

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

GOLA

gioconda

n° 3 anno 2010
2,50 euro

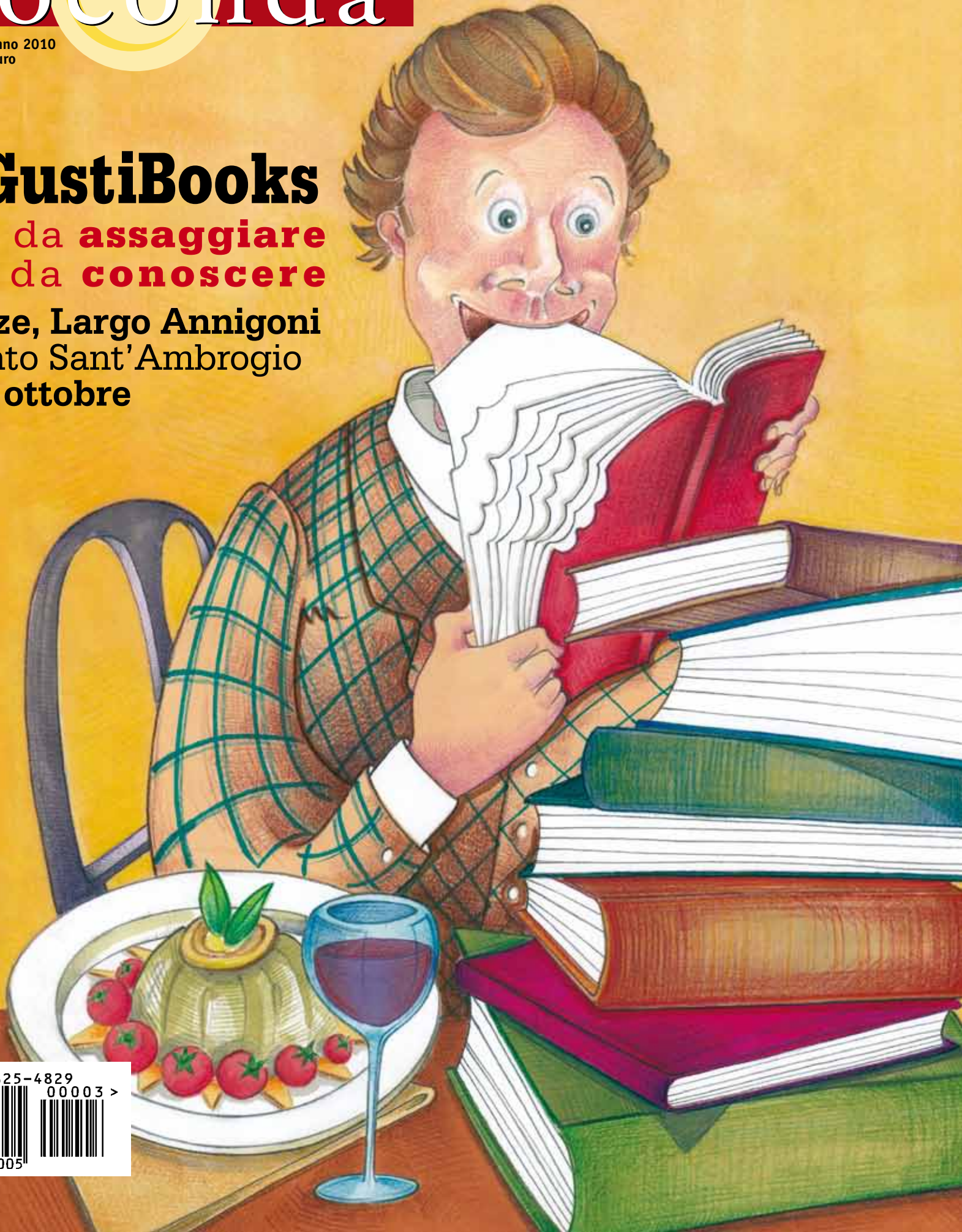
itinerari
Lunigiana

libri
eventi
locali
speciale vino

deGustiBooks

Libri da **assaggiare**
Cibi da **conoscere**

Firenze, Largo Annigoni
Mercato Sant'Ambrogio
21-24 ottobre



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

ISSN 1825-4829

00003 >



9 771825 482005

sommario

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 **SICREA 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:
Edi Ferrari, Dino Giannasi,
Maurizio Izzo, Daniela
Lucioli, Cristiano
Maestrini, Silvia Vigiani,
Liliana Visani

*Hanno collaborato
a questo numero:*
Sandro Bosticco,
Serge Cavalieri, Claudio
Costagli, Antonella Landi,
Serenella Nardoni

Copertina e disegni
Timoti Bandinelli

Progetto grafico
Lucia Chieffo

Abbonamento annuale
(4 numeri) 10,00 euro
da versare sul c/c postale
n. 25030503, intestato
a Aida srl, causale
del versamento
"abbonamento a 4 numeri
di Gola gioconda"

Pubblicità:
SICREA srl,
tel. 055 3218448

Stampa
Nuova Grafica Fiorentina,
Firenze

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

cibo

16-17

18-20

22

27-29

30-32

vino

17

27-29

33-38

47

libri

8-11

32

44-45

locali

6

7



- 4** **c'è stato / Vino, e poi miele, tartufo, riso...**
di Claudio Costagli
- 5** **ci sarà / Autunno, guardate quanti eventi**
di C.C.
- 6** **Locali per un giorno**
- 7** **il consiglio di Leo / Cucina e atmosfera
d'oriente allo Spice Market di New York**
di Leonardo Romanelli
- 8** **Books per tutti i Gusti**
di Silvia Vigiani
- 12** **Creativo, senza offesa**
di Chiara Tacconi
- 16** **La dispensa**
- 18** **Il cibo che non sfama**
di Maurizio Izzo
- 22** **andante ~~con~~ senza moto / Lo sguardo
soddisfatto di chi ha provato
lo smörgåsbord**
di Dino Giannasi

persone

12-14

46

eventi

4

5

itinerari

22

40-43



- 23 deGustiBooks: il programma**
- 27 Francia-Italia, piatto al centro**
di Sandro Bosticco
- 30 Il banchetto dei poeti**
di Antonella Landi
- 33 speciale / L'AperitiVINO**
di Cristiano Maestrini
- 40 itinerario / Una terra sospesa**
di Serge Cavalieri
- 44 libri / Passioni a tavola**
di Claudio Costagli e Daniela Lucioli
- 46 visto e sentito / Dietro le quinte di "Chef per un giorno"**
di Serenella Nardoni
- 47 winelovers / A Firenze e nel mondo, storia e successi del vino**
di S.V.

Ottobre è tempo di deGustiBooks. Assodato che libri e cibo soddisfano esigenze ugualmente importanti, quali il nutrimento della mente e del corpo, il progetto deGustiBooks è nato dalla intenzione di riunire nella stessa occasione i buoni libri e il buon cibo, per raccontare i primi attraverso il secondo e viceversa. Inoltre la constatazione che spesso chi ha gusto per la lettura lo ha anche per la buona tavola ha trovato conforto nel grande successo nelle edizioni passate. Insomma il cibo in tutte le sue espressioni fa di deGustiBooks una grande occasione, un luogo piacevole dove vanno in scena cultura, cibo, creatività, libri, vini. E i produttori, le case editrici, gli enti, le associazioni, le aziende sono in scena anche loro, occupando uno spazio espositivo, partecipando al programma degli eventi, facendo conoscere le loro produzioni e proponendole al pubblico. Le presentazioni di libri, i laboratori del gusto, gli incontri con grandi chef, le degustazioni, gli spettacoli, le proiezioni si occupano del cibo nella sua fruizione quotidiana o nelle sue forme più godibili, nelle sue trasformazioni o nelle sue apparenze. Quest'anno in più c'è una grande novità: dopo tre anni consecutivi alla Fortezza da Basso di Firenze, deGustiBooks va in strada, anzi in una piazza del centro del capoluogo toscano, in un quartiere, quello di Sant'Ambrogio, tra i più vivi della città, circondato dall'estro e dalle iniziative del Festival della Creatività. Logico che questo numero di Gola gioconda sia quasi interamente dedicato alla nostra rassegna: c'è il programma, sono presentati gli ospiti, i libri, i percorsi del gusto. Non dimentichiamo però del resto. Il cibo è cultura, piacere, ma anche impegno; ecco quindi la seconda puntata del viaggio nel continente africano, che racconta di malnutrizione e di progetti di educazione alimentare. E per finire le rubriche, gli appuntamenti, le notizie. Leggete e leggendo venite a trovarci a deGustiBooks.

Vino, e poi miele, tartufo, riso...

di **Claudio Costagli**



Tutti in strada

Mangiare per strada può essere un momento conviviale. Lo ha dimostrato, ancora una volta, il **Festival Internazionale del Cibo di Strada**, che si

è tenuto dal **1° al 3 ottobre** a Cesena. Dopo il grande successo degli anni passati, la manifestazione ha messo in piazza – nel vero senso della parola – tradizioni culinarie locali e antiche: d'altronde lo *street food* è il più consolidato metodo di ristorazione! Piatti tipici della nostra cucina (ma anche di quelle thailandese, messicana, indiana e brasiliana) da gustarsi in contemporanea con un tuffo nell'arte e nella cultura: anche quest'anno infatti il festival si è affiancato a *Passaggi Culturali*, *weekend con Arte, Musica e Teatro*. Foligno è tornata per tre giorni capitale dei primi piatti: dal **23 al 26 settembre** la cittadina umbra ha ospitato l'undicesima edizione di **Primi d'Italia**, che quest'anno si è arricchita di tante novità. Da quest'anno infatti Primi d'Italia si è impegnato a ridurre progressivamente l'impatto ambientale, attraverso nuovi scenari sostenibili di consumo e di gestione degli scarti. In Italia è spesso servito come primo piatto, ma non dappertutto è così: a **Rice – I sapori del riso** (Vigevano, **17-19 settembre**), tra incontri su tecniche di coltivazione e degustazione di varietà locali, tante ricette per cucinare questo prezioso cereale. Settembre, tempo di funghi: ad Albereto (PR) del **10 al 12 settembre** gli amanti del porcino si sono ritrovati alla **Fiera Nazionale del Fungo Porcino**, storico appuntamento ricco di stand enogastronomici e iniziative collaterali. Se dici Bronte dici pistacchio: nella splendida cornice delle vie del paese alle pendici dell'Etna si è svolta la consueta **Sagra del Pistacchio**. Dal **30 settembre al 3 ottobre** l'"oro verde" è stato alla base di gustosi primi, secondi e dessert.

AGO	
24 mar	
25 mer	
26 gio	
27 ven	
28 sab	
29 dom	
30 lun	
31 mar	

SETT	
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	

OTT	
1 ven	
2 sab	
3 dom	
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	

Non dimenticate i calici

Chi ha partecipato ad **Enologica31** dal **17 al 19 settembre** a Montefalco (PG) ha potuto assaporare il gusto dei vini locali tra mostre, visite alle cantine e passeggiate tra i vigneti: grande protagonista di quest'edizione, dedicata ai colori del vino, il **Sagrantino**. Salendo a nord ovest, a Salea d'Albenga, alla **Rassegna del vino Pigato** e degli altri vini DOC della Liguria (dal **24 al 29 agosto**) si sono potute degustare le eccellenze vinicole della regione, in particolare della riviera di ponente.

Vino al centro anche degli eventi toscani: a Greve in Chianti dal **9 al 12 settembre** l'**Expo del vino Chianti Classico** ha riproposto anche quest'anno il consueto abbinamento tra bianchi e rossi locali e territorio. Per il suo quarantesimo compleanno la kermesse si è arricchita anche di eventi artistici e culturali a tema.

A Chiusi dal **18 al 26 settembre** la ventottesima edizione della **Festa dell'uva** e del vino ha invece presentato un itinerario suggestivo condito da incontri di degustazione all'Enoteca con **Vinovagando: di Chiusi un morso... e di vino un sorso**: un viaggio notturno nella Chiusi sotterranea attraverso il labirinto di Porsenna e il Museo Civico. Da quest'anno anche Firenze ha voluto un festival autunnale sul vino: è **Winetown (30 settembre-3 ottobre)**, incontro internazionale coi produttori del vino di qualità a Palazzo Pitti.

Miele e tartufo in mostra in Toscana

A Montalcino dal **10 al 12 settembre** il miele italiano è stato al centro del classico appuntamento di fine estate: la **Settimana del miele**, con tante varietà del prelibato prodotto abbinate a celebri opere della pittura senese, laboratori sensoriali, visite guidate nelle aziende del territorio e trattamenti a base di prodotti delle api. Prelibatezze al centro della **Mostra-mercato del tartufo, fungo porcino e prodotti tipici**, tenutasi a Forcoli-Palaia dal **24 al 26 settembre**: primo attore il *Magnatum Pico*, il celebre tartufo bianco delle colline di San Miniato.

31
enologica

L'Enoteca del Sagrantino e i colori del vino



Ampia selezione
e degustazione
di vini italiani ed esteri
e di specialità dolciarie
e gastronomiche



FIRENZE
Via dei Banchi, 45r - Tel. 055 215686

Autunno, guardate quanti eventi

di C.C.



Tempo di raccolto

Autunno, tempo di raccolta e di trasformazione dei frutti. Le olive diventano olio in quel luogo "magico" chiamato frantoio: con **Frantoi Aperti** sarà possibile seguire questo percorso per sei weekend dal **30 ottobre all'8 dicembre** in giro per tutta l'Umbria (www.frantoiaperti.net), tra degustazioni, mostre e concerti.

...e l'uva diventa vino, prodotto protagonista di **Enologica 2010** (Faenza, dal **19 al 21 novembre**): cantine e produttori locali diffonderanno le eccellenze vinicole emiliano-romagnole in questo salone del vino e dei prodotti tipici. Ma ad Enologica non si beve e basta: in campo anche i prodotti tipici locali in un salone per tutti gusti (www.enologica.org).

Olio e vino insieme a **Di...vino, d'olio e dintorni**.

Antichi sapori con Arte, singolare manifestazione che si terrà a Nocera Terinese (CZ) sabato **6 novembre**. Per le strade del paese, tra concerti all'aperto ed estemporanee di pittura, si potranno assaporare piatti tipici e degustare extravergine e vini calabresi. Un altro mix di particolare interesse si svolgerà nel centro storico di Treglio (CH) il **6 e 7 novembre**: è la **Festa del Vino Novello**, Castagne e Olio Nuovo, allestita nelle tipiche cantine del borgo rurale, in un singolare incontro tra prodotti del territorio, tradizione e artigianato.

Viaggiar mangiando...

Gli amanti del cioccolato non possono non avere in agenda **Eurochocolate**, a Perugia dal **15 al 24 ottobre** 2010.



Titolo di questa diciassettesima edizione è **Zip, Viaggio Lampo nel Cioccolato**, che quest'anno sarà decentrata e si svolgerà in cinque diverse aree del centro storico di Perugia (www.eurochocolate.com). Molto ricco il programma del **Salone del Gusto** di Torino (**21-25 ottobre**) (www.salonedelgusto.it): come da tradizione contadini e artigiani, chef e accademici, ma anche semplici appassionati si ritroveranno in uno degli appuntamenti clou della stagione enogastronomica. Tema di quest'anno **Cibo + Territori: una nuova geografia del pianeta**; grande attenzione sarà dedicata al cibo sostenibile per cinque giorni all'insegna del piacere della tavola e dell'educazione al valore del cibo e della terra.



I sapori del bosco. E quelli del mare

Autunno: vino, olio, ma anche castagne! A Cuneo, dal **14 al 17 ottobre** ci sarà la **Fiera Nazionale del Marrone** (www.marrone.net), tradizionale appuntamento con produttori ed espositori piemontesi per un viaggio tra i sapori locali che comprende anche peperoni di Cuneo e porri di Cervere. A Cesenatico invece **Il pesce fa festa** dal **29 ottobre al 1 novembre**: sul porto canale leonardesco e nei dintorni i ristoratori locali ci delizieranno con ricette a base del pesce e dei frutti

OTT

1 ven
2 sab
3 dom
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

NOV

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

di mare dell'Adriatico. Nell'ambito dell'evento, di particolare interesse il weekend del pesce povero.

"Oro giallo" in fiera

Dal **25 al 28 novembre** Calenzano ospiterà una delle più grandi rassegne sull'olio di tutta Italia: la **Fiera dell'Olio Nuovo e dei Cosméoli®**: possibilità di degustazioni, pacchetti turistici per diverse esigenze e divagazioni culturali con Fabrizio Trallori e le sue "Olive della saggezza" saranno il punto di forza della quindicesima edizione della Fiera.

Toscana: sapori in piazza

In Toscana tornano kermesse enogastronomiche gradite al grande pubblico: il **23 e 24 ottobre** nello scenario del Grand Hotel Palazzo di Livorno si terrà **Livorno Food - Festival del Gusto - Sulla bocca di tutti**. Una grande varietà di prodotti (dal vino allo champagne, dalla pasta alle spezie, dal cioccolato ai salumi), un percorso espositivo suggestivo e la presenza di workshop caratterizzeranno la seconda edizione di questa manifestazione di successo (ingresso al percorso enogastronomico 8 euro). A Firenze invece in locali, ristoranti, piazze, teatri, cinema, vie e palazzi storici si potrà partecipare alla **Biennale Enogastronomica Fiorentina** (dal **6 al 22 novembre**). Innumerevoli gli eventi in cartellone, per tutti i palati (www.biennaleenogastronomica.it). All'interno della Biennale tanti gli appuntamenti dedicati al vino. Dal **19 al 21 novembre** ci sarà "Florence Wine Event", con degustazioni di prodotti di eccellenza a Palazzo Pitti. Vecchie e prestigiose annate protagoniste in Life of Wine: viaggio nelle età del vino, con 25 aziende selezionate dalla Toscana e da tutta Italia che proporranno i loro celebri prodotti "datati".

Suggerimenti tradizionali

Sapori della tradizione da raggiungere con mezzi del passato: il **10, 17, 24 e 31 ottobre** da Firenze, Bologna e Rimini partiranno treni a vapore che attraverseranno l'appennino tosco-romagnolo per raggiungere Marradi e la sua tradizionale **Sagra delle Castagne** (www.sagradellecastagne.it). Se dici Mugello...dici tortello! A Borgo San Lorenzo torna la **Sagra del tortello e della cacciagione** dal **15 al 17 ottobre**: olio, vino, marroni, bistecche e ovviamente le tipiche prelibatezze mugellane (www.sagradeltortello.com).

Gradito ritorno per **Volterrastusto**, che quest'anno si rinnova nello scenario: non più le piazze del paese di origine etrusca, ma le corti e i palazzi storici per un pittoresco itinerario tra gastronomia e beni culturali (www.volterrastusto.com). Tra le innumerevoli specialità del territorio, sotto i riflettori il tartufo nella **Mostra Mercato del tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi** (**23-24 ottobre** e dal **30 ottobre al 1 novembre**).



Locali per un giorno



Colazione

Alcedo

Via Gramsci 25, Fiesole (FI)
tel. 055 59349, chiuso domenica pomeriggio e lunedì

A pochi passi dalla piazza principale di Fiesole, un bar pasticceria diventato nel corso degli anni una meta gettonatissima dagli amanti dei buoni dolci (tutti quelli della tradizione) e dai patiti del buon caffè o dell'ottimo cappuccino mattutino; fragranti brioche con inebrianti ripieni, sfoglie, budini di riso e qualche salato arricchiscono il motivo di una visita.

Nencioni

Via Pietrapiana 24r, Firenze
tel. 055 241012, chiuso il martedì

Il paradiso delle sfoglie: con la crema, il riso, la mela, la ricotta, la crema allo Strega, ricotta e pera, fino all'apoteosi della sfoglia con crema caramellata. Il resto non è da meno: lieviti tradizionali, budini di riso, strudel e pappataci, con una buona scelta di salati fragranti, tutto in questa istituzione tra Sant' Ambrogio e Santa Croce vi aspetta per allietarvi il risveglio. Caffetteria all'altezza, servizio finalmente sorridente.



Pranzo

Ora d'Aria

Via dei Georgofili 11r, Firenze
tel. 055 2001699

Marco Stabile ha spostato il suo ristorante nel cuore di Firenze, tra gli Uffizi, il Ponte Vecchio e l'Arno. Altra grande novità, l'apertura all'ora di pranzo, per gustare le tapas, ovvero le piccole porzioni, che affiancano i piatti tradizionali: un preludio di novità e delicatezza, a prezzi contenuti, che rinvia ai piaceri più complessi della cena. Cucina a vista, ambiente piacevolissimo, servizio di ottimo livello; insomma grande ristorazione a portata di mano.

La Taverna

via Cimabue 1r, Firenze
tel. 055 2342555

Quella che sembra la solita trattoria da veloci pranzi di lavoro e tavolate sera-

li si rivela a uno sguardo più attento un luogo dalla cucina non banale e a tratti originale. Piatti tradizionali toscani (coccoli, stracchino e prosciutto, zuppe, arrostiti, umidi, verdure rifatte), qualche ricetta d'altre regioni, buona scelta di vini e birre; e una pizza cotta nel forno a legna. Da provare.



Spuntino

Secinque

Piazza della Passera 1, Firenze
tel. 055 2741583, chiuso il lunedì sera, aperto dalle 10 alle 22

Cinque e cinque a Livorno è il pane con la cecina, cioè la farinata di ceci. In questo locale, geniale anello mancante (che ora non manca più) fra il bistrot e l'osteria, la cecina è solo uno dei tanti piccoli miracoli di cura e ricerca che potrete assaggiare: focaccia di Recco con la crescenza (imparata dagli artigiani recchesi), cuscus, parmigiane, tortini di verdure, formaggi e salumi, tutto con un occhio attento alla filiera cortissima (dall'orto di casa) e al biologico, anche per vini e birre. Sono green pure piatti e posate in Mater Bi. Accoglienza squisita.

Sergio Pollini

Via de' Macci, ang. Sant' Ambrogio
chiuso domenica, aperto dalle 8 alle 15

Padre e figlio offrono a prezzi contenuti il meglio del cibo di strada fiorentino: panino col lampredotto, ma anche trippa alla fiorentina, guancia al sugo e bollito di pancia. Uno dei migliori esempi in città della tradizione gastronomica che attrae cittadini, turisti, giovani e meno giovani.



Aperitivo

Caffè Cibreo

Via del Verrocchio 5r, Firenze
tel. 055 2345853, chiuso la domenica e il lunedì

Imperdibile istituzione cittadina, dove l'aperitivo è un'esperienza: cocktail classici eseguiti con maestria (perfetto il Negroni), in alternativa spumanti e

In occasione di deGustiBooks, raccogliamo in questa rubrica alcune novità, accanto alle segnalazioni di locali già apparse in altre occasioni tutte più o meno vicine alla piazza che ospita quest'anno la nostra rassegna; o comunque raggiungibili con un breve quanto opportuno viaggio.

vini al bicchiere. Il tutto accompagnato da sfizi salati originali: sottilissime sfoglie di schiacciata all'olio, un'alternativa di siderale bontà alle solite chips; pizzette fragranti; verdure sottolio e sottaceto di produzione propria; pane da gustare con un filo di ottimo olio. Piacevole dehors per vedere e farsi vedere.

Brac

Via dei Vagellai 18r, Firenze
tel. 055 094 4877, sempre aperto

Libreria d'arte contemporanea con caffè e cucina, piccolo patio, clientela giovane e meno giovane un tantino alternativa: come sulla rive gauches, anche se è la rive droite dell'Arno. Qualche cocktail, vini al bicchiere, tanti assaggi dalla cucina, ispirata alle tradizioni del bacino del Mediterraneo ed eseguita con mano ispirata. Poi potrete anche fermarvi a cena (o saltarla, vista l'abbondanza degli assaggi che accompagnano l'aperitivo).



Cena

Palazzo Pretorio

Via del Giglio 26,
San Donato di Tavarnelle (FI)
tel. 055 8072928, chiuso il martedì

Giovanni Santarpia prepara nel cuore di un borgo medievale l'autentica pizza napoletana col cornicione, il pomodoro vero e il fiordilatte freschissimo. Il ristorante, che serve anche buoni piatti di pesce, è ospitato in un bel palazzo del Trecento, con tanto di giardino pensile affacciato sulle colline. Unica pecca i tempi del servizio, talvolta un po' lenti.

Pane e Vino

Piazza del Cestello 3, Firenze
tel. 055 2476956

chiuso la domenica, aperto solo la sera

In una piazza appartata e bella dell'Oltarno, in un ampio spazio elegante ma non pretenzioso si possono gustare piatti di terra e di mare di una certa originalità, in cui non è difficile rintracciare l'attenta selezione degli ingredienti sempre di prima qualità. Buona anche la scelta di vini.

Cucina e atmosfera d'oriente allo Spice Market di New York

di Leonardo Romanelli

L'idea è proprio quella di un **vecchio mercato**, almeno a osservarlo dall'esterno: colori scuri, costruzione bassa e larga, ricordiamoci che siamo a New York, dove i grattacieli si sprecano e gli edifici di questo tipo non rappresentano certo la norma. Ma è quando si entra dentro che ci si rende conto dell'attenzione nel **creare le giuste atmosfere**, in modo che anche solo la visita giustificerebbe il viaggio: posto su **due livelli**, in quello inferiore ci dovete andare sicuramente se volete fare una sosta in bagno e approfittare per osservare lo spazio grande ma ben suddiviso in zone diversificate, con tanti angoli che permettono una certa riservatezza. Al piano superiore ci si

sta bene anche a pranzo, più luminoso e vario. La cucina è influenzata dalle spezie, e questo è il minimo considerato il nome, ma ancora di più da uno stile che pone il contrasto come elemento curioso a livello gustativo: l'acidità, o freschezza che dir si voglia, è la dominante dei piatti che sono **ispirati alla tradizione orientale**, visibile anche dalla mise dei vari camerieri. Non è da considerare così blasfemo il **pasteggiare con i cocktail**, per chi vuole provare l'esperienza americana, oltre che con tè o tisane, proprio per la varietà e intensità degli aromi presenti, anche se ovviamente non mancano liste di vini e birre adeguate. Si legge subito, scorrendo il menu, che il **servizio è "family style"** ovvero si ordina e i piatti arrivano

senza soluzione di continuità: meglio dunque condividere il più possibile, il pranzo diventa divertente e vario. Anche se la suddivisione è tra "Starters" e "Main dishes" non è un problema confondere il tutto: da provare le **cozze stufate con lemongrass**, basilico thailandese, latte di cocco e peperoncino o la **tartare di salmone** con salsa di soia, avocado e radici. Insoliti e gustosi i gamberi con pepe nero e ananas essiccato, da provare gli involtini primavera alla vietnamita, o la tagliata (chiamata "strip steak") con aglio, coriandolo e sesamo, ma è veramente difficile sbagliare un piatto. A pranzo, per due portate sono 26 dollari a pranzo e 38 a cena, menu degustazione a tema dai 48 ai 62... ricordatevi sempre di aggiungere il 15% di mancia!

Spice Market

403 West 13th Street
(at Ninth Avenue)
New York,
New York 10014
<http://www.jean-georges.com/>



COLTIVIAMO
OGNI SERA

EMOZIONI
OGNI CENA È UNA FESTA!

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

VIENI IN INDIA, SALI A FIESOLE

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



Terra dei
Budda



Books per tutti i Gusti

Ogni giorno almeno due presentazioni di libri al deGustiBooks 2010: protagoniste sono le ricette, scritte talvolta con ironia, sempre con intelligenza e passione; ma si parla anche di tutto ciò che ruota attorno al mondo del cibo, dal cinema all'informazione, dalla musica alle... osterie.

di Silvia
Vigiani



Tante presentazioni
e anteprime
nei quattro giorni
della manifestazione

L'ironia è servita

Donne che amano scrivere e cucinare e uniscono le loro passioni, *ça va sans dire*, scrivendo di cucina in modo originale, ironico e divertente. Il risultato? Per esempio, una ricetta di zabaione formato sms: *zabaione? qndi tutto ok con S? ;)* *sbatti 3 tuorli a bagnomaria con 4 gusci zukker + 2 marsala (usa frusta!) 10 min ca. sinché denso. Meglio caldo ;)*

Il *Piccolo ricettario per cuochi perdigiorno* di Roberta Deiana

(ed. Bietti) è una raccolta di ricette "tradotte" con notevole competenza linguistica, oltre che grande ironia, nei più svariati registri, dall' sms alle

terzine dantesche: «Forse si intuisce – confessa Roberta – che ho una formazione umanistica, sono amante delle lingue e appassionata di letteratura. Questo background si fonde



Cinema, musica e...

Cinema e cibo, musica e cibo, naturalmente fra le pagine di un libro. Se ne parla a deGustiBooks con Salvatore Gelsi, sociologo e storico del cinema, che condurrà un incontro dal titolo "Cinema&Cibo" con chiacchiere e riflessioni su brani e filmati da pellicole

più o meno famose. Musica e sapori giamaicani saranno invece protagonisti della presentazione del libro *Uno sporco reggae* di Andrea Bolla (Edizioni Statale11), a cui seguirà la serata di cucina etnica "Jamaica a tavola: dal jerk chicken alle patties".



però con una passione altrettanto forte per la cucina e con uno spirito ironico e un po' irriverente. Avendo passato parecchio tempo a scrivere ricette "serie", un giorno mi è venuta voglia di giocare. Ho cominciato a catalogare i potenziali "linguaggi" in cui tradurre le ricette. Ogni volta che ne individuavo uno adatto (caratterizzato in maniera sufficientemente riconoscibile) riflettevo sulla ricetta più giusta per sfruttarlo al meglio. **Il processo per zabaione fraudolento** non poteva che essere costruito su di una ricetta equivoca come lo zabaione salato, così come la ricetta pedante de "La mistificazione della pasta al profumo di aglio..." poteva reggere l'effetto umoristico solo con una ricetta elementare come la pasta aglio, olio e peperoncino». Leggerle è divertente, ma quale ti sei divertita di più a scrivere? «In effetti ricordo di aver scritto molte di queste ricette con il sorriso sulle labbra e qualcuna proprio sghignazzando. Non saprei dire quale è stata la più divertente; posso dire, però, quella che mi è più cara: è quella che è stata la più complessa, più sfidante, cioè quella in terzine dantesche, per la quale **sono anche andata a vedere quali cibi Dante citasse nella Divina Commedia**». La seconda parte del libro contiene invece tutte le ricette



rigorosamente tradotte in "ricettese standard".

Non manca mai l'ironia neanche nella dispensa di Ilaria Mazzarotta, giornalista, scrittrice e autrice radiofonica, che nel suo *Due cuori e un fornello* (a proposito, ora i cuori intorno al fornello stanno per diventare tre!) propone, oltre a quelle da preparare in cucina, **tante "ricette" perché la convivenza non impazzisca come una maionese** o non s'afflosci come un soufflé venuto male: «La signorina Fiamma e il Convivente sono una coppia reale, e il libro contiene tanto di autobiografico – racconta Ilaria – ma contemporaneamente ho cercato di tirare fuori con ironia anche l'aspetto stereotipato di tante situazioni quotidiane nelle quali tutti si possono riconoscere» (una su tutte, la madredilui: nel libro, **le sue ricette sono le uniche a essere "per 6-8 persone"**). A deGustiBooks Ilaria Mazzarotta presenterà il suo libro (edito da Kowalski) e seguirà la realizzazione di due ricette: «Vorrei coinvolgere il pubblico nei racconti delle storie di coppia e confesso di essere anche un po' emozionata: è la prima volta che mi capita di dare direttive a qualcuno, uno chef addirittura, su cosa e come cucinare!». L'ultima parte del libro è

segue a pag. 10



Anteprime del gusto

Non mancheranno le anteprime a deGustiBooks: Carlo Cambi presenterà in anteprima nazionale **Il Mangiarozzo 2011**, l'antiguida "senza stelle" alle osterie e trattorie d'Italia dove la cucina tradizionale si accompagna ancora a un servizio familiare e a un conto leggero. Lo zafferano è invece protagonista di **Giallo in cucina** di Marco Mazzoni e Paolo Saturnini (edizioni Aida), anch'esso presentato in anteprima a deGustiBooks.



I loro blog

Dario Bressanini

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/>

Roberta Deiana

<http://www.robertadeiana.com/>

Ilaria Mazzarotta

<http://blog.donnamoderna.com/duecuorieunfornello/>

e anche www.ozioaffaccendato.com



segue da pag. 9



dedicata alle ricette inviate dai lettori al blog dell'autrice, che contiene – Ilaria ci tiene a precisarlo – ricette e foto reali, fatte in casa come i piatti che raffigurano: «Mi rimproverano che la mia crostata in foto “non rende”, ma io ribatto che il mio non è un blog fotografico. Anzi, quanti di quei piatti immortalati in foto bellissime saranno poi veramente mangiabili?».

L'arte di arrangiarsi...

Mettere insieme una cena con avanzi di frigorifero, o preparare in casa tutto o quasi, dalle “classiche” conserve al... burro: è possibile, e ce lo insegnano nei loro libri Fabio Picchi, chef del ristorante Cibrè di Firenze, e Manuela Vanni, cuoca e collaboratrice di riviste di cucina. Nei sette capitoli di *Senza vizi e senza sprechi – La virtù in cucina e la passione degli avanzi* (ed. Mondadori) il fondatore del Cibrè (e del Teatro del Sale) parla dei peccati capitali, proponendo per ciascuno un cibo che ne sia il rimedio: **possiamo vincere l'accidia preparando la polenta** nelle sue mille varianti o far “crepare” l'avarizia grazie alla pasta e fagioli. Il libro è insieme un'autobiografia e un manifesto culinario che, insegnando a evitare gli sprechi in cucina, propone una visione etica ed emotiva del cibo come vissuta, momento di condivisione e distensione.

Semplicità e divertimento sono invece le parole d'ordine per Manuela Vanni che nel suo *Fatto in casa* (ed. Ponte alle Grazie) insegna come farsi in casa una grande quantità di prodotti: marmellate, conserve e verdure sott'olio, ma anche il dado vegetale (**a deGustiBooks l'autrice spiegherà come farsi da**

solli il burro). «L'obiettivo del mio libro è quello di spiegare come è possibile fare in casa un po' di tutto, non tanto per combattere il consumismo, ma per puro divertimento. Molte preparazioni sono davvero semplici, e si possono coinvolgere anche i bambini». Come ha raccolto le ricette del manuale? «Innanzitutto dalla tradizione familiare, **avevo una nonna siciliana che mi ha insegnato molte cose**; inoltre sono stata titolare di un ristorante di cucina medievale dove preparavo tutto io. Per altre ricette mi sono affidata a bravi chef ed esperti di cucina, per esempio il panificatore Eugenio Pol che mi ha insegnato a fare il lievito madre, mentre da Flavia Nasini ho imparato i segreti della birra fatta in casa».

...e quella di informarsi

Bressanini, “quello favorevole agli Ogm”, o anche “quello contrario al biologico”: forse anche il suo stesso libro, *Pane e bugie* (ed. Chiarelettere) rischia di cadere vittima delle semplificazioni di quella comunicazione sbrigativa e fatta di slogan contro cui vuole mettere in guardia. «Dovrebbero essere i giornalisti a documentarsi costantemente per fornire un'informazione obiettiva sulla base delle fonti – ci dice Dario Bressanini, ricercatore presso il Dipartimento di Scienze chimiche e ambientali dell'Università dell'Insubria –. **Ma purtroppo fa molta più notizia il catastrofismo** (o anche il suo opposto, l'esaltazione di un prodotto che si propone come panacea di tutti i mali) rispetto all'oggettività del metodo scientifico, che raramente



arriva a conclusioni nette in un senso o nell'altro». Ma come fa, dunque, il consumatore finale a scegliere criticamente? «In effetti è difficile – ammette Bressanini – ed è comprensibile che una persona spesso non abbia il tempo o le competenze per documentarsi. Per fortuna, l'Efsa (l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare) ha recentemente **bocciato numerose pubblicità di prodotti alimentari** che vantavano proprietà salutistiche non dimostrate». E internet? Quanto è responsabile della disinformazione? «Sul web circolano certamente molti tam tam allarmistici, ma ci sono anche le informazioni corrette: bisogna però saperle cercare, il che non è sempre facile. Io consiglio sempre di verificare gli "allarmi", per esempio sul celebre sito antibufala di Paolo Attivissimo (www.attivissimo.net). Eppure qualcuno continua a cascarci. È successo anche a qualche lettore del mio blog, quando il 1° aprile ho parlato del sito www.dhmo.org, che lancia l'allarme su pericolosissimo "monossido di diidrogeno", formula chimica... H₂O!».

Non solo dolce

Storia economica, ma anche tante curiosità e aneddoti nel libro *Il miele nell'occidente medievale* di Laura Prosperi, docente di Storia e Cultura dell'Alimentazione all'Università degli Studi di Milano: «Nel medioevo – spiega l'autrice – si credeva che gli insetti fossero soltanto i "raccoltori" di una sostanza già contenuta nei fiori: sono ipotesi fantasiose, ma ragionevoli per la cultura e per le nozioni del tempo. C'è voluta l'invenzione del microscopio per mostrare come il miele si forma grazie a un enzima secreto dalle api». Proprio nello scorso mese di settembre il volume ha ricevuto il premio "Ape d'oro" in occasione della Settimana del miele a Montalcino: «È un riconoscimento importante, per un lavoro nato alla fine degli anni '90, che ha richiesto un grande lavoro di documentazione su scala europea, ed è stato reso possibile da fondi bibliotecari che oggi purtroppo non esistono più».



VINANDRO®
 PIAZZA 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

Sembra quasi una parolaccia. Se parli di cucina creativa ai cuochi, magari proprio a quelli che saranno al deGustiBooks sotto il segno della creatività, si nascondono dietro ai distinguo, i forse, i però. Vanno a spulciare il dizionario. Proprio loro, che sono ai vertici della cucina italiana, che si inventano piatti e modi di fare cucina e creano (si può dire?) sempre nuovi modi di trasmettere a tutti la loro passione. Ecco cosa pensano della creatività.



Creativo, senza offesa

“La creatività è un dono per pochi e un abuso di tanti. Non ho avuto questo dono. Però non ne abuso”.

Vito Mollica

Da 14 anni gira il mondo per la catena Four Seasons, che gli ha affidato l'apertura

di tre nuovi ristoranti. Ogni volta deve ricominciare da capo, «otto mesi per selezionare i fornitori ma anche un paio d'anni per fare la squadra». Quando ha lasciato Praga per Firenze si è invaghito dello streetfood locale: i trippai. Vuole convincerti di essere una persona normale che fa uno degli ultimi mestieri artigianali. «Creatività? Sono andato anche a rivedermi il dizionario. È un dono per pochi (Adrià, Blumenthal, forse altri cinque in Italia, Bottura, Cracco...). Io non ho avuto questo dono. Però non ne abuso, come fanno tanti. La creatività la fa anche chi va a cercarla. Noi abbiamo un

di Chiara Tacconi



**Che cos'è la creatività?
Esiste la cucina creativa?
Provano a rispondere gli
chef del deGustiBooks**

cliente che vuole essere rassicurato, più che stupito. Certo essere creativo non è lavorare in un ristorante costoso, stare attenti al diametro del piatto e dimenticarsi che c'è una persona che mangia. Posso essere creativo quella volta che realizzo un piatto che poi non ripeto. E soprattutto quando riesco a tenere insieme un team come il nostro: non tanti soldatini ma 32 cuochi con carattere diverso, uniti in un gruppo e in una linea comune ma che riescono ad esprimersi al meglio secondo la propria individualità».

“La creatività è la macchina del tempo”.

Velia De Angelis

Imprevedibile, brillante e dolcissima, passa «dal creativo al ricreativo» con grande facilità. Si diverte un mondo a fare questo lavoro, e si sente. Ti cita i colleghi che adora (Marcello Valentino, Pino Lavarra) come meta inarrivabile. «Creatività in cucina? Il segreto è solo nella riscoperta delle giuste materie prime, la ricerca di sapori non più riconoscibili (oggi è tutto un po' omologato). La creatività è la macchina del tempo, nasce dal non studiare un piatto a tavolino. Io annuso tutto come un cane da tartufo, creo la base ed ecco che esce fuori un piatto con molta più semplicità di quello che si possa immaginare. Aver rispetto di quello che cucini, forse è il gesto più creativo. O quando non hai più nulla e devi fare un piatto al volo. Amo l'aspetto impreveduto di questo mestiere e mettermi in gioco quando gli altri si tirano indietro...».



stai preparando. Solo conoscendo e rispettando ciò che c'è stato prima di noi, però, possiamo cimentarci con tecniche e sperimentazioni in grado di produrre risultati di alta qualità. Il gesto più creativo di un cuoco? Per un pasticciere, regalare un momento di assoluto piacere. E per me: mia figlia».



Il food show di Velia e Maurizio a deGustiBooks



“Il mio gesto creativo: mia figlia”

Maurizio Di Mario

Spicca l'osmosi perfetta tra la sua professione (è pasticciere) e il suo carattere: riesce a usare espressioni come “amore per il mio lavoro” e “addolcire la vita degli altri” senza essere stucchevole. Forse l'unico che si sbilancia e che crede possibile una cucina creativa: «La creatività è insita nell'arte e come tale la cucina ne è per me la massima espressione. Sono convinto che, quando si cucina con amore e con consapevolezza, e soprattutto quando vuoi trasmettere qualcosa con i piatti che proponi, la creatività non te la devi cercare... arriva in automatico dalle mani al piatto che



“La cucina creativa non esiste!”

Sergio Maria Teutonico

Macché creativi, i “diavolacci di cuochi” – la definizione è sua – come lui non hanno poteri divini. Mica possono creare dal nulla.

Resta da vedere se diavolaccio può essere uno chef con il sorriso e la battuta sempre pronta che cita poesie. «Preferisco parlare di inventiva. Io cucino partendo da un componimento più o meno poetico o da una mescolanza di visioni cromatiche; forse questo è effettivamente il gesto che per me, prima di cucinare, è più simile alla creatività. Noi dobbiamo presentare la

Sergio e la sua ricetta a deGustiBooks 2009



nostra “anima gastronomica” ai nostri commensali, troppi ormai si ergono a egemoni culinari e perdono il senso di inventiva contaminandolo con il meno nobile desiderio

segue a pag. 14

segue da pag. 13

di essere modaioli». Celebre la sua frase al deGustiBooks 2009: «noi chef dovremmo tirarcela un po' meno». «È sempre più difficile essere se stessi e non imitare altri quando ci si mette a spadellare. Facciamo gli italiani... e non gli stranieri in patria. Lasciamo perdere quello che fanno gli altri, non imitiamo personaggi che alla base della loro idea gastronomica pongono il saccheggio del nostro bagaglio culturale, abbiamo tutto, studiamo approfondiamo e non cerchiamo l'apparenza, ma la sostanza».



“Se vuoi essere creativo, lascia a casa i tuoi problemi, stai bene con te stesso e comunica il tuo cibo”.

Filippo La Mantia

Non perde occasione di farsi nemici fra critici e colleghi dicendo quello che pensa: che aglio e cipolla non gli piacciono, che i cuochi non devono fare i vip ma stare di più in cucina (ma poi tutti i vip corrono da lui), che i blogger... eccetera eccetera. Gli rinfacciano – e lo racconta ridendo – di essere solo uno che mixa ingredienti. Sì, e Bob Sinclair è solo uno che frulla dischi. «Il mio gesto creativo è la mia pasta alla Norma». Via le definizioni complicate, guai ad associare la creatività ai tormenti e alle pose da genio maledetto: «Nasce da uno status di serenità: devi star bene con te stesso. Forse un pittore può permettersi di creare un quadro cupo e truce. Noi no, abbiamo una responsabilità pazzesca, il mio commensale non deve mangiare la mia negatività. La gente la sera deve trovare



positività in tutto, la brigata, il servizio, l'atmosfera e infine il piatto, il cibo deve essere oasi e paradiso».

“Non scimmiottare Ferran Adrià: prendi un piatto della tradizione e rielaboralo secondo il tuo istinto”.

Italo Bassi

Poca vita massmediatica e molta cucina ad altissimo livello, con Riccardo Monco è all'Enoteca Pinchiorri di Firenze da oltre vent'anni.

Ha un sincero rispetto per il parere degli altri e del cliente e un'umiltà direttamente proporzionale alla sua bravura. Se gli chiedi del suo lavoro da tristellato parla sempre della squadra e risponde con un “noi”, tipo Valentino Rossi quando stravince. «La creatività è rielaborare secondo il proprio istinto un piatto della tradizione, magari presentato in modo diverso, cambiando la consistenza o un sapore. Sta dentro di noi e dipende da come viene trasmessa e anche da come viene recepita, può essere creativo anche pasta e fagioli, anche un piatto che altri giudicano “normale”». Chi ha assaggiato i suoi risoni alla carbonara al deGustiBooks 2009 ha già capito. «Prendiamo il grande Ferran Adrià. In tanti provano a imitare le sue tecniche, magari con i prodotti che lui ha messo in commercio. Pochi ci riescono, molti lo scimmiottano. È creatività questa?».



Risoni alla carbonara di Italo Bassi



vetrerie e cristallerie

Forniture Alberghiere
Personalizzazioni
su vetro e porcellana

www.faravetrerie.it



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

La dispensa

Chinotto Lurisia

Il vero chinotto è un presidio Slow Food. L'agrume di origine orientale è coltivato nella riviera ligure di ponente, nel comprensorio in provincia di Savona che va da Varazze a Finale Ligure. Questo chinotto, che vanta la denominazione Igp, ha un profumo molto forte ed è molto succoso. Per la preparazione non vengono usati né conservanti né coloranti e gli aromi naturali provengono dai limoni di Amalfi. La sua storia è raccontata direttamente nell'etichetta delle bottigliette Lurisia, così beviamo e ci informiamo con più gusto.

Prezzo: 1,50 euro
www.lurisia.it



Farina Petra Molino Quaglia

Petra è una linea di farine macinate a pietra dal Molino Quaglia, con i requisiti sanitari dei molini industriali, uniche nel loro genere per il ricco contenuto di proteine, sali minerali e fibre. La maggiore spremitura del chicco di grano durante la macinazione a pietra permette infatti un minore scarto di crusca, mantenendo alto il contenuto di fibre. Abbiamo quattro linee di Petra: la 1 e la 9 sono indicate per preparare ciabatte, francesini, focacce e pane tradizionale; la 3 è ottima per la pizza, mentre Petra 5 è pensata per plum cake, frolla e bignè. Il pane ottenuto con questa farina è digeribile, gustoso e si conserva per più giorni.

Prezzo: 35,36 euro (un sacco da 25 kg)
www.molinoquaglia.com



Caramelle Tuttifrutti La Finestra sul Cielo

Dalle bevande ai cereali, dalle composte ai condimenti, dai prodotti da forno dolci e salati alla pasta, dalle gallette alle caramelle e lecca lecca, l'azienda di Villareggia (Torino) distribuisce alimenti e prodotti certificati provenienti sempre da agricoltura biologica, effettuando un'accurata selezione delle materie prime utilizzate insieme a un'attenta scelta di fornitori controllati. La gamma di alimenti della Finestra sul Cielo non contiene zucchero raffinato o grezzo, fruttosio o succo d'agave, sciroppo di glucosio; lo stesso vale per la linea di caramelle per grandi e piccoli, cento per cento bio.

Prezzo: 5,10 euro una confezione da 60 gr
www.lafinestrasulcielo.it



Sciabola per champagne Fox

Le inventano di tutte e così anche la sciabola delle coltellerie Fox fa parte delle strane, o meglio, particolari invenzioni. Ideata per sommelier "prestigiosi", serve per "stappare" champagne e vini spumeggianti. È richiesta abilità e attenzione. La sciabola taglia il collo della bottiglia, prima però vanno effettuate delle operazioni e seguite, soprattutto, le dovute precauzioni di sicurezza. Questo stappa-spezza-taglia bottiglie è forgiato nella città delle coltellerie, Maniago (Pordenone), dove si trova l'azienda Fox che ha una lunga esperienza nel settore.

Prezzo: 114 euro
www.foxcutlery.com



Formaggi Valle di Mezzo A B Cheese

Solo ed esclusivamente di capra, sono i formaggi del signor Brent prodotti nella sua azienda agricola in Valtiberina. Tra le specialità a latte crudo assaggiamo volentieri il cabrie (brie di capra), il fresco di Verrazzano (caprino tipo feta), il cacio di Cospaia (caciotta affinata al tabacco), il caprino fresco a pasta molle e la caciotta di capra. Oltre all'attività casearia e alla coltivazione di foraggi per animali, l'azienda di Toppole, ad Anghiari (Arezzo), produce anche olio, frutta per conserve e ortaggi per gli ospiti dell'agriturismo, seguendo il modello di agricoltura sostenibile.

Prezzo: 10 euro circa una caciotta
www.valledimezzo.com



Peperoncini ripieni con pecorino calabrese Delizie di Calabria

Nel vaso di vetro con tanto di etichetta "Delizie di Calabria" ecco i peperoncini tipici ripieni di pecorino. L'azienda di Catanzaro rielabora sotto forma di sottoli, spezie, marmellate e sughi, tutto ciò che la terra di Calabria offre. Qui la cipolla rossa di Tropea, i funghi della Sila, le alici, le sarde e il tonno del mar Ionio vengono conservati in olio extravergine d'oliva secondo la tradizione contadina di famiglia; la preparazione viene realizzata a mano senza l'aggiunta di additivi e conservanti seguendo i processi naturali di conservazione.

Prezzo: 5 euro
www.deliziedicalabria.it



Erbe e spezie **Il Boschetto**

L'azienda Il Boschetto si trova in Maremma, a Castiglione della Pescaia, e negli ultimi anni si è distinta nella tecnica delle infusioni miscelando erbe e spezie da cui trarre prodotti tradizionali ma anche innovativi per quanto riguarda il gusto e la presentazione. Come l'espositore composto da sei confezioni di basilico, aglio, peperoncino, rosmarino, pepe bianco e pepe rosa. Insomma, a ogni piatto la sua spezia, questa la filosofia aziendale, e di conseguenza "ogni assaggio diventa un'esperienza da cui trarre ispirazione". Un pizzico di spezie, durante la cottura o direttamente sul piatto prima di portarlo in tavola, dà sapore alla portata.

Prezzo: 16,90 euro (sei confezioni)



Tovagliette per bambini **PaperAzzurra**

Disegni da colorare, figure da comporre, giochi di enigmistica costituiscono la soluzione ideale per intrattenere i bambini in attesa di essere serviti e riveriti. Le tovagliette ludico-pedagogiche sono adatte per bambini dai tre agli undici anni di età e sono utili anche per l'apprendimento. PaperAzzurra propone vari temi: dai mondiali di calcio ai viaggi con giochi come il sudoku e la conoscenza delle capitali, alla foresta con labirinti e passatempi numerati. Ogni tovaglietta viene stampata su carta ecologica e con colori atossici. Comunque la giriate, troverete i giochi (fronte e retro).

Prezzo: 26 euro (confezione da 100)
www.paperazzurra.com



Spumante classico Abissi **Bisson**

Non poteva mancare nella dispensa di Gola il tanto decantato e pubblicizzato spumante Abissi, recuperato a 60 metri di profondità nella riserva marina di Portofino, a Cala degli Inglesi, dopo oltre un anno. Unico e primo esperimento in Italia, 6500 bottiglie di spumante dell'azienda ligure Bisson di Pierluigi Lugano sono state prodotte con metodo champenoise, più di un anno d'immersione a 15 gradi in penombra,

dove la contropressione di sette atmosfere interna ed esterna ha favorito una miglior strutturazione e perlage di questo spumante che vuol essere esclusivo. La sua uscita sul mercato è prevista per novembre.

Prezzo: 35 euro
www.bissonvini.com



Olio extravergine biologico **Villa Stabbia**

L'extravergine biologico di Villa Stabbia, azienda pluripremiata situata a Massa e Cozzile (Pistoia), è prodotto esclusivamente con olive aziendali. Fruttato fresco di oliva verde dal gusto leggermente amaro con un lieve pizzicore, è il tipico prodotto toscano di qualità. Di origine biologica, l'olio di Villa Stabbia è certificato da Icea e si fregia anche della certificazione Nop (National Organic Program), il regolamento sull'agricoltura biologica per il mercato statunitense. Imbottigliato in vari formati, ha ottenuto ultimamente il lusinghiero primo posto per la categoria "Fruttato medio" al concorso oleario Sol d'Oro 2010.

Prezzo: 10,50 euro (250 ml)
www.villastabbia.it



Yogurt Natura Tutto Bio **Fattoria Antica Rendena**

È il primo yogurt biologico al 100% del Trentino che nasce dal latte munto giornalmente dalle mucche di razza Rendena, di proprietà della famiglia Così, che gestisce la Fattoria Antica Rendena, a Giustino (Trento), nel cuore del Parco naturale Adamello Brenta. Qui gli animali si alimentano ancora con fieno ed erba. Dal 1994 l'azienda agricola è certificata per la produzione con metodo biologico di yogurt intero naturale oppure nelle varianti mirtillo, pesca, fragola. Lo si può trovare nello spaccio aziendale, pronto a breve, in alcuni negozi specializzati, nelle varie famiglie cooperative della Val Rendena oppure tramite il sistema dei Gas (attualmente solo Trentino e provincia di Brescia).

Prezzo: da 0,50 centesimi (vasetto da 125 g) fino ai 4,50 euro (barattolo al mirtillo da 1 kg)
www.fattoria-rendena.it



Salumi e porchetta **Salumeria di Monte San Savino**

L'azienda aretina situata a Monte San Savino produce salumi toscani di alta qualità da più di 45 anni, passando di generazione in generazione. Qui, dove la porchetta regna sovrana, Walter Iacomoni ha cominciato a produrre salumi nella sua piccola bottega di paese per poi creare il primo salumificio e tramandare la tradizione di salumiere al figlio. I loro punti di forza sono la scelta della materia prima e la cottura nei forni a legna. Di stalla in stalla, di allevamento in allevamento, il signor Walter va a scegliere personalmente gli animali pronti per la macellazione e segue i processi di produzione.

Prezzo: da 8 euro al kg della porchetta ai 13 euro al kg del salame al tartufo
www.salumeriadimontesansavino.it





In molte zone del Sud del mondo, la manioca sconfigge solo apparentemente la fame

Il cibo che non sfama

di Maurizio Izzo



Nel mondo oltre un miliardo di persone si nutre essenzialmente di una radice, la manioca o cassava, un tubero originario del Brasile oggi diffuso in tutta l'America meridionale e soprattutto in Africa. Con gli oltre duecento milioni di tonnellate prodotti all'anno, la manioca è tra le colture più diffuse al mondo, la terza tra i carboidrati, la più economica e ricca di amido. Tutto bene, visto che la manioca cresce praticamente spontanea anche nelle zone più povere? Non proprio, se consideriamo che questo "miracoloso" tubero è **privo di proteine e vitamine, praticamente amido allo stato puro**. Alimentarsi prevalentemente di manioca significa riempire lo stomaco di una sostanza priva di valore energetico, ma che riesce a neutralizzare lo stimolo della fame. È quello che fanno milioni di persone, bambini fin dai primi mesi di vita, in Africa dove la lavorazione della radice e il suo consumo sono

diffusissimi e spesso di fatto l'unico alimento disponibile. Nei campi cresce rigogliosa con piante che arrivano a misurare anche oltre 5 metri di altezza ma è sottoterra che gli uomini vanno a cercare. Con i machete tagliano la pianta alla base ed estraggono la radice. Un grosso tubero, lungo fino a 80 centimetri e largo 5, bianco all'interno, che necessita di **un'attenta e delicata preparazione perché contiene sostanze tossiche**. Una volta estratto, il tubero viene spaccato, tagliato a pezzetti e immerso nell'acqua. Dovrebbe stare nell'acqua corrente per almeno due giorni in modo da perdere le sostanze tossiche, ma siccome in Africa l'acqua





corrente è un sogno, le donne immergono i pezzi di manioca dentro a grossi bidoni di plastica pieni di acqua. Ovviamente in questo modo le sostanze tossiche non si disperdono, ma si concentrano nell'acqua che poi spesso sarà usata per irrigare i campi!

Una purea priva di proprietà nutritive

A questo punto i pezzi della radice vengono stesi al sole a seccare e successivamente saranno tritati finemente in modo da ottenere una farina. Non è un prodotto adatto a particolari usi in cucina, la farina può solo essere nuovamente miscelata con acqua e cotta fino a ottenere una specie di purea che può essere mangiata da sola o, nei casi più fortunati, accompagnata alla carne.

Jude Thaddeus Okolo è il nunzio apostolico in **Repubblica Centrafricana, uno dei paesi più poveri al mondo** e dove l'uso della manioca è più diffuso, e da anni si spende nel tentativo di contrastare l'abuso di questo prodotto, spesso in contrasto anche con le organizzazioni internazionali come la Fao. «È un lavoro di consapevolezza quello che dobbiamo fare – dice – e non è affatto facile nemmeno con le persone più informate. Il fatto che la manioca contenga cianuro è una realtà, che i procedimenti per eliminare le sostanze tossiche siano lunghi e faticosi noto, e che la continua assimilazione di questi veleni produca danni cerebrali pure». Quello che in

molti cercano di dimostrare è che un'alimentazione basata prevalentemente se non esclusivamente sulla manioca produce **danni irreparabili nella persona** fino a determinare un blocco nello sviluppo delle attività cerebrali. Nel caso dei bambini poi la situazione è ancora più grave e l'alimentazione a base di manioca è una delle principali cause delle infezioni gastriche e spesso della morte; ma anche quando dovessero sopravvivere, la mancanza di proteine e vitamine, soprattutto nei primi anni di vita, si rivelerà determinante negli anni successivi.

segue a pag. 20

Nella foto: Paolo Carrara (al centro), presidente della Fondazione Raggio di luce. Sopra: l'ospedale di Emergency a Bangui (Repubblica Centrafricana)



Un prestito per diventare contadini

È il microcredito lo strumento su cui la cooperazione internazionale punta per incentivare la coltivazione di prodotti agricoli nei paesi del Sud del mondo. Piccoli prestiti concessi a persone che non potrebbero mai avere i requisiti per ottenere un prestito bancario, soprattutto in zone dove una banca non metterebbe mai una propria sede. Ecco che allora ciò che non fa il mercato e meno che mai lo stato lo fanno le ong. Come la fondazione "Un raggio di luce", un'organizzazione di Pistoia che ha aperto sportelli di microcredito in Tanzania e Repubblica Centrafricana. I prestiti ammontano a poche decine di euro e vengono concessi prevalentemente alle donne per l'acquisto di sementi, animali da allevamento o attrezzi per la lavorazione della terra. Di solito con il primo raccolto è già possibile restituire il prestito e magari contrarne uno nuovo per un ulteriore sviluppo della produzione.



Radici di manioca appena estratte

segue da pag. 19

Educazione alimentare e sostegno all'agricoltura

L'ospedale che da poco più di un anno Emergency ha aperto a Bangui, la capitale della Repubblica Centrafricana, è **l'unica clinica pediatrica del paese**. Ogni notte davanti al cancello si forma una lunga coda di donne che arrivano qui, spesso a piedi e dopo aver percorso decine e decine di chilometri.

Sanno che qui troveranno medici attenti

e disponibili per i loro bambini. Qui, conferma Andrea Marelli, uno dei giovani medici che lavora nell'ospedale, **si muore ancora di banali malattie infettive e di febbri intestinali**, ma le patologie più comuni sono comunque legate a carenze alimentari. «Sono tanti i bambini che arrivano qui in fin di vita, gracili fino all'inverosimile, per molti di loro fino ad allora l'alimentazione è stata solo la manioca». I medici, grazie alla preziosa attività del personale locale, spiegano alle donne la gravità della situazione, si fanno carico dell'emergenza, ma poi possono solo sperare che una volta fuori di qui la famiglia trovi le risorse per assicurare ai bambini le proteine e le vitamine fondamentali alla sopravvivenza. E spesso non è solo un problema di risorse. Non a caso i progetti di educazione alimentare, ma soprattutto di sostegno all'agricoltura, sono ormai tra i più diffusi tra le Ong che operano in questo disgraziato paese. È un lavoro difficile che va fatto nei villaggi più remoti dove anche solo introdurre un piccolo aratro o coltivazioni alternative come il mais, la soia o il sorgo è un'impresa. Perché nelle campagne la maggior parte dei giovani vive tagliando legna nelle foreste e trasportandola a piedi e sulle spalle per chilometri verso la città: **una vita di stenti e fatica per chi non può permettersi nemmeno un asino**. Ecco perché la manioca con la sua naturale e rigogliosa crescita è sembrata per secoli una manna, ma oggi è chiaro che si tratta anche di una condanna.

Per saperne di più, anteprima deGustiBooks

Nell'ambito di una delle anteprime del Festival della Creatività, martedì 19 ottobre alle ore 18.30, alla libreria di arte contemporanea Brac, in via dei Vagellai 18r a Firenze, la manioca e l'alimentazione in Africa saranno al centro di una discussione con esperti di cooperazione internazionale e di alimentazione.



Gelateria Malotti

dal 1991

Piazza Cavour 15/16, Scandicci - Tel. 055 2571405
Via di Novoli 42 G, Firenze - Tel. 055 411997



Degustando il Risorgimento

Tre serate dedicate a Sidney Sonnino
a Montespertoli



Torre trecentesca
nel piazzale del Castello

Una intelligente operazione di marketing culturale quella che prenderà il via a fine ottobre al Castello Sonnino. Tre incontri, uno al mese, nelle date 29/10, 19/11 e 17/12 in cui verrà presa in esame la figura di Sidney Sonnino, figura politica di primaria importanza nella storia d'Italia. A condurre Christian Satto, giovane storico dell'Università di Firenze, con il contributo dell'archivista Roberto Baglioni. La prima serata verterà sull'importanza di Sonnino nel contesto del Risorgimento. A novembre si parlerà di Sonnino in qualità di Sindaco di Montespertoli e Presidente del Consiglio, con attenzione alla realtà agricola e vitivinicola dell'epoca. Infine a dicembre si analizzerà il ruolo di Sonnino nel quadro della prima guerra mondiale e nel contesto del Trattato di Londra, fino al ritiro dalla vita politica e alla morte avvenuta nel 1922. Alla fine della terza serata i presenti potranno visitare le stanze-museo del Castello per conoscere i luoghi, ancora intatti, dove Sidney visse e lavorò, e degustare i pregiati vini "Sonnino" abbinandoli a prodotti tipici di Piemonte, Toscana e Sicilia presentati dalla Condotta Slow Food Empolese-Valdelsa. A parlare dei vini del castello sarà l'attuale proprietario, il Barone De Renzis Sonnino, coadiuvato dal Direttore Tecnico della fattoria Samuele Mammoli.

L'obiettivo è quello di far emergere la storia e l'attualità del Castello di Sonnino e di valorizzare, al contempo, il territorio di Montespertoli. Il progetto, ideato e promosso dallo Studio Melarancia in collaborazione con Slow Food Empolese Valdelsa, e realizzato con il contributo della Fondazione Banca del Chianti



Ritratto senile
di Sidney Sonnino

fiorentino, si pone come degna anteprima di ciò che avverrà nel 2011, anno del centocinquantenario dell'unità d'Italia, con una serie di iniziative da non perdere curate da Slow Food Toscana in collaborazione con Regione Toscana, Centro Studi Sidney Sonnino, Università di Firenze. Partner del progetto sarà la Banca del Chianti Fiorentino e Monteriggioni. Pisano di nascita (11 marzo 1847), ma fiorentino d'adozione, laureato in legge, Sidney Sonnino ricopre il ruolo di Sindaco di Montespertoli per vari mandati e nel 1880 viene eletto deputato nel collegio di

San Casciano Val di Pesa. Nel 1893 viene nominato Ministro delle Finanze e, ad interim, del Tesoro nel terzo governo Crispi. Nel 1897 pubblica il suo trattato più famoso: *Torniamo allo Statuto*, in cui invoca il ritorno al dettato dello Statuto Albertino. Nel 1901 fonda il "Giornale d'Italia". L'8 febbraio 1906 diventa Primo Ministro, ma dopo tre mesi viene costretto alle dimissioni. Breve pure il suo secondo mandato (dicembre 1909- marzo 1910). Nel 1914 viene nominato Ministro degli Esteri nel secondo governo Salandra, volgendo un ruolo strategico nelle trattative che portarono alla firma del Patto di Londra (26 aprile 1915). Rimane titolare del Dicastero degli esteri anche in governi successivi, fino al 1919. L'anno seguente viene nominato senatore. Muore a Roma il 24 novembre 1922. Vino, storia, territorio, cultura. Chiavi di lettura di una regione come la Toscana che non cessa di sorprenderci per le sue grandi e piccole eccellenze. Per informazioni sugli appuntamenti al Castello di Sonnino potete contattare lo 0571 657481 oppure scrivere a info@castellosonnino.it

Il salone della dimora storica
di Montespertoli



Veduta del Castello Sonnino
e dell'azienda agricola



Parigi 1919: "Laissez-passer"
del Ministro degli Esteri Sidney Sonnino



Lo sguardo soddisfatto di chi ha provato lo smörgåsbord

di Dino Giannasi

Ammiro dall'alto le Alpi, l'Austria, la Germania, il mare e le foreste, verso la Svezia, a bordo dell'altro mio mezzo di trasporto preferito. Non c'è un primo e un secondo tra moto e aereo, ma stavolta tempo e buonsenso hanno suggerito di viaggiare sul filo dei 900 km/h a 12.000 metri. Già... circa 2.400 km, ovvero 24 ore se fosse guida continua ma che in pratica sono tre giorni di viaggio. Per andare, perché poi sono altrettanti al ritorno. Però penso a quanto sarebbe bello percorrere l'autostrada da Arlanda a Stoccolma con la mia moto mentre guida **una scatoletta verde ramarro** alimentata a etanolo presa a noleggio. Non solo perché le strade svedesi sono quasi sempre perfette, non si paga il pedaggio, sono illuminate dove occorre, la gente non è sconvolta e arrabbiata come da noi, ma perché la maggioranza dei pochissimi motociclisti locali viaggia su quei cancelli (termine gergale...) americani dove si guida bassi, con le gambe sdraiate in avanti e che fanno un rumore

imbarazzante. Certo qui i motociclisti hanno vita dura: a parte i quattro mesi estivi il resto è freddo bestiale, neve e ghiaccio.

Sulle rive del Mälaren

L'appartamento stavolta è a sud del centro città, a Skärholmen, sulla riva del lago Mälaren. Proprio a due passi scopro un gioiellino sotto il nome di **Konditori Lyran**, un caffè pasticceria ospitato in una deliziosa costruzione tutta in legno, risalente al 1867 e arredato in stile. Da non mancare per una ricca colazione o un sostanzioso spuntino godendosi il panorama dalla terrazza. O per una pausa caffè che spesso accompagnata da un dolce è una delle tradizioni svedesi più radicate. *Nota*: non dirò come si chiama in svedese per pudore...

La disponibilità di un appartamento permette una delle cose più divertenti per me: andare a fare la spesa nei negozi locali, scoprire prodotti, marchi, similitudini e differenze con quello che si acquista a casa, incluse le avventurose pietanze dell'Ikea. In questo senso la prima cosa che si nota in Svezia è l'impossibilità di acquistare bevande alcoliche nei supermercati e nei negozi, con l'intento di limitare il consumo di alcol specialmente nei confronti dei giovani: qui si trovano solo scialbe birre a bassa gradazione. Per fare acquisti "seri" bisogna andare nei negozi del monopolio statale,



i **Systembolaget**. Qui si possono trovare vari liquori, tra cui le acquaviti locali di notevole qualità con cui addentrarsi nei piaceri di un'altra istituzione locale. La parola magica è **snaps**, ovvero il rituale di bere liquori in compagnia, magari nel contesto di un sontuoso **smörgåsbord**.

L'antenateo del self-service

Questa tradizione risale al 16° secolo e anche se adesso è spesso trasformata in una sorta di brunch dal sapore internazionale, la sua espressione più genuina è quella che prevede il ricco buffet di portate con l'intermezzo canoro e relativo snaps. Ci sono piatti freddi e caldi, carne e pesce, salumi e formaggi, patate e verdure, pane di vari tipi. Il cibo si mangia sulle fette di pane imburato, cominciando dai piatti freddi. Prima di



ogni portata si intona **una breve canzone** e alla fine si trangugia d'un fiato il bicchierino di liquore, lo snapshot appunto. E via così fino al dessert. Sono decine di piatti, la cosa va avanti per ore e dopo un po' l'atmosfera è decisamente conviviale... Tra i vari ristoranti che offrono lo smorgasbord, d'estate si può approfittare della visita al **Museo all'aperto Skansen** per ritemperarsi al **ristorante Solliden**, dal quale si gode anche una bella vista su Stoccolma. Il prezzo è fisso, 310 corone (circa 32 euro), si mangia quanto e quello che si vuole, bevande a parte. E, divertimento nel piacere, c'è una serie infinita di salse da provare, da quella con l'aglio a quella con l'immane mirtillo rosso, che sui dolci si sposa alla perfezione con la panna acida. Un consiglio: il museo visitatelo *prima*...



<http://www.konditorilyran.se>
Ålgrötevägen 90, Skärholmen – Stockholm

<http://www.profilrestauranger.se/skansen/restauranger/restaurang-solliden/>


<http://www.systembolaget.se/Applikationer/Knappar/InEnglish/>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Smörgåsbord>



ingresso
gratuito

de GUSTI BOOKS



Libri da **assaggiare** Cibi da **conoscere**

**21-24
ottobre**

Firenze, Largo Annigoni
Mercato di Sant'Ambrogio

progetto e organizzazione



Tel. 055 321841
www.golagioconda.it
info@degustibooks.it

**Degustazioni, laboratori,
incontri con gli autori,
cuochi all'opera, spettacoli,
presentazioni di libri**
nell'ambito del
Festival della Creatività.



**Libreria, wine bar, birreria,
salumi e formaggi, gelati.**

www.degustibooks.it

Il programma degli eventi

Giovedì 21 ottobre

|| ore 15.30 - Apertura

|| ore 16.30 - Presentazione del libro "Il miele nell'occidente medievale" di Laura Prospero, Edizioni Le Lettere. Con Giulia Bartalozzi. A seguire degustazione di mieli dell'azienda Galli e caprini di ABCheese

|| ore 18.00 - Food Show. Cucina dal vivo con Vito Mollica

|| ore 19.15 - Presentazione del libro "Giallo in cucina" di Marco Mazzoni e Paolo Saturnini, edizioni Aida. A seguire preparazione di un piatto con zafferano

|| ore 20.30 - Aperitivo con i salumi della Macelleria Falaschi e musica con Jazz in macelleria



Che spettacolo questi chef

Il piatto forte di deGustiBooks: ogni giorno un food show, per vedere da vicino i grandi chef all'opera. Cucinano davanti al pubblico, raccontano, spiegano, rispondono alle curiosità della platea. Un'occasione imperdibile per rubare con gli occhi i segreti del mestiere, un piacere per tutti i sensi, un momento di grande cucina alla portata di tutti. La classe di Vito Mollica (chef del "Four Seasons" di Firenze), per la prima volta al festival; le dolci invenzioni di Maurizio Di Mario e Velia De Angelis, che cucineranno a quattro mani; l'allegria fantasia di Sergio Maria Teutonico. E per finire, i sapori del sud di Filippo La Mantia e le fantastiche creazioni di Italo Bassi.

La sera, che sera

A deGustiBooks ogni sera un evento. Si comincia

con la Macelleria Falaschi di San Miniato che propone al pubblico, insieme ai superlativi salumi, musica live con Jazz in macelleria. E la possibilità di vincere una cena per due...

Altro evento da non perdere: i viaggi e gli assaggi nella letteratura fiorentina con "la profe" Antonella Landi, insegnante e scrittrice, per scoprire che "Dante non era mica astemio" e che la nostra cultura ha viaggiato di pari passo con il buon gusto a tavola. Per dimostrarlo, e passare dalla teoria alla pratica, Leonardo Romanelli (nella foto) suggerirà abbinamenti enogastronomici del territorio. E sarà sempre Romanelli a salire sul palco (con Alessandro Masti) per lo show tutto da ridere "Volevo diventare pasticciere". Per finire, la domenica, dopo la presentazione di un libro e dei piatti di suggestione giamaicana, arriva il reggae con il concerto di EL-V acustico clan.



Venerdì 22 ottobre

|| ore 10.00 Acqua in bocca. Degustazione comparata di acque minerali imbottigliate e acqua del fontanello Publiacqua. A cura del Rosso e del Nero (Leonardo Romanelli e Andrea Gori)

|| ore 11.00 - presentazione del libro "Fatto in casa" di Manuela Vanni, Edizione Ponte alle Grazie; a seguire l'autrice insegna al pubblico come farsi il burro a casa



- || **ore 12.30** - Laboratorio con Antonio Ferrari e i suoi “formaggi immorali”
- || **ore 14.00** - Mokarico racconta il caffè
- || **ore 15.00** - “Mi è caduto il gelato sul libro...”. Letture e laboratorio a cura della gelateria Carapina
- || **ore 16.00** - “Dove la fabbrica sforna dolci e produce pensiero”. Margherita Dogliani racconta e invita alla degustazione dei suoi dolci tipici
- || **ore 17.00** - Presentazione del libro “Gianni Masciarelli. Un vignaiolo a modo suo” di Andrea Gabbrielli, Edizioni Veronelli. Conduce Gian Arturo Rota; a seguire degustazione dei vini a cura di Andrea Gabbrielli alla presenza di Marina Cvetic
- || **ore 18.30** - Food show. Cucina dal vivo con Maurizio Di Mario e Velia De Angelis
- || **wine bar, ore 19.30** – La Vernaccia di San Gimignano: un aperitivo sorprendente
- || **ore 21.30** – Dante non era mica astemio: viaggi (e assaggi) nella letteratura fiorentina, con Antonella Landi e Leonardo Romanelli

Sabato 23 ottobre

- || **ore 10.00** - incontro con I ragazzi di Sipario. Ristorante e Web tv
- || **ore 12.30** - “Piccolo ricettario per cuochi perdigiorno” Edizioni Bietti; a seguire mini-workshop e performance sul cibo con Roberta Deiana, scrittrice ma anche food stylist e blogger
- || **ore 15.00** - Incontro con i blogger enogastronomici, con premiazione del concorso e realizzazione in diretta della ricetta premiata
- || **ore 17.00** - Anteprima nazionale dell'edizione 2011 di “Il Mangiarozzo” di Carlo Cambi, edizione Newton Compton

- || **ore 18,30** - Food show. Cucina dal vivo con Sergio Maria Teutonico
- || **ore 20.00** Cinema&Cibo. Brani, filmati e chiacchiere con Salvatore Gelsi
- || **ore 21.30** “Volevo diventare pasticciere” con Leonardo Romanelli e Alessandro Masti

Domenica 24 ottobre

- || **ore 10.00** - Anteprima extravergine di oliva a cura della Provincia di Firenze e della Camera di Commercio di Firenze
- || **ore 12.00** - Lezione di pizza con Giovanni Santarpia del Ristorante pizzeria Palazzo Pretorio di San Donato – Tavarnelle (FI)



Acqua o vino?

Bere acqua di qualità è così importante che ci vogliono le raffinate papille di due esperti (Andrea Gori e Leonardo Romanelli) per degustare acqua del fontanello Publiacqua e metterla a confronto con quella in bottiglia. Utile e dilettevole, non solo per astemi. E per un brindisi, degustate la Vernaccia, aperitivo sorprendente, in tutte le versioni, e scoprite gli abbinamenti possibili.

Da non perdere

Per tutti i palati in cerca di emozioni vere: non perdetevi i fantastici "formaggi immorali" di Antonio Ferrari. Deliziatevi con il caffè Mokarico. Assaporate la pungente freschezza dell'extravergine d'oliva nell'anteprima. Stupitevi davanti alla cucina dei Ragazzi di Sipario. Andate a conoscere dal vivo i blogger e i loro piatti. Fatevi spiegare come si fa un gelato diverso da tutti gli altri, come quello di Carapina. Insomma, basta girare un po' a deGustiBooks per fare incontri sorprendenti.

|| ore 13.00 - Presentazione del libro "Due cuori & un fornello" di Ilaria Mazzarotta, Edizioni Kowalski: a seguire preparazione di due ricette tratte dal libro per assicurare una perfetta convivenza in cucina

|| ore 14.30 - Fabio Picchi presenta il suo ultimo libro "Senza vizi e senza sprechi" (Mondadori). Con Leonardo Romanelli

|| ore 15.30 - Dario Bressanini presenta il suo libro "Pane e bugie" di, Edizioni Chiare Lettere. Con Edoardo Semmola

|| ore 17.00 - La Vernaccia si fa in tre: Base, Selezione e Riserva, una soluzione per qualsiasi abbinamento. Laboratorio a cura del Consorzio della denominazione di San Gimignano

La vera pizza

Stufi della margherita bassa, insapore, anonima? Volete sapere tutti segreti della vera pizza napoletana, dalle mani e dalla voce di un vero maestro? Ecco a voi Giovanni Santarpia, del ristorante Palazzo Pretorio di San Donato a Tavarnelle, autore di una delle migliori pizze di Firenze e dintorni. Farà vedere come impastare e stendere la pasta e svelerà i suoi trucchi. Copiatelo, se vi riesce...



|| ore 18.00 - Food show, cucina dal vivo con Filippo La Mantia

|| ore 19.00 - Food show, cucina dal vivo con Italo Bassi

|| ore 20.00 - Presentazione del libro "Uno sporco reggae" di Andrea Bolla, Edizioni Statale11; a seguire Jamaica a tavola: dal jerk chicken alle patties

|| ore 21.30 - Concerto di El-V Acustico Clan

Sono possibili variazioni nel programma. Alcuni eventi sono su prenotazione, posti limitati. Tutti gli aggiornamenti su www.degustibooks.it

Libri, ingredienti, ricette

Dal miele allo zafferano, senza dimenticare l'ironia, sono tanti gli "ingredienti" protagonisti dei libri che saranno presentati a deGustiBooks. Così come eterogeneo è il gruppo degli stessi autori: abbiamo lo chef e lo scienziato, la giornalista e la docente universitaria. Non mancano le ricette, naturalmente, scritte con ironia e passione insieme: ricette per far bella figura in cucina, ma anche per scegliere una trattoria di quelle di una volta, o per imparare a informarsi sul cibo.



Francia-Italia, piatto al centro

Calcio? No, grazie, la sfida si gioca sul rettangolo apparecchiato

A parte qualche memorabile sfida calcistica, il confronto Italia-Francia si gioca spesso e volentieri sul terreno gastronomico: da tempo i temi della moda o dei grandi film hanno perso terreno sui *media*, mentre la tavola apparecchiata va sempre più di moda. La rivalità è gestita quasi sempre diplomaticamente, e non c'è da meravigliarsi: i due paesi hanno infatti in comune più di quanto appaia. Innanzitutto la cosa fondamentale, vale a dire la passione e l'interesse per il tema. Scontati? Mica tanto: nella maggior parte del mondo **il cibo è considerato spesso una necessità quando non una seccatura quotidiana** – almeno laddove la sua mancanza non costituisce addirittura una tragedia. I pasti di buona qualità vengono relegati a feste e ricorrenze varie. Da “noi” invece si pensa al cibo e se ne parla in continuazione (basta ascoltare al ristorante le conversazioni ai tavoli vicini!). Sia in Francia che in Italia abbondano inoltre i mercati con specialità locali. E le specialità locali, di affascinante varietà, sono il risultato di secoli di tradizione, a sua volta resa possibile da una geografia e da un clima favorevoli. Persino chi ha tentato una sorta di “mappa dei grassi”,

di Sandro Bosticco



Formaggi, un bel pareggio

È impossibile contarli, di qua e di là.

Certamente sono centinaia, e mentre scrivo magari viene lanciata una nuova dop, mentre in qualche villaggio gli esperti sentenziano che il cacio locale è ben diverso dal cacio del paese più a monte – come negarlo? – cosicché andrebbero considerati due formaggi diversi, insomma il totale dovrebbe aumentare di uno. Da una parte possono mancare i “pasta filata”, dall'altra i “crosta lavata”; si tratta di golose diversità che abbisognano solo di approfondite prove pratiche a tavola per essere apprezzate. Diffidate piuttosto di chi raccomanda l'abbinamento di formaggi e vini della stessa regione. Talvolta è un abbinamento gradito solamente da chi c'è abituato da secoli...

segue a pag. 28

Alcol: Francia-Italia 4-1

Quanto all'alcol, si sa che già dai tempi di Asterix i gallici si davano ben da fare, tanto da arrangiarsi per conto proprio anche per evitare di ricorrere al vino degli odiati occupanti romani. E nei venti secoli a seguire hanno dimostrato di voler esplorare tutte le strade pur di inebriarsi. Oltre al vino, la Francia può vantare infatti ottime birre da zone di confine come le Fiandre e l'Alsazia, vicine alla tradizione belga e tedesca. Ma il nord-ovest si distingue anche per il sidro, e nella stessa area i Celti hanno lasciato in eredità persino l'idromele. Si tratta del "vino di miele", diffuso peraltro anche nel corno d'Africa ma chiamato localmente chouchen. Nel campo dei distillati la sconfitta italiana è altrettanto pesante: da una parte solo la grappa (termine peraltro riservato dalla Comunità europea unicamente al prodotto nostrale); dall'altra il marc, che è l'equivalente d'oltralpe; ma pure il cognac e l'armagnac, ricavati astutamente da vini che non varrebbe la pena di vendere come tali. E infine il calvados, straordinario spirito di mele.

segue da pag. 27

individuando zone oleose, zone burrose e zone lardose ha finito col trovare risultati simili in entrambi i paesi. Non mancano, di qua e di là, anche **regioni multi-trigliceridi**, e nicchie gastronomiche dove si usano da sempre il grasso d'oca o l'olio di noci. E che dire dell'aglio, che si porta dietro un'immagine assolutamente mediterranea ma che trionfa anche nella *cuisine*?

Tante sostanziali somiglianze, dunque. Ma, è proprio il caso di dirlo, un po' di pepe sta bene dappertutto, ed eccovi pertanto qualche spunto per Italia vs Francia.

I francesi si prendono troppo sul serio

Vero. Hanno la loro severa Bibbia della ristorazione nella Guida Michelin, contrastata dalla controbibbia della Gault-Milleau. E c'è voluta la smalzata produzione americana del film *Ratatouille* per gettare un po' di ironia sul ruolo dei suoi critici gastronomici. La nazione conta addirittura i suoi martiri, sotto forma di suicidi. Lo chef Vatel si tolse

la vita nel 1671, sconvolto dal mancato arrivo del pesce fresco richiesto per un banchetto di Luigi XIV. Alain Zick nel 1966 e Bernard Loiseau nel 2003 l'hanno imitato proprio per la perdita di una stella Michelin nei loro prestigiosi ristoranti.



La cucina francese è ricca, in tutti i sensi

Falso, non vanno mica tutti i giorni alla Tour d'argent! Anzi, **anche loro hanno un sacco di "piatti poveri"** basati su ingredienti semplici. Pensate alle *galettes* di grano saraceno o alla trippa di Caen in Normandia, alla lampreda del bordolese o al glorioso *cassoulet* della Linguadoca. E che dire dell'*andouillette*, popolarissima salsiccia di trippa? Quanto alle *frites* sono molto modeste quanto apprezzate, tanto che in inglese vengono chiamate proprio *french fries*. E a noi le ostriche possono sembrare cibo di lusso, ma ad Arcachon **ne hanno talmente tante che ne riciclano le conchiglie tritandole**, pressandole e facendo tegole per i tetti!

I vini francesi sono più prestigiosi

Vero; resta da vedere se sono più buoni! Abili nel mettere in vista i loro prodotti migliori, fanno credere al mondo che dietro un Pétrus o un Lafite ci siano milioni di



ettolitri di Bordeaux di qualità appena inferiore. O che tutti i Bourgogne possano in qualche modo ricordare un Romanée-Conti. Laddove i produttori italiani vantano continui cambiamenti di enologi, uvaggi e tipi di botti, **i francesi zitti zitti fanno lo stesso senza sbandierarlo**. Parlano continuamente di terroir mentre vendono ormai un sacco di vini sotto il nome del vitigno. Ma alla fine come si fa a confrontare due paesi che, messi insieme, fanno il 40% della produzione mondiale? Bisognerebbe impegnarsi di brutto...

Caterina de' Medici diede un impulso decisivo alla grande cucina francese andando sposa a Enrico di Valois nel 1533

Forse. Certo è che si portò dietro, appena quattordicenne, uno stuolo di cuochi, trincianti e bottiglieri. E questi trasportarono il bagaglio culturale (e materiale...) della già grande tradizione gastronomica del Rinascimento italiano. Ma da qui a sostenere che questo determinò poi lo sviluppo e il prestigio successivi della gastronomie française il passo è lungo. Non lasciatevi convincere dai tifosi italiani (e toscani in particolare) di Caterina.



Il primo best seller di cucina dato alla stampe, una gloria italiana

Nel 1475 esce il primo trattato stampato, ad opera di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, titolato **De honesta voluptate**, dal successo enorme tanto che ne furono ristampate decine di edizioni per più di un secolo, e fu tradotto dal latino in volgare, poi anche in francese. Era un compendio comprensivo di igiene e dietetica, per quanto riguarda le ricette dichiaratamente basato sul precedente manoscritto di Maestro Martino da Como. Seguirono nel 1548 **Banchetti** di Cristoforo da Messisbugo, e una ventina d'anni dopo l'**Opera** di Bartolomeo Scappi. Non possiamo propriamente dire che costoro fossero italiani, visto che l'Italia non esisteva. Certo espressero alla grande i fasti gastronomici dell'italico Rinascimento.

Cavolo Nero Ristorante



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

Come mi piacerebbe. Come mi piacerebbe una mattina entrare in classe e, per una volta, buttarla tutta sul mangiare e sul bere. Per una volta (via i banchi!) imbandire una tavolata di cibi immaginari, stappare botti di vino profumato e far sedere i miei studenti a questo simposio mentale, in mezzo ai **grandi della letteratura**. Ché quelli, i poeti dico, non crederete mica che campassero solo di endecasillabi e terzine. Quelli (fatta eccezione per alcuni casi rari e isolati) **sgranavano e trincavano di brutto**. E frequentavano osterie. E s'ingaglioffavano spudoratamente. Certo, non si può mica andare a dirlo a giro. Figuriamoci poi a scuola! A scuola, i poeti li devi presentare come mostri sacri, aurei, intoccabili, irraggiungibili. Praticamente disumani. Invece quelli (per fortuna) umani lo erano fino in fondo. Fino alle viscere.

In principio fu uno magro

Se dovessi pianificare una lezione diversa e nuova di letteratura, dovrei comunque partire da quello che – pur senza saperlo – l'ha iniziata. Perché non si può far sparire il latino e accogliere il volgare senza dire che fu lui il primo a usarlo in un testo scritto. Parlo del **poverello d'Assisi**, di quello che ragionava con gli uccelli e con il lupo di Gubbio, di quello che s'ignudò di tutti i suoi averi e dei vestiti stessi (in piazza, davanti al vescovo), di quello che scrisse la più bella lode a una divinità. Francesco. Certo, l'argomento cibo con lui mi prenderebbe veramente poco tempo: quello campava d'elemosina, rodeva pane secco ed era secco allampanato. **Prima di convertirsi, però, le sue belle bettole le aveva frequentate** anche lui e le sue randellate alcoliche non se le sarà fatte di certo mancare, in compagnia di quegli stessi amici, tutti ricchi come lui, che come lui di lì a poco sarebbero partiti per la guerra tra Assisi e Perugia. Solo che loro dalla guerra tornarono decorati. Lui invece tornò grullo, agli occhi del mondo. Santo, agli occhi della Chiesa. Poeta, agli occhi dei letterati.



Il banchetto dei poeti

Come una “profe” vorrebbe immaginare di mangiare con i grandi della letteratura in compagnia dei suoi i ragazzi

di Antonella Landi



Stupor mundi

Volendo parlare di goduria dei palati rimanendo intorno al Dugento, bisogna in tutti i modi scendere a sud, attraversare lo Stretto di Messina e approdare in Sicilia. Lì, **un imperatore esotico e originale**, frutto dell'incrocio tra popoli diversi, aveva fatto costruire una magnifica reggia. Si chiamava **Federico II**, era figlio di uno svevo e di una normanna,



avrebbe dovuto governare dalle terre fredde del Nord, eppure disse: «Stateci voi a quest'addiaccio: io vo a vivere a Palermo!». Alla corte siciliana radunò i più grandi cervelli del tempo, li assunse al proprio servizio come avvocati, notai e poeti, in cambio gli dette alloggio e vitto. Parecchio vitto. Si vociferava che in quella nobile magione succedesse di tutto: **banchetti strepitosi all'insegna dei cibi più pruriginosi e al cospetto delle più belle danzatrici del ventre d'Oriente**. Diventò così famoso per tutto ciò che combinava che cominciarono a chiamarlo "stupor mundi". Hai capito, l'imperatore.

Altro che musone

Ma in Toscana? No, dico: se in Umbria le enoteche andavano per la maggiore e se in Sicilia c'era tutta questa rumba, cosa poteva accadere in una regione che in fatto di godimenti enogastronomici ha sempre avuto da insegnare a tutto il mondo? Beh, in Toscana... c'era Dante. E uno pensa: per carità, quel musone. Perché l'Alighieri se lo immaginano tutti così: muso a tinca, giramento di scatole fisso e avemmarie a tutta randa. Pochi sanno che invece **a Dante piaceva un monte battere le vinerie della città**, ritrovarsi lì coi suoi amici stilnovisti a ragionare d'amore, a **stilare classifiche delle figliole più bellocce di Firenze**, a leticare con quei puzzolenti della scuola comico-realistica come Cecco Angiolieri e Rustico di Filippo. A ridere con loro. Sì, Dante rideva. E per ridere a quei tempi, con i guelfi bianchi e i guelfi neri che si

facevano la guerra, col pericolo di finire esiliati sempre in agguato e con le ragazze che non concedevano nemmeno un saluto per la strada, bisognava bere per forza. Dante infatti beveva. Facciamocene una ragione e, anzi, amiamolo anche di più proprio per questo.

Buongustaio per antonomasia

Certo però, il toscano più godereccio di tutti resta sempre quello che nacque in punta al cocuzzolo di Certaldo. Nella misura in cui amava la ciccia delle donne, **Giovanni Boccaccio cedeva alle tentazioni della tavola**. Molte delle cento novelle che formano il Decamerone sono lì a testimoniarlo. Uno che si abbandona alle gioie del sesso con quell'enfasi, non può che essere un buongustaio. **Boccaccio amava senza riserve, senza misura, senza controllo**, senza ritegno. Di pancia. Di brutto. Gli piaceva affondare le mani. Seni, fianchi, natiche, cosce: gli andava bene tutto, bastava trovarci roba. Uno così, vederlo a tavola, dev'essere stato uno spettacolo.

Il magnifico periodo

Fu però quando la storia si lasciò alle spalle il Medioevo religioso e bacchettone per inaugurare l'epoca moderna delle scoperte geografiche, dello studio dell'humanitas e della

segue a pag. 32



segue da pag. 31

vita nelle corti signorili che il gusto di mangiare e bere trovò un vero appagamento. Fuori dall'autunno medievale, dove (si diceva) c'era stato un buio da paura, c'era un'infinita primavera, e sole, e fiori. Gigli, soprattutto. Perché è inutile negare: parlare di Quattro e Cinquecento significa parlare di Firenze. E se si parla della Firenze rinascimentale, uno solo è il nome che ci sale alla bocca. È un nome magnifico. **Lorenzo de' Medici imbastiva certe cene, allestiva certe feste**, metteva insieme certi eventi che oggi a Firenze non s'immaginano nemmeno nei giorni di Pitti Uomo. Nonostante fosse geneticamente privo del senso dell'olfatto, per questa roba qua (va detto) aveva naso. Egli contribuì a diffondere la moda di riservare attenzione all'apparecchiatura delle tavole: vasi, piatti, boccali, bacinelle, brocche, anfore, maioliche, tazze, mesciacqua: tutto si faceva produrre perché di tutto si riconosceva l'importanza per un'elevata qualità della vita. Per il **banchetto delle sue nozze con Clarice Orsini** arrivarono al Palazzo di Via Larga centocinquanta vitelle, quattromila fra galline e papere, pesci, cacciagione. Tra i primi piatti e i secondi si fece servire un sorbetto artigianale (invenzione fiorentina) estratto dalla famosa limonaia di Borgo Pinti, che all'epoca si dice



contasse 3488 piante. Circolarono moltissime botti di vini nostrali e forestieri che Lorenzo generosamente distribuì al popolo anche prima di imbandire i veri e propri banchetti che **si svolsero dalla domenica al martedì**. Furono consumati 17 quintali tra dolci e confetti. E per finire i cenci (detti anche chiacchere, frappe o pampuglie) accompagnate al vin santo, anch'esso invenzione di queste parti. Lorenzo era magnifico per davvero: quando gli avanzava un po' di tempo libero tra beghe politiche e impegni civili, scriveva. Tutti conoscono il suo "quant'è bella giovinezza, che si fugge tuttavia"; pochi sanno che ne "I beoni" stilò la classifica dei più celebri briaconi di Firenze a lui contemporanei. O perché non mi chiamo Clarice Orsini e non sono nata nel Quattrocento?

E non finisce qui

Un articolo solo, per raccontare come e cosa mangiavano i grandi della nostra letteratura, non basta di certo. Antonella Landi, docente di Lettere alle scuole superiori di Firenze e autrice del compendio *Storia (parecchio alternativa) della Letteratura italiana* (Mondadori) ci racconterà il resto (da Ludovico Ariosto a Niccolò Machiavelli, da Gabriele D'Annunzio ai Futuristi) nel prossimo numero di Gola. Nel frattempo, gustatevi gli altri suoi libri: *La Profe - Diario di un'insegnante con gli anfibii*, e l'ultimo uscito, *Tutta colpa dei genitori*.



L'AperitiVINO

**Ovvero: nuovi modi
per proporre la più
antica bevanda
del mondo e uscire
dalla crisi**

di Cristiano Maestrini

speciale



A questo punto già don Chisciotte s'era messo in ginocchio accanto a Sancio e guardava con gli occhi di fuori e lo sguardo annesso a colei che Sancio chiamava regina e signora; e poiché non riusciva a vedere in lei se non una ragazza di paese, e neanche bella di viso, perché era facciconda e col naso schiacciato, stava sospeso e attonito, senza osare aprire bocca. [...]

O principessa e signora universale del Toboso! Come può il vostro magnanimo cuore non intenerirsi, vedendo in ginocchio davanti alla vostra sublimata presenza la colonna e il pilastro dell'errante cavalleria? [...]

Mo', mo' ti striglio, ciuccia di mio suocero! Guardateli un po', 'sti signorini, come si credono di prendere per il bavero le paesane, come se qui non sapessimo pure noi prendere per minchiona la gente! Se ne vadino per la strada loro, e ci lascino fare la nostra, che è meglio per loro.



Beh, visto che siamo in tempo di deGustiBooks IV una citazione più o meno aulica ci voleva. E visto che di vino parliamo, la domanda che ci facciamo – dati i tempi – è la seguente: ma come abbiamo visto questo mondo negli ultimi vent'anni? Era veramente il vino una Dulcinea del Toboso o era solo una contadinella bruttoccia che noi abbiamo creduto essere principessa? Ci siamo tutti un po' sbronzati – intendendo per tutti giornalisti, produttori, operatori del settore – e abbiamo fatto di una paesana una signora dell'alta aristocrazia? Forse. Ma del resto: scrivendo di un soggetto che da semplice bevanda diventava, vendemmia dopo vendemmia, cultura, arte, moda non era

giocoforza logico usare un linguaggio diverso da quello "tresconiano" del buon vin che viene dalla campagna? E adesso che la crisi ci ha cambiati lasciando segni indelebili, come dobbiamo riconsiderare l'universo vino? Se avessimo una risposta la venderemmo a caro prezzo. Ma qui risposte convincenti pare non ce le abbia nessuno. Forse è già tanto porre domande che abbiano un minimo di senso.

Intanto vendemmia dopo vendemmia siamo arrivati a questa vendemmia. I titoli che leggiamo a giro sono di questo tenore: "Inaugurata la vendemmia 2010. Previsioni ottime sulla qualità" oppure "Vendemmia 2010: sarà una buona annata. Ottima in Piemonte, Trentino, Emilia Romagna, Umbria". Niente di nuovo sotto il sole. Ogni anno la vendemmia è buona, ottima, straordinaria. Si scrissero le stesse cose persino nel 2002 (l'anno delle grandi piogge) e nel 2003 (l'anno della grande siccità). Sappiamo bene che finché l'uva non è in cantina non è possibile fare commenti. Anzi dovremmo aspettare che il vino si affini in bottiglia per dire che tipo di annata è stata. E invece continuiamo a vaticinare pessimi oroscopi enologici.

Altri titoli, in questo periodo, pongono l'accento sui numeri. Ed ecco titoli del tipo "L'Italia sorpasserà la Francia nella vendemmia 2010. La produzione potrebbe segnare un aumento del 5% rispetto allo scorso anno". E ancora "Stabile vendemmia 2010, ma giù consumo, vola export". Infine "Vendemmia 2010, i produttori sul piede di guerra, alcuni sindaci lanciano un appello per un tavolo istituzionale".

Sai contenti i produttori, specie quelli medio-piccoli! In tempi in cui le cantine sono piene di vino, dove metteranno il 5% in più che si produrrà quest'anno? Vincere sui cugini francesi per una volta non ci dà alcuna soddisfazione. E che dire poi dei consumi? Sono diminuiti e soprattutto sono cambiati. Si beve meno e si beve, generalmente, un po' meglio. Tanto che a prezzi ragionevoli è possibile acquistare buone etichette.

Tuttavia se cambiamo il contesto si continua a bere, eccome! Avete presente il fenomeno Prosecco? Meriterebbe uno studio sociologico attento a nostro avviso. In periodi in cui prevalgono i segni negativi, il Prosecco segna aumenti a doppia cifra. E





trascina tutto il comparto bollicine. Fate poi attenzione al fatto che si tratta di un fenomeno tutto italiano (o quasi) perché l'export del Prosecco non è poi così forte.

Dove si consuma il calice di spumante? Nel contesto aperitivo o (perdonateci il termine: il più brutto mai coniato in enogastronomia) apericena. Cioè in una fascia temporalmente limitata – diciamo 18-20 – in un ambito preciso (bar o wine bar), in una fase di convivialità post-lavoro. Per molti poi crostini, pasta e riso, focaccine, pizzette, patate fritte, salumi a dadini finiscono per essere un pasto serale accompagnato da calice a una cifra che varia da 5 a 7 euro.

Non sapremmo dire come si è creato e quanto durerà il fenomeno Prosecco. Possiamo dire che ora come ora va alla grande e probabilmente potrebbe far venire qualche idea anche per il vino "fermo". Il mondo cambia alla velocità di un bit, forse occorre trovare nuovi modi di proporre vino, in nuovi contesti. Il lancio di un format quale l'aperitiVINO? Le stesse fattorie come nuovi-antichi luoghi di consumo? Un nuovo sodalizio produttori-ristoratori? Perché no? Tutto può essere utile.

Del resto vino – vintage e attuale – ne abbiamo in abbondanza. L'ultimo titolo che citiamo è "Via alla vendemmia: tra i filari l'incubo della crisi del vino. Troppe bottiglie invendute, crolla il prezzo delle uve". Il rischio, anzi in certi casi la certezza, è che il produttore sia costretto a svendere il vino, rimettendoci. Ci sono generazioni di vignaioli che fanno questo mestiere con una passione che molti neanche immaginano. Ma se continua così saranno costretti a ridimensionarsi o addirittura a smettere. In un recente articolo su Repubblica Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, denunciava con forza il problema, sottolineando come le quotazioni

sfuse di Barolo siano approssimate ai 2,50 euro al litro. Metteteci sopra a esagerare altri due euro e mezzo di bottiglia, etichetta e tappo. In soldoni significa che un Barolo, se siete bravi a contrattare, ve lo portate a casa a 5 euro. Leggetevi poi le quotazioni qui in Toscana: i 2,50 euro al litro è roba da signori.

E allora proviamo a rilanciare un'idea che dovrebbe essere normale, ma che normale non è più. Il valore di una cosa. Il valore del vino, nel nostro caso. Se non riconosciamo un valore al vino e a tutto il lavoro che ci sta dietro, il mondo dei produttori è destinato a implodere. Sono i consumatori con le loro scelte a decidere, anche (e soprattutto) in tempi di crisi. Il cellulare che abbiamo in tasca non ha più di 20-30 euro di tecnologia e malgrado tutto il consumatore, anche in tempi di crisi, trova il modo di sborsare qualche centinaio di euro a intervalli regolari per regalarsi l'ultimo modello esclusivo. E quindi alla fine abbiamo consumatori che con il cellulare da trecento euro vanno al ristorante e si scandalizzano del prezzo di una bottiglia di buon rosso a 25 euro perché, dicono, costa troppo. Idiosincrasie della nostra epoca a cui è doveroso tentare di porre rimedio.

Anche un libro (Cervantes?) e un calice (toscano o comunque italiano) possono servire. Del resto si vive una volta sola ed è preferibile farlo bene. Di fronte alla crisi e a certi impedimenti dal vago sapore proibizionistico la cultura popolare sta prendendo le sue contromisure. Tanto che in qualche locale della dissacrante Firenze sono già comparsi cartelli che inneggiano "guida poco, devi bere!".

Buon deGustiBooks a tutti!



Vini e libri. Le degustazioni di Gola gioconda, gli abbinamenti letterari secondo deGustiBooks



Agricoltori del Chianti Geografico Montegiachi Chianti Classico Riserva docg 2007 Torri Chianti Colli Senesi docg 2007

www.chiantigeografico.it
info@chiantigeografico.it

Personalità e bevibilità. Lo stile degli Agricoltori del Chianti Geografico trova degna rappresentanza nel Montegiachi e nel Torri. Il Montegiachi, sangiovese a cui si aggiunge il colorino, è un Classico suadente, di veste perfettamente rubina, con sensazioni olfattive di frutta matura, spezie, floreale di mammola. Pieno al gusto ed equilibrato nelle componenti. Vivo il finale con prolungata scia fruttata. Provatelo con *Lezioni americane* di Italo Calvino. Torri è un Colli Senesi che fa emergere il terroir con moderna eleganza. Ottenuto da sangiovese e canaiolo ha calice rubino abbastanza profondo e archetti regolari. Fruttato al naso con contrappunti di pepe. Convincente al gusto, con tannini calibrati e buona tensione alcol-acidità. Finale con ritorno di ciliegia. Suggestivi di degustazione: *Ballate non pagate* di Alda Merini.



Cappella Sant'Andrea Donna Flavia Cilieggiolo di Toscana igt 2008

www.cappellasantandrea.it
info@cappellasantandrea.it

Elegante e signorile il Donna Flavia, ottenuto da cilieggiolo, antico autoctono toscano. Poche bottiglie per veri intenditori, nate nella generosa terra di San Gimignano. Il calice è rubino cupo con archetti fitti. Mora e ciliegia nera al naso, con sentori floreali, note speziate, rimandi a sentori quali cioccolato e liquirizia. In bocca ha un percorso ampio e lineare, ben equilibrato nelle componenti fino al finale in cui ritorna una lunga nota di ciliegia nera matura. Il nostro consiglio di abbinamento? *Oceano Mare* di Alessandro Baricco.



Carpineto Dogajolo Rosso Toscano igt 2009

www.carpineto.com - info@carpineto.com

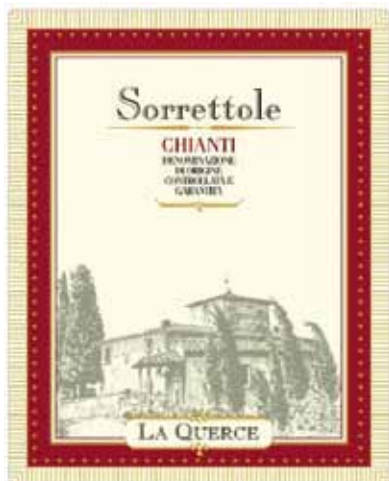
Il Dogajolo esprime le sue innate doti di qualità quotidiana. A calice segue calice, grazie al suo carattere di toscana bevibilità. Il colore è di un rubino vivo e limpido. Gradevoli i sentori di frutta fresca, che spaziano da ciliegia a ribes rosso, completati da elementi floreali di viola ed elementi speziati. Il percorso gustativo fa emergere una buona dinamica alcol-acidità con tannini registrati e volume d'insieme. Il finale, discretamente prolungato, rimanda a ciliegia rossa. Il nostro abbinamento letterario? *Il gioco delle perle di vetro* Hermann Hesse.



Cesani
Luenzo Rosso
Toscano igt
2007

www.agriturismo-cesani.com
info@agriturismo-cesani.com

Cesani conferma la sua capacità produttiva anno dopo anno. Il Luenzo ne è una delle espressioni migliori. Un rosso di grandissima personalità, organoletticamente completo. Il colore è rubino-granato con archetti fitti e regolari alle pareti del calice. Complesso al naso con rimandi di frutta matura, confettura, spezie, sentori di foglia di tabacco, cuoio, cioccolato. Al gusto conferma le sue doti con armonia d'insieme ed eccellente finale che rimanda a frutta matura. Meditateci sopra in compagnia delle pagine de *Il seme sotto la neve* di Ignazio Silone.



La Querce
Sorrettole
Chianti
docg 2009

www.laquerce.com - info@laquerce.com

Compagno ideale del convivio quotidiano, il Sorrettole è un Chianti accattivante dal colore rubino vivo. Al naso evidenzia sentori floreali di rosa e viola, quindi frutta fresca a bacca rossa e note speziate. A livello gustativo evidenzia tutta la sua personalità con un ingresso di buon impatto e un finale in crescendo che sottolinea volume d'insieme, dinamica tensione fra alcol e acidità, tannini presenti e tuttavia non aggressivi. Il finale ricorda gli elementi floreali e una bella note di frutta estiva. Con cosa provarlo? Consigliamo *La linea d'ombra* di Joseph Conrad.



Le Torri
Prop. Campiglioni SpA
Villa San Lorenzo
Toscana igt 2006

www.letorri.net - info@letorri.net

Sangiovese in purezza dalle caratteristiche molto interessanti. Colore rubino profondo con archetti regolari e fitti alle pareti del calice. Intrigante il bagaglio olfattivo che rimanda a note di marasca, frutti di bosco a bacca nera, note floreali, contrappunti speziati di pepe bianco. A livello gustativo conferma volume e bilanciamento fra la parte alcolica e la freschezza data dall'acidità. I tannini, presenti, sostengono bene la struttura senza eccessive ruvidezze. Il finale rimanda a note di ciliegia e mora. Da abbinare letterariamente con *Il manoscritto di Brodie* di Jorge Luis Borges.

Le ricette sono tratte da Vini da mangiare di Paolo Saturnini, edizioni Aida.

Vin brulé

Ingredienti: vino rosso, un pezzo di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, scorza di limone, zucchero.

Fate bollire il vino con la cannella, poi aggiungete il resto degli ingredienti e fate macerare il composto. Alla fine filtrate e servite caldo.



Querceto di Castellina L'Aura Chianti Classico docg 2008

www.querceto.com - info@querceto.com

Chianti Classico di grande stoffa, L'aura presenta indubitabili doti di eleganza. Moderno al gusto senza dimenticare il terroir. La veste è profondamente rubina con ottima consistenza rilevata da archetti fitti e regolari alle pareti del calice. Ottime le doti olfattive con nette sensazioni di frutta di bosco, amarena, susina nera, note di mammola, elementi di vaniglia e pepe nero. Lineare al gusto, armonico, di grande volume, con tannini setosi e finale decisamente lungo che rimanda a sentori di mora. Da degustare in compagnia di *Domani nella battaglia pensa a me* di Javier Marias.



Tenuta Le Calcinaie Chianti Colli Senesi docg 2009

info@tenutalecalcinaie.com
www.tenutalecalcinaie.com

Un Chianti Colli senesi organoletticamente ricco, ottenuto da uva sangiovese biologica. L'analisi evidenzia un calice rubino vivo con fitta presenza di archetti. Al naso esprime intensi sentori di ciliegia e ribes, note floreali e speziate. L'attacco gustativo è impattante con bella dinamica fra alcool e freschezza. I tannini, presenti ma non rugosi, sostengono la struttura d'insieme. La scia finale, discretamente lunga, ricorda la ciliegia. Un bell'esempio di sangiovese in purezza in terra sangimignanese! Provatelo sfogliando *Icaro involato* di Raymond Queneau.



Triacca La Madonnina Chianti Classico Riserva docg 2007

www.triacca.com - lamadonnina@triacca.com

Nel panorama delle aziende del Chianti Classico trova un posto di prim'ordine Triacca – La Madonnina. Di un bel rosso rubino è la riserva 2007, con piccoli bagliori granata. Al naso evidenzia note di amarena, frutta di bosco, cenni di confettura, elementi speziati di vaniglia e pepe, tabacco e liquorizia. Dinamico al gusto con ingresso deciso e un percorso che mette in evidenza equilibrio fra le parti, tannini calibrati, volume d'insieme. Tornano note di frutti di bosco e ciliegia nel finale. Provatelo con *Appuntamento a Samarra* di John O' Hara.

Le ricette sono tratte da Vini da mangiare di Paolo Saturnini, edizioni Aida.

Trofie con straccetti di chianina al Chianti Classico

Ingredienti: 300 gr di fettine di chianina (scannello), 1 cipolla, 1 costola di sedano, 1 bicchiere di vino, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero, pepe rosa in grani.

Fate un trito piuttosto fine con la cipolla e la costola di sedano. Fate rosolare il soffritto in olio extravergine d'oliva. Con il coltello tagliate a strisce sottili le fettine di chianina e aggiungetele al soffritto. Salate e pepate e fate rosolare la carne; quindi aggiungete un bicchiere di vino Chianti Classico e fatelo sfumare. Aggiungete il pepe rosa in grani e portate a cottura il sugo. A parte cuocete le trofie (o i garganelli) all'uovo, scolatele al dente e fatele saltare in padella con il sugo. Spolverate con il parmigiano grattugiato e servite.

Vini in verticale

Villa Cerna Chianti Classico Riserva docg

Gola gioconda ha degustato per i suoi lettori cinque splendide annate della Riserva Chianti Classico Villa Cerna, di proprietà della Famiglia Cecchi, storica esponente della tradizione vinicola toscana. Ecco le nostre note di degustazione.



Riserva 2007

Rubino il calice, con striature granata. Archetti presenti a dimostrazione della buona consistenza. Il naso evidenzia fini sentori di frutta matura, cenni tostati, spezie quali pepe, scorza d'agrume, note di rosa rossa. L'attacco gustativo è lineare, mediamente ampio, con ottimo equilibrio fra le componenti e tannini levigati. Chiude in maniera discretamente prolungata con un bel ritorno di frutta matura e pepe nero.

Riserva 2005

Cromaticamente cangiante fra il rubino e il granata, con buona concentrazione di massa colorante. I profumi, intensi e di notevole qualità, rimandano a mora, confettura di prugna, pepe. E ancora anice, liquirizia, cenni di tostatura. Voluminoso e rotondo al gusto, setoso nei tannini, esprime armonia complessiva e una lunga scia finale con note di frutta matura e liquirizia. Ottima la personalità complessiva del calice.

Riserva 2001

L'analisi organolettica evidenzia un colore profondamente amaranto, con archetti fitti e regolari alle pareti del bicchiere. L'impatto olfattivo è intenso e i profumi si aprono progressivamente a note floreali di viola e rosa. Quindi confettura di prugna, pepe, ma anche liquirizia, cannella, buccia di fico nero, cenni di selvaggina. Vivo al gusto con una freschezza ancora in evidenza, ben bilanciata da calore alcolico e tannini calibrati. La scia finale, discretamente prolungata, rimanda a note di frutta in confettura.

Riserva 1996

Consentiteci un paragone calcistico. La Riserva '96 assomiglia a quei centromediani metodisti che puntano più sull'intelligenza che sul piano fisico. È infatti un vino meno grintoso delle altre annate, ma è forse il più ragionato. Si presenta con veste granata e contrappunti rubino cupo. L'impatto olfattivo è molto interessante con immediati

rimandi a sentori evoluti quali tabacco, cuoio e cacao. Emergono progressivamente note di confettura, liquirizia e cannella. Lineare il percorso gustativo con calore, buona acidità, tannini levigati, armonia complessiva. Il finale rimanda a note di ciliegia sotto spirito.

Riserva 1995

Straordinario! Non ci sono altre definizioni per il migliore della batteria degustata. Esprime fin da subito doti di eccellente armonia. La tonalità è di un granato-aranciato abbastanza profondo. Intenso al naso e molto variegato il bagaglio olfattivo: confettura di prugna, frutta sotto spirito, note floreali, cenni di mosto, liquirizia, dattero, buccia d'arancia, mallo di noce, pepe nero. Ogni roteazione di calice ci dice qualcosa di più e di diverso. Superlativo al gusto: sorprende per personalità, ampiezza, eleganza, freschezza. La scia finale risulta essere molto prolungata con note di confetture e spezie.



Una terra sospesa



**In Lunigiana
si incontrano
e si fondono i monti,
i dialetti e le tradizioni**

di Serge Cavalieri



All'estremità nord occidentale della Toscana c'è una terra sospesa fra i monti e il mare, dal fascino antico e dalla storia tormentata: la Lunigiana, che prende il nome dalla colonia romana di Luni, fondata nel 177 a.C. alla foce del fiume Magra: una terra di passaggio, un territorio montuoso e collinare in cui appennino tosco-emiliano, Alpi Apuane e Monti Liguri si incontrano e a volte si fondono, come per secoli hanno fatto le popolazioni che in questa zona vivevano e transitavano: i Liguri e gli Apuani, i Romani e i Celti, i pellegrini medievali diretti a Roma da tutta Europa, e in seguito chiunque volesse raggiungere da nord la costa toscana o ligure. Terra di passaggio, ma anche di tradizioni radicate e forti, che ancora oggi contribuiscono ad arricchire l'esperienza del viaggiatore. Terra di confine, dove si parlano dialetti fluidi, a metà tra Emilia, Liguria e Toscana, e si cucinano piatti ugualmente a cavallo tra le tradizioni gastronomiche di queste zone.



La cucina

La Lunigiana ha una tradizione gastronomica molto particolare e di grande ricchezza, caratterizzata dai prodotti tipici di qualità dell'agricoltura e dell'allevamento. Meritano di essere citate per prime le produzioni a base di farina come pani, focacce e torte salate, realizzate spesso con tecniche di cottura arcaiche quali l'uso dei testi di terracotta per i testaroli (da mangiare dopo averli scottati in acqua bollente salata e conditi con pesto o con un sugo di funghi) e i panigacci (che, solo cotti sul testo, si mangiano in accompagnamento a salumi o formaggi), oppure con impasti di sapore antico dove oltre alla farina, di grano o di farro, entrano anche le patate, la crusca oppure la farina di castagne, come nel pane di Regnano, in quello di Vinca e nella marocca di Casola, o ancora con ripieni di erbe spontanee locali, dette "erbi", come la torta d'erbi appunto e la scarpazza di Sarzana. Per la farina di castagne della Lunigiana è in corso di riconoscimento la Dop (denominazione d'origine protetta).

Ottimi i salumi, tra cui il biroldo delle Apuane, ottenuto dalla lavorazione e dalla cottura delle carni avanzate dalla lavorazione delle parti più nobili del maiale, con aggiunta di sangue di maiale; la fasciata, una pancetta arrotolata dalla consistenza morbida e dal forte profumo di spezie; il lardo profumato di Castelnuovo Magra e, naturalmente, quello celeberrimo di Colonnata, che si fregia del riconoscimento Igp. E poi i formaggi: i pecorini delle Apuane, le ricotte di latte di pecora massese. E non dimentichiamo l'agnello di Zeri, una razza autoctona della Lunigiana allevata in stato

semibrado, dal gusto intenso e dalla carne tenera e consistente: già presidio Slow Food, è in attesa di ottenere il riconoscimento IGP insieme ad altre varietà di agnello del centro Italia.

Numerosi anche i prodotti dell'orto: le cipolle, coltivate in almeno quattro varietà locali, i fagioli di Zeri, quelli di Bigliolo e quelli massesi, le patate di Zeri e di Regnano, i funghi di Borgotaro Igp raccolti nei dintorni di Pontremoli, e poi i prodotti veramente rari come i "rapini" di Bergiola Foscarino.

Anche i dolci della Lunigiana sono interessanti: quelli di antico retaggio quali la spongata, la carscenta, il buccellato, che già nel nome evocano tempi remoti e gusti speziati e inconsueti, accanto alle ricette più recenti, come gli squisiti "amor" pontremolesi, cialde fragranti farcite di crema d'uovo, ricetta segreta di una famiglia di pasticceri, o le torte di riso lunigianesi.

Il vino

Il vino più giovane della Lunigiana è il Val di Magra che ha ottenuto il riconoscimento dell'Igt (indicazione geografica protetta) nel 1995. Cinque anni prima al Colli di Luni era stata concessa la doc. Nella zona di Luni furono gli Etruschi a coltivare i vigneti per primi, poi lasciati alle cure dei Romani che nei pressi dei loro celebri insediamenti producevano il Lunense. La produzione del Colli di Luni è a cavallo fra Liguria e Toscana; comprende i tre comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana nella provincia di Massa-Carrara, e ben quattordici comuni nella provincia di La Spezia. Il Colli di Luni Vermentino, per il 90% a base



di vermentino, è particolarmente indicato per i crostacei, minestre, antipasti di pesce, primi piatti a base di pesce e fritto misto di mare. Il Bianco, che oltre che con uve di vermentino è realizzato con trebbiano e altri vitigni a bacca bianca, è indicato per tutti i piatti della cucina ligure, antipasti leggeri, minestre e paste al pesto, la mesciuua, il baccalà alla vicentina. Il Rosso, con uve di sangiovese, canaiolo, pollera nero, ciliegio, cabernet, è più indicato per una cucina toscana, in particolare minestrone, carni bianche e rosse, grigliate, formaggi semiduri e stagionati. Il Val di Magra Bianco, con uve di durella, albarola, trebbiano e vermentino, va bene con antipasti freddi, minestre di verdure, gnocchi di patate, testaroli al pesto, torte d'erbette e zuppe di pesce. Il Rosso, a base di Pollera, Ciliegio, Gropello e Merlot, si abbina bene con antipasti di terra, salumi, testaroli al ragù, spiedini di agnello e pollo arrosto. Il Rosato, con Pollera, Ciliegio e Merlot, va bene con melanzane alla parmigiana, pasta ripiena, formaggi semiduri. I Vini dei Colli di Candia La coltivazione della vite sulle Colline di Candia risale ad epoche remote. Lo testimoniano le antiche terrazze e documenti che ci riportano a scambi commerciali di vino avvenuti nel 200 a.c. Le colline Apuane sono situate tra le alte e aspre Alpi Apua-

ne, il cui grigio contrasta con il verde lussureggiante delle piane coltivate a vite. Il riconoscimento della doc risale al 1981. La zona di produzione comprende i Comuni di Carrara, Massa e Montignoso. Tra i vitigni il più presente è certamente il Vermentino bianco. Altri vitigni autoctoni utilizzati nella produzione di vino bianco sono Albarola, Trebbiano toscano e Malvasia. Per la produzione del vino rosso o del vino nero vengono utilizzati il vitigno Vermentino nero, vitigno di esclusiva coltivazione nell'areale, oltre al Ciliegio, Massaretta, Buonamico, Barsaglia e Sangiovese.

Il suggerimento

Partiamo da Pontremoli, città ricca di arte e storia dal cuore medievale, dove è necessaria una visita al Castello del Piagnaro con il Museo delle Statue Stele e delle Chiese di Nostra Donna e di San Francesco, con il complesso della Santissima Annunziata. Nei suoi dintorni, la natura e i piccoli borghi arroccati la fanno da padrone. La valle del Verde, del Gordana e del Giaredo, e i paesini di Vignola, Guinadi, Bratto, Braia e il borgo di Zeri, famoso per i suoi campi e la qualità dell'agnello e dei funghi porcini. Al confine con Pontremoli, sulla parte destra della Magra, Mulazzo, sede del Bancarelvino e del Centro Studi Malaspiniani. Nelle vicinanze, Montereccio, paese dei librai, il Castello di Lusuolo, i borghi di Gropoli e di Castevoli. Continuando la gita lungo la Statale della Cisa, arriviamo a Filattiera, dove ai piedi del borgo antico

Abbiamo assaggiato il vino di...

▼ Azienda Agricola Il Bardellino

Il Bardellino si trova al centro di un antico podere, a 200 metri di altitudine, immerso nel verde della Lunigiana, tra il mare e le Alpi Apuane; chi è ospite dell'agriturismo gode del suggestivo panorama della parete nord e quindi delle cime più belle: il Pizzo d'Uccello, il Pisanino ed il Monte Sagro. L'extravergine prodotto proviene dalle varietà frantoio, leccino e moraiolo; la grappa è distillata dalle vinacce fermentate dai vini dell'azienda, che sono un Igt Val di Magra bianco, il Coriolano (Igt Val di Magra rosso) e un Igt Val di Magra rosso.

Loc. Bardellino, Soliera Apuana (Ms)
tel. 0585 93304 - www.ilbardellino.it

Coroliano, Val di Magra Igt 2009

Il calice si presenta alla vista con tonalità rubino-porpora. Al naso si evi-

denziano note di ciliegia nera matura, floreale di viola, speziatura di vaniglia e pepe bianco. Generoso al gusto, con equilibrio alcol-acidità e tannini presenti ma non rugosi. Il finale rimanda a note di ciliegia e prugna. Validò l'abbinamento con carni rosse alla brace.

Albarola, val di Magra Igt 2009

Veste paglierina e luminosa presenta il calice di Albarola, un bianco interessante e con buona personalità. I sentori olfattivi rimandano a frutta esotica, note di pompelmo, cenni di foglia di pomodoro. Al gusto evidenzia calore alcolico e notevole freschezza. Il che lo rende adatto a primi e secondi di mare strutturati.

▼ Azienda Biologica Boriassi

Un'azienda le cui origini risalgono ai primi anni del 1900. Oltre a un extravergine ottenuto dalla spremitura a

freddo di selezionate olive di Toscana, oltre a una grappa monovitigno, ecco i vini, Mezzaluna, Linaro, Lèvada, ottenuti da cultura biologica certificata ICEA con garanzia AIAB e nel pieno rispetto delle norme che regolamentano la produzione secondo il disciplinare dei Colli di Luni Doc. Un'area circoscritta tra Liguria e Toscana, che comprende i comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana, nella provincia di Massa-Carrara, e quattordici comuni nella provincia di La Spezia. La cantina Boriassi produce il Vermentino Doc Mezzaluna, dal nome del vigneto esposto a sud sopra la vecchia casa di famiglia, e il Linaro, ottenuto dalle altre vigne. A questi si aggiunge il Levàda, un corposo vino rosso.

Via dei Pini 19, Giucano di Fosdinovo (Ms)
Tel. 0187 629635
www.biologicaboriassi.it

troviamo la Pieve di Sorano, monumento romanico recentemente restaurato. Nel borgo di Filattiera invece, seguendo l'antica Via Francigena, fermiamoci ad ammirare il castello all'entrata, la Chiesa, nell'omonimo borgo e il Castello di San Giorgio, di cui ci rimangono solo la torre e la chiesetta romanica con la lapide di Leodgar. Nei dintorni, meritano una sosta il borgo medievale di Ponticello, le case torri di Caprio e una visita alla Rocca Sigillina. Continuando verso Villafranca, lungo la Via Francigena, fermiamoci al castello di Malgrate, ancora ben conservato e seguendo l'antico limes bizantino di borghi fortificati, puntiamo verso Filetto, dove ogni estate, all'inizio di agosto, si festeggia una rievocazione del mercato medievale e il borgo murato si è mantenuto in uno stato impeccabile. È anche possibile visitare il Museo Etnografico della Lunigiana, mentre nella vicina Virgoletta ammiriamo i resti dell'antico castello. Dedichiamo poi una giornata intera ai castelli e alle ville di Bagnone e delle sue frazioni, una volta feudi malaspiniani



indipendenti: Castiglion del Terziere, Treschietto, Iera, Corlaga, Corvarola. Percorrendo la tortuosa statale della Cisa, con il fiume Magra sulla destra, arriviamo ad Aulla, con l'Abbazia di San Caprasio ed il Museo di Storia Naturale della Lunigiana, ospitato nella Fortezza della Brunella, caratterizzata da borghi suggestivi come Caprighiola, con la torre medievale circolare e le mura medicee, Bigliolo, Olivola e Albiano. Oltrepassando la Magra verso Podenzana, è indispensabile degustare i famosi panigacci. Nella vicina Tresana, ammiriamo la villa e i ruderi del castello di Giovagallo, per poi passare al Castello di Terrarossa, oggi un ostello, di Pontebosio, di Licciana Nardi, di Bastia e di Monti. Da Licciana, ci spostiamo a Casola in Lunigiana, dove è possibile visitare il Museo del Territorio e il borgo antico. Passiamo poi alla vicina Codiponte, con la splendida pieve, al borgo antico di Regnano e a Equi Terme, con le grotte, le Terme, la passeggiata lungo il Solco fino alla Tana della Volpe, luoghi di ritrovamenti neolitici. Ci troviamo già nel territorio di Fivizzano, la Firenze di Lunigiana, con il Duomo, il Museo della Stampa, la fontana medicea ed il Convento degli Agostiniani. Fuori dal centro, imperdibile la visita al borgo della Verrucola De' Bosi e all'imponente castello, così come il malaspiniano Castel dell'Aquila di Gragnola. Sempre in territorio fivizzanese, Sassalbo, con l'Orto Botanico dei Frignoli. Tornando indietro troviamo Vendaso, con la Pieve di San Paolo. Arriviamo quindi a Fosdinovo, ultima meta del nostro viaggio, tra la fascia costiera e l'entroterra, in cui è possibile visitare il Castello malaspiniano, tuttora proprietà della famiglia Malaspina. Da vedere anche la Chiesa di San Remigio, e l'Oratorio dei Bianchi.

Mezzaluna

Colli di Luni Vermentino Doc 2009

Un cru la cui veste è paglierina luminosa, abbastanza carica. Il naso è interessante: il vino esprime sentori di pesca bianca estiva, note agrumate, cenni floreali, salvia.

L'attacco in bocca è lineare con buona tensione alcol-freschezza e discreta sapidità.

Prolungato il finale con ritorno di pesca bianca.

Linàro – Colli di Luni Vermentino Doc 2009

Il calice si presenta di un paglierino luminoso con archetti fitti e regolari. Al naso rimanda a sentori di pesca gialla, mela, fiori gialli.

Al gusto si rivela complessivamente equilibrato con doti di freschezza e sapidità, bilanciate da calore alcolico. Ritorna la pesca nel finale.

▼ Podere Benelli

In un borgo medievale con belle case in pietra a vista, tra vigneti e uliveti, con una meravigliosa vista sulla valle di cui possono godere sia i visitatori occasionali sia quanti vogliono apprezzare l'ospitalità dell'agriturismo, ecco un'azienda di tradizioni secolari che da alcuni anni si cimenta nella produzione di vini: il rosso Pollera, che prende nome dall'omonimo vitigno vinificato insieme al cilieggiolo, merlarola e rossara; e il bianco Durella, che prende anch'esso il nome dall'omonimo vitigno ed è vinificato quasi in purezza, per ottenerne una versione da pasto, una spumantizzata con metodo classico e una da dessert. Viene prodotto anche un extravergine da olive biologiche.

Oppilo di Pontremoli (Ms)

tel. 0187 437503

www.poderebenelli.it

Pollera, Val di Magra Igt

Vino sincero e genuino, dal carattere ribelle come avviene per certi cavalli di razza. Il colore è rubino intenso, con archetti fitti e regolari alle pareti del calice. Il naso rimanda a note di mirtillo, ciliegia, cenni erbacei e anche sentori più particolari quali di bacca di ginepro. L'attacco in bocca è grintoso con tannini presenti e tuttavia non rugosi. Il finale rimanda a note di frutta rossa.

Durella, Val di Magra Igt

Tanto grintoso il rosso quanto delicato il bianco del Podere Benelli. Il colore è di un paglierino luminoso non troppo carico. Al naso si percepiscono note di frutta a pasta bianca, cenni floreali di biancospino, note di erba di campo estivo. Al gusto evidenzia doti di freschezza e buon tenore alcolico. Da servire come aperitivo o in accompagnamento a frittiture di pesce.

Passioni a tavola

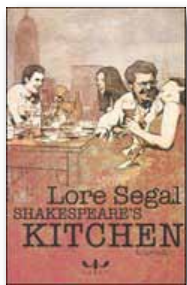
di **Claudio Costagli**
e **Daniela Lucioli**

Vite che si intrecciano tra pranzi e cene memorabili

Sembra di essere a teatro: tanti personaggi su un solo palcoscenico. Tredici storie collegate si incontrano nel luogo principe della chiacchiera e della discussione: la cucina. È la cucina dei coniugi Shakespeare: Leslie, direttore di un importante centro di ricerca americano, e sua moglie Eliza, che cucina prelibatezze. Ma nel corso del libro, una raccolta di racconti in forma di romanzo, la cucina diventa anche quella di Ilka, giovane e spaesata ragazza appena giunta in città, che proprio tra i fornelli troverà l'amore clandestino di Leslie. Un romanzo sulla solitudine e il desiderio di appartenenza, che ha candidato Lore Segal al premio Pulitzer.

Shakespeare's kitchen

Lore Segal
Cargo
17,50 euro



Il signore della tavola in saecula saeculorum

Lo si trova da sempre sulle tavole occidentali e del vicino Oriente, ma da protagonista assoluto, se non solitario, è diventato comprimario: è il pane. Partendo da questa constatazione e da esperienze vissute e ascoltate, Predrag Matvejevic sceglie di raccontare una "saga del pane" intrecciando forme narrative e approcci scientifici. Uno straordinario viaggio alle origini dell'alimento cardine della nostra storia, tra sociologia, antropologia, linguistica e religione da Gesù a Solženicyn, passando

per Leonardo e Cervantes. Matvejevic, con la sua prosa divulgativa, ci appassiona e ci fa considerare il pane non più solo come un alimento, ma come un fenomeno culturale.

Pane nostro

Predrag Matvejevic
Garzanti – 19,60 euro



Cucinare con amore, per amore

La passione per la cucina e la cucina per la passione: è questo il filo conduttore dell'opera prima della giovane autrice giapponese Ito Ogawa. Al piccolo ristorante "Il Lumachino", infatti, la protagonista cucina piatti creativi e su misura per la coppia di clienti (eh sì, al Lumachino c'è solo un tavolo per due!) e, leggendo i loro stati d'animo, riesce a suscitare amori e riconciliazioni.

Un triplo invito quello dell'autrice: pensare a chi è l'ospite, cucinare con amore e mangiare con lentezza. Nel libro Ogawa descrive minuziosamente ricette della cucina giapponese di oggi, che intreccia ingredienti tipici e prodotti internazionali: chissà che non valga la pena cucinarle per il partner...

Il ristorante dell'amore ritrovato

Ito Ogawa
Neri Pozza – 15 euro



Ingredienti di stagione

Le ricette della tradizione si trovano in edicola con i "Quaderni del Mangiar Sano" editi da Vallecchi nella loro rilegatura a spirale gradevole a vedersi e pratica a sfogliarsi. I classici volumetti della collana, ricettari monografici dedicati a un prodotto, approdano dunque tra quotidiani e magazine con le loro 64 pagine e 50 ricette. "Presi in castagna", "Mettitelo in zucca", "Liscio come l'olio", "Ci casca a fagiolo", "Fuori dal guscio", "Porcini con le ali" suggeriscono nuove idee per la tavola, valorizzando al massimo i principi nutrizionali e deliziando i palati.

Collana "I Quaderni del Mangiar Sano"

Vallecchi – 5,50 euro ogni volume



Rosso di passione

"Il vino basta a vincere la viltà del pudore e a mettere in forza il piacere": lo scriveva Apuleio, all'incirca 1850 anni fa. La stretta connessione tra Bacco e Venere si conosceva dunque già nell'antichità, ma oggi abbiamo i mezzi per dimostrarlo scientificamente. Lo hanno fatto tre urologi in *Vino e Eros*, indagine sui meccanismi fisiologici che legano il consumo del prezioso nettare all'attività sessuale. Attraverso una veste grafica piacevole e un tono divulgativo, le numerose schede di carattere letterario, artistico, storico, scientifico sviscerano molti aspetti dell'atavico legame, ribadendo e motivando ciò che noi già conosciamo: il

vino fa bene all'amore.

Vino e Eros. Vino rosso, sessualità e benessere

a cura di Riccardo Bartoletti, Nicola Mondaini, Francesco Montorsi
Giunti Demetra
12,50 euro



Golosità dal mondo

La quarta edizione di *Identità Golose*, guida ai ristoranti d'autore italiani, europei e di tutto il mondo, è nuova di zecca. L'edizione 2011 quest'anno parla anche svedese per mano, e per bocca, di Mattias Kroon: autore di articoli di enogastronomia su quotidiani e riviste svedesi, nella guida descrive diverse insegne scandinave, sempre più in fermento. Tra le nuove entrate, si segnala il critico gastronomico di "El País", José Carlos Capel, che dà dritte d'autore da Lisbona alle Canarie. Una storia golosa arriva da Londra, firmata Jasper Gerard del "Daily Telegraph". E poi ancora racconti dal mondo dei vari collaboratori capitanati da Paolo Marchi.

Identità golose 2011

Paolo Marchi
Castello Editore – 19 euro



Tra una canzone e l'altra

Tra *Questo piccolo grande amore* e un *Bello e impossibile* ci scappa la ricetta. E quindi leggiamo che Claudio Baglioni ha pronto il cous cous delle Pelagie, Gianna Nannini adora i fusilli con le zucchine, *radici e fasioi* per i Pooh e spaghetti balsamici con pachino e pecorino di Pienza per i Baustelle, ovviamente, vista la loro provenienza. Settanta cantanti scrivono a mano la loro ricetta preferita proprio come scrivono i testi delle canzoni. Ci sono i piatti classici di Renzo Arbore (pancotto, rucola e patate) o di Jovanotti (pane, vino e zucchero) e quelli ricercati di Piero Pelù (torta alla banana sierraleonese), con il tocco internazionale delle ricette dei Simple Minds. Sembrerà di mangiare con i vostri cantanti preferiti.

Mi scrivi la ricetta?

**Marta Tea Carpinelli
Baldini Castoldi Dalai
19 euro**



Una storia di vino sulle note di Mozart

Carlo, avvocato milanese, abbandona a sessant'anni la carriera forense per dedicarsi alla produzione del Brunello andando a vivere in Toscana. Acquista un podere a Montalcino, il

Paradiso di Frassina, e spinto dall'idea che la musica abbia influssi positivi sulla natura, nel suo caso sulla vite, Carlo fa crescere il suo vigneto con le armonie di Mozart. Incurante dei giudizi altrui, realizza il suo sogno catturando le simpatie dal mondo universitario e di Amar Bose, l'ingegnere del suono fondatore della celebre compagnia di elettronica. Insieme creeranno una formula esplosiva per la biosonorità, avanguardia del biologico. Così, tra una crisi esistenziale e un rito sciamanico avvenuto in Brasile, nasce questa storia incrociata tra vino e musica.

L'uomo che sussurra alle vigne

**Carlo Cignozzi
Rizzoli - 16 euro**



Una dea in cucina o quasi

Finalmente un libro di ricette che non richiedono ore e ore di lavorazione o ingredienti introvabili e che chiunque di noi può preparare. Basta aver voglia di mettersi un po' ai fornelli, anzi al forno. Sì, perché l'autrice descrive con semplicità ogni passaggio per tutto quello che può essere cotto in forno. Il libro (titolo originale *How to be a Domestic Goddess*), composto da nove capitoli, ha reso celebre Nigella Lawson

nel mondo gastronomico internazionale. Dai dolci classici e sofisticati ai biscotti, risalendo al pane, pizza e torte salate, senza dimenticare ovviamente il Natale, le ricette sono tante e includono anche cibi da preparare con e per i bambini. La famosa food writer si è messa nei panni di chi, come lei, lavora, è madre e moglie addetta a preparare la cena, insomma... una specie di wonder woman.

Delizie divine

**Nigella Lawson
Luxury Books - 42 euro**



La bionda più amata di tutti i tempi

Ecco la storia di Gaetano Pasqui (Forlì, 1807-1879) e della sua "creatura". Gli appassionati di birra lo conoscono bene, in quanto questo agronomo italiano è stato il pioniere del luppolo in Italia. Si accorse che le piante raccolte lungo il greto di un fiume non erano erbacce ma luppolo selvatico. E iniziò per primo a coltivarlo per poi impiantare una fabbrica di birra artigianale, invitando il ministero dell'Agricoltura a non pagare il tributo sul luppolo alla Germania o all'America, paesi da cui si importava, visto che la pianta poteva prosperare e dare ottimi risultati anche in Italia.

Una storia da leggere tutta d'un sorso.

L'uomo della birra

**Umberto Pasqui
Carta Canta - 12 euro**



Lo chef fa un salto nell'orto

Nella nuova raccolta di 150 ricette degli chef più rinomati della ristorazione italiana, il leitmotiv è costituito dai prodotti dell'orto, verdure e ortaggi. Dopo *L'orto facile*, per chi vuol dedicarsi alla cura dell'orto senza alterazioni o contaminazioni chimiche, bensì usando concimi e antiparassitari naturali, arriva questo volume per imparare a cucinare i prodotti naturali della terra, assaggiando piatti ricercati e sperimentando accostamenti particolari.

L'orto chef

**a cura di Irene Arquint
Debate - 15 euro**



PRANZO CENA DEGUSTAZIONI

ENOTRIA

WINE BAR - ENOTECA
RISTORANTE



Via delle Porte Nuove, 50 Firenze - Tel. 055 354350 www.enotriawine.it - Chiuso domenica e lunedì sera

Dietro le quinte di "Chef per un giorno"

di **Serenella Nardoni**

Chef per un giorno è una trasmissione culinaria *sui generis*. Niente corse contro il tempo o consigli sulla quotidianità in tavola; lo spirito della trasmissione è la riscoperta del piacere della convivialità in una singolare cena d'autore. In onda su La7, il programma prevede infatti che un vip, coadiuvato da un'equipe di cuochi professionisti, prepari un menu per i commensali e i critici in sala. Solo al termine della cena lo chef si rivela agli ospiti, quando riceve **il giudizio dei tre temibili esperti di enogastronomia**.

Tra loro c'è Leonardo Romanelli, che, conoscendo il mio amore per la buona tavola, mi ha invitato a partecipare a una di queste cene, in programma al ristorante "Voy", in zona Ponte Milvio a Roma. Giungo da Firenze con la mia cara amica Barbara Skinner, mi ritrovo in un piccolo ambiente di un ristorante, reso ancor più ridotto dalla presenza di fari e telecamere fissate su binari che ruotano intorno ai tavoli. C'è ancora molto da aspettare, ma penso che ne valga la pena

Gli chef del programma tv



per spezzare la quotidianità e per permettere al mio palato di fare un'esperienza diversa. Vengo invitata ad accomodarmi al tavolo e i miei timori che l'attesa si prolunghi ancora sono spazzati via: giusto il tempo per salutare gli amici chef Maurizio Di Mario e Velia De Angelis ("aiutanti" sui secondi piatti), oltre ovviamente a Leonardo, ancora impegnato al trucco, e le riprese hanno inizio. Il maître ci illustra il menu costituito da una coppia di antipasti, una di primi, una di secondi e infine una di dessert; io e Barbara non vogliamo perderci niente e decidiamo di scegliere sempre pietanze diverse in modo da poter assaggiare tutto.

Come antipasto scelgo "Yin e Yang", una purea di fave con gamberi accompagnata da un'ottima Malvasia, e mi rendo conto che è proprio vero che gli opposti si attraggono, anche in cucina. L'alternativa era un piatto preparato con ingredienti poveri, ma ricco di gusto: "Tradisgressione al pancotto", che univa la tradizione ad un pizzico

di trasgressione, dato il sapore della rucola selvatica abbinato a quello delle mandorle tostate.

Per il primo piatto sono messa di fronte alla più classica delle scelte: pasta o risotto? Le alternative sono entrambe allettanti: **"Le sorelle Bandiera"**, orecchiette con rucola, pomodorini pachino, patate, parmigiano, pecorino, noci e



Serenella con Luxuria

ricotta salata accompagnate dal vino Susumaniello, e il "Riso con cozze, patate e cipolla", abbinato a vino rosso di Troia. **Lo chef ci dà già diversi indizi:** molti ingredienti pugliesi, abbinamenti e nomi trasgressivi... Gli ingredienti sono forti, ma il risultato è decisamente gustoso e ricercato. Aspettiamo i secondi, dai nomi ancor più allusivi: "Peccato di carne" ovvero involtini di vitello, con aglio e formaggio, cotti in olio extravergine e brandy, accompagnati da un buon Castel Del Monte, e "Onorevole multistrato", rivisitazione delle melanzane alla parmigiana da gustare assieme a un bicchiere di Chiaretto di Piemonte.

Ottime le idee e delizioso il risultato, ottenuto anche grazie a Maurizio e Velia. Infine i dessert: il primo si chiama "Eros e Thanatos" a base di latte, cedro candito, noci, melograno, cannella, vino e zucchero. È un dolce ricco, invernale, quasi natalizio, ma buono per ogni stagione. **L'alternativa è "Fragola Pride"**: fragole, pan di Spagna, mascarpone, crema, cioccolato e rum. Barbara me ne concede un assaggio: l'effetto è quello di un piatto lussuoso, che risveglia i sensi. Gli indizi nascosti nei piatti sono chiari: **lo chef è Vladimir Luxuria!** Vladimir conquista il massimo dei voti, 5 cappelli, e un lungo applauso da parte della sala.

A Firenze e nel mondo, storia e successi del vino

di S. V.

A spasso per la Firenze del vino

Il deGustiBooks in largo Annigoni, dal 21 al 24 ottobre, può diventare anche il punto di partenza per piccole passeggiate nel centro storico di Firenze, **alla scoperta dei "luoghi del vino"** descritti nella guida dell'Apt *Firenze e il vino* (edizioni Aida). Ci si può spingere per esempio fino ai Lungarni, attraversando il fiume al Ponte alle Grazie per ammirare i palazzi delle più famose famiglie del vino in questo angolo di città: il palazzo Serristori sull'omonimo Lungarno e i palazzi Capponi alle Rovinate e Canigiani in via de' Bardi, da dove poi è facile raggiungere Palazzo Pitti, magari per visitare la mostra *Vinum nostrum* attualmente in corso, o per una bella passeggiata nel giardino di Boboli (dove si trovano la celeberrima Fontana del Bacchino e la Fontana della Vendemmia, entrambe di Valerio Cioli).

Oppure, percorrendo via Ghibellina e **via della Vigna Vecchia** (un nome, un programma!) si può raggiungere Piazza della Signoria, magari regalandosi una degustazione al Frescobaldi Wine Bar nell'adiacente via dei Magazzini. Dietro alla piazza si trova anche Palazzo Gondi, dimora di un'altra prestigiosa **famiglia di produttori vinicoli**.

Quindi si può proseguire di nuovo fino al Ponte Vecchio, per attraversare l'Arno e raggiungere Piazza Frescobaldi – con l'omonimo palazzo – da Borgo San Jacopo, oppure, dal lungarno Corsini, immettersi in via Tornabuoni (e se camminare

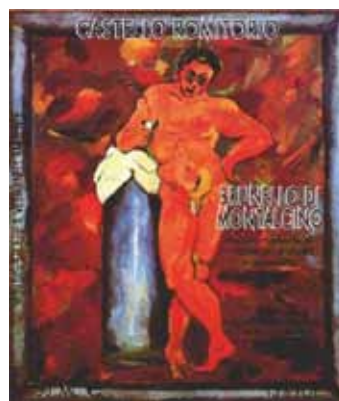
ci ha stimolato l'appetito, vale la pena gustarsi un panino da Procacci) fino a raggiungere Palazzo Antinori, sede ancor oggi dell'omonima casa vitivinicola, senza perdersi la curiosità della **"buchetta" del vino** su un lato del palazzo. Quella di Palazzo Antinori, infatti, non è che una delle numerose buchette del vino (piccoli sportelli nelle facciate attraverso i quali, dal Rinascimento fino a pochi decenni fa, si poteva acquistare direttamente il vino) che si trovano sulle facciate di molti palazzi del centro Firenze. Un'occasione per scoprirle può essere anche il tour organizzato da deGustiBooks con l'Apt di Firenze durante le giornate della manifestazione.



Brunello sul tetto del mondo

È il Brunello di Montalcino Riserva 2004 del Castello Romitorio, di proprietà dell'artista Sandro Chia, **il miglior vino rosso al mondo**. Lo ha decretato, a Londra, l'International Wine Challenge, concorso britannico giunto alla 27ª edizione, in cui sono stati assaggiati "alla cieca" oltre diecimila vini provenienti da tutto il pianeta. Il pittore-produttore Sandro Chia, che ha creato l'immagine del Giro d'Italia per la prima volta con

tappa a Montalcino, individua la chiave del successo del proprio vino (che era già stato scelto quest'anno come "migliore della categoria" da "Wine Spectator") nel suo «irrefrenabile impulso per la perfezione artistica. Creo vini con la stessa passione con la quale dipingo. Si tratta di una storia di devozione e sacrificio, che apporta i massimi risultati».



Vinum nostrum

È in corso fino al 30 aprile 2011 al Museo degli Argenti di Palazzo Pitti a Firenze la mostra *Vinum nostrum*, dedicata al **vino nell'arte, nella scienza e nella cultura del Mediterraneo**: reperti originali, sculture, affreschi e mosaici accompagnati da apparati multimediali e video raccontano la millenaria storia della vite e del vino. Dall'origine della viticoltura nel Vicino Oriente, la mostra illustra la piena affermazione e diffusione del vino, con i relativi significati simbolici, religiosi e culturali, nel mondo ellenico e romano, senza dimenticare lo straordinario contributo fornito da Fenici ed Etruschi. Accanto a una riflessione sull'evoluzione delle **tecniche di coltura**, reperti appositamente selezionati illustrano anche i **valori religiosi e culturali** della vite (il culto di Dioniso,

il ruolo del vino come strumento di convivialità degli aristocratici, ecc.). Una cella vinaria, scenograficamente ricostruita grazie ai **preziosissimi ritrovamenti pompeiani** e alle puntuali descrizioni presenti nella letteratura latina, consente di immergersi nella realtà del tempo, aggirandosi tra gli attrezzi per la vigna, le anfore vinarie e i barili in legno, i cesti per la vendemmia, i carri e tutte le attrezzature.

Un vignaiolo a modo suo

Dalla sua tenuta a San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, **Gianni Masciarelli** era riuscito, a partire dagli anni '80, a portare i vini abruzzesi ai massimi vertici dell'enologia italiana: molto si deve a lui se Montepulciano e Trebbiano, due vitigni per molto tempo poco considerati, sono oggi protagonisti nell'enologia italiana. Il libro di Andrea Gabbrielli, *Gianni Masciarelli. Un vignaiolo a modo suo* (Veronelli editore) racconta la figura del produttore, prematuramente scomparso nel 2008: imprenditore pragmatico senza sentimentalismi, ma anche visionario caparbio ed entusiasta sempre alla ricerca dell'eccellenza, nella sua azienda così come nella sua terra. Alla presentazione del libro a deGustibooks, condotta da Arturo Rota, sarà presente anche la vedova di Masciarelli, **Marina Cvetic**, anche lei produttrice di vino.





CECCHI

dal 1893



una scelta di alto profilo