

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

# GOLA

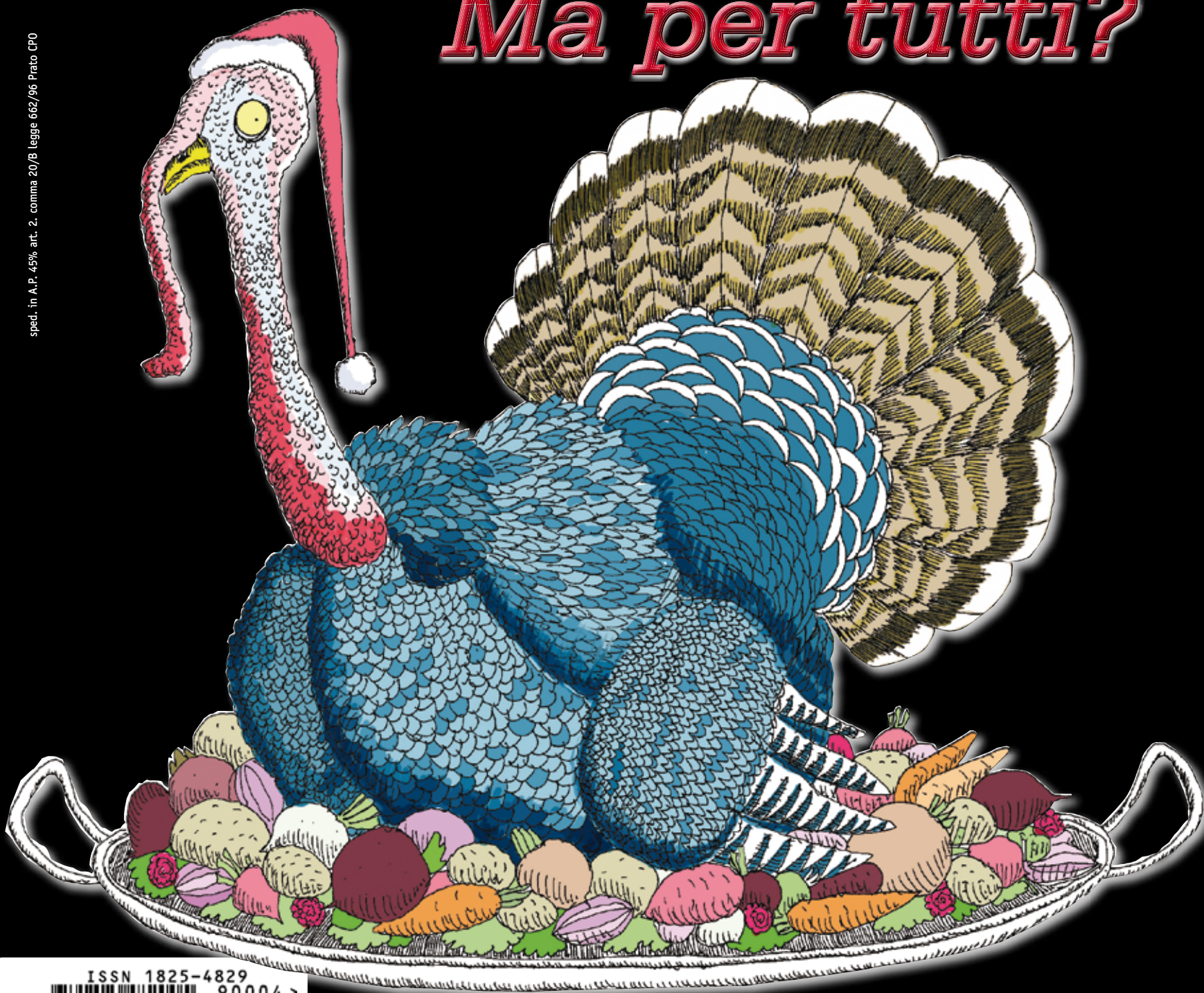
## gioconda

n° 4 anno 2009  
2,50 euro

Natali • Fenomenologia  
dei vigneroni • Libri  
• Itinerari • Locali •  
Eventi • Olio e vino  
ai tempi della crisi •

# È festa!

## *Ma per tutti?*



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

ISSN 1825-4829

90004 >



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

*Direttore editoriale*  
**Leonardo Romanelli**

*Direttore responsabile*  
**Lirio Mangalaviti**

*Coordinamento redazionale*  
**Chiara Tacconi**

*In redazione:*  
Edi Ferrari, Dino Giannasi,  
Maurizio Izzo, Cristiano  
Maestrini, Francesca  
Pallecchi, Silvia Vigiani,  
Liliana Visani

*Hanno collaborato  
a questo numero:*  
Lorenzo Belardi, Sandro  
Bosticco, Cinzia Collini,  
Olivia Chierigini, Silvia  
Panzarin, Violetta Farina,  
Serge Cavalieri

*Copertina*  
**Gianluca Biscalchin**

*Progetto grafico*  
**Lucia Chieffo**

*Disegni originali*  
**Timoti Bandinelli**

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

*Pubblicità:*  
Aida srl, tel. 055 3218448

*Stampa*  
Nuova Grafica Fiorentina,  
Firenze

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

## cibo

8

10-11

12

16-17

18-19

## vino

12

31-39

42

43

46-47

## libri

10-11

44-45

## locali

6

7



- 4** **c'è stato / Dalla vigna all'orto**  
di C.C.
- 5** **ci sarà / Gustosi appuntamenti d'inverno**
- 6** **Locali per un giorno**
- 7** **il consiglio di Leo / Da Firenze a New York**  
**Iacopo Falai e i suoi tre locali**  
di Leonardo Romanelli
- 8** **da Milano / Pata negra, lusso iberico**  
di Silvia Panzarin
- 10** **Natalis a.C.**  
di Chiara Tacconi
- 12** **La dispensa**
- 14** **Fenomenologia dei vigneron**  
di Sandro Bosticco
- 16** **Se il panettone non vi basta**  
di Violetta Farina

## persone

10-11

18-19

## eventi

4

5

43

## ricette

8

22-24

28

## itinerari

26-28

30



Ci siamo appena ripresi dalle fatiche di deGustiBooks ed eccoci all'ultimo numero del 2009 di Gola gioconda. Tempo di bilanci quindi: sia per la rassegna di buon cibo e buoni libri che ha chiuso a metà ottobre la sua terza edizione, sia per la rivista che affronta il suo tredicesimo anno di vita. DeGustiBooks è andata bene. Molto pubblico, come al solito (non amiamo sparare numeri, ma i bene informati parlano di migliaia e migliaia di visitatori, tanti, tantissimi il sabato e la domenica, molti – da far invidia a qualsiasi altra manifestazione – anche all'apertura e il venerdì); il solito clima allegro, piacevole, che ha segnato tutti gli incontri, i food show, i laboratori. Anche gli espositori soddisfatti (qualche mugugno, ma sarebbe impossibile altrimenti, c'è chi deve trovare sempre il modo di andare controcorrente). Insomma la formula funziona: il cibo e il vino che sono cultura e fanno spettacolo attirano un pubblico di curiosi golosi che sono forse gli stessi, anzi forse di più, che da anni apprezzano Gola e gli eventi che in suo nome organizziamo. Questo non vuol dire che non possiamo migliorare: qualche meccanismo va messo a punto per rendere ancora più piacevole e appetitoso l'appuntamento. Lo stesso discorso vale per la rivista; ce la mettiamo tutta per confezionare ogni tre mesi un buon numero da mandare in edicola, agli abbonati e ai nostri sostenitori; ma questo non vuol dire che il prodotto non vada migliorato. Il nostro sito, [www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it), sempre più aggiornato, sempre più fresco, rappresenta al meglio il nostro tentativo di stare al passo con un'informazione che in questi anni sta vivendo trasformazioni epocali: blog e portali hanno sicuramente cambiato il modo di produrre notizie e far circolare l'informazione: più in fretta, in maniera meno ragionata, ma certo più diffusa, oseremmo dire più democratica. In meglio quindi? Chi lo sa, tutto è relativo; come benissimo ci racconta l'espressione del tacchino che ci guarda dalla copertina: è festa sì, ma per tutti? Buona fine e miglior principio. Alla prossima.

- 18 Merry Navidad!**  
di Olivia Chierighini
- 21 deGustiBooks / Quattro giorni di sapori e colori**
- 26 itinerario / I sapori della Provincia Granda**  
di Serge Cavalieri
- 30 andante con moto / Come si scivola bene sull'olio**  
di Dino Giannasi
- 31 speciale / Attenti al lupo**  
di Cristiano Maestrini
- 43 winelovers / Nobili e non solo**  
di Cinzia Collini
- 44 libri / Orto, fashion e cavoli!**  
di Francesca Pallecchi
- 46 gola a tre w/ Calici e clic (parte seconda)**  
di Silvia Vigiani

**Lirio Mangalaviti**

# Dalla vigna all'orto

di C. C.

## Vino protagonista d'autunno

Vini e vignaioli protagonisti insieme, nell'evento che si è tenuto il **1° e 2 novembre** a Fornovo di Taro in provincia di Parma. **Vini di Vignaioli** ha riunito vini naturali e bio, per proporli in degustazione insieme a prodotti tipici locali. Il **28 e 29 novembre** si è tenuto il primo **Baratto Wine Day** in quel di Reggiolo (Re): per due giornate, la rocca di Reggiolo ha ospitato il primo baratto vinicolo. Poche e semplici le regole: ingresso con minimo 6 bottiglie da scambiare e bandito l'utilizzo di denaro. Dal **5 al 7 dicembre** si è svolta in Toscana l'attesa seconda edizione di **Vignerons d'Europe**: Slow Food ha invitato più di 1000 vignaioli da tutta Europa a confrontarsi sul futuro del vino nel Vecchio Continente. Ha cambiato periodo ma ha avuto anche stavolta grande successo il **Campionato di Vino**, organizzato da Slow Food, che si è tenuto a Fiesole il **7 e l'8 dicembre**. Nello spirito dell'iniziativa, protagonisti sono stati il divertimento e, ovviamente, un buon bicchiere.

## Voglia di dolcezza

Fine novembre all'insegna della dolcezza: il **28 e 29 novembre** a Genova il Palazzo della Regione ha ospitato **Cioccolato d'Elite**, una serie di degustazioni e abbinamenti al cioccolato per i palati più fini. Tartufo e miele dell'Oltrepò pavese sono stati i protagonisti della **Festa del tartufo e del miele** che si è tenuta domenica **29 novembre**



VIGNERONS  
d'EUROPE



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

DIC
1 mar
2 mer
3 gio
4 ven
5 sab
6 dom
7 ven
8 sab

a Casteggio (Pv). In aria natalizia si è tenuta, **dal 27 al 29 novembre** a Benevento, la quinta edizione di **Ben Torrone**, di scena degustazioni e incontri tematici. Percorso nei cinque sensi con protagonista il cioccolato a Napoli, dove **dal 4 all'8 dicembre** si è tenuto Showcolate (all'interno, il giorno 5, **NoccioliAmo**, organizzato da Associazione Nazionale Città della Nocciola).

## Di tutto un po'

Due città (Milano e Roma) e due date (**26 novembre e 3 dicembre**) per la presentazione di **Flos Olei**, l'unica guida dedicata ai migliori extravergine di tutto il mondo. Sempre l'olio è stato protagonista il **27 e 29 novembre**, ad **Olioliva** la kermesse di Imperia dedicata al principe dell'alimentazione. Si è chiusa a Genova il **20 novembre** la seconda edizione di **Italian food in Liguria**, l'evento B2B (business to business) dedicato agli operatori del settore agroalimentare. Nel corso dei quattro giorni di manifestazione non solo incontri commerciali ma anche forum informativi. Grande successo per il **60° Concorso Nazionale Aibes** che si è tenuto a Sorrento dall'**8 al 13 novembre**. Oltre 500 partecipanti, fra concorrenti, delegati, ospiti italiani e stranieri, giornalisti, hanno dato vita a una kermesse indimenticabile. Infine, **l'11 novembre**, moltissime scuole che in tutta Italia coltivano un pezzettino di terra secondo il progetto di Slow Food hanno partecipato alla **Festa nazionale degli Orti in Condotta**, con giochi e laboratori dedicati alle marmellate e agli ortaggi organizzati dall'associazione della chiocciolina.



## Cavolo Nero Ristorante



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

# Gustosi appuntamenti d'inverno

## Brindisi e auguri

Per le feste natalizie e per il capodanno non c'è niente di meglio che brindare e farsi gli auguri con le bollicine: ecco perché **a dicembre (fino alla fine dell'anno)** vale la pena fare un salto in Trentino, dove all'interno delle osterie tipiche, ristoranti e wine bar lungo le Strade del Vino e dei Sapori di Trento e Valsugana e della Vallagarina, il protagonista sarà lo spumante Trentodoc.

"Bollicine lungo le Strade del Vino e dei Sapori" prevede la possibilità di avvicinarsi a 360 gradi al mondo e al territorio del Trentodoc Metodo Classico. Per gli amanti della buona cucina, gli chef dei ristoranti e delle osterie tipiche hanno studiato, per tutto il periodo dell'evento, diversi piatti o menù degustazione capaci di esaltare le bollicine **Trentodoc**.

Per gli amanti del Natale invece, appuntamento in Alto Adige: per tutto il mese di **dicembre fino al 6 gennaio** Trento, Vipiteno, Bolzano, Merano, Bressanone e Brunico si animeranno di luci, suoni e sapori tipici con gli ormai famosi e frequentatissimi **mercatini di Natale**.

A Prato invece il momento degli auguri continua fino al 10 gennaio: a corredo della grande mostra-evento che consente di ammirare la bellezza e la sontuosità delle vesti degli Zar realizzate con le stoffe pratesi tra il XIV e il XVIII secolo e custodite in Russia, l'Unione Commercianti di Prato e l'Associazione Ristoratori lanciano l'iniziativa intitolata **I sapori dello zar**, estesa a tutta la provincia di Prato.

## I Sapori dello Zar

## Colori d'estate nel freddo d'inverno

Il colore dell'inverno è il rosso: rosso come il radicchio di Treviso, che sarà il protagonista di una serie di eventi in tutta la provincia. **Fiori d'Inverno** si terrà **dall'8 al 10 e dal 15 al 17 gennaio** a Castelfranco e a Treviso. Lo stand gastronomico del capoluogo proporrà piatti interamente a base di radicchio, in abbinamento a numerosi prodotti tipici locali. Una serata in particolare sarà dedicata a un incontro tra il Radicchio Rosso di Treviso Igp e i sapori della cucina friulana. Numerose

attività di intrattenimento e spettacoli allietteranno i visitatori, per questo longevo evento giunto quest'anno alla 39esima edizione. A Castelfranco invece, l'appuntamento sarà con il radicchio variegato. In questo contesto, verrà esposto il radicchio di ogni produttore, che parteciperà a un concorso; seguirà la premiazione dei produttori partecipanti, che decreterà il miglior radicchio di **Castelfranco Veneto**. Un apposito stand preparerà e proporrà numerosi piatti tradizionali a base di radicchio. Da segnalare il concorso letterario rivolto agli studenti

delle scuole superiori, che premierà il miglior componimento poetico dedicato al radicchio.

Il giallo invece è l'altro colore che caratterizza l'appuntamento che si terrà a Casa Artusi di Forlimpopoli (Rimini):

**Il gusto del giallo** ritorna dopo Natale con gli ultimi due appuntamenti del ciclo. La rassegna, curata da Rino Pensato e Antonio Tolo, propone incontri con autori e libri in cui la cucina e il cibo rivestono un ruolo non secondario o occasionale. Agli incontri partecipano alcuni tra i più importanti giallisti italiani: gli ultimi appuntamenti sono previsti per il **26 gennaio e per il 29 febbraio** con Carlo Lucarelli e Bruno Gambarotta.

## Gusto in prima linea

Il **III Festival del gusto** torna a Villa Torlonia a San Mauro Pascoli (Fc). Il **16 e 17 gennaio** cultura e tradizione multi-etnica saranno il fulcro di una manifestazione che raduna un consistente gruppo di espositori di diversa provenienza. Il Festival del gusto è un importante appuntamento che unisce la tradizione alla scoperta di interessanti novità in una simpatica cornice di intrattenimento.

Nelle serate del **27 e 29 dicembre** e del **3 e 5 gennaio**, a partire dalle ore 20, nel fascino delle sale interne del Castello di Bosses, in Val d'Aosta, degustazione verticale di VdA Jambon de Bosses Dop, nell'ambito della manifestazione **Il re è crudo**. Altri ospiti della serata gli affettati del territorio, l'olio di noci, il pane artigianale cotto a legna, i formaggi di vacca e di capra, i vini della Valle. Esperti del settore spiegano come riconoscere le peculiarità del VdA Jambon de Bosses Dop.

Il **6 e il 7 febbraio** Bologna diventerà la capitale del pane biologico e di qualità. Presso la scuola steineriana "Maria Garagnani" si terrà **Pasta madre**, una due giorni che, oltre a una parte congressuale, prevede

laboratori pratici sulle tecniche di panificazione e pastificazione casalinga, laboratori del gusto, attività di intrattenimento "costruttivo" per i bambini. Infine sarà allestita una piccola area mercato con panificatori e produttori di qualità provenienti da tutta Italia.

Ormai giunta alla sua sesta edizione la **Fiera del cioccolato** artigianale rinnova il suo appuntamento in Piazza Santa Croce a Firenze, **dal 4 al 7 febbraio**. Questo appuntamento, che riunisce maestri cioccolatieri tra i più importanti a livello internazionale, oltre alle esposizioni di cioccolato, quest'anno sarà arricchita da un vero e proprio laboratorio, dove un maestro cioccolatiere mostrerà la lavorazione del cioccolato.



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

# Locali per un giorno



## Colazione

### Pioppino

Piazza Berni, Lamporecchio (PT)  
Tel. 0573 82177. Chiuso il lunedì.  
Aperto dalle 8 alle 20.

Per aprire bene la giornata e gustare al meglio il caffè o il cappuccino, ci sono trecce con l'uvetta, sfoglie alla mela, cannoli, cornetti; ma non possono essere dimenticati i birigidini, biscotti sottilissimi a base di farina, uova e anice che del paese sono il vanto.

### Almarabotto

Piazza San Benedetto 5a/6, Cagliari  
Tel. 070 488330. Chiuso il lunedì.  
Aperto dalle 7 alle 21.

Un bar storico da pochi anni ristrutturato che offre caffè e cappuccini di buon livello, che accompagnano soffici lieviti, fresca pasticceria e qualche appetitoso salato; lo frequentano soprattutto i giovani, ma gli ingrigniti non vi si trovano a disagio.



## Pranzo

### La tavolozza

Via Boschette 2, Torreggia (PD)  
Tel. 049.5211063.  
Aperto a pranzo e a cena.  
Chiuso il mercoledì e il giovedì a pranzo.

Un bel ristorante ricavato in una casa colonica, con ampio giardino, a due passi da Abano e Montegrotto, alle pendici dei Colli Euganei. Ambiente raffinato e accoglienza molto cordiale, grande cucina fra tradizione e innovazione intelligente, carta dei vini di tutto rispetto. Da non perdere, tra le tante proposte, il piccione arrosto con polenta.

### Il libertino

Piazza di Piedicastello 4/6, Trento.  
Tel. 0461 260085. Chiuso il martedì.  
Eccoci nel minuscolo borgo di Piedicastello, sotto i primi contrafforti del

monte Bondone, oltre l'Adige ma a due passi dal centro di Trento: un'enoteca ristorante dall'ambiente sobrio e curato, dove un tempo c'era una rivendita di carbone. Cucina del territorio, carta dei vini curatissima, servizio affettuoso, come i prezzi.



## Spuntino

### Manon

Via Buia 23, Lucca  
Tel. 328 1145041.  
Chiuso la domenica.

Una piccola pizzeria nel cuore della bella città toscana; panini appetitosi (con arista, con crema di carciofi, con lardo o con pecorino, tutti o quasi tutti a km/0), dolci tipici e una allegra offerta di vini al bicchiere delle colline vicine.

### Bottega di Rossana

Piazza Italia/vicolo Battisti 2, Neive (CN)  
Tel. 0173 677014.  
Chiuso il giovedì.  
Aperto dalle 11 alle 22.

Acciughe al verde, salumi di Langa, insalatina di toma, zuppa di verdure, torta di nocciole; e poi panini da riempire con tante bontà diverse, ma anche qualche piatto dalla cucina e vini, soprattutto barbaresco: tutto questo offre questa deliziosa vineria, adatta sia per uno spuntino che per un pasto completo.



## Aperitivo

### Caffetteria Eden

Via di Gello 110a, Ponsacco (PI)  
Tel. 0587 734069. Chiuso il lunedì. Aperto dalle 5 alle 22.

Il tardo pomeriggio è una delle fasce orarie più affollate di questo locale, frequentato e apprezzato per i suoi aperitivi ricchi di proposte alcoliche,

analcoliche e stuzzicanti. L'altra è quella di pranzo, durante la quale piatti veloci e freddi fanno di corredo ad altri più complessi preparati sul momento.

### Lo Scrigno del Duomo

Piazza Duomo 29, Trento  
Tel. 0461 220030.

Wine bar aperto tutti i giorni dalle 11 alle 14.30 e dalle 18 alle 23. Ristorante chiuso il lunedì e il sabato a pranzo.

L'aperitivo a Trento non è solo spritz: in questo bel palazzo antico affacciato su piazza Duomo si bevono i migliori vini del Trentino e dell'Alto Adige (e non solo), al bancone oppure seduti ai tavolini nelle calde salette del wine bar al piano terra, accompagnandoli con formaggi, salumi e ottimo pane locale. Fuori un piccolo dehors per le serate più miti, al piano di sotto il ristorante.



## Cena

### Le Due Spade

Via Don Arcangelo Rizzi 11, Trento  
Tel. 0461 234343.  
Chiuso la domenica e il lunedì a pranzo.

Una locanda che aprì in occasione del Concilio tridentino (1545), la cui unica sala è una stube foderata di legno chiaro. Una stella Michelin, un giovane patron-sommelier molto premuroso, tre menu ben congegnati e una carta per scegliere in libertà, dessert di gran livello. Lista dei vini interessante, che privilegia il Trentino e l'Alto Adige, con tanti distillati e vini da meditazione.

### Villa Lussana

Via Chiesa 1, Teolo (PD)  
Tel. 049 9925530. Chiuso il martedì

Un albergo ristorante nel cuore del parco regionale dei Colli Euganei, in un elegante villino liberty, nel minuscolo paesino di Teolo. Ideale per gustare la cucina locale proposta con cura e savoir faire notevoli in una bella sala affacciata sulla natura circostante. Se avete intenzione di esagerare col vino, fermarsi a dormire non sarà un problema, nelle belle camere dell'hotel.

# Da Firenze a New York: Iacopo Falai e i suoi tre locali

di **Leonardo Romanelli**

Metti un fiorentino appassionato di pasticceria, trasferiscilo a New York, fagli aprire un ristorante ed ecco che diventa il beneamato dei buongustai della Grande Mela. Iacopo Falai possiede oggi in città tre locali: il "Falai Restaurant", la "Falai Panetteria" e il "Falai caffè", ultimo nato di un progetto che prevede ancora un ulteriore sviluppo di locali nel futuro. Un'impresa non certo facile, considerando che i locali, a New York, aprono e chiudono in meno di un anno, se le cose non funzionano. Iacopo parte da lontano, muovendo i primi passi da pasticciare alla "Pasticceria Marisa" di Firenze, ma la sua consacrazione arriva quando diventa lo chef pasticcere dell'Enoteca Pinchiorri. Nel

corso degli anni, collabora con Michel Bras e con Fauchon, in Francia, con "Matsuya" in Giappone per poi trasferirsi nel 2001 a New York e lavorare con Sirio Maccioni a "Le Cirque", una vera e propria istituzione nella "Big Apple".

Nel 2005 apre il primo ristorante: l'aspetto saliente è che fa tutto da solo, senza finanziatori esterni, il che la dice lunga sulla sua intraprendenza, unita però a una seria capacità di programmazione.

I piatti appartengono veramente alla tradizione italiana, ma assolutamente contemporanea, non certo addomesticata a un gusto statunitense. Se poi si pensa che tutto questo nasce da chi ha passato la maggior parte della sua carriera lavorativa in pasticceria,

è ancora più interessante. Pochi coperti, che ruotano rapidamente, come è d'uso negli States, dove si inizia ad andare a cena alle 17.30, un arredamento studiato su linee essenziali e poi, a tavola, specialità intriganti come il baccalà mantecato, zafferano, risotto "al salto" e mela verde, la polenta bianca, con fegato di pollo, datteri e pioppini o ancora i tortelli con ripieno d'anatra, sedano rapa e broccoli. Notevole il branzino con crema di patate, limone e aria d'aglio mentre i dolci, *ça va sans dire*, sono strepitosi: da citare, tra gli altri: il soufflé ai lamponi, gelato al tartufo nero, crema bruciata al torrone e granita di vino rosso. Carta dei vini concentrata sui prodotti italiani. Servizio di rara cortesia e professionalità, sempre più difficile da trovare in Italia.



## **Falai Restaurant**

68 Clinton St  
New York City

## **Caffè Falai**

265 Lafayette St  
New York City

## **Falai panetteria**

79 Clinton St  
New York City

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



# Brunello di Montalcino



# Pata negra, lusso iberico

di Silvia Panzarin

Racconta una leggenda mediterranea di quando un maiale cadde in un ruscello dalle acque ricche di sale; un gruppo di pastori raccolse l'animale e scoprì, dopo averlo arrostito, il gusto gradevole della carne salata. E così è nato il prosciutto.

Il **primo produttore e consumatore** mondiale è attualmente la **Spagna**, con i suoi quasi 40 milioni di prosciutti prodotti all'anno. **L'Italia**, seconda sul podio, ha un consumo pro capite di circa 2,5 kg nell'arco dei 12 mesi (la metà di quanto consumato da uno spagnolo). Ma la quantità non è l'unica differenza tra i due Paesi: agli spagnoli, infatti, piace salato, salatissimo; gli italiani invece preferiscono il gusto più *fine* del crudo di Parma, vero rivale su scala internazionale del prosciutto spagnolo. Eppure lo "jamón" comincia a conquistare interesse e palati di ristoratori e consumatori italiani, soprattutto nella versione *ibérico* (da non confondere con il più comune *serrano*). Elaborato secondo la tradizione artigianale, lo

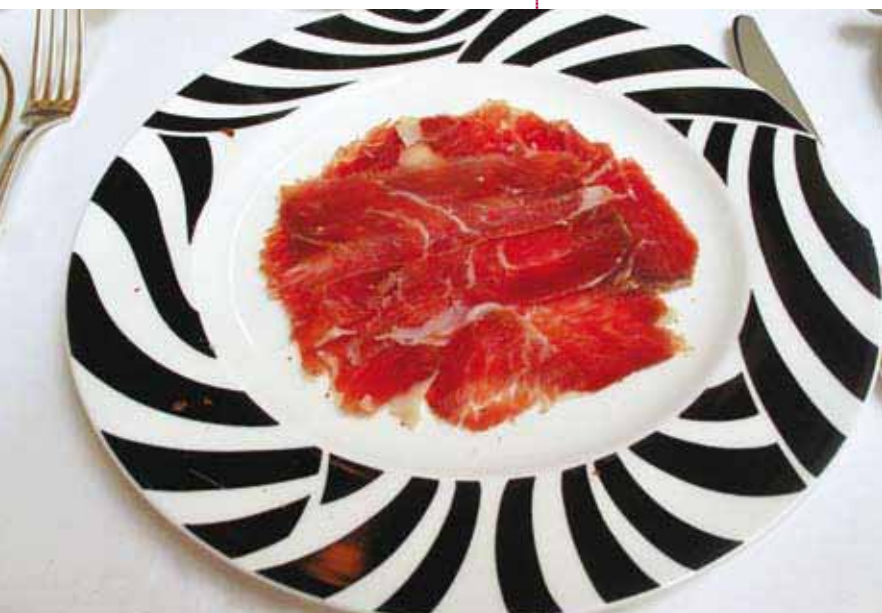
*Jamón Ibérico de Bellota*, il cosiddetto *Pata Negra* (letteralmente "zampa nera"), è una delle espressioni più alte della produzione alimentare spagnola.

Proveniente dalla provincia di **Salamanca**, il primo *Pata Negra* distribuito in Italia è stato **Joselito**: il più rinomato, il più costoso, il più esportato (a Milano, per esempio, lo si trova nel banco di Peck da ben 25 anni). Oggi il suo monopolio è bilanciato da **Don Saturnino**, una fra le prime tre aziende per fatturato e produzione di prelibati jamones ibéricos, capace di tener testa al "mejor jamón del mundo" (autodefinizione di Joselito), con un ottimo rapporto qualità-prezzo e distribuito anche in Italia da una giovane società che si occupa di cibi d'eccellenza ([www.finefoodandwine.it](http://www.finefoodandwine.it)).

Il prosciutto iberico, che rappresenta solo l'1,25% della produzione spagnola proprio a causa – o per merito – del suo pregio, è qualcosa di più di un prodotto gastronomico: la carne è ricca di vitamine, ha basso contenuto calorico (il maiale si nutre di sole



ghiande), è antiossidante ed è un ottimo protettore cardiovascolare. Per degustarlo nel migliore dei modi sono fondamentali il taglio in fette magre e sottili (da praticare rigorosamente con un coltello lungo e flessibile), il servizio a temperatura ambiente possibilmente su un piatto tiepido, la conservazione in un luogo fresco e asciutto. Un prodotto che può essere un originale **regalo per Natale** o un'apprezzata sorpresa negli **antipasti delle feste**, tenendo a mente l'avvertenza di un intenditore, il detective Pepe Carvalho di Montalbán, che raccomandava: «Il prosciutto esige una degustazione critica, ponderata».



## Tortine ai porcini con Pata Negra

**Ingredienti (per 4 porzioni):** 6 fette di prosciutto crudo *Pata Negra*, 2 confezioni di pasta sfoglia di diametro di 30 cm circa, 4 funghi porcini grandi, 2 uova, 4 cucchiaini di crème fraîche, 2 rametti di maggiorana, pepe di Caienna, pepe nero macinato fresco, olio di oliva.

Ricavate dai fogli di pasta sfoglia 4 rondelle del diametro di 10 cm circa per ogni persona. Sistematele la metà su una teglia foderata con carta forno; delle restanti rondelle ritagliate un buco rotondo al centro, in modo da ottenere un cerchio dal bordo di 1 cm di larghezza. Spennellate le rondelle di uova e disponetevi sopra i cerchi di pasta, spennellando poi anch'essi di uova. Fate riposare in frigorifero per 10 minuti. Tagliate a quadretti 4 fette di *Pata Negra* e tritate finemente la maggiorana. Mischiate il tutto con la crème fraîche e aromatizzate con il pepe di Caienna. Con la crema ottenuta spennellate le rondelle di pasta. Tagliate i funghi a fettine sottili e disponeteli a ventaglio sopra le rondelle. Cuocete per 25 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi. Sfornate e ricoprite con le fette rimanenti di *Pata Negra*. Condite infine con pepe e olio di oliva.

# Il tempo è un calice di Coevo

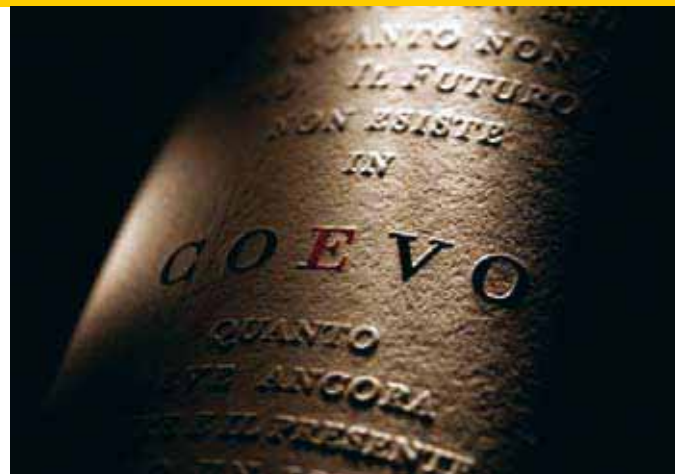
**Andrea Cecchi** è una persona che misura sempre le parole. Parla con estrema discrezione e lo fa con una passione non retorica quando ricorda i trascorsi della casa vinicola, orgoglioso dei risultati raggiunti, dell'impegno continuo, della nuova generazione di giovani che lavorano in Italia e in giro per il mondo per l'azienda.

E il presente? Il presente è qui, nella bella sala da degustazione in cui ci siamo ritrovati a Castellina in Chianti. Si chiama Coevo – esordio con tre bicchieri – proprio per sottolineare il valore del tempo. Il tempo che occorre per fare un grande vino, il tempo che apre scenari nuovi e stimolanti perché un riconoscimento del genere non è un premio alla carriera, quanto lo stimolo ad andare avanti nella direzione giusta.

Andrea lo sa bene e tende a sottolineare alcuni aspetti essenziali. Il Coevo non è un Supertuscan, né vuole esserlo. È "semplicemente" un Igt, ottenuto dalle migliori uve aziendali prodotte nella zona del Chianti Classico e della Maremma. Nella versione 2006 parliamo di Sangiovese e Cabernet Sauvignon per il Chianti Classico e di Merlot e Petit Verdot per la Maremma. In futuro vedremo. I numeri fanno capire che si tratta di una ciliegina sulla torta. 5000 bottiglie e 500 magnum. Presentato ufficialmente alla stampa a Milano, poi in incontro conviviale da Pinchiorri con venti stellati Michelin, Coevo è un rosso che esprime doti organolettiche importanti. Un colore rubino cupo con venature ancora porpora. Il naso è intenso e fine con sentori di frutta matura (ciliegia rossa, ribes) e contrappunti speziati (pepe bianco, vaniglia, sentori di cacao). Grande equilibrio in bocca con una vena acida e una sapidità che ben supportano il dato alcolico e tannini, presenti e tuttavia non aggressivi. La sosta in legno per 18 mesi (barrique e tonneaux) si sente, ma non in maniera invasiva, a dimostrazione di un'armonia gusto-olfattiva eccellente. Un vino che appassiona sorso dopo sorso, con ulteriori margini di miglioramento (esprime ancora una certa gioventù) e con l'ulteriore merito di non prevaricare il cibo, ma di esaltare semmai le grandi

tradizione gastronomiche (toscana in primis).

In etichetta una clessidra stilizzata e una frase di Sant'Agostino. Un vino filosofico per dire che passato e futuro non esistono, ma semmai insistono su un presente sempre in divenire. Coevo è qui e ora. E noi con lui. Prosit!



*Gola gioconda  
ha degustato  
il nuovo  
pluridecorato  
Igt di Cecchi*



Uno pensa che prima dell'anno Zero la gente vivesse tranquilla, a dicembre. Che non avesse tutti questi pensieri, i regali, le feste, le visite a/di parenti e amici. E tutto questo mangiare, mangiare, mangiare, fra Natale e Capodanno. Torniamo indietro nel tempo, prima che arrivasse quel vecchietto vestito con i colori della Coca Cola, prima del panettone, prima del presepe, insomma prima del Natale. **Nell'antica Roma**, per esempio. Abbiamo un cicerone (che altro?) che ci apre le porte delle case romane, ci accompagna alle mense degli imperatori e degli schiavi, passa in rassegna le loro dispense:

**Stanislo Liberatore**, scrittore, giornalista, appassionato di cultura alimentare e autore di *Cibi e luxus di Roma imperiale*. «In quel particolare lasso di tempo che va dall'*imperium* di Ottaviano Augusto a quello di Nerone – racconta Liberatore – la

tavola dei Romani era contraddistinta da due eccessi: i ricchi che dissipavano, monopolizzando il cibo della migliore qualità, con una cucina spettacolare, sofisticata e profumata; e i poveri, che oscillavano tra la miseria più nera e il margine di sopravvivenza». A Roma ogni scusa era buona per festeggiare a tavola. Dicembre, per esempio, era il momento dei **Saturnalia**. All'inizio (III secolo a.C.) l'antica festività della religione romana in onore del dio Saturno durava un solo giorno, il 17 dicembre. Più tardi, in età imperiale, Domiziano prolungò il loro svolgimento fino al 24 dicembre, cioè alla vigilia del *Natalis Solis*, ovvero del Natale del Sole, festa solstiziale.

«I saturnali avevano inizio con grandi **banchetti aperti a tutti** e, quel che più conta, era sovvertito l'ordine sociale. Gli schiavi potevano considerarsi temporaneamente degli uomini liberi e comportarsi di conseguenza. Si eleggeva anche una specie di "re burlone", vestito con una buffa maschera. Dopo il primo giorno, dedicato a diversi riti sacrificali in onore di Saturno, nei seguenti la folla,



# Natalis a.C.

Le feste, i banchetti, i regali alla tavola degli imperatori: tante occasioni per mangiare e divertirsi

abbandonato il lavoro quotidiano, si dava a **riti orgiastici**. Proprio per questo clima particolarmente confuso e licenzioso legato alla "sospensione dell'ordine e delle regole" il nostro Carnevale può considerarsi per molti aspetti erede dei *Saturnalia*. Gli antichi Romani erano anche particolarmente **superstiziosi** – continua Liberatore – e temevano il malocchio. «A tavola il loro scetticismo sfiorava il ridicolo a iniziare dal numero dei invitati che doveva essere non meno di tre come le Grazie e non più di nove come le Muse. Guai se un servo spazzava il pavimento quando un commensale si stava alzando; o se cadeva un pezzo di cibo, o se si starnutiva...».

di Chiara  
Tacconi





### Minimo sette portate

Ed eccoci alle portate, che dovevano sempre essere in numero dispari e mai meno di sette in totale. Sette, per i Romani, era un numero magico, misterioso, intriso di sacralità e ricco di simbologia. E il menu dei ricchi non era uno scherzo. «Apicio è stato capace di ideare fantasiosi piatti come il **pasticcio di lingue di pappagalli** parlanti cosperso di petali di rose; sulla sua tavola si potevano trovare gazzelle, zampe di orso, calli di dromedario...». Pur senza arrivare alle esagerazioni di Apicio, o di Lucullo, il menu dei banchetti romani intrecciava gusti e alimenti che oggi ci sembrano spericolati. I figli di Romolo allevavano ostriche, murene e orate nelle piscine delle ville, e portavano in tavola almeno 150 varietà di pesce; le carni andavano dal cinghiale al ghiro, passando per la lepre e il maiale. E su tutto, fiumi di salse. «Come l'onnipresente *garum*, che Seneca definì impietosamente *putrescens sanies*, letteralmente "brodaglia di roba putrescente". Era un **composto nauseabondo** a base di pezzi di sgombro e che assolveva spesso e volentieri al ruolo del sale».

«Se fossi nella Roma antica e dovessi organizzare per queste festività un pranzo "imperiale" – scherza Liberatore – proporrei, anche in segno di sfida e provocazione culinaria a una certa ritualità gastronomica di facciata, la *patina* (vulva di scrofa sterile) e le *sumina* (poppe di scrofa), simboli di una **ghiottoneria perversa e lussuriosa** che ha caratterizzato le ricche cene aristocratiche e i riti non solo culinari dei *triclinia*. E i regali? C'erano anche quelli. «Era abitudine **scambiarsi le sigillaria**, cioè le bambole di terracotta e i *cerei*, le candele o, più semplicemente, i doni all'interno della famiglia e i pani a forma di statue di divinità e di animali. Poi si passò alle spezie, alle verdure e alla frutta, alla carne (prosciutto, maialino, anatra) e al pesce, fino a oggetti per la casa (zuppierie, bicchieri e cucchiai), per l'abbigliamento, ai libri e ai cosmetici». Insomma, le feste di dicembre a Roma erano una specie di mangiata natalizia ininterrotta, mescolata alle follie del Carnevale, e con l'aggiunta dei regali. Poi ci lamentiamo del pranzo con i parenti che dura troppo e della tombola.



Stanislao Liberatore

Sotto, la presentazione del libro a deGustiBooks

## E in abbinamento, vino con acqua e miele

**Per i Romani il vino, di origine sacra per non dire divina, era "venenum", un farmaco da usare con cautela, che non doveva essere bevuto puro ma mescolato con acqua e miele. Veniva filtrato con un passino, allungato con acqua calda o fredda (in inverno anche con la neve!), servito in coppe quasi piatte. Tra i vini più ricercati, insomma i Tre bicchieri dell'epoca, c'erano il Massico e il Falerno. C'erano i vini rossi e bianchi, i passiti; esistevano i sommelier ("haustores") e le etichette da mettere sulle anfore, le cooperative e quelli che sofisticavano il vino. L'aperitivo era già una moda nell'antica Roma, si chiamava "gustaticium" e si beveva a digiuno prima del pasto, mescolato con il miele. L'alcol test non c'era, in compenso le regole erano davvero pesanti: le donne non potevano bere vino prima del matrimonio e gli uomini dovevano aspettare i 30 anni.**



# La dispensa

## Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito - Tordiruta 2006 **Moncaro**

Fondata negli anni Sessanta come cooperativa, l'azienda Moncaro si è da subito segnalata per la produzione di vini di qualità. Sperimenta la coltivazione biologica secondo direttiva Cee nel 1980. Acquisisce nuove cantine e si merita i tre bicchieri del Gambero Rosso nel 2000. Il Verdicchio di Tordiruta è uno dei fiori all'occhiello della produzione, vince il Trophy al Wine Challenge di Londra nel 2003. È un signor vino. Perciò da servire con portate importanti.

Via quindi i dolcetti di scarsa qualità e sì a formaggi erborinati, fegato grasso d'oca e anatra all'arancia.

**Prezzo: 32 euro a bottiglia in enoteca**  
[www.moncaro.com](http://www.moncaro.com)



## Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Cuvée Prestige **Eric Rodez**

Dalla cittadina di Ambonnay proviene questo champagne di classe prodotto dall'azienda familiare di Rodez che annovera nella sua produzione anche Cuvée de Crayères, Blanc de Blancs, Cuvée de Grands Vintages, e l'Ambonnay Rouge. Il Blanc de Noirs è champagne brut elaborato a base di pinot nero ed è fatto da un 60% di vini senza la fermentazione malolattica. Di colore dorato, ha un impianto olfattivo forte e ben riconoscibile con note di frutta secca e confettura. Il gusto è potente, pieno e con sfumature di agrumi.

**Prezzo: 45 euro a bottiglia in enoteca**  
**Prodotto da:**  
[www.champagne-rodez.fr](http://www.champagne-rodez.fr)  
**Importato da:** [www.capagio.it](http://www.capagio.it)



## Tazze Black is Blue **Anne Black**

Giovane ceramista danese, Anne Black è una delle brillanti personalità del design del Nord Europa. Le sue produzioni sono semplici e sofisticate, moderne e classiche insieme, sia per le linee pulite, sia per l'uso delicato dei colori. Gli oggetti sono tutti realizzati a mano con materiali di qualità e hanno la capacità di dare carattere all'ambiente casalingo. Ma all'interno di questo mood elegante e di classe, le collezioni propongono diverse linee, quelle geometriche di hay-black, quelle floreali di black is blue. Su tutte tende a prevalere uno spirito autonomo: niente standard e molta asimmetria.

**Prezzo: a partire da 20 euro**  
[www.anneblack.dk](http://www.anneblack.dk)  
[www.danishceramics.com](http://www.danishceramics.com)



## Set portaspezie in vetro magnetico **CS Solingen "Magnetic"**

Le spezie in cucina sono come gli accessori nella moda: danno colore, sapore, carattere anche ai piatti più semplici. Tanto per intenderci anche il lesso più dietetico si eleva a cibo grazie a un tocco speziato. E allora per avere le spezie sempre a portata di mano nelle nostre cucine sempre più piccole, ecco una pratica soluzione nella versione proposta dalla ditta CS Solingen: il portaspezie in vetro magnetico. I contenitori sono sei, in acciaio inox, e la lavagna di appoggio è di vetro massiccio.

**Prezzo: 29.90 euro**  
[www.cs-solingen.com](http://www.cs-solingen.com)



## Cuba Rhum Chocolate Cream **Venchi**

Siete fanatici del cioccolato? Siete curiosi degli infiniti accoppiamenti che questo alimento così speciale è in grado di sostenere vittoriosamente?

Da una storica ditta torinese una succulenta proposta dolce e alcolica insieme: il Cuba Rhum Chocolate Cream, ovvero una delicata e avvolgente crema di rhum e cacao. Ricorda l'Irish cream, ma non contiene panna o derivati. È un liquore a 16 gradi, fatto con due tipi di cacao tenuti in infusione per un mese, cui poi viene aggiunto il Rhum selezionato. Un ottimo regalo di Natale... anche per sé!

**Prezzo: 19.50 euro per bottiglia**  
[www.venchi.it](http://www.venchi.it)



## Panettone in sacchetto di carta seta **Altromercato**

Le confezioni sono semplici ma colorate e accattivanti. Dentro c'è il tradizionale panettone, dove all'uvetta si aggiungono gocce di cioccolato. Il gusto in più è della produzione, che viene dal commercio equo e solidale per il 50% degli ingredienti. Che del resto fanno venire l'acquolina in bocca: cacao dalla Repubblica Dominicana, zucchero di canna da Costa Rica e Paraguay, uvetta del Sud Africa. L'impasto è morbido e l'esterno è ricoperto di glassa. Infine, la confezione è di soffice carta seta rossa, con blockprint in oro, prodotta in Bangladesh.

**Prezzo: 8.50 euro al pezzo**  
[www.altromercato.it](http://www.altromercato.it)



# Il valore del territorio



Intervista a Marco Toti,  
direttore di Agricoltori del Chianti Geografico

**1) Agricoltori del Chianti Geografico è una realtà consolidata del panorama vinicolo toscano e italiano: qual è la vostra filosofia di lavoro?**

La nostra filosofia è innanzi tutto legata al territorio, pertanto le denominazioni di origine sono per noi un fattore determinante. In questo ambito il supporto ai nostri associati è fondamentale e la reale conoscenza delle varie produzioni ci permette di lavorare al meglio le uve prodotte. Ad oggi negli oltre 550 Ha di vigneto condotti dai nostri 190 soci produciamo ben sei vini a Docg. Attraverso un attento lavoro del nostro staff tecnico siamo in grado di soddisfare le esigenze della cantina e della sua clientela. Siamo consapevoli che solo grazie alla qualificazione delle produzioni territoriali possiamo essere competitivi sul mercato.

**2) Sei nel mondo del vino da diversi anni: come lo hai visto evolvere?**

Arrivo nel mondo del vino nel 1984, l'anno in cui ci fu la riforma delle denominazioni con l'ingresso sul mercato dei vini a Docg. Da allora a oggi il mondo enologico toscano si è completamente evoluto. In quegli anni i vini di punta erano i Supertuscan. Vi è stata poi una forte presa di coscienza del fatto che la nostra regione aveva caratteristiche per produrre vini di qualità. Il Chianti Classico attraverso il proprio Consorzio ebbe l'idea di lanciare il progetto Chianti Classico 2000 che ha confermato ai produttori la validità della nostra area e del sangiovese in particolare. È da sottolineare che l'evoluzione dei vini toscani ha mantenuto il passo con i tempi: con la selezione di nuovi cloni di Sangiovese e poi anche con una revisione dei disciplinari di produzione. Così il vino toscano nel mondo ha saputo ritagliarsi spazi di grande rispetto.

**3) Il gusto dei consumatori è in continua evoluzione: qual è oggi lo stile dei vostri vini?**

Lavorando principalmente sulle denominazioni di origine per noi è essenziale che il cliente trovi nei nostri vini il prodotto che si aspetta. Pertanto il Chianti Classico deve avere nel sangiovese la sua caratteristica principale e la Vernaccia di San Gimignano mantenere l'originalità del vitigno utilizzato. Nei nostri vini a Docg non utilizziamo vitigni "alternativi" (eccezione fatta per due selezioni ma in quantità sotto il 5%).

**4) L'obiettivo degli Agricoltori del Chianti Geografico è quello di valorizzare le migliori denominazioni d'origine toscane, soprattutto senesi: perché conta così tanto per voi il valore del territorio?**

Credo che l'unica arma che abbiamo per confermare la nostra posizione sui mercati sia quella di dare sempre una forte identità ai vini. Come Geografico lavoriamo ben sei Docg: Chianti Classico, Chianti Colli Senesi, Vernaccia di San Gimignano, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Morellino di Scansano; inoltre produciamo vini anche su tre Doc: Rosso di Montalcino, Sangimignano Rosso e Vinsanto del Chianti. Mantenere una forte connotazione con il territorio è coerente e basilare per le strategie commerciali che adottiamo. Ad oggi distribuiamo il 70% nel mercato nazionale ed il 30% in 37 paesi in tutto il mondo, dove la concorrenza è aumentata molto e solo la provenienza del prodotto riesce ancora ad aiutarci nella distribuzione.

**5) Infine: quali sono i vostri progetti per il 2010?**

Prima di parlare di progetti è bene capire la situazione del mercato. Il mondo del vino è stato fortemente influenzato dall'attuale crisi economica, sia nel mercato interno che internazionale. In passato le crisi del nostro settore venivano superate con l'incremento delle vendite nei principali mercati esteri. Oggi purtroppo la crisi è globale ed anche alcuni mercati di maggior sbocco come Stati Uniti e Inghilterra sono in forte flessione. In Italia invece il consumo sembra stabile ma è scesa di molto la qualità. Il dumping nei prezzi sembra che non riesca frenare la flessione dei consumi dei vini di segmento medio/alto, pertanto non è una mera questione di costo ma di riposizionamento del mercato. Da questa nuova ottica il prossimo anno dovrà vederci impegnati alla conferma del nostro interesse verso il mercato Ho.Re.Ca. in Italia. Per i mercati esteri invece abbiamo in progetto di ristrutturare il mercato degli Stati Uniti in previsione di una sua ripresa prevista dalla metà del 2010; inoltre crediamo molto in mercati asiatici fra cui la Cina. In sintesi: verifica e riposizionamento del mercato italiano, espansione su nuovi mercati con particolare attenzione a nord America e Asia. Usciremo sul mercato del 2010 con un nuovo vino: il Sant'Antimo Doc prodotto nella tenuta del castello Tricerchi a Montalcino, questo a conferma della nostra attenzione alle denominazioni e al territorio di produzione. Nel 2011 festeggeremo i nostri primi 50 anni, pertanto possiamo prevedere il 2010 come di passaggio per un momento che dovrà consolidare la nostra azienda nel panorama enologico italiano e in particolare toscano.





Viticoltori, vignaioli,  
insomma quelli del vino:  
dai dilettanti agli  
aristocratici, ecco chi sono

# Fenomenologia dei vigneroni

**L**e recenti cronache hanno portato alla ribalta i Vignerons d'Europe sulla scena fiorentina. Un migliaio di quei personaggi che ci allietano con la produzione dei loro nettari divini sono convenuti da venti paesi del vecchio continente per quest'evento stimolante. Tema centrale era la sostenibilità ambientale e Dio sa se ce n'è bisogno. Ma i protagonisti ne hanno approfittato per discutere e guardarsi in faccia, insomma per ribadire la loro identità. Già, chi possiamo considerare un autentico *vigneron*? Va bene tradurre con "vignaiolo"? Sembrerebbe meglio di "viticoltore", dato che la parola francese si fa risalire a *vigne ronde*, con allusione alle piantine arrotondate dalla potatura; costui sembrerebbe contrapposto al più generico *viticulteur*, che non si sa bene se pota o non pota di persona, se va a giocare a carte al bistrò o dà ordini all'enologo col portabile. Mi riviene in mente vignaroli, parola romanesca che indicava i venditori di frutta e verdura coltivate tra i filari di vite. Da grande ho avuto l'occasione di

di Sandro  
Bosticco



incontrare uno stuolo interminabile di veri o presunti vigneroni, sparsi su cinque-dico-cinque-continenti. Mi sembra che, con poche eccezioni, possano essere inquadrati nelle seguenti categorie.

## Dilettanti

In tanti coltivano carciofi e pomodori per sport. **Neanche la viticoltura è immune dall'hobbismo**: superata la produzione per autoconsumo, oggi il contabile o l'infermiere vangano e potano nel tempo libero giusto per passione; vanno al consorzio agrario a cercare il bisolfito; nel fine settimana riciclano le bottiglie ripulendole dal deposito coi pallini da caccia come faceva il nonno e ringrulliscono perché uichipèdia alla voce "volatile" porta varie ricette di fagiani e beccacce invece di dare spiegazioni sullo spauracchio dell'acetificazione. Il guaio è che il vigneron dilettante porta immancabilmente e ansiosamente la bottiglia ad assaggiare all'esperto – che sarei per esempio io. Amicizie e parentele a rischio.

## Star

Non contenti di avere sfondato in vari settori, spesso annoiati o addirittura frustrati, molti celebri personaggi vengono invasati dal demone bacchico e si buttano a produrre vini dando per scontato che il loro successo sarà proporzionale agli allori già mietuti in quanto star. **Ecco Sting, Coppola, Liedholm, massi c'è pure Albano Carrisi.** Si invaghiscono di una vigna vedendola dal finestrino della limousine, aprono il portafogli e dichiarano al mondo di essersi convertiti al vigneronismo. Qualcuno si fa fotografare alla vendemmia, più che altro però vengono immortalati al ristorante modaiolo con la loro etichetta in evidenza. Bella vita!

## Aristocratici

La terra coi vigneti sembra gli sia arrivata direttamente per mano divina. Con agronobile noncuranza accarezzano un grappolo in vigna mentre parlano col guardiacaccia dell'andamento climatico. Poi, nel salone degli arazzi della villa, la spilla con lo stemma di famiglia brilla sulla loro giacca mentre si concedono con amabile condiscendenza all'ennesima intervista. **Niente gossip, siamo vigneroni.** Certo, e che altro? Si chiamano Baron Rothschild, Marqués de Griñon o Baron Von Simmern Langwerth, tanto per non citare i nostri. Da segnalare una sottocategoria, quella dei nobili in difficoltà economiche. Cercano di rivendere come mufte nobili quelle attaccate alle pareti di cantina, in realtà troppo costose da rimuovere. Intanto trasudano invidia per i cugini marchesi confinanti: il Supertuscan del vicino è sempre più rosso.



## Braccianti

Nel senso letterale sono quelli rimasti a usare i muscoli in vigna e cantina nonostante l'orgia di macchine che rischiano di fare il vino da sole a partire da acqua e polverine. Che siano loro i veri vigneroni? Lo sono indubbiamente di fatto, ma non di spirito. Si sentono solo operai agricoli, a cui manca l'orgoglio di casta; anche la tessera del sindacato ce l'hanno raramente, anzi forse non c'è nemmeno il permesso di soggiorno. Sì, perché spesso il vino è fatto da mani "straniere". Cosa sarebbe la viticoltura californiana senza i lavoratori messicani? Eppure senza di loro sarebbe difficile solo tener lontani dall'uva i cinghiali... o gli uccelli come ho visto fare in Kenia da lanciatori specializzati armati di fionde! Mentre sudano forse bestemmiano o invece cantano, chissà – non li capiamo.

## Verdi

Negli ultimi tempi non sono facilmente riconoscibili come lo erano fino agli anni '90 quando portavano immancabilmente i camicioni a quadri e le code di cavallo. Oggi sdottorano alla grande sul conteggio delle coccinelle in vigna e sui trattamenti galenici vite per vite, salvo poi dargli dentro di solforosa in cantina. Intanto vi porgono il bicchiere con la sicumera di chi produce il migliore vino al mondo.

## Appartengono a organizzazioni rivali che sembrano sette

, spesso a forte tendenza mistica: gli ultra biodinamici sembrano addirittura preda di un certo animismo. Non che sia colpa loro, ma di fronte a tanto convincimento viene da pensare che le carote biodinamiche sono per ora al di là dell'orizzonte quotidiano. Mi accontenterei di trovarne qualcuna almeno biologica più spesso di quanto capita. Farà l'uva da traino per altra frutta o financo per carni, pesci e farine? Sarà il vino l'apripista per un mangiare più sano? Me lo auguro, vigneroni biò aiutateci, di solo vino non si campa!

## Contadini

Per i linguisti è un vocabolo ormai obsoleto, per gli antropologi una figura estinta; i logico-matematici lo trattano come un insieme vuoto.



# Se il panettone non vi basta

Giro goloso d'Italia alla ricerca delle ghiottonerie di Natale: per la dieta c'è tempo!

Vada per lo shopping disperato, vada per l'infinita sequela di parenti, vada anche per le cene con i colleghi. Per carità, a Natale si fa di tutto per accontentare amici, parenti e cognati (che sono una razza a parte di parenti). Ma alla fine, un regalo, un momento di piacere tocca anche a noi.

È Natale e lo è per tutti. E tutti lo festeggiano con un trionfo di cibo.

La tradizione conta decine di specialità e le più ghiotte sono proprio quelle tipiche regionali.

Allora non resta che darsi alla scoperta della sacrosanta cultura locale. In Piemonte, le **nocciole** sono alla base del dolce della tradizione che da poco ha preso il nome di Torta Cortemilia, e poi sono protagoniste dell'irresistibile torrone. In Val d'Aosta, invece, sono le **pere** di Saint Vincent a farla da padrona: vengono servite con uno sciroppo fatto con vino, zucchero, cannella e chiodi di garofano. Nel resto del Nord, i dolci natalizi sono soprattutto Pan dolci. A parte la più nota versione lombarda di panettone e pandoro, esistono il Pandolce Ligure, la Gubana

di Violetta Farina



Friulana, lo Zelten del Trentino, la Pinza del Veneto.

La versione ligure ha come ingredienti l'uvetta e i pinoli, la zucca candita e l'essenza di fiori d'arancio, i pistacchi e semi di finocchio.

La **Gubana** del Friuli ha una forma attorcigliata da cui prende nome (*guba* in sloveno vuol dire piega) ed è fatta con noci e mandorle oltre che con l'onnipresente uvetta. Anche nel dolce veneto detto la **Pinza**, l'uvetta è uno degli ingredienti principali, insieme ai fichi secchi. Una curiosità della pinza è il modo di cottura: un tempo il dolce veniva avvolto nelle foglie di verza e cotto sotto la cenere. In Trentino, il dolce tipico è lo **Zelten**. Ce ne sono diverse varianti, ma a quanto pare tutte sembrano essere un vero e proprio catalogo della frutta secca. Nello Zelten ci sono infatti noci, fichi secchi, mandorle, pinoli e uva sultanina. La ricchezza e l'unicità della preparazione hanno un'eco nel nome del dolce che viene dal tedesco *selten* "raramente".

Scendendo lungo la penisola, la forma del pane rimane la più gettonata: in Emilia si

fa il Panone di Natale e il Panspeziale, in Abruzzo il Panozzo, in Toscana il Panforte e il Pan Balestrone, in Umbria e in Toscana il Panpepato.

Nella ricetta del **Panone** emiliano, oltre alla consueta frutta secca fa la sua dolce comparsa il cioccolato, che viene mescolato alla farina insieme a miele e mostarda di miele cotogne. Anche nel **Panspeziale** detto poi Certosino, gli ingredienti si arricchiscono: frutta secca, frutta candita, cioccolato, e poi spezie, in particolare la cannella. Le spezie sono tante e saporitissime nel **Panpepato** toscano, il cui nome deriva appunto dal sapore intenso dato dalle spezie. Un nome altrettanto significativo è quello del **Panforte**: dolce quanto mai energetico, tanto speziato da essere quasi piccante, e poi chissà... anche afrodisiaco.

### L'importante è esagerare

Nella zona delle Marche, il nome del dolce cambia: è **Fristingo**, Frustingo, Bostrengo. Pare che le origini siano dei Piceni e degli Etruschi. Quel che è certo è che nel tempo si è arricchito di ogni bontà: oltre a ogni tipo di frutta secca anche il mosto cotto, che gli dà un colore vinaccia. Ovviamente da accompagnare rigorosamente con un vino cotto o aromatizzato, tanto per non esagerare. Anche se effettivamente l'esagerazione sembra essere la parola d'ordine di buona parte della cucina centro-meridionale. E allora vai con **cicerchiate**, calzoncelli, cruscole, pizzicanelle...

Il primo è un dolce natalizio che però viene rifatto con piacere a ogni festività: sono piccole palline fritte e composte insieme, quindi ricoperte con abbondante miele caldo. È tipico dell'Abruzzo, Marche e Molise, ma una versione molto simile con il nome di **Struffoli** è presente in Campania e Basilicata. Anche qui come nel nord, le tradizioni delle regioni vicine si somigliano negli ingredienti e nelle ricette. I vari **calzoncelli** possono avere forma diversa da regione a regione ma sono sostanzialmente mezzelune riempiute con pasta di castagne o ceci.

Le **crustole** sono invece fatte di pasta frolla frita e poi passata nel miele o nel

vino cotto. Le **pizzicanelle** lucane hanno la forma di rombi e sono fatte con la cannella e il cacao.

Nella zona di Roma, oltre al dolce di pane, il **Pan Giallo**, si può gustare anche l'antenato del torrone, la **nociata**, fatta con noci tritate, miele cotto e alloro. La pasticceria campana è nota per essere un vero trionfo dei sensi. Per Natale si fanno le zepole, gli struffoli, la pasta reale, i mostaccioli, i susamielli, i divinamore e i roccocò. Le **zepole** sono ciambelle fritte condite con miele e scorze d'arancia; la **pasta reale** è fatta di pasta di mandorle e i dolci sono ricoperti di glasse dai colori pastello. I **mostaccioli** sono invece saporitissimi biscotti che possono anche essere ricoperti di cioccolato. Il nome dei **divinamore** deriva dal convento di suore che li producevano: sono dolci a base di pan di Spagna con glassa rosa.

Da non confondere con uno slancio romantico perché lo producevano le suore di clausura. Le frittelle sono un dolce natalizio anche nella cucina siciliana e hanno il nome di **sfinci**. Il **Buccellato** però è il dolce di Natale per antonomasia, fatto di frutta secca e candita. **Nucatili** sono invece i biscotti di Natale con miele, noci, cannella e scorza d'arancia. Prima di Natale, in Sicilia si festeggia però Santa Lucia e si prepara la **Cuccia**, fatta con grano, ricotta e cioccolato fondente. Una bomba? No, solo un esercizio di allenamento addì 13 dicembre prima di cominciare con la maratona natalizia.

## Mustazzueli

**Ingredienti: 250 g di mandorle dolci, 250 g di zucchero semolato, 250 g di farina.**

**Scottate le mandorle in acqua bollente, pelatele e poi fatele tostare nel forno caldo per 5 minuti, quindi tritatele finemente. Amalgamatele poi con la farina e aggiungete lo zucchero, sciolto in poca acqua calda, così da ottenere un impasto abbastanza morbido che lavorerete ricavandone dei rotolini lunghi del diametro di circa 3 cm. Schiacciateli col palmo delle mani e tagliateli quindi nelle forme che più vi piacciono. Via via che saranno pronti, poneteli su una teglia da forno cosparsa di poca farina e cuoceteli a 200-220 gradi in forno per 10-15 minuti. Servite freddi.**



Panforte



Susamielli



Zelten



Buccellato



# Merry Navidad!

Il Natale multietnico in Italia non rinuncia alla dolcezza e alla convivialità, mettendo insieme lingue, religioni e tradizioni diverse

di Olivia Chierighini



**C**hi ama parlare e godere della buona tavola lo sa: attraverso i piatti cucinati in una casa si possono raccontare migliaia di storie.

In Italia e nel mondo cattolico il Natale è non soltanto un momento simbolico fondante, ma anche un luogo dove si accalcano e si incontrano modi diversi di festeggiare e di riunirsi attorno al un desco. Nelle grandi città, un Natale multietnico è ormai la norma: non siamo forse tutti un po' multietnici noi italiani

che cerchiamo di mettere insieme cappone ripieno e giuggiulena, per far piacere sia a una nonna lombarda, sia a un cognato siciliano?

Ma se, per caso, attorno alle stesse leccornie si accalcano parenti acquisiti da angoli ben più remoti del mondo, cosa accade al menu delle feste?

**Christina è filippina** e ha sempre festeggiato il Natale con lunghe processioni durante l'Avvento e dolcetti *bibingka* preparati per l'occasione: è in Italia da otto anni e qui ha trovato **Ilaj che è senegalese** e musulmano. Il Natale è diventato un momento un po' complicato, grazie ad abbastanza prevedibili diatribe tra "parenti serpenti" che, da entrambe le parti, non hanno mai visto di buon occhio l'unione. Quest'anno inaspettatamente è arrivata Koura, risolvendo in parte il problema: Christina e Ilaj festeggeranno la Vigilia da soli, con la loro bimba appena nata, passando rapidamente il 25 dai parenti di lei, giusto per gli auguri e una cioccolata calda. E la cena? Di magro, come si usa in tutto il mondo, nonostante le diverse tradizioni culinarie: un antipasto di pesce crudo (perché entrambi vanno matti per il sushi) e una tradizionale *thieboudienne* senegalese, uno stufato di pesce con patate dolci e cavoli, cipolle, peperoni verdi e salsa di pomodoro, da mangiare assieme a riso bianco.

## Foglie di banano e tortellini

Christina cercherà buon latte di cocco e foglie di banano per fare i *bibingka*, i dolcetti della sua infanzia a base di riso cotto fino a diventare quasi un budino caramellato, inoltre non rinuncerà ai *brownies*.

## Isabel, che è una badante peruviana

e vive con le sue tre sorelle e una nipotina in una casa simpaticamente tutta al femminile, ammetterà al desco familiare il fidanzato milanesissimo e in suo onore il pranzo sarà nel segno della nostra tradizione con tanto di tortellini in brodo, eccetto per una torta di patate dolci e per l'immane *chocolatada* peruviana. Isabel fa la cioccolata portando a ebollizione l'acqua (non il latte!) con una stecca di cannella, poi vi scioglie la cioccolata foderata migliore che trova;



quando la bevanda è bollente e ben emulsionata, aggiunge latte condensato, quel tanto che basta per aggiustare dolcezza e consistenza.

**Fredrik, svedese trapiantato a Milano**

in tenera età, e **Simonetta, veronese** in città per gli studi, trascorreranno tutte le domeniche dell'Avvento insieme; conoscendosi hanno scoperto di festeggiare entrambi Santa Lucia, così Frederik le prepara per colazione i *Lussekatter* (che tradotto significa i gatti di Lucia), delle focaccine dolci profumate di zafferano e modellate come la S della coda di un gatto. Simonetta, invece, che ha vissuto molto in Germania, passa un mese a cuocere *Lebkuchen*, morbidi biscotti speziati.

Anche **Sarah, che è anglicana e australiana** ma non credente è costretta a sfornare biscottini a grande richiesta dei suoi bambini, che vogliono fare le decorazioni per l'albero: il Natale si festeggerà con i nonni italiani al ristorante.

**Karim è un egiziano copto**, proprietario di una pizzeria d'asporto. Il Natale copto non cade il 25 dicembre ma il 7 gennaio:

fino a quella data, lui e tutta la famiglia seguiranno i digiuni previsti e Karim sfornerà pizza per molti connazionali. Per i copti il pranzo tradizionale si chiama *fatta*, a base di riso e carne. Per Natale la moglie di Karim sforna biscotti da offrire ai parenti e un dolce molto simile al *Lebkuchen* tedesco.

**Aniela, polacca**, ha portato al marito e alla sua famiglia i sapori del suo paese: il *barszcz* ovvero la tradizionale zuppa di barbabietole, i *pierogi* che sono delle specie di ravioli ripieni di formaggio o verdure e l'insalata russa, dal sapore molto più intenso di quella acquistata a causa della cipolla, che a lei piace servire con il salmone affumicato. Durante il pomeriggio di Natale, mentre si gioca e si chiacchiera, non manca il torrone italiano ma alternato a fette di *sernik*, una cheesecake polacca, e di *makowiec*, una torta tradizionale di semi di papavero. Che cosa accomunerà tutti gli intervistati? Incredibile a dirsi, il panettone, dolce meneghino a cui tutti, dalla Ande alle coste africane, sono particolarmente affezionati. A riprova che a tavola è assai facile trovare un punto d'incontro.

**VINANDRO**  
PIATTI 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



# Una dolcezza lunga 10 anni

## Verticale di Vin Santo presso l'azienda I Veroni

**I Veroni** è una piccola azienda nell'area del Chianti Rufina. Una di quelle che esprime qualità giorno dopo giorno, con la difficoltà che si ha a non cedere a compromessi. Gola gioconda la segue da anni e, come lettura natalizia, propone ai nostri lettori una verticale di Vin Santo per evidenziare come l'area del Rufina esprima prodotti di grande livello anche quando si arriva alla sezione vini da dessert o vini da meditazione. Con **Lorenzo Mariani**, titolare dell'azienda, siamo risaliti dal 2002 al 1993, con sette annate incredibilmente interessanti in fatto di evoluzione dei legni usati, di vitigni, di cambiamento di gusto in generale.



Queste le nostre impressioni:

### 2002

Impatto visivo color rame. Esprime al naso una nota di frutta sotto spirito, intervallata ora da sensazioni più dolci di uvetta secca e albicocca, ora da sentori quali nocciola e frutta secca. Vitale al gusto, giustamente ampio, con finale di frutta sotto spirito. Si prevedono ancora margini di buona evoluzione.

### 2000

Calice color rame con ampie striature dorate. Elegante in fase olfattiva con una gamma di sentori che spaziano da frutta secca a frutta sotto spirito, con intervalli che ricordano smalto e note di marmellata di agrumi. Lineare in bocca con un finale di caramella d'orzo.

### 1999

Colore oro scuro, così si presenta il calice del 99. Intrigante all'olfatto con note di caramella contrappuntate da miele di castagno, sentori floreali e di sottobosco. Ampio ma non seduto in bocca, con una leggerissima nota amaricante finale. Mostra equilibrio d'insieme e una lunga scia finale di confettura.

### 1998

Veste dorata con riflessi virati sull'arancio profondo. Molto intenso in fase olfattiva con note vive di frutta (pesca cotogna), cenni floreali, uvetta, confettura di albicocca. Si contraddistingue per armonia e linearità al gusto con un finale prolungatissimo.

### 1997

Colore arancio scuro il calice, con buona fittezza e regolarità di archetti (così come le altre annate peraltro). Il naso esprime note speziate, poi ciliegia sotto spirito, quindi un sentore che ricorda la castagna e le piccole foglie di tè. Più convincente al gusto con un finale che rimanda a frutta secca e a scorza di agrume candito.

### 1996

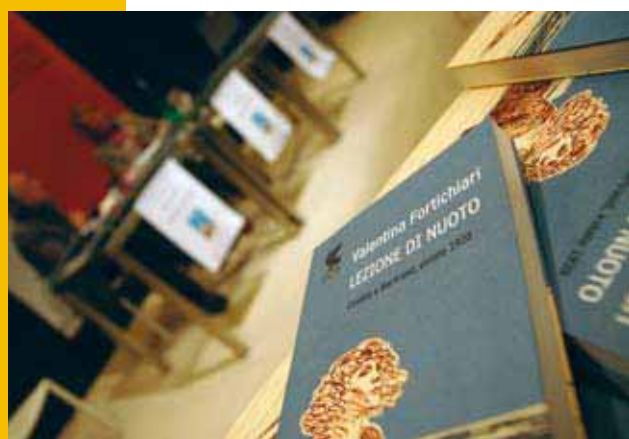
Colore concentrato con bella veste dorata scura. Il profumo è intenso con cenni di speziatura e frutta sotto spirito. Emerge poi un contrappunto di pesca cotogna, di scorza d'arancia, di caramella d'orzo. Lineare al gusto, con grande equilibrio d'insieme e un finale piacevolissimo che rimanda a sentori di miele. Assegniamo il podio del vincitore al 96, il più convincente insieme all'annata 98.

### 1993 Riserva

La veste è dorata con piccoli riflessi rame. Il naso è interessante anche se "stacca" rispetto a tutte le altre annate. Un vero Vin Santo del contadino con pregi e limiti annessi. Evidenzia sentori meno ampi di frutta secca e di bosco. L'impatto al gusto è asciutto e lineare, con una struttura più esile e una scia finale che rimanda a uvetta sotto spirito.

# deGusti Books

## Quattro giorni di sapori e colori



# deGustiBooks



**A**nche la terza edizione di deGustiBooks, che si è tenuta dal 15 al 18 ottobre alla Fortezza da Basso di Firenze, è stata un successo. Di pubblico, innanzitutto: migliaia di visitatori hanno affollato il piano superiore del padiglione Spadolini, riempito con allegra eleganza dagli stand e dagli spazi riservati agli incontri e ai food show. La formula che riunisce nella stessa occasione il buon cibo, i buoni vini e i buoni libri ha incassato di nuovo il consenso non solo dei curiosi golosi, ma anche di quanti si avvicinano a questo tipo di rassegna con un approccio più professionale: gli enti, le associazioni, gli operatori del settore, le aziende. Il mix di incontri



## Marco Stabile, San Daniele alla livornese

*Ingredienti (per 4 persone):*  
farina 0 biologica 200 g, farina Manitoba 20 g, lievito madre 30 g, cavolo nero in polvere 2 g, alghe italiane in polvere 2 g, ricotta di pecora 80 g, 1 triglia del Tirreno sfilettata 100 g, Prosciutto San Daniele DOP Negroni 200 g, 1 pomodoro maturo, prezzemolo, olio extravergine di oliva, aglio

Sciogliere il lievito nell'acqua insieme al cavolo nero e alle alghe, impastare per 15 minuti e far crescere l'impasto per c.a. 4 ore. Formare le focacce e farle lievitare per altri 45 min. Cuocere in forno a 230° e poi spennellare con olio extravergine. Nel frattempo creare il patè di triglia insieme al prezzemolo tritato e al pomodoro (precedentemente imbianchiti in padella con aglio). Aprire nel centro il pane ancora tiepido, spalmare il "coperchio" con il patè di triglia e coprire il fondo con la ricotta ben spumosa e a seguire con il Prosciutto San Daniele DOP Negroni.  
([www.paninodautore.it](http://www.paninodautore.it))



con gli autori, degustazioni, performance di cuochi, laboratori è stato quest'anno arricchito da due mostre, da spazi di animazione, da due convegni e dalla articolata presenza degli orti urbani, raccontati da un'installazione, un convegno, un assaggio di prodotti. Apprezzato come sempre lo spazio dedicato ai bambini e visitatissima la libreria; dopo un'incursione nell'edizione 2008, ecco quest'anno un'altra volta i blogger, con il loro nuovo modo di fare informazione; e poi ancora le novità da bere - il caffè, la birra, lo champagne -, quelle da mangiare (la graditissima presenza di Negroni e dei suoi Panini d'Autore), gli spettacoli serali e due espositori dalla Francia.

Che sorprese ci riserverà l'edizione 2010?

## Italo Bassi, risoni alla carbonara

### Ingredienti:

300 g di risoni, mezzo litro di brodo, poco scalogno, 50 g di burro, 3 tuorli, 1/2 bicchiere di vino bianco, 100 g di pancetta, 100 g di parmigiano, 100 g di panna.

Tostare la pasta in un fondo di scalogno e burro per circa 3 minuti, aggiungere vino bianco, quando il vino evapora aggiungere il brodo e portare a cottura come un risotto, mescolando sempre. A parte amalgamare i tuorli d'uovo, la panna e il parmigiano. Tagliare la pancetta a bastoncini e farla saltare in padella. Aggiungere ai risoni a fine cottura il composto di uova, panna e parmigiano e la pancetta e insaporire con pepe nero della Giamaica macinato al momento.



## Maria Elisa Landi, Mousse di zucca, amaretti e pepe nero

*Ingredienti:* ½ zucca gialla, di tipo lungo, 200 g di zucchero semolato, 150 ml di vinsanto, 1 stecca di cannella, 200 ml di panna fresca, 250 g di amaretti, 1 tavoletta di cioccolato amaro, pepe nero.

Cuocete in un tegame a fuoco lento la zucca gialla sbucciata, tagliata a cubetti e privata dei semi, insieme allo zucchero, il vinsanto e la stecca di cannella, fino a quando sarà praticamente disfatta. Togliete la cannella e frullate il composto con un mixer a immersione per ottenere una purea. Montate la panna fresca e aggiungetela alla purea fredda. Servite la mousse fresca di frigo in coppette con alcuni amaretti sbriciolati, scaglie di cioccolato amaro e pepe nero macinato al momento.

*Maria Elisa Landi, Senza segreti, ricette di una chef, Edizioni Aida*



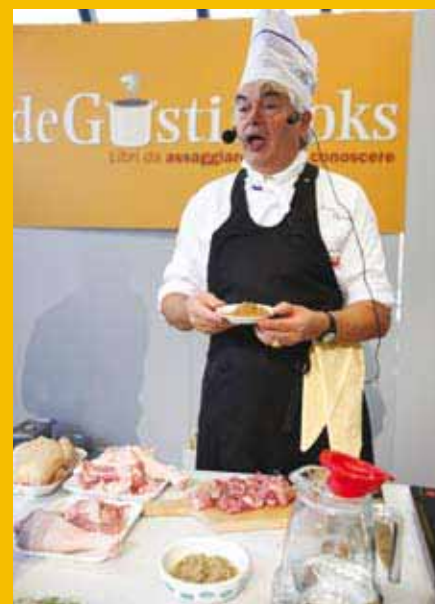


## Filippo La Mantia, Pesto d'uva

*Ingredienti:* ½ chilo di uva, 1 costa di sedano, 40 capperi dissalati, 2 foglie di alloro, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 acciughine, 3 pomodorini pachino (più altri 15 da aggiungere a fine cottura), 50 g di patata, un bicchiere di brodo vegetale, zenzero fresco, basilico, 150 g di Caciocavallo

ragusano.

Mettere tutti gli ingredienti in pentola eccetto Caciocavallo e basilico, e far bollire per due ore. Frullare, filtrare e condire la pasta; aggiungere il Caciocavallo, 15 pomodorini pachino tagliati a filettini e foglie di basilico spezzettate.



## Sergio Maria Teutonico, maccheroni alla chitarra con nocciole e menta spolverati di cacioricotta

*Ingredienti:* 300 g di maccheroni alla chitarra, 90 g di nocciole, 1 mazzetto di menta, olio extravergine di oliva, cacioricotta di pecora.

Tritare con il mixer le nocciole, aggiungere le foglie di menta tritate, legare il tutto con dell'olio extravergine d'oliva dal sapore non troppo deciso. Condire i maccheroni e aggiungere abbondante cacioricotta tritato.





## vetrerie e cristallerie

Forniture Alberghiere  
Personalizzazioni  
su vetro e porcellana

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



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

# I sapori della Provincia Granda



**Al via la stagione sciistica:  
ogni occasione è buona  
per conoscere il Cuneese**

di Serge Cavalieri



## Info

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

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

tel. 199.116633

(numero unico di informazione turistica)



**L**o straordinario paesaggio dell'arco sud-occidentale delle Alpi, dominato dalla mole del Monviso, delimita a ovest la Provincia di Cuneo, chiamata da sempre Provincia Granda per le sue dimensioni: un territorio costituito da una parte centrale di pianura, fasciata da un lato dalle montagne della catena alpina, ad est dalle colline della Langa e del Roero, aperta a nord alla Pianura Padana. Il cuneese è rimasto sempre un po' isolato, lontano com'è dalle grandi vie di comunicazione; forse proprio per questo è riuscito a conservare l'integrità delle proprie radici e lo sviluppo urbano e produttivo ha saputo tener conto delle esigenze dell'ambiente e dell'agricoltura. La riscoperta delle tradizioni agroalimentari e dei sapori tipici del territorio ha contribuito a dare spazio a produzioni di nicchia; perciò accanto ad aziende ben strutturate vi è un gran numero di realtà di dimensioni più piccole, che portano avanti un'agricoltura cresciuta con continuità e con una grande varietà di prodotti, senza perdere il contatto con la tradizione. Grandi vini, colture di pregio, allevamenti di grande qualità, cucina caratteristica, paesaggi e località incantevoli ne fanno quindi una provincia di forte richiamo per un pubblico attento e curioso. I sapori tramandati da culture antiche hanno portato all'affermazione di prodotti agroalimentari in qualche caso unici. Basti pensare ai formaggi: dei sette che possono fregiarsi della Dop, quattro possono essere prodotti esclusivamente in provincia di Cuneo: Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera. È inoltre in corso l'iter per il riconoscimento della Dop relativa al Toumin dal Mel.

Il settore ortofrutticolo annovera mele e altra frutta, alcune varietà di fagiolo, ma prende fama dalla nocciola, localizzata soprattutto nell'Alta Langa. Sono i vini a rappresentare l'espressione più alta e più nota del territorio cuneese. Proviene da qui uno dei vini italiani più famosi al mondo, il Barolo. I filari di vite disegnano un paesaggio straordinario e suggestivo, contrassegnato da antichi castelli e piccoli borghi abbarbicati sulla sommità dei colli.

## RICETTE



### Costolette di agnello sambucano in panura di olive e patate chips Piemonte

*Ingredienti per 4 persone:* 8 costolette di agnello, olive taggiasche, pan grattato, olio extravergine d'oliva, rosmarino, patate, burro.

Per le costolette, preparate la panura passando al mixer le olive denocciolate, il pan grattato, il rosmarino, l'olio. Deve essere consistente. Rosolate le costolette da ambo le parti in olio caldo. Stendetele su carta da forno, mettetevi sopra un dito di panura e infornate in forno caldo a 180 gradi per circa 5 minuti. Per le patate chips, tagliate con la mandolina le patate, fatele bianchire 3 minuti in acqua bollente salata, mettetele su carta forno e spennellatele di burro da ambo i lati. Mettere in forno a 180 gradi fino alla doratura.

### Rotolo di coniglio con senape e porri di Cervere

*Ingredienti per 20 persone:* coniglio disossato dal peso complessivo di 1,5 kg, 400 g polpa di coniglio, 2 fegatini di coniglio, 4 albumi d'uovo, 50 g panna, senape q.b., 5 porri di Cervere piccoli.

Spennellare un foglio di carta da forno con la senape, adagiare il coniglio disteso e spalmarci la farcia fatta al mixer con la polpa di coniglio e albume d'uovo. Aggiungere alla farcia la panna e senape a piacere. Stendere sulla farcia i porri fatti al vapore e i fegatini di coniglio, arrotolare, legare e infornare per 75 minuti a 180°. Lasciare intiepidire e tagliare a fette. In foto sono decorate con pinoli tostati, olive nere, radicchio e un'emulsione di olio e aceto balsamico. Variante primaverile: al posto dei porri mettere gli asparagi.

*Testi e foto delle ricette di Paolo Armando, tratti da <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it>*



È dal vino che ha preso avvio la riscoperta dei valori della qualità e della tradizione, che si è estesa poi agli altri prodotti gastronomici. Il patrimonio viticolo si basa fondamentalmente su vitigni autoctoni, frutto di un'evoluzione vite-territorio maturata nel tempo. È il caso del Nebbiolo, padre dei grandi vini che hanno reso celebre in tutto il mondo il territorio cuneese; del Dolcetto, così denominato per la dolcezza dei suoi acini, ma base di vini giovani dal gusto tipicamente secco; del Barbera. Anche l'allevamento degli animali è di lunga tradizione; è nel cuneese che si è sviluppata ed evoluta al meglio la razza bovina autoctona Piemontese, un tempo utilizzata per la produzione di latte e per il lavoro, oggi allevata soprattutto per la produzione di carne di qualità. Una particolare produzione è rappresentata dal bue grasso di Carrù, vitello di razza Piemontese castrato, di cui è in corso l'iter per il riconoscimento della Dop.

L'inverno è un buon momento dell'anno per scoprire il cuneese e conoscere la distesa di piste e impianti di risalita, i paesaggi incontaminati, i luoghi insomma dove agli sport della neve si abbinano itinerari culturali ed enogastronomici. Pendii per la discesa e lo snowboard; sentieri e piste per il passo cadenzato del fondo; locali dove gustare funghi, tartufi, formaggi, castagne, lumache e vini: questo è quanto offrono ai visitatori i comprensori sciistici del cuneese, che combinano i piaceri dello sport bianco e della tavola con l'ospitalità e la bellezza tipiche della Provincia Granda.



*Un antico frantoio con vista su Firenze*



Prenotazione consigliata

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

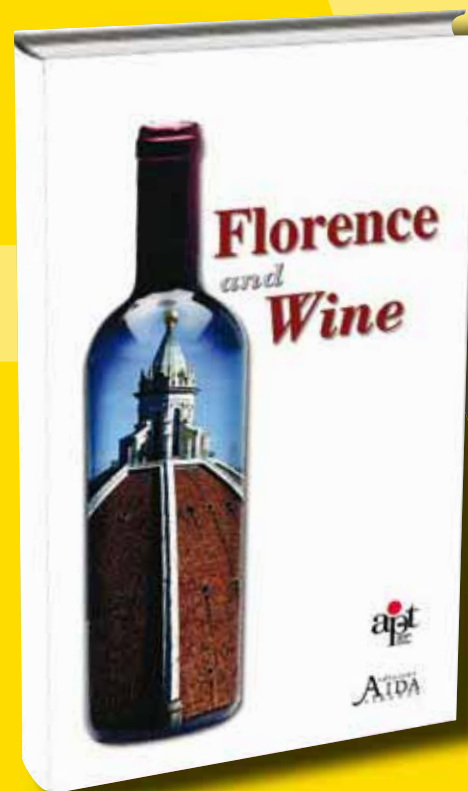


**Maria Elisa Landi**

ricette di una chef

# Senza Segreti

Recipes of a Chef  
who Holds no Secrets  
testo inglese a fronte



## Firenze e il vino

edizione in lingua italiana  
ed edizione in lingua inglese



# agenda 2010

In vendita nelle migliori librerie e direttamente presso le Edizioni Aida, via Maragliano 31a, 50144 Firenze - Tel. 055 321841 Fax 055 3215216  
[www.aidanet.com](http://www.aidanet.com) - [promo@aidanet.com](mailto:promo@aidanet.com)

# Come si scivola bene sull'olio

di **Dino Giannasi**

Siamo seri: mi possono raccontare tutto, ma questa storia degli ulivi sul Garda mi fa un po' ridere. Che a un toscano si spacci una produzione di olio di oliva – e per giunta di buona qualità – a cavallo tra Lombardia, Veneto e Trentino (ah ah, olio extravergine al posto della sciolina, ah ah...) è quasi un affronto. Compagni di moto buontemponi, padani che vogliono scherzare per superare un atavico senso di inferiorità nei confronti di prodotti e di una tradizione culinaria (quella "nostra" toscana) conosciuta, apprezzata e invidiata in tutto il mondo. E per e-mail e per telefono vai a far battute, prese in giro e scommesse, nelle settimane che precedono il ritrovo del nostro gruppo di motociclisti.

## L'olio che non ti aspetti

Ho perso la scommessa. La prova provata, l'evidenza dei fatti è qui davanti a me e ci rifletto un po' abbacchiato mentre il resto della compagnia fa baldoria ai tavoli del ristorante, sotto al patio tutto riservato per noi. Del vino lo sapevo, del cibo pure, anche dell'acqua di Sirmione: ma l'olio no, questo scherzaccio non me lo dovevano fare. Tutto è cominciato stamani, all'appuntamento di **Peschiera del Garda**. "Dino, te la ricordi la scommessa vero?". Certo che la ricordo, e sogghigno mentre prendiamo il caffè prima della partenza. La gita è un bel percorso lungo la riva veneta del **lago di Garda**, poi l'attraversamento della parte meridionale del Monte Baldo e infine la puntata a est nel cuore della **Valpolicella**. Ci muoviamo, ma la prima

parte è un po' un tormento: tra i turisti di Gardaland e il traffico "normale" della domenica mattina la **Gardesana orientale** è al rallentatore. Ma la giornata autunnale è una di quelle splendide e tutti si vogliono godere le spiagge e il tepore. Siamo in una terra di produzione vinicola e non a caso sotto a tutti i cartelli stradali della SR249 c'è l'indicazione "**Strada del Bardolino**". A Torri del Benaco (l'antico nome latino del Garda) lasciamo il lungolago e cominciamo a salire verso San Zeno, lungo una bella e curvosa strada panoramica che da Caprino inizia poi a scendere verso Affi e il fiume Adige, che attraversiamo per entrare in Valpolicella. Da Sant'Ambrogio inizia un altro tratto in salita che dopo lo scollinamento offre la vista di **Marano Valpolicella**, la nostra meta. Però la tavola bisogna guadagnarsela con una serie di sette-tornanti-sette in discesa, belli stretti e uno di seguito all'altro, a mo' di aperitivo.

Eccoci qua, parcheggiamo le moto nel piazzale davanti all'**Antica Trattoria da Bepi** e ci sistemiamo nelle lunghe tavolate riservate per noi. Chi viene da più lontano è



## Info

<http://www.oliogardadop.it/index.html>

[http://www.conorziovalpolicella.it/index.php?option=com\\_content&task=view&id=15&Itemid=30&lang=it](http://www.conorziovalpolicella.it/index.php?option=com_content&task=view&id=15&Itemid=30&lang=it)

<http://www.anticatrattoriadabepi.it/>

<http://www.lagodigarda.it/>

in sella da poco dopo l'alba e l'attacco agli antipasti di salumi, formaggi e pane tostato è immediato e diretto. La proposta di un mix di primi è accettata con prevedibile entusiasmo: tra i più gettonati ci sono le **tagliatelle ai finferli** e un mitico **risotto all'Amarone**. Da notare che prima della cottura l'Amarone ha 16°, qualcosa si stempera, ma una buona gradazione e il profumo del vino restano intatti. A proposito di vino... un sapiente del luogo a un certo punto chiama furtivamente la cameriera e chiede un ripasso: maremma che stomaco sfondato penso io, ancora pasta e riso...

## Facciamo un Ripasso

Ma il **Ripasso** è questo: una bottiglia (una sola, dobbiamo tornare a casa) che fa il giro della tavola per far assaggiare una specialità della produzione locale. Il nome deriva dalla particolarità della sua elaborazione, fissata anche per legge: "Le tipologie di vini Valpolicella, Valpolicella classico, Valpolicella superiore, Valpolicella classico superiore, Valpolicella Valpantena,

Valpolicella Valpantena superiore possono utilizzare l'indicazione Ripasso qualora i vini di dette tipologie siano sottoposti al metodo di elaborazione previsto al successivo art. 5 (...) Possono essere rifermentati sulle vinacce residue della preparazione dei vini Recioto della Valpolicella e/o Amarone della Valpolicella". I secondi spaziano dalla polenta alle carni di manzo all'agnello, accompagnati da abbondanti contorni misti. E per dessert, come negarsi una buona fetta di torta alle pere e cioccolato accompagnata da una tazza di caffè... Alla fine il conto è di circa 45 euro, nella media per qualità e quantità.

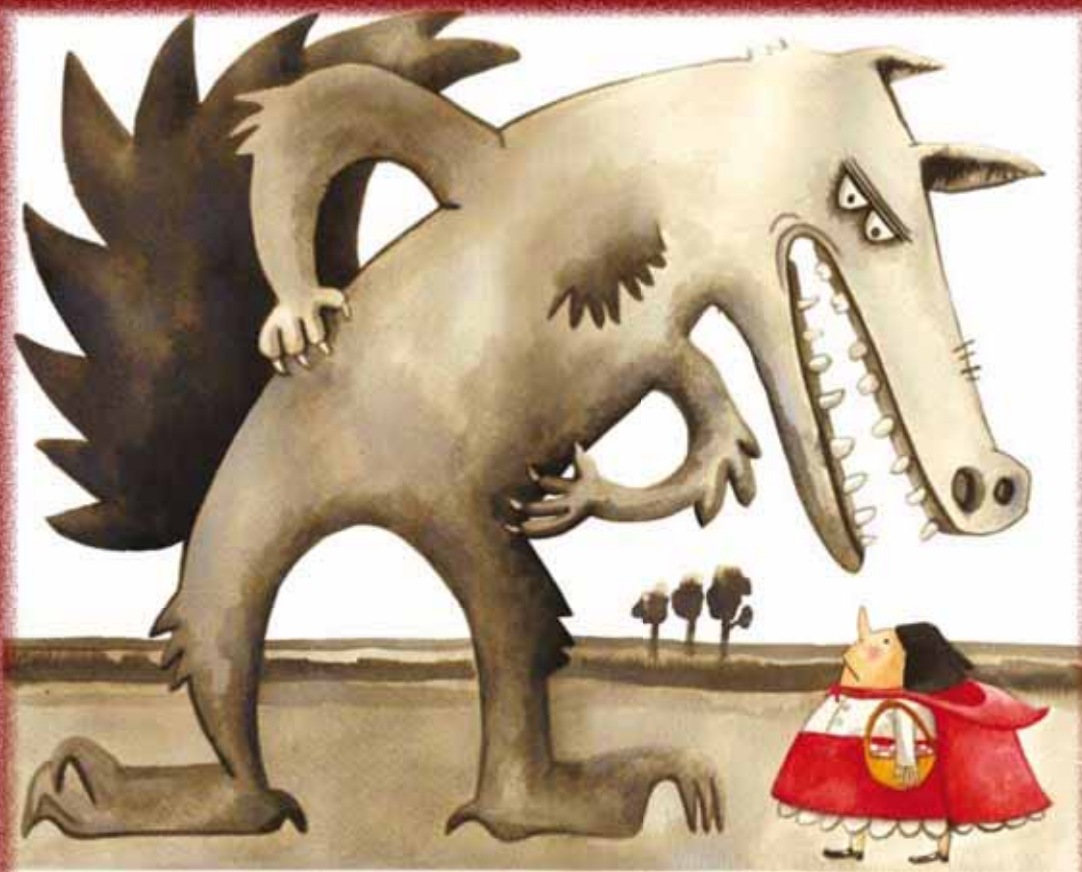
La rotta di ritorno verso casa è quasi obbligata: abbandonate regionali e provinciali la pallostrada permette un viaggio noiosetto ma veloce. C'è tempo per pensare al pegno della scommessa, l'organizzazione del prossimo raduno tocca a me. Vediamo quale controscommessa gli posso giocare...





# Attenti al lupo

**Quanto sono grandi  
gli occhi, le orecchie  
e la bocca della crisi?**





**D**ice un proverbio tedesco: la paura fa il lupo più grande di quanto non sia in realtà. Siamo in un periodo davvero difficile, non si hanno prospettive certe, anzi talvolta non se ne hanno affatto. Si vive giorno per giorno, ossia si sopravvive, si galleggia nella speranza che l'onda non sia abbastanza alta e forte da travolgerci. È la crisi, baby... e il mondo della produzione agricola ne è dentro fino al collo. Eppure fare impresa impone una certa dose di ottimismo, una calma olimpica specie nei momenti duri, una volontà di guardare oltre la siepe, una capacità di creare e innovare. E invece cosa succede? Succede che, per l'elementare legge offerta-domanda, la prima sia nettamente eccedente rispetto alla seconda. Ergo, almeno così si dice, le cantine sono piene, le bottiglie non escono e quando escono si incassa con folle ritardo.

Probabilmente, anzi sicuramente, c'è una crisi di settore. Ma le crisi di settore ci sono sempre state e, ciclicamente, sono sempre state superate. Il problema è che stavolta s'inserisce in una crisi generale che ha come esito nefasto una sorta di stagnazione. Si fa fatica ad arrivare a fine mese e non è una battuta (anche se poi c'è chi viaggia con un cellulare che costa mezzo stipendio e allora uno magari qualche domanda se la fa. Però questo è un altro problema ed esula dal contesto,

per cui non insistiamo...). Se il vino non si vende è facile che la paura faccia diventare il lupo più grande di quanto non sia. E allora che si fa? Ci si chiude a riccio, si smette di investire, si tagliano costi apparentemente superflui come ad esempio la comunicazione. Si finisce per adottare comportamenti illogici quando servirebbero calma e gesso.

Pensare è un'attività faticosa. Trovare soluzioni e nuove strategie non è cosa da poco. Eppure è l'unica cosa da fare per tenere dritto il timone e continuare ad andare avanti. Se si smette di fare commercio per sopravvivere capita di tutto. Bottiglie Igt sotto l'euro, bottiglie Doc e Docg poco sopra, il prezzo dello sfuso a cifre irrisorie. I bene informati ci dicono tuttavia che la crisi sta finendo. I più ottimisti che la ripresa è già avviata. Crediamoci: ci ritroveremo in tempi migliori con un mercato del vino fatto solo dal prezzo? La strada da intraprendere e lungo la quale resistere è piuttosto quella della qualità. A questa qualità reale deve corrispondere una percezione positiva da parte del consumatore, che deve essere informato del lavoro quotidiano che sta dietro a un calice di vino o a una bottiglia di extravergine. Per informare il consumatore occorre investire in promozione e comunicazione. Chi pensa che tutto questo sia superfluo sbaglia di grosso perché ha semplicemente scelto, magari



inconsapevolmente, di scomparire. La qualità è una via obbligata per le aziende agricole. Il riconoscimento della qualità è l'altro imperativo, rivolto al consumatore. Poi ci devono essere le istituzioni e coloro che erogano finanziamenti. È impensabile non aiutare l'agricoltura. Una fattoria è cultura, identità, paesaggio. Va giocoforza sostenuta nel suo piano di sviluppo. Direte voi: finché chi ha i soldi investe in una bella pista da sci per sceicchi miliardari a Dubai, sarà difficile che metta denaro in cose così poco redditizie come le produzioni agricole. C'è una differenza sottile e tuttavia sostanziale fra la pista da sci a Dubai e la bottiglia di vino o olio. Le seconde hanno un valore intrinseco, la prima no. Il ritorno alle cose con valore intrinseco è la via più difficile poiché, se vogliamo, la più ovvia da portare avanti. I bravi imprenditori trasformano un problema in un'opportunità. Sono capitani coraggiosi di una nave che pure in piena tempesta sa dove andare e come arrivarci. E forse è arrivato davvero il momento di cominciare a intraprendere sul serio. Perché ancora una volta la differenza è sottile ma importante: fra chi ci



prova e per qualche anno gli va pure bene e chi accetta una responsabilità imprenditoriale (e quindi sociale) sul serio ce ne corre. In pieno clima *Vignerons d'Europe* ci dicono che il ritorno alla terra è il vero futuro, la vera salvezza. È così? Forse sì. C'è molto smarrimento negli occhi di tanti produttori, e c'è anche al contempo la voglia di non mollare, una speranza che va alimentata, sostenuta, valorizzata per quanto merita. Quella che presentiamo di seguito è la degustazione di etichette di vino ed extravergine d'eccellenza. Toscane e non. Si tratta di un campione significativo di ciò che è possibile esprimere in Italia. Una qualità incontrovertibile e che ci differenzia rispetto ad altre zone del mondo. Ottime bottiglie a prezzi ragionevoli, certamente in linea con lo stile che le contraddistingue. Quando il vino ha un'anima è all'anima dell'uomo che si rivolge, al suo cuore, ai suoi sensi affinché possa godere di ciò che la natura ha saputo offrire. Comprarle in enoteca è il minimo che potete fare. È un messaggio ai vignaioli. È un invito a non mollare. Tornate quindi a casa, preparate una bella cena, stappate e... in alto i calici. Bevete per brindare. O per dimenticare, fate voi... ma brindate! Auguri da *Gola gioconda*.



## Agricoltori del Chianti Geografico

### Tricerchi – Brunello di Montalcino Docg 2004

### Ferrajolo – Rosso Toscano Igt 2005

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

Le capacità produttiva di Agricoltori del Chianti Geografico è testimoniata – pur nella diversità di uvaggi e ovviamente di tipologia – dal Brunello Tricerchi 2004 e dall'Igt Ferrajolo 2005. Il Brunello vede nella tipicità ilcinese il suo punto di forza. Matura 24 mesi in legno di rovere francese (capacità 225 lt), poi in acciaio. Il colore è cangiante fra un rubino intenso e un granato profondo. Ottima la consistenza di calice. Al naso si distinguono sentori che spaziano dalla prugna alla confettura di amarena, con rimandi floreali e speziati. Signorile in bocca con equilibrato rapporto fra le componenti e tannini levigati. Prolungata la scia finale che rimanda a sentori di confettura.

Il Ferrajolo è un blend di sangiovese e cabernet sauvignon con veste profondamente rubina. Sosta in legno per circa 12 mesi e ulteriormente in acciaio. All'olfatto emerge la mora, un fragrante paniere di frutti di bosco, una nota gentile di vaniglia, quindi cacao e stecca di liquirizia. Intenso al gusto: i tannini, calibrati a dovere, sorreggono la struttura del vino. Il finale è molto prolungato con ritorno di mora ben matura.

## Carpineto

### Farnito Toscana Igt 2004

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

Uno straordinario cabernet sauvignon, con uve provenienti dall'azienda di Gaville e di Chianciano/Montepulciano vinificate separatamente, riunite in sol corpo dopo la malolattica e maturate in piccole botti di rovere. Il calice di Farnito è rubino profondo con bagliori granata. Gli archetti appaiono fitti e regolari. Al naso si ravvisa un'intensa e complessa tavolozza di profumi che vanno dalla prugna alla confettura di ciliegia per poi far emergere elementi floreali e speziati e note più evolute di sottobosco, cacao, cuoio. Di grande personalità al gusto con tannini setosi ed equilibrio alcol-freschezza. Prolungatissimo il finale che rimanda a frutta matura.

## Castello di Volpaia

### Balifico – Toscana Igt 2006

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

[info@volpaia.com](mailto:info@volpaia.com)

Eccellente interpretazione d'autore per il Balifico 2006, alla cui base stanno uve sangiovese per il 65% e cabernet sauvignon per il 35%. Il vino sosta 18 mesi in barriques di rovere di Allier. Siamo di fronte a una bottiglia importante e impegnativa e tuttavia, una volta nel calice, il vino non rinuncia affatto a una bevibilità che lo fa essere al contempo grintoso ed elegante. La veste è di un rubino quasi impenetrabile, i profumi ricordano ora la mora, ora elementi di confettura, ora trame più evolute di cioccolato e spezie nobili. Di notevole impatto gustativo si fa apprezzare per il perfetto equilibrio alcol-acidità e la presenza di tannini setosi. La chiusura si protrae per molti secondi facendo ricordare sentori di frutta matura a bacca nera.



## Cesani

### Cellori – San Gimignano Doc 2005

### Luenzo – Rosso Toscano Igt 2006

[www.agriturismo-cesani.com](http://www.agriturismo-cesani.com)

[info@agriturismo-cesani.com](mailto:info@agriturismo-cesani.com)

Seguiamo con attenzione Cesani da diversi anni, degustando periodicamente tutta la gamma dei vini. Dobbiamo dire che questa volta Cellori e Luenzo abbinano alla qualità di sempre un'importante maturità stilistica. La bottiglia numero 3361 (su poco più di 6000 prodotte) di Cellori è accattivante fin dal primo sorso. La veste è rubina impenetrabile. Il naso spazia da frutti a bacca nera quali mirtillo e mora a spezie quali vaniglia e pepe, per poi far emergere liquirizia e cacao. Suadente al gusto con tannini non rugosi che ben supportano l'impalcatura alcol-freschezza. La lunga scia finale rimanda a frutti di bosco.

Stesso segno distintivo per il Luenzo: potenza ed eleganza. Il colore è rubino profondo con archetti fitti e regolari. Il naso percepisce frutta matura a bacca rossa, cenni di confettura, trame speziate, sentori di cuoio e tabacco dolce. Armonico al gusto con equilibrio fra le parti. Il finale, prolungato, rimanda a note di mora matura.





**Fattoria Ambra**  
**Le Vigne Alte Montalbiolo**  
**Carmignano Docg Riserva 2006**

[www.fattoriaambra.it](http://www.fattoriaambra.it)  
[g.rigoli@agriconsulting.it](mailto:g.rigoli@agriconsulting.it)  
[fattoria.ambra@alice.it](mailto:fattoria.ambra@alice.it)

La Riserva di Carmignano della Fattoria Ambra, diretta da Beppe Rigoli, autentico vigneron toscano, è ottenuta da uve sangiovese 70%, canaiolo 20% e cabernet sauvignon 10%. Matura per 24 mesi in fusti di legno di varia capacità: tonneau da 3,5 e 5 ettolitri e botti di rovere di Slavonia. Un vino profondamente rispettoso del territorio che si distingue per corpo e signorile struttura. La veste è rubino-granata. Il naso rimanda a profumi di frutta matura, sentori floreali, note di spezie nobili. Piacevolissimo al gusto con dinamico equilibrio fra alcol e acidità, ben sorretta da tannini levigati. Il finale è un crescendo di sentori gusto-olfattivi, con ritorno di frutta a bacca nera.



**Fattoria di Bagnolo**  
**Capro Rosso**  
**Colli della Toscana Centrale Igt 2006**

[www.bartolinibaldelli.it](http://www.bartolinibaldelli.it)  
[marco@bartolinibaldelli.it](mailto:marco@bartolinibaldelli.it)

Ancora una volta convincente la prova del Capro Rosso, fiore all'occhiello della Fattoria di Bagnolo. Il vino, tirato in 5000 esemplari, è ottenuto da uve sangiovese, colorino e cabernet sauvignon e matura per dodici mese in legno (barriques e tonneau nuovi di Allier con media tostatura). Si contraddistingue per la tonalità profondamente rubina con striature color melograno. L'analisi olfattiva fa emergere note fruttate di ciliegia matura, susina, frutti di bosco, per poi aprirsi a spezie nobili e cenni di tabacco dolce e cuoio. Impattante al gusto con equilibrato rapporto alcol-acidità, densi e levigati tannini, profondità finale che ricorda l'amarena e la mora.



**La Querce**  
**La Querce - Toscana Igt 2006**

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

Sangiovese 90% e colorino 10% sono i vitigni utilizzati per questo rosso di grande corpo, capace di doti organolettiche inusuali. Il vino sosta per 18 mesi in barriques nuove di legno francese Allier di media tostatura della Tonnellerie Radoux e della Tonnellerie Sansoud. La fattoria ne ha prodotte poco più di 5000 bottiglie. Si presenta di un colore profondamente rubino con archetti molto fitti. In fase olfattiva rimanda a mora, ribes nero, ciliegia matura, si apre quindi a note speziate e ancora più evolute di cacao e liquirizia. In bocca è intenso con equilibrio fra calore alcolico e vena acida, e con tannini presenti e tuttavia niente affatto stridenti. La chiusura è lunga e piacevole con rimandi a frutti di bosco.

## Le Torri – Prop. Campiglioni SpA

### Magliano – Igt Toscana 2004

[www.letorri.net](http://www.letorri.net)

[info@letorri.net](mailto:info@letorri.net)

Bella prestazione del Magliano 2004, Igt della fattoria Le Torri, ubicata nell'incantevole scenario paesaggistico delle colline di Barberino Val d'Elsa. Il vino – ottenuto da sangiovese, cabernet sauvignon e merlot – matura in barriques affinandosi poi in bottiglia per sei mesi. Il calice evidenzia una tonalità granata con striature rubino cupo. Al naso evidenzia sentori di prugna, marasca, confettura di ciliegia, cenni di mammola, speziatura dolce di vaniglia, cenni di tabacco, cuoio, chiodi di garofano. In bocca è austero ed equilibrato con tannini ben fusi nella struttura d'insieme. La scia finale rimanda a note di frutta matura.



## Querceto di Castellina

### L'Aura – Chianti Classico Docg 2007

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

[info@querceto.com](mailto:info@querceto.com)

Cresce anno dopo anno, diventando stilisticamente più consapevole delle proprie potenzialità, il Classico di Querceto di Castellina, diretta da Jacopo Di Battista, giovane produttore dalle idee chiare. L'uvaggio è sangiovese con un 10% di ciliegio e merlot. La maturazione prevede quattordici mesi di sosta in barriques di secondo passaggio e un affinamento di altri tre mesi in bottiglia. La veste è rubina, con fittezza e regolarità di archetti alle pareti del calice. Al naso emergono netti sentori fruttati, cui si uniscono percezioni floreali di viola e speziate di vaniglia e pepe rosa. L'attacco in bocca è lineare, con tannini presenti ma non aggressivi, buona freschezza, calore alcolico, giusta sapidità. Nel finale, giustamente prolungato, tornano precisi sentori di ciliegia matura.



## Tenuta Alzatura

### Uno – Sagrantino di Montefalco Doc 2005

[www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)

[cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net)

Lo stile di questo Sagrantino conferma l'eccellente livello raggiunto, anche fuori Toscana, dalla gamma dei vini Cecchi. È un vino ricco, suadente, elegante, di notevole struttura e nello stesso momento di agevolissima beva. Il taccuino del degustatore annota un cromatismo intensamente rubino con piccoli bagliori granata. L'analisi olfattiva fa registrare una tavolozza di profumi che spaziano da marasca a frutti di bosco, toccando elementi di confettura, sentori di buccia di fico nero, elementi speziati, cenni di tabacco e cacao. Lineare al gusto, conferma l'armonia complessiva grazie all'equilibrato rapporto alcol-freschezza, sorretto da tannini rotondi. Il finale è gradevolmente prolungato con sentori di frutta di bosco.





### Tenuta di Gracciano Della Seta

#### Vino Nobile di Montepulciano Docg 2006

graccianodellaseta@alice.it

Ottenuto da sangiovese 90% e merlot 10% il Nobile della Tenuta di Gracciano Della Seta evidenzia una bella veste rosso rubino con archetti fitti e regolari alle pareti del calice. Il vino sosta trentasei mesi in legno (varie capacità e varia provenienza), perciò richiama al naso sentori giustamente evoluti che vanno dalla confettura a spezie dolci, con una trama di liquirizia e crema di cacao. In bocca mette in rilievo tutta la sua eleganza con un attacco lineare, un centro bocca avvolgente ed equilibrato grazie all'armonica fusione di alcol, freschezza e tannini mai invasivi. La chiusura rimanda a note di amarena in confettura.

### Tenuta La Cipressaia

#### Chianti Colli Fiorentini Docg 2007

#### Vinsanto del Chianti Colli Fiorentini Doc 2004

lacipressaia@leonet.it

Estrema pulizia gusto-olfattiva per il Chianti Colli Fiorentini, 90% sangiovese 10% colorino, che si presenta con bella veste rubina evidenziando archetti regolari e fitti. Si percepiscono sentori di ciliegia, note di frutti di bosco, cenni floreali e speziati. Austero quanto basta in fase gustativa con buona dinamica alcol-freschezza-tannini e finale che ricorda la fragranza della frutta estiva.

Delizioso il Vinsanto (trebbiano toscano 70%, malvasia 20%, san colombano 10%) dalla veste dorata e dai sentori che rimandano a miele millefiori e frutta secca, con note eteree in contrappunto. Agile in bocca, non pastoso, fresco, godibile. Chiusura discretamente prolungata con ritorno di mandorla.



**Triacca – La Maddonnina**  
**Il Mandorlo – Toscana Igt 2006**  
**Falcinaia – Toscana Igt 2006**

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

[lamadonnina@triaccia.com](mailto:lamadonnina@triaccia.com)

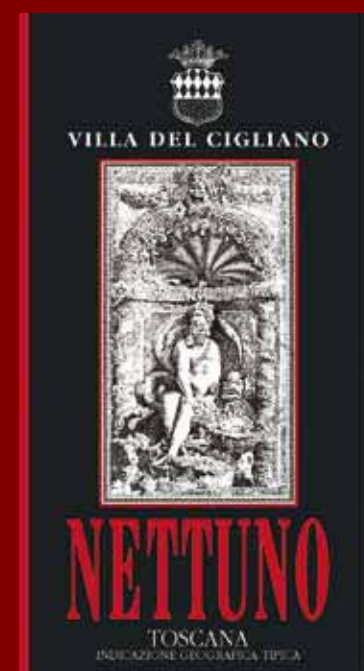
Assaggiamo due Igt diversi fra loro per uvaggio, ma uniti da uno stile aziendale che coniuga imprinting chiantigiano, grande longevità e attualità di gusto. Enrambi i vini affinano le proprie caratteristiche sostando 18 mesi in piccoli fusti di rovere. Più scattante Il Mandorlo, 70% cabernet sauvignon e 30% sangiovese, che si presenta con viva tonalità rubina. Al naso si intersecano note di ciliegia e spezie dolci, cenni floreali e sensazioni di cioccolato. In bocca appare grintoso con buona dinamica fra le parti e finale che rimanda a ciliegia matura.

Più signorile Falcinaia, cabernet sauvignon 40%, merlot 40%, sangiovese 20%, dal colore rubino profondo con bagliori melograno. Intenso al naso con note di amarena, vaniglia, pepe, confettura di frutti di bosco, foglia di tabacco. Strutturato al gusto con alcol e freschezza ben sostenuti da tannini levigati. Chiude con una lunga scia che rimanda a sentori di ciliegia nera.



**Villa del Cigliano**  
**Nettuno – Igt 2003**  
[www.villadelcigliano.it](http://www.villadelcigliano.it)  
[info@villadelcigliano.it](mailto:info@villadelcigliano.it)

Anno dopo anno Cigliano conferma un'ascesa qualitativa impressionante, frutto della passione e delle capacità produttive di questa fattoria ubicata nelle campagne di San Casciano Val di Pesa. Il Nettuno (l'etichetta simboleggia la statua presente nella giardino della villa) è ottenuto da cabernet sauvignon al 100%. La veste è di un rubino profondo, quasi impenetrabile. Al naso ricorda la marasca, la ciliegia nera, sentori di vaniglia e di pepe nero, trame evolute di liquirizia. Notevole lo spessore gustativo con tannini calibrati e un armonico rapporto fra alcol e vena acida. La chiusura è piacevolmente prolungata con ritorno di ciliegia matura.



## Degustazione extravergini

Annata interessante il 2009 per l'extravergine d'oliva toscano, anche se in generale non straordinaria, almeno così ci dicono gli esperti. *Gola gioconda* ne ha provati alcuni, con risultati sicuramente soddisfacenti.



### Agricoltori del Chianti Geografico

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

[info@chiantigeografico.it](mailto:info@chiantigeografico.it)

L'olio del Frantoiano, così chiamato in onore del paziente lavoro di colui che ha la responsabilità di governare il frantoio e il privilegio di toccare per primo il primo olio di stagione, ha una veste verde oro limpida e abbastanza intensa. Esprime un netto fruttato d'oliva accompagnato da note floreali. Buon carattere in bocca con richiami di erba appena falciata e un finale gradevolmente piccante. Provatelo con bruschetta e verdure in pinzimonio, ma anche con una zuppa di farro o carni bianche e rosse alla brace.



### Carpineto

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

[info@carpineto.com](mailto:info@carpineto.com)

Sillano appartiene agli Olii degli Appodiati (in questo caso Gaville) prodotti da Carpineto. Le cultivar sono frantoio con un contributo del 10% di leccino e pendolino e di un 10% di moraiolo. Il colore è verde intenso con bagliori dorati. Gradevole al naso con percezioni di oliva e carciofo. Al gusto è equilibrato con richiami fruttati, sentori di oliva fresca e tipica nota "pizzichina" finale. Si abbina perfettamente a zuppe e legumi, ma può esaltare anche carne rossa alla brace (un filetto di manzo ad esempio).

## Fattoria di Bagnolo

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

[marco@bartolinibaldelli.it](mailto:marco@bartolinibaldelli.it)

La Fattoria di Bagnolo, di proprietà dei Marchesi Bartolini Baldelli, si trova sulle belle colline di Impruneta, zona altamente vocata per l'extravergine di qualità. La veste è dorata con una leggera velatura naturale. Al naso esprime note fruttate eleganti, con contrappunti erbacei e di mandorla. Persistente al gusto, dove si apprezzano note di oliva e un erbaceo gentile. Il finale accenna alla tipica nota piccante, che tuttavia non aggredisce. A nostro avviso si sposa con fettunta, ribollita e arrosti di carne bianca (coniglio in particolare).



## La Querce

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

[info@laquerce.com](mailto:info@laquerce.com)

L'azienda si trova nelle colline di Impruneta, giustamente famosa per vino e olio di qualità. Le cultivar di questo extravergine sono frantoio (circa 30 %), leccino (circa 30 %), moraiolo (circa 30 %), pendolino, Madonna dell'Impruneta e altre varietà (circa 10 %). Si apprezza alla vista un colore verde oro abbastanza intenso. Al naso richiama sentori di carciofo ed erba tagliata. Buona personalità in bocca con richiami di oliva e pomodoro acerbo. Nota finale sufficientemente "pizzichina". Provatelo sulla bistecca.



# I Ragazzi del '99

## I grandi vini della costa toscana dieci anni dopo

**S**i è svolta in quel di Bolgheri la degustazione dell'annata '99 organizzata dall'associazione Grandi Cru della Costa Toscana. È stato un utile momento di confronto e riflessione a dieci anni da una vendemmia ricordata per l'andamento favorevole grazie a un clima soleggiato, ma non torrido, e poco piovoso. Erano presenti etichette che hanno fatto la storia dell'enologia toscana negli ultimi anni. *Gola gioconda* era fra le testate invitate. Queste le nostre (sintetiche) riflessioni: il quadro d'insieme ha evidenziato vini assolutamente vivi a livello gustativo. Più variegato il giudizio per quanto riguarda l'analisi visiva (si passava da calici ancora rubino cupo ad altri, mattone-aranciati, in cui il tempo aveva lavorato di più) e, soprattutto, quella olfattiva. In evidenza ovviamente i sentori terziari, in qualche caso accompagnati da contrappunti di frutta matura, confettura, spezie, in altri casi intervallati da sentori ancora più evoluti di selvaggina, cuoio, sottobosco, resina di pino, china. Chi ci è piaciuto di più (tenendo conto che dopo un'ora e mezza i vini si erano tutti aperti a dimostrazione di quanto sia complesso un vino



d'eccellenza)? Il Varramista della fattoria omonima, 90% Syrah + 10% Merlot con 15 mesi di maturazione in barriques, per la signorilità d'insieme, i tannini setosi, un finale prolungato di ciliegia matura. Poi il Saffredi de Le Pupille (50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot,

15% Alicante) con 18 mesi di barriques e 6 di affinamento in bottiglia, per il convincente percorso gusto-olfattivo caratterizzato profumi fini, quasi esili, ma suadenti, l'equilibrio alcol, acidità, tannini, la lunga scia finale di confettura. In pole position l'Avvoltore di Moris Farms (75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah con 12 mesi di barriques e 6 di bottiglia) per l'incredibile personalità che dimostra dopo due lustri: un impatto al naso quasi sottotraccia, ma che si apre progressivamente, abbracciando l'intero spettro dei terziari da tabacco a cacao a frutta secca combinati con note floreali, di confettura, di buccia di fico nero; quindi un impatto in bocca che fa presagire addirittura ancora margini ulteriori di evoluzione: un vino ampio e tenace con un finale godibilissimo.

*Cristiano Maestrini*



# Nobili e non solo

di Cinzia Collini

## Il ducato dei vini friulani

Venerdì 6 novembre, si è tenuta a Villa Manin di Passariano (Ud), la dieta d'autunno del Ducato dei vini Friulani, che raccoglie non solo i vini più "nobili" del Friuli, ma anche tutti gli alimenti più gustosi e tipici di questa regione. **La nuova corte ducale** è stata eletta da appena nove mesi, ma ha già al suo attivo molte e importanti attività. Il nuovo duca, **Piero Villotta**, nel suo discorso ha fatto un bilancio dell'attività svolta dal Ducato fino a ora, a cominciare dall'incontro al Vinitaly con il ministro dell'agricoltura Luca Zaia e con l'assessore regionale friulano Claudio Violino, per tenere a battesimo e sostenere con adeguati strumenti promozionali il **"Friulano"**, dopo il cambio del nome. Tra le altre cose, Villotta ha sottolineato l'aumento del numero dei nuovi "nobili", un segno, ha affermato, di grande vitalità. È stata inoltre annunciata l'approvazione, da parte dell'assemblea straordinaria, del nuovo statuto che prevede un senato formato da tutti coloro che nel passato hanno



fatto parte della corte. Per quanto riguarda le novità, è stata annunciata l'attivazione del nuovo sito web del Ducato, che vuole essere uno strumento per unire le tante forze regionali che si muovono nel settore, ma che spesso non interagiscono fra loro, non fanno sistema, e lo studio di un format educativo per insegnare ai giovani la pratica del mangiare e del bere con intelligenza e moderazione.

## Suggerimenti di Romagna

La Romagna punta sul racconto di se stessa per incentivare il turismo: le 36 aziende selezionate delle Strade dei Vini e dei Sapori di Imola, Faenza, Forlì-Cesena e Rimini, si uniscono ancora una volta sotto il marchio di **Romagna Terra del Sangiovese** per proporre una serie di attività e pacchetti turistici all'insegna della riscoperta della Romagna più autentica. Il racconto della Romagna inedita e sincera farà da traino all'iniziativa che prevede 14 nuove "suggerimenti" e spunti di viaggio, e 9 pacchetti turistici per gruppi: proposte sorrette e collegate a miti e personaggi di Romagna, 25 "finestre" di curiosità e caratteri del territorio, 35 carte dei prezzi delle aziende dell'offerta enogastronomica di qualità che sostengono l'iniziativa. Anche il sito internet legato all'iniziativa, [www.romagnaterradelsangiovese.it](http://www.romagnaterradelsangiovese.it)



## romagnaterradelsangiovese.it

si presenta rinnovato e offre una sorta di "zapping territoriale" dove suggestioni di viaggio, spunti di vacanza, pacchetti turistici si collegano e si combinano con la qualità dei servizi e delle strutture del circuito di eccellenza delle Strade dei Vini e dei Sapori di Romagna.

## Vino & cibo sempre più on line

Difesa del Brunello dopo lo scandalo dello scorso anno al Vinitaly, e la classifica integrale dei "Best 100", i cento migliori vini dell'anno della nuova edizione della *Guida ai Migliori Vini d'Italia 2010* di D'Agata & Comparini: questi i due pezzi di punta del primo numero del nuovo **"New Wine Journal"**, il nuovo periodico on line diretto da Ian D'Agata, noto wine writer e critico enologico. Scaricabile gratuitamente dal sito e scritto interamente in lingua italiana, [www.newwinejournal.it](http://www.newwinejournal.it) si pone come punto di riferimento per quanti amano il vino e la gastronomia d'alto livello. Il progetto vede anche il coinvolgimento di molti allievi che negli anni hanno seguito con profitto i corsi di degustazione tenuti da Ian D'Agata e da Massimo

Claudio Comparini. Secondo il suo direttore, il New Wine Journal, oltre che fonte di documentazione di grande interesse per appassionati e addetti ai lavori, può essere un'opportunità per tutti quei giovani che, oltre alla passione per l'enogastronomia, hanno anche la capacità di trasmettere attraverso la scrittura le molteplici sfumature e sensazioni che derivano dal vino e dal cibo.

## Vino e famiglia, brand vincente

Il Wine Family Business sbarca nel Sol Levante: a **Tokyo, il 24 novembre scorso**, Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi e Ice hanno presentato alla stampa economico-finanziaria nipponica e agli operatori il modello caratterizzante il wine business italiano, ossia famiglia e territorio. **Un fenomeno imprenditoriale tutto made in Italy** che, identificando la famiglia come attore strategico del brand e delle specificità produttive del territorio, si rivela motore di spinta per il posizionamento del vino italiano sui mercati internazionali emergenti, come il Giappone, che sempre di più si rivela un mercato favorevole per le esportazioni del vino italiano (+13% su primo semestre 2008, secondo i dati studio Calwine di settembre 2009).

PRANZO CENA DEGUSTAZIONI

ENOTRIA

WINE BAR - ENOTECA  
RISTORANTE



Via delle Porte Nuove, 50 Firenze - Tel. 055 354350 [www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it) - Chiuso domenica e lunedì sera

# Orto, fashion e cavoli!

di **Francesca Pallecchi**

## A tavola con i sapori dell'orto

Avete invitato degli amici a cena e volete un'idea originale per un piatto veloce, d'effetto ma senza rinunciare alla genuinità? Ecco il ricettario che fa per voi! Idee facili e appetitose per portare in tavola ogni giorno piatti verdi, leggeri e sani dall'antipasto al dolce, senza mai dimenticare l'importanza del gusto. Oltre 800 ricette corredate di fotografie che mostrano step by step le migliori tecniche di preparazione e cottura di legumi, vegetali, uova, formaggi e derivati della soia. Ma non finisce qui... per chi vuole integrare o variare la propria dieta verde con più proteine ecco una sezione dedicata al pesce. E ancora tisane e infusi a base di fiori, spezie ed erbe utili per disintossicare e purificare l'organismo, tutte



rigorosamente... di colore verde!

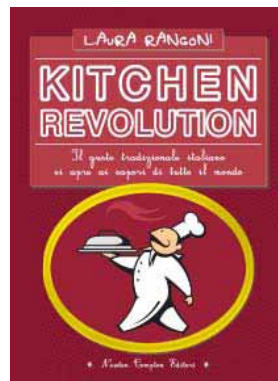
**Cucina verde**  
Food editore - 34,90 €

## Rivoluzione tra i fornelli

Laura Rangoni dice basta ai libri dedicati prettamente alla cucina tradizionale. Nell'era del villaggio globale è certamente importante sapere da dove veniamo e mantenere un rapporto con i sapori di casa, ma è altrettanto necessaria un'apertura ai gusti nuovi, a ciò che è diverso ma che si fonde con

usanze e culture locali per creare un mix in grado di allettare le papille gustative più difficili! Via libera quindi a curcuma, kumquat, funghi shiitake, halibut, kren volando in India, Giappone, Africa, Thailandia, Libano, Cina... Le ricette della tradizione vengono riscoperte e reinterpretate alla luce di una varietà infinita di nuovi sapori, colori e odori. Impossibile resistere.

**Laura Rangoni**  
**Kitchen revolution**  
Newton compton Editori  
24,90 €



## Gusto con stile

E chi l'ha detto che moda e cibo non vanno d'accordo? In questo libro del tutto singolare l'illustratore e fotografo Fulvio Bonavia fonde *haute couture* e cucina, con risultati che lusingano sia i cultori della moda sia gli appassionati del cibo. Espadrillas di chicchi di mais, una cintura di tagliatelle, borsette di chicchi d'uva e, per dessert, un pasto a base di braccialetti alla frutta, per poi danzare per tutta la notte in un paio di ballerine di melanzana. Accompagna le immagini un testo della regina del cibo neozelandese, la scrittrice

**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 99 99 00  
gradita la prenotazione  
riposiamo il martedì



Terra dei  
Budda

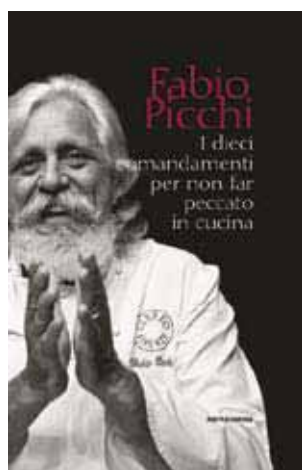
Peta Mathias. Provocazione ironica o creatività iperrealista? Al lettore l'ardua sentenza.

**Fulvio Bonavia e Peta Mathias**

**Una questione di gusto De Agostini - 49 €**

### Comandamenti in cucina

Ecco finalmente il primo libro di Fabio Picchi, patron del Cibreo e Teatro del Sale, che dà una personale interpretazione dei 10 comandamenti indicando le sue "tavole della legge" per riscoprire i piatti più autentici della tradizione enogastronomica. Frittate,



minestre, zuppe e piatti semplici per riscoprire antiche sapienze, questa è la filosofia culinaria del famoso cuoco fiorentino. Per ogni comandamento Picchi, come un poeta e romanziere, compone opere perfette, ad alto contenuto poetico e letterario: ricette esemplari frutto di una tradizione secolare.

**Fabio Picchi**

**I 10 comandamenti per non far peccato in cucina Mondadori - 16 €**

### Che cavolo di libro!

Un libro del cavolo? Ecco la storia di Sigrid Verbert, autrice del famoso blog [www.cavolettodibruxelles.it](http://www.cavolettodibruxelles.it), in cui propone ricette preziose di cui i lettori si fidano perché non sono un semplice elenco di ingredienti, ma un mix di ricordi di viaggio, esperienze dirette, sapori del cuore e confessioni. Un vero e proprio diario personale, ma preciso, affidabile e scritto con un pizzico di ironia che ripercorre le tradizioni e innovazioni enogastronomiche italiane da Nord a Sud, ma che sconfinano in Europa e in tutto il mondo!

E non finisce qui, a corredo del testo tante belle e golose immagini.

**Sigrid Verbert**

**Il libro del cavolo Cibeles - 28 €**



### La cucina dei giovani, carini e disoccupati!

Cosa mangiano e dove fanno la spesa i ragazzi tra i venti e trenta anni che vivono fuori casa per motivi di studio e lavoro? Per sfatare i vecchi luoghi comuni che vorrebbero i giovani davanti alla tv a mangiare patatine fritte e scatolette, ecco un libro che racconta le abitudini enogastronomiche di quindici giovani autori che hanno aperto la loro porta di casa... e del frigorifero per contribuire a questo interessante

esperimento letterario.

Ebbene sì, i ventenni fuori casa cucinano e lo fanno con competenza e fantasia! In questo libro troverete le loro ricette, ma anche quelle che hanno raccolto da amici, cugini, fratelli e sorelle. Unico denominatore comune, avere meno di trent'anni e vivere da soli. Scoprirete un fragrante miscuglio di tradizioni materne e inventiva, necessità di risparmiare e suggestioni etniche. Gli autori sono in prevalenza allievi della Scuola Holden, e insieme alle ricette ci consegnano racconti, sogni, classifiche e passioni della loro vita fuori casa.

**A cura di Stefania Bertola**

**La cucina dei giovani Holden Blù Edizioni - 14 €**



Azienda Agricola e Agriturismo

# Le Torri Le Torri

## La Nostra Ospitalità



## I Nostri Prodotti

Tra tradizione e modernità



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

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

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257 - Skype: aziendaagricolalettori - [www.letorri.net](http://www.letorri.net) - e-mail: [info@letorri.net](mailto:info@letorri.net)

# Calici e clic (parte seconda)

di **Silvia Vigiani**

Seconda (e ultima) puntata del nostro viaggio virtuale fra i consorzi vinicoli: stavolta usciamo dalla Toscana per un excursus – per forza non completo – dalle Alpi alle Piramidi, o quasi. Anche qui, come in Toscana, tanto è “già visto”: tonalità granata per i rossi, verdolino per i bianchi; consueta dicotomia tra Flash fighetto e più pratici cms (vale a dire, quando di un sito ti fai fare la struttura e poi sei – o *dovresti* essere – in grado di aggiornare i contenuti da solo), chiari, strutturati, ma anche un po’ tutti uguali l’uno all’altro. Vista la grande scelta, dunque, abbiamo deciso per una volta di concentrarci su quello che ci sembra il meglio della rete nelle varie regioni. In Piemonte, quello che ci è piaciuto di più è [www.astidocg.it](http://www.astidocg.it), del Consorzio dell’Asti Docg. Tutto secondo le aspettative, e questo non è scontato: elegante e professionale l’animazione in flash, ricchi e accurati i contenuti: c’è persino un glossario di termini piemontesi legati al mondo del vino.



Vince invece il premio per il miglior rapporto qualità-prezzo del Consorzio di Tutela Vini d’Acqui. Per essere un sito in “semplice” html è assai grazioso, non pacchiano né trascurato, con una grafica che punta sull’impatto visivo di immagini dai



contorni sfumati e testi brevi. L’unica cosa che stona è quel carattere Times New Roman nella sezione news (dalla quale, tra l’altro, non c’è neanche modo di ritornare alla home se non tornando indietro nella navigazione).

In Lombardia, la prima piazza la conquista il sito del Consorzio per la Tutela del Franciacorta ([www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)): attenzione all’estetica e all’ordine grafico, ma anche tanti contenuti per un sito dalla chiara vocazione comunicativa, ma attento anche alla gradevolezza della presentazione.



A riprova di come si possa essere efficaci e piacevoli con poco, ecco [www.consorziovinivaltellina.com](http://www.consorziovinivaltellina.com) (Consorzio per la Tutela dei Vini di Valtellina), sito quasi interamente statico e “tradizionale”, che ha tutto il necessario (incluse le news aggiornate!) senza troppi orpelli.



Altra regione dove non mancano i vigneti, e quindi i consorzi con relativi siti, è il Veneto. Qui il sito più bello fra quelli classici è [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it), del Consorzio di Tutela Prosecco Doc di Conegliano Valdobbiadene. Colori e forme sobri, tutto su sfondo nero, e contenuti essenziali (territorio, consorzio, enoturismo, news).



Somiglia più a un portale, invece, il sito del Consorzio di Tutela Vini Soave e Recioto di Soave ([www.ilsoave.com](http://www.ilsoave.com)): tante news, ben aggiornate, e poi meteo, rassegna stampa, citazioni “vinose” che ruotano a ogni aggiornamento di pagina, addirittura una mappa navigabile satellitare dei Grandi Cru. Più semplici ed essenziali sono le versioni inglese, tedesca e giapponese (ebbene sì!) del sito.



In Emilia Romagna, segnaliamo [www.consorziovinidiromagna.it](http://www.consorziovinidiromagna.it), che pur senza grandi slanci di originalità è bello, chiaro e piacevole da visitare. Molto bella è la rivista “Romagna Doc”, disponibile in pdf (peccato che sia ancora il numero di aprile 2008).



La Toscana è stata protagonista della puntata precedente; scendiamo adesso direttamente al Sud, dove però sono davvero pochi gli esempi degni di nota. Uno è il pugliese Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria ([www.consorziotutelaprimativo.com](http://www.consorziotutelaprimativo.com)), dai contenuti assolutamente nella media (anzi, la sezione news è desolatamente vuota... e anche questo, purtroppo, rientra nella media) ma dalla forma grafica curata e professionale.



Una piacevole sorpresa arriva invece dalla Sicilia, dove il Consorzio per la Tutela del Vino Marsala Doc ha imbastito un sito ([www.consorziovinomarsala.it](http://www.consorziovinomarsala.it)) molto bello e ricco di contenuti, soprattutto con news in costante aggiornamento. La struttura grafica è quella tipica di tanti siti che poggiano su un cms, un menu orizzontale drop down sotto la testata e menu laterali per i vari contenuti, il tutto realizzato in modo assolutamente piacevole dal punto di vista estetico.



## Si salvi chi può!

Infine, dopo aver cercato e recensito il meglio dei consorzi italiani in rete, non abbiamo resistito alla tentazione di un'incursione nel trash.

Il sito del Consorzio di Tutela vini "Colli del Trasimeno" è davvero di una bruttezza agghiacciante. L'intera metà destra dello schermo è occupata da uno "sfondo" che ripete ossessivamente riquadri (beninteso non cliccabili!) tutti uguali con il nome del Consorzio. I contenuti, ridotti all'osso, sono schiacciati nella parte sinistra della pagina in modo davvero abborracciato.



Il premio alla intro più pacchiana va invece al Consorzio di Tutela della Denominazione "Frascati": qualcosa a

metà fra il videogioco da quattro soldi e i deliri creativi di un pisciello che si è appena procurato una copia pirata di Flash. Meno male che almeno ci hanno messo il bottone "skip intro"! Gli indirizzi web di queste due perle? Beh, divertitevi a trovarli da soli...



Giunti alla fine di questa ubriacatura virtuale, ci rendiamo conto senza dubbio della difficoltà di proporre qualcosa che sia contemporaneamente innovativo dal punto di vista estetico ed efficace a livello di comunicazione. Colori e grafica raramente escono dagli schemi: c'è il sito fatto interamente o quasi con animazioni flash, con un riquadro centrale, poco testo, attenzione soprattutto all'estetica; oppure c'è il sito "informativo", con dietro un cms che consente ai titolari e ai responsabili della comunicazione di aggiornare autonomamente i contenuti. Ecco, i contenuti: se c'è una cosa che sgomenta, è vedere "news" ferme a un anno addietro. Allora, tanto vale non metterle proprio.



## Villa del Cigliano di Anna Maccaferri Montecchi

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



### La nostra produzione:

**Chianti Classico DOCG Annata "Cigliano"**

**Chianti Classico DOCG Riserva "Villa Cigliano"**

**Supertuscan IGT "Nettuno" - Cabernet Sauvignon in purezza**

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

**Vinsanto DOC del Chianti Classico**

**Grappa del Chianti Classico**

**Olio Extra-Vergine di Oliva**

*Villa del Cigliano*  
di Anna Maccaferri Montecchi

Via Cigliano, 17

San Casciano Val di Pesa (Fi)

Tel. 055 820033

Fax 055 8290719

[info@villadelcigliano.it](mailto:info@villadelcigliano.it)

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



**CECCHI**

*dal 1893*



*una scelta di alto profilo*