nella Mappa dei Capitani di parte Guelfa del XVI secolo, ed è proprietà della famiglia Di Battista dagli anni '40.

## Prosecco patrimonio dell'umanità

Franco Adami, il presidente del Consorzio di tutela del Prosecco di Conegliano e di Valdobbiadene ne è sicuro: la zona del famoso vino bianco veneto ha tutte le carte in regola per essere considerata **patrimonio dell'umanità**. E così anche il distretto del **Prosecco**, le bollicine più famose d'Italia, chiede all'**Unesco** di entrare nella lista dei siti protetti. L'idea di chiedere la tutela dell'Unesco punta anche a proteggere **l'unicità del territorio** tra Conegliano e Valdobbiadene da eventuali speculazioni edilizie. «Lo scopo - spiega Adami - è quello di portare in primo piano il territorio, di identificare il nostro vino con le zone in cui viene prodotto, prima che con il vitigno, anche se le viti di uve Prosecco hanno qui una presenza secolare e anche se qui nell'Istituto di ricerca enologica di Conegliano è stato elaborato il metodo di spumantizzazione che viene usato per le "bollicine" di Prosecco». Dopo i vigneti e i castelli della Loira e il distretto di produzione del Porto, per la prima volta un vino italiano, già amatissimo da tutti, si candida a diventare ufficialmente patrimonio dell'umanità.



# Dalle primule ai filosofi

**A spasso per il Cilento fra natura selvaggia,  
cultura antica ed enogastronomia**

di Sandro Bosticco

Invitato nel Cilento per la presentazione della Guida agli Extraverugini 2009 di Slow Food di cui sono uno dei redattori, sono rimasto stregato dal fascino del Parco, e questo fascino voglio qui cercare di trasmettervi.

L'esplorazione richiede tempo, perché il Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, inserito nel Patrimonio mondiale dell'Umanità e considerato Riserva di Biosfera dell'Unesco, appare fin dalla mappa molto esteso e variegato. Conta meno di 270.000 abitanti (in diminuzione) su più di 3000 km<sup>2</sup> di superficie, all'interno di una Campania altrove popolatissima. Quindi, a parte i picchi di presenze balneari estive, è evidente che si tratta di un territorio da assaporare con tranquillità. A proposito di bagni forse conoscete già la bellissima (e pulita!) costa che scende da Agropoli verso Palinuro; ma quello che mi ha colpito di più è il selvaggio interno, dove strade tortuose e strette attraversano un territorio di collina e poi di montagna. Qui, come in nessun altro luogo, specie vegetali diverse convivono fianco a fianco. L'agricoltura e la pastorizia parzialmente in abbandono sono testimoniate qua da un fico e là da un ciliegio o da un paio di ulivi in un prato erboso, e si mescolano a mezza costa con qualche castagno, dei cactus o un pino isolato. Sul mare gli eucalipti, in altura le faggete. La biodiversità si vede! E anche la biodiversità degli umani verrà soddisfatta, giacché il Parco e i suoi dintorni sono in grado di soddisfare le aspettative

più varie. Gli escursionisti (a cavallo, in mountain bike o perennò a piedi) potranno cercare di avvistare le lontre, assoluta rarità locale, lungo il fiume Bussento; o la primula di Palinuro coi suoi fiori gialli in pieno inverno, simbolo stesso del Parco. Ancora più affascinante l'esplorazione speleologica, offerta dal suolo carsico che caratterizza buona parte del territorio (numerosi i laghi e i fiumi sotterranei), dalle grotte marine di Marina di Camerota risalendo sulle montagne di Alburni e del Tanagro.

Ma c'è spazio anche per le scalate, il tiro con l'arco, il parapendio, la canoa, la pesca sportiva e le immersioni, il windsurf e naturalmente la vela.

Né i più intellettuali fra voi si annoieranno: a parte Paestum, potranno sognare di Parmenide e di Zenone, tra i primissimi filosofi greci e fondatori nel V secolo avanti Cristo, a Velia, della scuola detta eleatica dal nome antico della città, Elea. O potranno addirittura seguire tutto il percorso storico dell'umanità, dalle tracce paleolitiche nelle grotte al Parco Archeologico della Civitella o dell'area di Roccagloriosa, ai borghi medievali abbandonati di Roscigno e di S. Severino di Centola; per finire alla Certosa di San Lorenzo vicino a Padula dove visiteranno le vaste cucine e una cantina dagli enormi tini... Già, la gastronomia: non certo l'ultima ragione per abbandonare l'autostrada e scendere a sud di Salerno verso Sapri!



## La cucina

**L**e buone premesse sono che il Cilento è un'area vasta, e in epoche recenti rimasta un po' isolata; e che più del 15% della popolazione risulta occupata in agricoltura, segno che le colture intensive sono lontane. Il viaggiatore-mangiatore avrà quindi di che occuparsi. La varietà delle materie prime è straordinaria, tanto da permettere piacevoli e talvolta sorprendenti combinazioni di verdure con pesce e carne, o di verdure da sole, con numerose contaminazioni terramare. Ecco che le vongole si possono sposare alle zucchine o ai fagioli, la carne di bufalo ai funghi, il baccalà ai peperoni e così via. Ma una cosa è evidente nelle elaborazioni culinarie locali: la passione per la farcitura. L'imbottitura è prevista per quasi tutto, dalle alici ripiene di uova e formaggio di capra fino all'insaccato col cuore di lardo. Ho mangiato ottime zucchine e melanzane ripiene di cacioricotta, ripassate al pomodoro. Nemmeno i dolci sfuggono: i fichi al forno sono farciti di frutta secca, mentre la torta più popolare è pan di Spagna con la sua bella crema dentro, glassato in superficie. Se proprio non si imbottisce, almeno si avvolge: capita, con le foglie di fico, ai tordi come al pesce. Anche le foglie di limone possono servire alla causa. Alternative? La frecagnola, bollito di capra a cui Cannalonga dedica la sua sagra la seconda settimana di settembre. La lavorazione prende un paio d'ore e prevede l'immersione in acqua sobbollente di una precisa progressione di ingredienti, partendo dai pezzi della capra stessa per aggiungere poi sedano, cipolla e infine patate.



## I prodotti

**Mozzarella di Bufala Campana dop** – Raggiungendo il parco da Salerno passerete inevitabilmente per la “statale delle mozzarelle”, costeggiata di caseifici con vendita diretta. Alcuni offrono anche spuntini. Approfittatene a man bassa.

**Mozzarella nella mortella** – Specialità nata dall'esigenza di trasportare a valle in buone condizioni la mozzarella prodotta in alpeggio. Il mirto (murtedda) presente in abbondanza nella macchia funge da perfetto imballaggio naturale, impartendo al formaggio anche il suo proprio aroma.

**Soppressata di Gioi (Presidio Slow Food)** – Niente in comune con la soprassata toscana, se non che è di carne suina. Viene prodotta nel comune di Gioi con le parti più nobili lavorate al coltello, “farcite” con un filo di lardo e avvolte in budello naturale. Una leggera affumicatura completa la lavorazione.

**Alici di menaica (Presidio Slow Food)** – Tanto per ricordarci che il cibo di qualità segue le stagioni, queste alici vengono pescate tra aprile e luglio, intorno a Marina di Pisciotta (menaica è la rete). Prima di arrivare a terra vengono già pulite, poi sono messe sotto sale nei tradizionali terzigni, vasetti di terracotta dove rimangono a maturare per almeno tre mesi. Si distinguono per una carne particolarmente chiara.

**Fagiolo di Controne** – In zona lo chiamano “a pisello” per via della sua forma piccola e tondeggiate anche se il colore è bianco. Tenero e fragrante, gli viene dedicata una fiera novembrina proprio nel comune di Controne.

**Olio extravergine** – Se è vero che si mangia anche con gli occhi, il sapore di quest'olio è legato pure alla bellezza degli alberi. Interessante l'esplorazione delle cultivar locali, tra cui la Salella, la Carpellese e la Pisciottana (cioè autoctona di Pisciotta). Sono numerosi gli esempi di coltivazione biologica, ed è facile capire il perché semplicemente osservando tante piante floride di salute. Il territorio è contraddistinto dalla dop “Cilento”, anche se non troppi produttori la utilizzano.

**Cacioricotta caprino (Presidio Slow Food)** – Il latte di capra è il protagonista di questa specialità, coagulato da caglio dello stesso capretto e arricchito del contributo di ricotta. Compattato nelle fuscelle per un giorno o poco più e salato a secco, viene gustato fresco o di due-tre mesi.

**Fichi** – Noterete tanti alberi, che sono all'origine di una diffusa attività di essiccazione. Interessante, a Torchiara, la visita delle antiche passolare, i forni dedicati a questa tradizionale lavorazione.

## RICETTE

### Alici 'mbuttunate (alici ripiene)

**Ingredienti:** 1 kg di pomodori San Marzano freschi, 1 kg di alici, 3 uova, caciocotta di capra semistagionato, olio extravergine di oliva, farina, mollica di pane, prezzemolo, aglio, sale, pepe.

Preparate una salsa facendo imbiondire in pentola uno spicchio d'aglio e versandovi i pomodori San Marzano precedentemente sbollentati e pelati. Pulite le alici e spinatetele facendo attenzione a mantenerne legati i filetti. In una terrina, preparate l'imbottitura con le uova, il caciocotta grattugiato, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati, un po' di mollica di pane, sale e pepe. Disponete il composto tra due alici aperte. Infarinate e frigate in una padella le alici ripiene. Dopo averle sgrondate dall'olio in eccesso, disponetele ancora calde nella pentola con la salsa di pomodoro facendo cuocere ancora una decina di minuti.

### Asparagi a sciucscello

**Ingredienti (per 6 persone):** 500 g di asparagi selvatici, 200 g di caciocotta di capra semistagionato, 5 uova fresche, olio extravergine di oliva, sale, pepe, 1 litro di brodo vegetale, pane raffermo.

Spuntate gli asparagi raccogliendone solo la parte tenera. Soffriggeteli in una casseruola in olio extravergine di oliva per qualche minuto (dovranno essere cotti senza perdere la fragranza). Aggiungete il brodo vegetale, fate bollire. In una terrina, sbattete le uova con il caciocotta e versate il composto nel brodo in ebollizione (senza girare); quando le uova saranno sufficientemente rapprese, spegnete la fiamma. Disponete sul fondo dei piatti individuali qualche pezzo di pane raffermo, versatevi la preparazione calda e spolverate di pepe a piacimento.

*Il golfo di Velia*



## Il vino del parco

Lontano dalla classica Irpinia dove danno luogo a vini potenti e spesso austeri, qui il Fiano e l'Aglianico generano prodotti decisamente più suadenti. Non ve li posso descrivere come beverini, tuttavia una certa piacevole sapidità li contraddistingue. Puntate dritto sulle due aziende-bandiera del Parco, Maffini e De Concilis. Il primo opera a Castellabate sulla costa (tel. 0974 966345): vini di grande pulizia e sottigliezza aromatica, pure quel Pietraincatenata che è un bianco vinificato in legno; i più curiosi si andranno ad assaggiare il suo Fiano passito. La cantina della famiglia De Concilis è a Prignano Cilento in località Querce (tel. 0974 831090) sempre in zona nord. I vigneti sono sparsi in diverse direzioni e altitudini, ognuno con un preciso significato rispetto alle etichette. Fra queste la più prestigiosa è certamente il Naima, aglianico in purezza. Le due aziende sono nate solo nel 1996: una visita in fattoria vi trasmetterà il loro giovanile entusiasmo. Vi segnalo inoltre due aziende di Rutino, Alfonso Rotolo ([www.alfonsorotolo.it](http://www.alfonsorotolo.it)) e Cantine Barone ([www.cantinebarone.it](http://www.cantinebarone.it)).

## Il suggerimento

Fate il bagno ad Agropoli in vista delle torri costiere e magari assistete alla processione a mare del 24 luglio (o forse alla sfilata dei carri del Carnevale). Imboccate poi la statale 267 e tagliate il promontorio di Punta Licosia (raggiungibile a piedi col bel sentiero lungo la "Costa delle Sirene"). Continuate a guidare lungo la bellissima costa fermandovi al Museo del Mare di Pioppi: gli scavi di Velia vi aspettano a sud di Casal Velino. La strada risale verso la barocca Pisciotta circondata dagli olivi, ma merita deviare brevemente a Marina per gli spettacolari costoni a picco sul mare dove vengono pescate le alici di menai-ca. Sempre verso sud, trovate Marina di Camerota e le sue imperdibili grotte. Poi è tempo di affrontare i numerosi tornanti che salgono verso Lentiscosa. Gli appassionati di storia si fermeranno nella vicina Roccagloriosa, che stando agli annali detiene il record di cinque distruzioni da parte di altrettanti eserciti, o alla necropoli lucana di Scala. A questo punto avete raggiunto il Golfo di Policastro, da dove risalirete nuovamente verso Torre Orsaia; qui non troverete orsi ma forse cinghiali, a cui è dedicata una sagra ago-



Uno dei ponti medioevali

stana. Adesso potete tornare seguendo due diversi itinerari.

Il primo va verso il cuore del Parco: godetevi il favoloso trekking che risale lungo il fiume Mingardo nei pressi di Alfano, per poi trovare, lungo la stessa carrozzabile, Laurito con i suoi antichi mulini a vento e di seguito Montano Antilia, dove, in frazione Massicelle, visiterete uno sfiziosissimo Museo del Giocattolo Povero. A ritmo lento – le curve sono tante – raggiungerete Vallo della Lucania, sede del Parco, dove il 19 luglio si svolge la rievocazione storica della rivolta cilentana, con figuranti in costume. Non lontano si ergono i 1700 metri del Gelbison (in arabo “monte dell'idolo”) raggiungibile con il sentiero dei pellegrini che porta al Santuario della Madonna di Velia. Puntate ancora verso nord e a Stio ammirerete gli antichi mulini ad acqua; ma l'attrazione più forte è nella valle del Calore, che scende nella vostra direzione verso Felitto. Vi aspettano i ponti medievali e l'osservazione di una pletora di uccelli, dal martin pescatore al leopardoiano passero solitario. Roccadaspide, con il suo imponente castello, è l'ultima oasi di pace prima della pianura: buona per fine ottobre, tempo della “sagra della Castagna d'Oro”.

In alternativa, puntate verso est, Buonabitacolo e l'autostrada. Ma almeno toccate Casaletto Spartano (così chiamata dall'erba sparto), con la sua affascinante cascata denominata “capelli di Venere”. Lo spettacolare Certosa di Padula, dalle immense cucine (si narra di una frittata di mille uova in onore di Carlo V) non sarà l'ultima sosta: poco più a nord, invece che al solito autogrill, fermatevi a Pertosa. Per visitare le grotte dovete farvi traghettare dall'altra parte di un laghetto. Ma la sua specialità è il carciofo bianco!

gli itinerari di Gola



## Info

**Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano**  
Sede nel Palazzo Pinto  
piazza S. Caterina 8  
Vallo della Lucania (SA)  
Tel. 0974 719911

[www.pnevdi.it](http://www.pnevdi.it) - [parco@cilentoediano.it](mailto:parco@cilentoediano.it)

## Dove dormire

### Agr. I Moresani

loc. Moresani  
Casal Velino  
tel. 0974 902086  
[www.imoresani.com](http://www.imoresani.com)

### La Locanda del Fiume

contrada Fiori, Pisciotta  
tel. 0974 973876  
[www.amachina.it](http://www.amachina.it)

### Agr. Isca delle Donne

via Isca delle Donne  
Palinuro  
tel. 0974 931826  
[www.iscadedelledonne.com](http://www.iscadedelledonne.com)

### Palazzo Crocco (B&B)

Largo Crocco  
loc. Licusati, Camerota  
0974 937014  
[www.palazzocrocco.it](http://www.palazzocrocco.it)

### Giacaranda

(albergo diffuso)  
Cenito, fraz. San Marco  
Castellabate  
tel. 0974 966130

### Podere Rega

via Porta Giustizia  
Paestum, Capaccio  
tel. 0828 722432  
[www.podererega.it](http://www.podererega.it)

### Hotel Stella Maris

via Velia  
Casal Velino Marina  
tel. 0974 907040  
[www.hotel-stella-maris.com](http://www.hotel-stella-maris.com)

## Dove mangiare

### Al Frantoio

Ortale S. Mauro Cilento  
tel. 0974 903243

### La cantina del Marchese

via del Marchese 13  
Marina di Camerota  
tel. 0974 932570

### Angiolina

via Passariello 2  
Marina di Pisciotta  
tel. 0974 973188

### La chioccia d'oro

via Bivio di Novi Velia  
Novi Velia  
tel. 0974 70004

### La Pergola

via Magna Grecia 1  
Capaccio Scalo  
tel. 0828 723377

### Osteria La Piazzetta

Piazza C. Iannuzzi 2  
Valle dell'Angelo  
tel. 0974 942008

### Taverna Portosalvo

Corso Italia 77  
Vibonati, Villammare  
tel. 0973 365474

### Boccaccio

via Lungomare  
Pollica fraz. Acciaroli  
tel. 0974 904646

## Dove comprare

### Da Clelia

forno artigianale  
via Velia 7, loc. Pattano  
Vallo della Lucania

### Domenico Greco

pasticceria  
via Assunta 56  
Fornelli Cilento

### Az. Agr. l'Arenario

cacioricotta  
via Fontana Medina  
fraz. Acquavella  
Casalvelino

### Rosa Giordano

olio  
loc. Pantaleo  
fraz. Acquavella  
Casalvelino

### Cop's

azienda agricola  
biologica  
via Roma, Cicerale  
[www.copsbio.com](http://www.copsbio.com)

# Ricette, persone e storie

di **Francesca Pallecchi**

## Vino che passione

Dopo il successo *Pesca al salmone nello Yemen* ecco un altro grande romanzo di Paul Torday, nome di spicco della letteratura inglese contemporanea. Un libro comico e drammatico al tempo stesso che racconta il salto di vita di Wilberforce, abile programmatore di computer felice solo in apparenza, diventato ricco grazie all'azienda di software da lui fondata, ma schivo e solitario nella vita sociale. Tutto cambia dopo l'incontro con Francis, eccentrico conoscitore di vini, che riuscirà a trasmettere la sua passione per il Bordeaux a Wilberforce. Tra i due nasce una bella amicizia e sono proprio questo legame e la condivisione di un interesse che conferiscono alla vita di Wilberforce una nuova nota di colore. Il protagonista comincia così ad abbandonarsi alle emozioni dell'esistenza, scopre la passione per le cose mai vissute nell'atona vita di prima, fino ad arrivare alla dipendenza alcolica e all'autodistruzione, ma con un colpo di scena nel finale che sorprenderà il lettore.

**Paul Torday**

**L'irresistibile eredità di Wilberforce. Un romanzo in quattro vendemmie**  
Elliot - 17,50 €



**Un po' di storia in cucina**

Tutti abbiamo assaggiato almeno una volta nella vita il risotto allo zafferano e chi non hai mai mangiato il tiramisù? Ma pochi sanno che il risotto è nato grazie a un garzone di bottega con la passione per lo zafferano e che il tiramisù altro non è che un "ricostituente" nato

appositamente per rificillare i clienti di una casa chiusa della Marca Trevigiana dopo le fatiche amorose! Ecco dunque un curioso e utile manuale per fare un po' di chiarezza sull'origine dei piatti che imbandiscono la nostra tavola. Una ricca collezione di storie e aneddoti che racconta tradizioni, usanze e culture italiane, senza dimenticare le ricette, che vengono sapientemente riportate nella loro versione originaria da Marino Marini.



**Marino Marini**  
**La Gola. Viaggio tra sapori, storie e ricette d'Italia**  
Food Editore  
15 €

## Dillo con un cibo!

Un vero e proprio *cibro*, come l'ha definito l'autrice Loredana Limone, ovvero un libro che parla di cibo ed è nato dal cibo! Creato in seguito all'esperienza di un laboratorio di scrittura creativa gastronomica, il libro prende spunto da ricordi, brani, testi, citazioni e viaggi del team che ha partecipato al corso, che grazie a commistioni, confronti e fantasie ha dato vita a una raccolta di racconti dal sapore... letterario! I personaggi vengono fuori dalle penne accompagnati da deliziose pietanze narrative, come il raviolo aperto stile Gualtiero Marchesi nel garbuglio di un clamoroso omicidio, la sciapa insalata di pollo nel cestino pranzo di Cinecittà, l'hot dog davanti alle sfavillanti luci di New York, la torta di mandorle nell'isolamento del confino fascista, le sfogliatelle alla stazione dove si è fermato Cristo e ancora altre leccornie annaffiate dal vino mielato di una Pompei immortale. I proventi del volume saranno

interamente devoluti alla Mensa dell'Opera San Francesco dei Poveri.

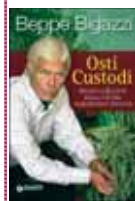


**Loredana Limone**  
**Sapori Letterari Terra Ferma**  
Editore - 10 €

## Tradizione in cucina? Sì, grazie!

Dopo la *Cucina del buonsenso*, ritorna Beppe Bigazzi con un viaggio enogastronomico alla scoperta delle tradizioni italiane. Il libro propone oltre 300 ricette che seguono rigorosamente l'andamento delle stagioni e che prediligono il rapporto diretto tra il territorio e il prodotto concentrandosi sulla logica della filiera corta, come sinonimo di qualità e genuinità. I menu e suggerimenti in cucina sono curati dagli *Osti Custodi*, la rinomata associazione di ristoranti di cui Bigazzi è uno dei soci fondatori. Molto di più che un semplice ricettario o una guida ai ristoranti, il libro è un excursus sulla cucina tradizionale italiana, con l'obiettivo di valorizzare e tramandare i piatti tipici che raccontano la storia della penisola.

**Beppe Bigazzi**



**Osti custodi. Segreti e ricette della cucina tradizionale italiana**  
Giunti Editore  
14,50 €

## Le passioni enogastronomiche di Peppone e Don Camillo

Attraverso le vicende di Don Camillo e Peppone, due personaggi celebri della letteratura italiana, il libro propone un viaggio nella cultura gastronomica della Bassa parmigiana. Tra luoghi,

storie, personaggi, aneddoti e ricordi spuntano cibi, vini, tavole imbandite, salumi e dolci. La dispensa di Don Camillo racconta della valle del Po, fatta di case disperse nel verde, delle storie portate dal fiume, delle vicissitudini del paesino, ma anche di un bel panino con il culatello e di vinelli spumosi. Una terra che si può facilmente riconoscere in un solo volto, quello buono e accigliato di Giovannino Guareschi. Un luogo dove il bere e mangiare, in fondo, non sono che un modo per essere sentimentali.

**Enrico Sisti, Andrea Grignaffini, Giorgio Grignaffini**



**Nella dispensa di Don Camillo. L'oste Giovannino Guareschi e la cucina della Bassa**  
Guido Tommasi  
Editore - 13 €

## Una valigia piena di sapori

Il viaggio, si sa, porta con sé continue scoperte e rivelazioni e questo vale anche per i sapori e odori delle diverse cucine del mondo. C'è il tipico viaggiatore goloso e curioso di assaggiare tutto, c'è chi è più diffidente verso alimenti sconosciuti e rimpiange i sapori di casa e poi c'è l'estremo che non si ferma davanti a niente! Il libro è una raccolta di brani antologici, istruttiva e divertente, sulla cultura gastronomica tra XVIII e XIX secolo. Lo scrittore inglese Tobias Smollet racconta quali orribili pasti abbia fatto in Francia e dice che preferisce un picnic fai da te. La signora Mary Kingsley durante un viaggio in Africa scopre invece la passione per pesci e molluschi mai assaggiati prima. E ancora l'esperienza di Robert Cutzon

al cospetto dell'abominevole pietanza preparata dai frati del Monte Athos, il frugale pasto dei conquistatori del selvaggio West. Tutte curiose testimonianze di eccentrici viaggiatori che parlano delle differenze di costume e civiltà

dei popoli attraverso la cultura gastronomica.

**Renata Discacciati**  
**I sapori del viaggio**  
**Archinto - 12 €**



### Vita da cuoco

Fregiato con tre stelle Michelin, Heinz Beck è uno dei cuochi più celebrati d'Europa. Patron del ristorante *La Pergola* di Roma, in questo libro racconta come si svolge la sua giornata da chef: dalla passeggiata al mercato per scovare i giusti ingredienti, alla preparazione della cucina, fino al momento del servizio delle portate che lascia a bocca aperta i commensali. Cuoco originale che mescola sapientemente e mai prevedibilmente creatività e gusto mediterraneo, fra racconti,

qualche ricetta e piccoli segreti tra i fornelli, ha saputo trasmettere la filosofia con cui ogni sera affronta il giudizio e il palato dei più temuti critici enogastronomici.

**Heinz Beck**



**L'ingrediente segreto. La filosofia e le passioni di un grande maestro del gusto**  
**Mondadori - 18 €**

### Fiori in tavola... e nel piatto!

Nome di riferimento nel natural life style italiano, la canadese Donna Brown si divide tra la Toscana e Milano, le sue zone di adozione. Con questo libro indaga il legame esistente tra cibo e natura, aggiungendo un personale tocco di creatività grazie alle proposte di menu in cui i bulbi e le verdure diventano sia ingredienti principali delle ricette, sia elemento decorativo della tavola. Prodotti frugali come uova, carote o cavoli non solo fanno il successo di molti

piatti ma, abbinati ad alcuni steli di fiori, regalano a una cena un tocco sorprendente. Per tutti gli appassionati della buona cucina che non vogliono rinunciare a una tavola



impeccabile e raffinata.  
**Donna Brown**  
**Food & flower**  
**Electa - 50 €**

### PER I PICCOLI LETTORI GOURMET

#### Un orto per i piccoli agricoltori

Si dice sempre che i bambini passano troppo tempo davanti alla televisione o al computer e che le strade non sono più affollate da bande di ragazzini in bicicletta. Per chi ha la fortuna di avere un piccolo pezzo di terra disponibile, ecco un modo per educare il proprio bimbo alle pratiche di sostenibilità ambientale e alla corretta alimentazione, non tralasciando la giusta dose di divertimento! Un libro da seminare e da raccogliere, che suggerisce, con storie di frutta

e verdura e ricette stuzzicanti, esperimenti divertenti e consigli di giardinaggio.



**Tordjman Nathalie**  
**Il giardino da sgranocchiare**  
**Motta Junior - 12 €**

#### Per mangiare di tutto un po'!

Una favola golosa, da leggere prima di andare a letto a tutti i quei bimbi che rimangono a pranzo a scuola e che a tavola hanno gusti difficili. Gnamgnammondo, il protagonista della storia, è un cuoco giocondo che piace tanto ai bambini, ma che starà con loro solo se assaggeranno tutti i piatti da lui cucinati. Ed è così che i piccoli cominciano a scoprire storie affascinanti sui cibi che mangiano ogni giorno e imparano a tenere un piccolo orto di erbe aromatiche e un ricettario di classe.



**Sandra Dema**  
**Gnamgnammondo**  
**EGA - Edizioni Gruppo Abele - 6 €**

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"

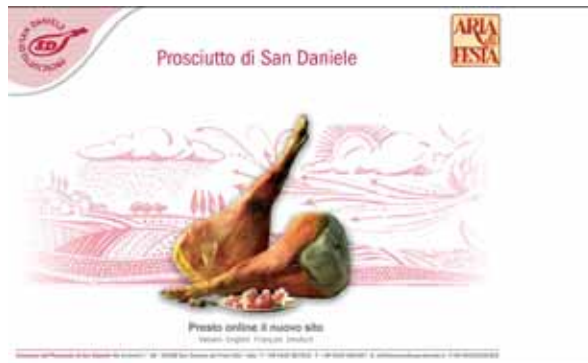
prop. Campiglioni S.p.A. - Via S. Lorenzo a Vigliano, 31 - 50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

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

# Una fetta tira l'altra

di Silvia Vigiani

Nella seconda puntata del nostro viaggio virtuale fra Dop e Igp, ci siamo divertiti a sfogliare pagine web come profumate fette di Bologna o delicati petali di bresaola: i siti dei consorzi di salumi italiani, nel complesso, non offrono grandi picchi né d'infamia né di lode al navigatore. Contenuti e grafica sono tutti piuttosto omogenei, magari senza guizzi di originalità ma nel complesso apprezzabili e dignitosi. Impossibile non partire dai "pezzi grossi" della produzione salumiera nostrana, con una scala reale di ben cinque consorzi e altrettanti siti dedicati al prosciutto. Partiamo dal nord con il San Daniele, che in homepage annuncia che sarà "presto" online il nuovo sito. Al suo interno, **www.prosciuttosandaniele.it** risulta nel complesso più gradevole da guardare (grafica e colori evocano rustica tradizione e genuinità) di quanto non sia facile da leggere: tanti e completi i contenuti, ma raccolti fitti fitti nella pagina e con un carattere di dimensioni che ricordano il *golagioconda* vecchia maniera.



**www.prosciuttosandaniele.it**

Voto



Il prosciutto veneto Berico-Euganeo (**www.prosciuttoveneto.it**) si affida a una grafica, diciamo, un po' pacchiana. Il menu è costituito da bottoni che si ingrandiscono a dismisura al passaggio del mouse, disposti intorno a un ovale all'interno del quale compare il testo delle varie sezioni. A lato, in un secondo ovale che sembra lo specchio della matrigna di Biancaneve, scorrono le foto relative a ciascuna sezione.



**www.prosciuttoveneto.it**

Voto



Va decisamente meglio con il prosciutto di Parma: **www.prosciuttodiparma.com** è sicuramente il migliore fra i siti presi in esame. La grafica è piacevole e ben equilibrata e i contenuti sono ricchi e di qualità. Da segnalare, il libro sfogliabile delle ricette (filmate), in formato flash, con ottime foto in perfetto stile food design. Volendo per forza trovare il pelo nell'uovo, ci si trova un po' disorientati dal fatto che la fotogallery sia accessibile evidentemente solo dalle versioni straniere del sito (e non sempre con lo stesso percorso).

**www.prosciuttodiparma.com**

Voto



Pagine costruite con piacevole semplicità per **www.consorzioprosciuttomodena.it**, che delude tuttavia un po' dal punto di vista dei contenuti, più scarsi rispetto ai "colleghi". La sezione news ed eventi è ibernata al Vintaly 2006. Rimandato (al prossimo Vintaly?).



**www.consorzioprosciuttomodena.it**

Voto Rimandato

Non poteva mancare, naturalmente, il prosciutto toscano: "genuina e sincera come la sua gente" è lo slogan della suinicoltura toscana che troviamo su **www.prosciuttotoscano.com**. E, in effetti, la grafica qui appare rustica più che semplice e i contenuti sono poco più che all'osso (del prosciutto?). Rimandato insieme a Modena.



**www.prosciuttotoscano.com**

Voto Rimandato

Il "cugino" speck, invece, sviluppa il suo sito **www.speck.it** evocando nella grafica e nelle linee i colori e le forme delle valli alpine. Contenuti molto ricchi, che danno adeguato spazio anche all'attualità e agli eventi. Foto e altro materiale informativo sono scaricabili registrandosi a un'area riservata.



**www.speck.it**

Voto



Molto testo e pochi fronzoli per **www.bresaoladellavaltellina.it**, che punta soprattutto su semplicità di navigazione e ricchezza di contenuti. Una piccola chicca è il pdf scaricabile delle ricette, con foto ad hoc veramente belle.



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

Voto



Spostandoci sul versante degli insaccati, una pagina introduttiva un po' vuota fa da anteprima a [www.consorziodelculatellodizibello.it](http://www.consorziodelculatellodizibello.it). Il sito è semplice e sicuramente è un po' ingenua (e fastidiosa) l'abbondanza di sottolineature, grassetti e corsivi nelle parti testuali. Contenuti nella media, anche se alcune parti risultano ancora in costruzione.

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

Voto



Sarà tonda e grassa la mortadella, ma il sito [www.mortadellabologna.com](http://www.mortadellabologna.com) è un po' scarno quanto a contenuti. Poche ricette, niente news, nessuna versione in lingua straniera. Promosso comunque perché il lavoro grafico è ordinato e ben fatto.



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

Voto



Fuori concorso, perché la tutela del Lardo di Colonnata è affidata non a un consorzio, ma a una cooperativa, è [www.lardodicolonnata.org](http://www.lardodicolonnata.org). Perfetto esempio di sito "fatto in casa", fa quasi tenerezza fra i caratteri mai uguali l'uno all'altro, gli improbabili sfondi e le traduzioni (soprattutto di titoli e link) made in Babelfish. Senza voto.

[www.lardodicolonnata.org](http://www.lardodicolonnata.org)

Senza voto

## Il dito più veloce

Nuovo appuntamento con la classifica dei più veloci a registrare il dominio più ambito.

Non sono molti, nel complesso, i cloni web di salumi Dop o Igp che rimandano in realtà a singole aziende. Segnaliamo l'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti, con [www.prosciuttotoscano.it](http://www.prosciuttotoscano.it) (che peraltro apre una homepage in inglese: per avere quella italiana bisogna cliccare sulla bandierina corrispondente), e il salumificio Rossi della provincia di Parma, che si è aggiudicato [www.culatello.com](http://www.culatello.com).



# CHIANTI CLASSICO

DAL 1716 UN VINO, UN MARCHIO, UNA STORIA.

In un piccolo lembo di Toscana, tra Firenze e Siena, il vitigno Sangiovese esprime eleganza e potenza, dando vita e corpo al vino Chianti Classico. Quella del Chianti Classico può ben vantare di essere stata la prima fra le zone vitivinicole "storiche" a ricevere un riconoscimento ufficiale sia per la qualità superiore dei suoi prodotti che per l'unicità del suo territorio. Risale infatti al lontano 1716 l'editto con cui il Granduca di Toscana, Cosimo III, delimitava la zona di produzione di questo vino. Due secoli dopo, nel 1924, 33 produttori locali, con lo stesso intento di salvaguardare la denominazione, costituirono il primo consorzio volontario in ambito vinicolo, adottando lo storico emblema del Gallo Nero. Un marchio da sempre legato alle terre del Chianti. Quel Gallo Nero che, su ogni bottiglia di Chianti Classico, nella fascetta rosa della DCG, è garanzia per il consumatore non solo di qualità del prodotto ma anche della scoperta di nuove emozioni.



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



**CECCHI**

*dal 1893*



*una scelta di alto profilo*