

**in questo  
numero:**

**NOVEMBRE 2013**

**GOLA**  
gioconda

**Cosa si mangia nel continente nero**

**Prodotti e sapori della montagna toscana**

***Autumnia*, una festa per tutti**

**Il grande piatto delle nebbie**

**Presi in castagna da un insetto**

**Tutti i sapori dell'Amiata**

**Dammi un grappolo e ti cucino una cena intera**

**Quando la tazzina diventa super**

**Intervista. Il contadino in affitto**

**Intervista. Dalla Toscana la sfida sui semi**

**Il vino prende quota**



**EDITORIALE*****E' Autunno. Tiriamoci su***

A Capalbio si piange per la morte della palma più bella, quella di fronte alla stazione, uccisa dal punteruolo rosso. Per quella che fu una delle località più alla moda d'Italia un altro duro colpo, ma va anche detto che la prevenzione contro l'insetto che uccide le palme ha dimostrato di funzionare, la medicina c'è, ma ovviamente come tutte le prevenzioni va fatta prima di ammalarsi. Ne sanno qualcosa i produttori di castagne che dopo aver visto decimati i raccolti per colpa della "vespa cinese" (non è uno scooter ma un insetto) ora intravedono una via d'uscita affidandosi a un altro insetto antagonista del killer dei castagni. I tempi sono quelli della natura e quindi non sarà un rimedio fulmineo ma la strada è sicuramente quella giusta. Ecco se vogliamo trovare un filo conduttore alle storie di questo numero di Gola Gioconda possiamo dire che è l'ottimismo, la fiducia, soprattutto nella natura, la speranza che possiamo trovare una via d'uscita al caos in cui ci siamo cacciati. Esistono insomma gli antidoti, gli anticorpi, i rimedi. E nell'informazione dovremmo dedicare almeno la stessa attenzione che dedichiamo alle catastrofi ai rimedi, saranno storie meno d'impatto ma se tra dieci anni mangeremo ancora degli ottimi prodotti toscani sarà perché qualcuno ha investito tempo e risorse alla ricerca delle soluzioni oltre che a lanciare gridi d'allarme. Ci racconta di questo il panorama sulla montagna toscana (25% del territorio) che prova a essere nuovamente risorsa, i produttori che tentano il rilancio puntando all'intreccio tra nuove tecnologie e rispetto della natura. E poi due storie che fanno ben sperare, la prima è quella di Giuseppe che ha trovato nel lavoro agricolo, seppure precario, le soddisfazioni che invano aveva ricercato altrove e quella di Navdanya, l'associazione nata in Toscana e strettamente legata a Vandana Shiva, l'attivista e ambientalista indiana che da anni si batte contro gli OGM e per la difesa della biodiversità. A chi le chiede con toni drammatici se riesce a intravedere un futuro per la terra, Vandana risponde con un sorriso "il futuro della Terra è la terra stessa".

**SOMMARIO**

<b>Cosa si mangia nel continente nero</b>	<b>3</b>
<b>Prodotti e sapori della montagna toscana</b>	<b>5</b>
<b>Autumnia, una festa per tutti</b>	<b>8</b>
<b>Il grande piatto delle nebbie</b>	<b>9</b>
<b>Presi in castagna da un insetto</b>	<b>10</b>
<b>Tutti i sapori dell'Amiata</b>	<b>11</b>
<b>Dammi un grappolo e ti cucino una cena intera</b>	<b>14</b>
<b>Quando la tazzina diventa super</b>	<b>15</b>
<b>Il contadino in affitto</b>	<b>16</b>
<b>Dalla Toscana la sfida sui semi</b>	<b>18</b>
<b>Il vino prende quota</b>	<b>21</b>

## Africa gourmet

# Cosa si mangia nel continente nero

“Qui si sono mangiati tutto e quello che non si mangia lo bruciano”. Hussein è stato per dieci giorni il nostro autista e la nostra guida in uno dei paesi più poveri e difficili del mondo, la Repubblica Centrafricana, tristemente famosa per le gesta non proprio eroiche di uno dei suoi tanti dittatori, tal Bokassa accusato, tra l'altro, anche di cannibalismo. Hussein è somalo, è qui perché lavora per una delle oltre cinquanta ONG presenti nella capitale, più di mille persone che garantiscono un afflusso continuo di denaro, praticamente la principale fonte di sostentamento del paese. I nostri spostamenti nell'unica parte del paese accessibile, il nord è ancora teatro di scontri tra bande



armate, hanno per oggetto proprio il lavoro della cooperazione internazionale. Fuori da Bangui, la capitale, niente alberghi né ristoranti ma soprattutto niente energia elettrica che raggiunge appena i due terzi della capitale e niente gas. Ogni casa, capanna, baracca nasconde un fuoco acceso giorno e notte per cucinare e tenere lontani gli animali. Quella degli oltre quattro milioni di abitanti del paese è una rincorsa giornaliera a procurarsi la legna necessaria per l'uso quotidiano, centinaia di ragazzi vivono in una spola continua tra le foreste che ancora circondano Bangui e le strade della città per vendere tronchi e arbusti. Li trasportano viaggiando per giorni con piccoli carretti,

la notte ci si addormenta sopra nel terrore che qualcuno glieli rubi. Hussein non ha dubbi, qui sono loro, prima ancora delle multinazionali, gli artefici della distruzione della foresta pluviale. Un assalto continuo a colpi di machete che colpisce soprattutto le piante più giovani impedendo così la naturale ricrescita del bosco. Quello che non fanno i cercatori di legna lo fanno gli allevatori o i contadini. Il viaggio aereo dalla capitale



a Berberati nell'ovest del paese, ci mostra un paesaggio dove le macchie bianche della deforestazione stanno prendendo il sopravvento su quelle scure della foresta pluviale. Con gli alberi se ne vanno gli animali e quelli che non se ne vanno finiscono sulle tavole. Anche la nostra in questi dieci giorni. Sotto gli occhi divertiti di Hussein che non ha mai mancato di annunciarci per tempo che razza di animale stavamo per mangiare, ci hanno servito nell'ordine: gazzelle, facoceri, serpente boa e gorilla. Almeno l'ultimo sarebbe vietato ma ha un senso parlare di legge e rispetto in un paese così? I favori delle tenebre ci hanno consentito di fingere di apprezzare, ma per mettere alla bocca un pezzo di gorilla bisogna veramente aver dimenticato tutto delle teorie darwiniane. E io non ce l'ho fatta.

**Bushmeat, la carne di foresta**

Se il cinghiale vi sembra un sapore forte allora il bushmeat non fa per voi. La carne di foresta ha inevitabilmente un sapore intenso, magra e muscolosa è per lo più una carne scura che viene sottoposta a cotture lunghe insieme a salse e verdure. Diciamo una specie di spezzatino dal sapore molto intenso. Più abbordabili carni bianche tipo pitone o coccodrillo. Il primo assomiglia un po' al pesce il secondo è forse il più originale con un sapore che sta a metà tra il pollo e il pesce.

La cucina africana, sebbene non abbia la fama che hanno le cucine di altri paesi del mondo, riveste una grande importanza per i riti e le usanze che l'accompagnano. Un pranzo è sempre una festa e quando si hanno ospiti non si bada a spese. Il piatto principe è

sempre la carne accompagnata da salse spesso molto piccanti, la qualità scarsissima degli oli e dei grassi usati per cucinare la rende spesso indigeribile! Raro trovare il pane (se non nelle zone dove più recente è il ricordo della



presenza coloniale) di solito si mangia il riso o polenta di manioca di miglio o di mais. Molto comuni sono gli spiedini, di agnello e di montone. Il pollo si trova quasi sempre e anche questo di solito è servito a spezzatino. Vanno per la maggiore anche le carni affumicate (molte quelle della foresta) e anche il pesce. Le verdure tradizionalmente e per fortuna sono cotte, molto comuni gli spinaci e le zucche. Se siete ospiti vi offriranno acqua minerale e succhi di frutta ma nelle feste si bevono normalmente anche a pranzo superalcolici. La birra

è spesso prodotta localmente ed è dignitosa mentre il vino comincia a farsi strada in alcune zone particolarmente predisposte come il Sudafrica. Mangiate poco e bevete molta acqua, le temperature e l'umidità mettono a dura prova anche i fisici più robusti.

**Il mercato a ore: grandi risorse sprecate**

Arrivano quasi tutte insieme le barche dei pescatori senegalesi, di prima mattina affollano le spiagge di Kayar e in un batter d'occhio scaricano il frutto del lavoro di una nottata: cernie, orate, sogliole. Appena sbarcati inizia il mercato, il pesce più pregiato se ne va per gli alberghi e i ristoranti, i grossisti che pagano un chilo di orate tre dollari hanno già fatto man bassa, quel che resta perderà di valore con il passare delle ore. Già a mezzogiorno si può acquistare a metà del prezzo, poche ore dopo sarà pasto per le mosche. L'impossibilità di garantire la conservazione di quel pesce, uno dei tanti problemi a cui la cooperazione internazionale ha cercato di dare una risposta, fa sì che una risorsa nutritiva di straordinaria importanza vada quotidianamente sprecata in un paese afflitto da una povertà endemica. E' un'altra delle contraddizioni del continente africano dove accanto alla moltitudine di persone sottoalimentate troviamo un'infinità di risorse naturali non debitamente sfruttate o peggio sottratte alle popolazioni locali.

Maurizio Izzo

## Il gusto ci guadagna



## Prodotti e sapori della montagna toscana

Le schede geografiche storiche che ritroviamo sui libri e su internet ci aiutano, seppur in maniera didattica e scolastica, a capire il territorio toscano. Un territorio molto collinare (oltre il 65%) e molto poco pianeggiante (poco più dell'8%). La montagna, ed è questo che c'interessa, è presente per circa il 25%.

I monti principali sono le Tre Potenze, il Pisanino, il Rondinaio, il Giovo e il Prado, l'unico che sorpassa i 2000 metri di altezza.

Differenti schede, meno accademiche e più epicuree, occorre consultare per un altro tipo di paradiso, presente ovunque nella nostra regione: il paradiso agroalimentare! La montagna è fonte di sapori autentici e genuini. Una cucina che nasce povera, non di rado poverissima, e che trova col tempo una meritata rivalutazione sotto l'aspetto nutrizionale e sotto

quello organolettico. Un piccolo viaggio enogastronomico fra le montagne (e dintorni) che abbiamo sopra citato ci porta a stilare qualche appunto, organizzato secondo la tipologia dei prodotti. Nessuna classifica, solo l'idea di poter segnalare qualcosa di buono, tipico e curioso.

**Pane.** Citiamo anzitutto il pane di patate e la Marocca. Il primo è prodotto in Garfagnana. Ha una forma a pagnotta con crosta marrone. Grazie alle patate risulta morbido e saporito. Le patate, che hanno sfamato generazioni di persone, venivano messe nel pane quando scarseggiavano i cereali. La *Marocca* prevede invece l'utilizzo della farina di



castagne, farina di grano, latte, patate e lievito di birra. Ha una forma circolare con un colore marrone scuro ed evidenti sentori, manco a dirlo, di castagne. Sempre in Lunigiana e sempre con le castagne si ottiene la pattona. Nella zona del pistoiense esiste il pane di grano marzolo, varietà adatta all'ambiente montano seminata fra febbraio e marzo quando il clima rigido allenta la sua morsa.

**Pesce.** La tradizione culinaria di Galliciano ci porta a prendere nota della trota marinata, di cui si hanno

**L'Alpe delle Tre Potenze** (1940 mt) segna il confine fra Pistoia, Lucca e Modena. Da queste parti sono transitate le truppe napoleoniche durante la Campagna d'Italia e, qualche secolo prima, il cartaginese Annibale in compagnia di Surus.

**Il Monte Pisanino** (1946 mt) costituisce la vetta più alta delle Apuane. Viene chiamato così in base a una leggenda. Qui sarebbero fuggiti due soldati pisani accusati di tradimento. Uno dei due venne accudito da una ragazza che lo avrebbe soprannominato, appunto, Pisanino. I due s'innamorano, ma la storia non ha lieto fine perché il soldato muore. Sulla sua tomba la ragazza versa lacrime di dolore. Ogni lacrima si trasforma in pietra, le pietre formano un monte. Questo può l'amore, chioserebbe il poeta, che quando vuole sa essere eterno come una montagna. Per la cronaca il nome originario del Pisanino è Pizzo della Caranca.

**Il Rondinaio** (1964) si trova sul crinale appenninico, quello che sulle mappe trekking è segnato come 00. Si trova fra la provincia di Lucca e quella di Modena. Dalla sua vetta, infatti, si ammirano da una parte la Garfagnana e le Apuane e dall'altra la valle delle Tagliole. Poco più in là si erge il Monte Giovo (1991 mt), raggiungibile, oltre che con lo 00, con i sentieri 527 e 525.

Infine **il Prado** (o Prato, 2054 mt), inserito nel Parco nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano per il suo valore naturalistico. Un vero paradiso botanico con ben sette tipologie di vegetazione, capaci di interessare studiosi di tutto il mondo.

notizie già in documenti del XVI secolo. Siamo di fronte a un'acquicoltura di grande qualità grazie soprattutto alle acque fredde e limpide della zona. Un tempo era possibile commercializzare le trote solo in primavera ed estate, perciò era necessario conservare le trote con una marinatura fatta di olio, aceto ed erbe fresche.

**Salumi e carni.** *Bioldo*, prosciutto bazzone e man-



zo di pozza sono fra le leccornie tipiche della Garfagnana. In Lunigiana prevalgono particolarità quali mortadella con forma a U e al centro una foglia di alloro, la spalla cotta, il filetto (simile alla coppa) e



la rinomata carne di cavallo. Senza dimenticare peraltro il rinomato Agnello di Zeri. Nella zona di Pistoia ha una sua rilevanza tipica la finocchiona.

**Formaggi.** La Toscana è soprattutto terra di pecorini. E a tal proposito è d'obbligo sottolineare il *pecorino* a latte crudo delle Montagne Pistoiesi capace di incantare per il ricco mosaico organolettico. Quasi sempre da queste parti i pastori sono anche i casari che realizzano il prodotto nelle versioni fresco, abbucciato o "da asserbo". Fra i latti misti il taccuino annota l'accasciato, tipico dei pastori garfagnini, così

chiamato perché così fresco da accasciarsi e prendere la forma del piatto che lo accoglie. Fra i vaccini troviamo la caciotta della Lunigiana, dal sapore leggermente salato.

**Dolci.** Burro, vin santo, uova, farina, lievito, anici e uva passa sono gli ingredienti della *Pasimata*, il dolce pasquale tipico garfagnino. Una ciambella povera che una volta pronta si portava a benedire in chiesa. Sappiate però che necessita di ben cinque lievitazioni e, se possibile, di una cottura in forno a legna. In Lunigiana è possibile assaggiare golosità

## Eccoci all'acqua!

La Toscana enogastronomica è nota in prevalenza per la sua rinomata produzione di vino e olio di qualità. Ma c'è un altro prezioso liquido che abbonda in questa regione: è l'acqua. Sono moltissime le sorgenti, praticamente ce ne sono in ogni provincia della regione, con una produzione tanto vasta quanto diversificata. Si va dalle acque termali che portano i loro benefici anche nella versione in bottiglia a quelle "normali" da tavola a quelle effervescenti naturali. Molte sono famose anche a livello internazionale e dalle montagne toscane arrivano all'estero, a completare un pregevole trittico di bottiglie in tavola.

Acqua Santa di Chianciano (SI) ricca di Sali, bicarbonata, calcica, fluorata, magnesiacca, solfata  
Acqua Silva (PT) oligominerale  
Amorosa (MS) minimamente mineralizzata, iposodica  
Cintoia (FI) oligominerale, iposodica  
Fonte Azzurrina (LU) oligominerale, iposodica

Fonte de' Medici (AR) oligominerale  
Fonte Ilaria (LU) oligominerale, iposodica  
Fonte Napoleone (LI) oligominerale, iposodica  
Fontepatri (FI) medio minerale  
Fonte Viva (MS) minimamente mineralizzata, iposodica  
Fucoli (SI) ricca di sali, calcica, fluorata, iposodica, magnesiacca, solfata  
Lentula (PO) oligominerale, iposodica  
Marzia (SI) medio minerale, bicarbonata, calcica, fluorata, iposodica, magnesiacca, solfata  
Maxim's (AR) oligominerale, iposodica  
Monte Verde (PT) oligominerale, iposodica  
Palina (FI) oligominerale, iposodica  
Panna (FI) oligominerale, iposodica  
Perla (AR) medio minerale  
S. Carlo (MS) oligominerale, iposodica  
San Felice (PT) oligominerale, iposodica  
Santafiora (AR) medio minerale  
Sant' Elena (SI) oligominerale  
Sorgente Tesorino (PI) medio minerale  
Uliveto (PI) medio minerale, calcica, effervescente naturale  
Verna (AR) oligominerale, iposodica

quali gli amor di Pontremoli, la spongata e la carscenta, dolce da forno per il quale pare non ci sia ricetta scritta ma solo sapienza femminile che si tramanda oralmente generazione dopo generazione. Nel pistoiese come non ricordare quello che l'Artusi definiva un 'trastullo speciale'? Il brigidino è una delle cialde più famose in assoluto, onnipresente in fiere e feste per la gioia del palato di piccoli e grandi.



**Liquori.** Merita una segnalazione l'elisir di china di Pieve Fosciana, ottimo digestivo dal colore rosso brillante ottenuto da ben quattordici erbe medicinali.

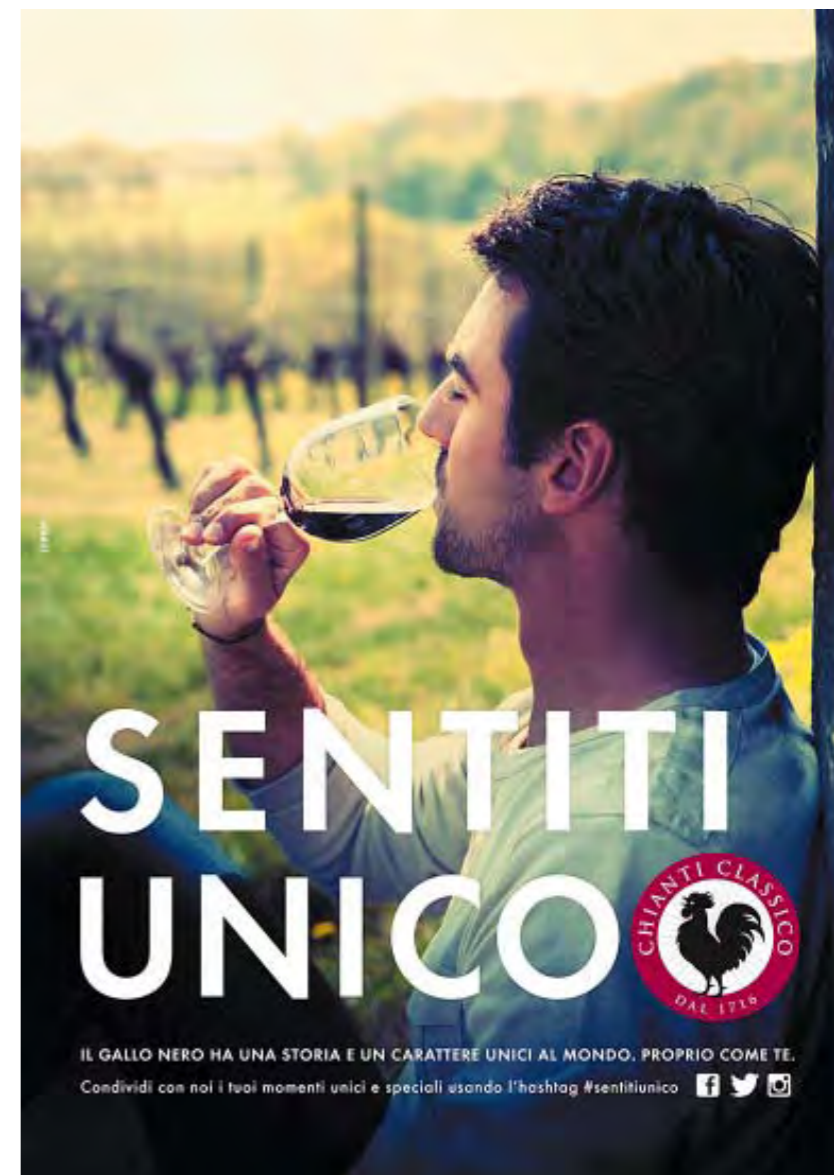
**Vino.** Ci piace concludere questa rassegna, certamente incompleta, con un brindisi. Possiamo farlo con un Candia dei Colli Apuani, Doc coltivata sulle colline ai piedi delle Alpi Apuane, o - permettendoci un "fuori sentiero" - con un Pomino Doc, in zona Rufina, pregiato sia per quanto riguarda la versione

a bacca bianca che a bacca rossa. Chiaramente hanno grande rilevanza funghi e prodotti autunnali del bosco che meritano un capitolo a parte, così come altri elementi quali il farro e il formenton otto file in Garfagnana, il miele, certe varietà di frutta, di legumi e ortaggi, i necci pistoiesi, gli

gnocchi meschi e la torta d'erbi in Lunigiana. Più in generale trovano giusta valorizzazione arti e mestieri, saperi e sapori di culture popolari solo apparentemente minori.

Per concludere, visto che abbiamo parlato di montagna: forse non tutti sanno che... la Toscana ha anche un deserto. Si trova nelle Crete senesi ed è chiamato deserto di Accona al cui margine meridionale sorge l'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore. Ma questa, come direbbe Lucarelli, è un'altra storia che forse racconteremo in una prossima occasione.

*Cristiano Maestrini*





**EVENTI 2013**  
NOVEMBRE - DICEMBRE



**Noel**  
La grande festa del Natale  
12 - 15 dicembre  
Centro Rogers - Scandicci (FI)



**Fiera dell'agricoltura e della campagna**  
22, 23 e 24 novembre  
Calenzano (FI)



**Toscana Winter Park**  
28 novembre - 2 marzo  
Obihall - Lungarno Aldo Moro  
Firenze

**Per informazioni e prenotazione stand:**  
**Sicrea srl, via di Gramignano 70 - 50013 Campi Bisenzio (FI)**  
tel. 055 8953651 - fax 055 8953843      info@sicrea.eu - www.sicrea.eu

# ENOTRIA

BERE & MANGIARE

**ENOTRIA enoteca & ristorante**

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



***Il successo, nonostante la pioggia,  
di Autumnia a Figline Valdarno***

## Una festa per tutti

Tra le manifestazioni a carattere fieristico che hanno luogo in Toscana *Autumnia* è sicuramente una delle più riuscite. Quella che si è svolta a Figline Valdarno in questo mese di novembre era la quindicesima edizione, non è quindi una manifestazione storica eppure è riuscita a tenere insieme gli aspetti tipici delle antiche manifestazioni popolari, dal mercato del bestiame alla vendita di prodotti del territorio, a novità come i concorsi fotografici o gastronomici fino a iniziative di carattere culturale. E forse il successo di "Autumnia" è proprio questo, il coinvolgimento di tutto un paese, da chi produce a

chi vende, da chi lavora la terra a chi produce cultura. Una grade festa che anche quest'anno, nonostante la pioggia ha mobilitato migliaia di persone. Tutto si svolge nel centro storico della città, nella centrale piazza Marsilio Ficino gli stand gastronomici dedicati alle aziende del territorio con i prodotti tipici che in questo caso significa pollo del Valdarno, fagiolo solfino, olio e vino. Una piazza che già bella di suo diventa nei giorni della fiera un grande mercato di qualità.

Ma *Autumnia* significa anche riflessione e programmazione sui temi relativi all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione: **una serie di convegni** organizzati nell'ottocentesco Teatro Garibaldi, presso il Palazzo Pretorio, il Palazzo Comunale ed altre sedi hanno affrontato temi legati al mondo dell'ambiente e dell'agricoltura. Autumnia si pone infatti l'obiettivo di offrire tre giorni all'insegna del buon gusto, ma anche momenti di riflessione e spunti per valorizzare



quelle persone che, a vario titolo, sono impegnate quotidianamente nella cura del territorio e dell'ambiente. In questa edizione poi è stato possibile visitare la mostra "Arte a Figline, da Paolo Uccello a Vasari" che resterà aperta fino al 19 gennaio. *Autumnia*, come altre manifestazioni di questo genere, sta crescendo anche come visibilità sul web, come dimostrano anche i dati di questa edizione: su Facebook quasi 4700 like, 210 post pubblicati, oltre 1 milione di visualizzazioni reali di contenuti, 15.000 utenti che hanno interagito.

**SG**  
sicrea

eventi editoria allestimenti multimedia

Via di Gramignano, 70 50013 Campi  
Bisenzio (FI)  
tel. 055 8953651 - fax 055 8953843  
www.sicrea.eu

## Il grande piatto delle nebbie

Capita anche che alla fine di un'estate così lunga ci si trovi a desiderare di sentire un pò di freddo nell'aria, di respirare la nebbia al mattino insomma di avere voglia di autunno. Un bravo medico vi dirà che è anche fisiologico e che abbiamo bisogno del cambio delle stagioni quasi quanto le piante o gli animali e poi comunque siamo abituati a vedere le giornate accorciarsi e insieme l'aria farsi più frizzante. Anche

per questo i 20 gradi e oltre delle prime settimane di novembre ci avevano stufato. Ma poi c'è un'altra ragione, più gustosa. Il cambio di stagione porta sulla scena nuovi piatti, nuovi sapori e odori. E' la fine delle insalate, della pasta fredda, dei carpacci e l'inizio delle zuppe, dei minestrini fino alla polenta e al principe dell'autunno: il bollito. Forse è lui che aspettavamo insieme alla



## Il bollito non bollito

*Come lo prepara Massimo Bottura all'Osteria Francescana*

Tagliare carota, sedano e cipolla. Inserire nei sacchetti da sottovuoto separatamente i vari tagli delle carni con un goccio di brodo di cappone e il misto di verdure a cubetti. Cuocere le carni nei Roner impostando le diverse temperature.

Mettere in casseruola aceto, zucchero e sale. Ridurre gli elementi a metà della quantità. Inserire nella riduzione ottenuta i peperoni precedentemente sminuzzati grossolanamente. Coprire la casseruola e far cuocere 5 minuti a fiamma bassa. Lasciare riposare il tutto per 30 minuti. Frullare, passare al setaccio e aggiungere 4,5 grammi di Gellan. Portare a 95 gradi il liquido. Stendere la gelatina di peperone ancora calda al centro del piatto aiutandosi con una forma tonda di 8 cm di diametro. Inserire acciughe del cantabrico sminuzzate e mostarda di mele a piccoli pezzi e capperi.

Sbollentare il prezzemolo per pochi secondi e immergere subito in acqua fredda. Scolare e asciugare il prezzemolo. Inserire nel frullatore il prezzemolo con acqua, sale, zucchero e Citrus, frullare il tutto e passare al setaccio. Frullare con i capperi e aggiungere la colatura. Filtrare. Utilizzare il frullatore a velocità massima per ricavare l'aria di prezzemolo dopo aver aggiunto al liquido la lecitina

Inserire in una casseruola di rame la cipolla con lo zucchero e il burro. Cuocere a fiamma bassa per circa mezz'ora in modo da assorbire completamente i liquidi. Aggiungere poi il vino rosso e l'aceto balsamico. Cuocere fino alla completa evaporazione in modo da ottenere una consistenza classica da marmellata

Lasciare gli elementi, mele tagliate a piccole fettine, limone e zucchero, in macerazione 2 giorni. Utilizzando una padella in rame di 45 cm di diametro, saltare le mele aggiungendo il liquido di macerazione un poco alla volta. Terminare dissolvendo nell'ultimo mestolo di liquido le gocce di senape e versarlo nella padella lasciando assorbire.

nebbia, il piatto che più di ogni altro fa calore e intimità. Il bollito invita alla calma, è un rito, un piatto della tradizione più antica e popolare. Ve lo proponiamo con tre ricette. La tradizione, affidata addirittura alla ricetta della Confraternita del Bollito, quella di ispirazione francese (la marmite) e quella innovativa del sotto vuoto. A voi l'ardua scelta e buon appetito.

### La tradizione

Con la tradizione non si scherza e se chiedete a loro come si fa un buon bollito vi inviteranno a sedervi perché la storia è lunga. Loro sono quelli della Confraternita del Bollito e niente viene lasciato al caso. Prima di tutto la scelta delle carni (sette tagli diversi), poi altrettanti ammennicoli come li chiamano loro (dalla lingua allo zampino), poi le salse (ovviamente sette anche loro). Poi ci sono i "richiami" come la lonza di

maiale arrostita servita a metà bollito. Anche i contorni vanno abbinati come da tradizione (patate lesse, spinaci, funghi trifolati e cipolle in agrodolce). Una tazza di brodo farà da suggello al Gran Bollito. Per la ricetta completa vi rimandiamo al sito [www.bollitomisto.it](http://www.bollitomisto.it) raccomandando, sempre come da tradizione di servire il tutto in piatti molto grandi e molto caldi.

### La marmite

Allan Bay la considera una magica tradizione francese, "forse il culmine di quel magico piatto che corrisponde al nome di bollito". Per la carne: spalla o culatta di manzo, biancostato di manzo, osso con midollo, una gallina, colli, zampe e ali di pollo, carote, cipolle, rape, porri, coste di sedano e cavolo verza. Oltre a qualche variante sui tipi di carne e una massiccia presenza di verdure la principale differenza è che il bollito alla francese cuoce nel brodo e non nell'acqua.

## Presi in castagna da un insetto

*In Toscana la produzione di castagne è dimezzata. Attenzione ai prodotti di importazione*

Sono il frutto principe di questa parte dell'anno, con ricette e delizie che riempiono sagre popolari e cene tra amici. Il 2013 però riserva un autunno amaro per i golosi di castagne e marroni: la qualità dei frutti è sempre buona, è la quantità a scarseggiare. Nonostante vada meglio rispetto al 2012, annus horribilis della caldarrosta nostrale, in alcune parti della Toscana la produzione si è più che dimezzata. Colpa di un insetto e delle bombe d'acqua primaverili che hanno letteralmente "affogato" i fiori di castagno nel periodo dell'impollinazione. Due fenomeni che rischiano di spazzare via i prodotti locali dalle bancarelle, spalancando le porte del nostro mercato a frutti d'importazione, provenienti da Cina, Corea del Sud e Turchia.

La nostra regione vanta ben cinque castagne di qualità, che hanno ricevuto il riconoscimento europeo: il marrone di Caprese Michelangelo Dop, la castagna del Monte Amiata Igp, la farina di Neccio della Garfagnana Dop, la farina della Lunigiana Dop e il marrone del Mugello Igp. In tutta la Toscana esistono 16mila ettari di castagneti per una produzione, che in periodi normali, arriva a toccare le 24mila tonnellate. Ma non quest'anno. La raccolta, unica magra consolazione, è andata meglio rispetto al 2012, quando il crollo - complice la siccità - arrivò fino al 90 per cento secondo la Coldiretti



### Torta di Marroni

Dal ricettario del Marrone IGP del Mugello

*Ingredienti per l'impasto: 1 kg di marroni, 1 litro di latte intero, 4 uova, 250 gr. di zucchero, un bicchiere di rum, due cucchiaini di alchermes, 1 bustina di vanillina, un pizzico di cannella, un pizzico di sale.*

*Ingredienti per la sfoglia: 150 gr. di farina 00, una noce di burro, un cucchiaio di zucchero, latte, quanto basta.*

Dopo averli incisi, scottare i marroni sul fuoco o in forno. Una volta sbucciati e lavati, mettere i marroni in una pentola a cuocere, con metà acqua e metà latte. Per insaporire il tutto aggiungere una bustina di vanillina, un pizzico di cannella in polvere e di sale.

Mescolare e continuare a cucinare per 45 minuti a fuoco basso, fino a ottenere una

poltiglia omogenea, da passare con il passaverdura o con un setaccio molto fine.

Prendere 500 grammi di purea di marroni e mescolarla in una ciotola con 250 grammi di zucchero, il rum, l'alchermes e mezza bustina di vanillina. Sbattere 3 uova grandi e aggiungerle all'impasto insieme a mezzo litro di latte, facendo attenzione a non formare grumi. Lasciare riposare per un paio d'ore.

Preparare la sfoglia, impastando la farina con una noce di burro, latte e acqua quanto basta. Con la sfoglia, molto fine, rivestire una teglia imburrata. Versare il composto, che dovrà avere un'altezza di circa 4 centimetri, non di più.

Mettere la teglia in forno: per i primi 20 minuti a 200 gradi, in seguito a 150 gradi continuando la cottura per circa due ore e mezza. Una volta pronta, estrarre la torta dal forno e lasciarla riposare fino al giorno dopo, coprendola con carta stagnola.

Toscana e l'Associazione nazionale Città del Castagno. Nell'autunno 2013 il calo si attesterà, nei casi peggiori, al 60 per cento.

Va un po' meglio in provincia di Firenze. "Abbiamo una produzione ridotta del 30 per cento a causa degli attacchi dei parassiti, il prodotto però rimane di

ottima qualità", spiega Francesco Bugoloni, presidente del Consorzio del Marrone del Mugello ([www.ilmarronedelmugello.it](http://www.ilmarronedelmugello.it)), che raccoglie un centinaio di aziende di medie e piccole dimensioni. Il colpevole si chiama cinipide galligeno (detto anche vespa del castagno), uno degli insetti più nocivi per queste piante. La lotta contro il killer del castagno è iniziata da un paio di anni. Ogni primavera vengono introdotti in natura degli imenotteri, nemici biologici del cinipide. Ci vorrà però ancora qualche anno per

riportare la situazione in pareggio.

Intanto questo calo di produzione non ha messo in crisi le tante sagre dedicate alle castagne, numerosissime nella zona del Mugello, terra dove il marrone ha sfamato intere famiglie per secoli, guadagnandosi l'appellativo di "Albero del pane". Tra i tanti itinerari esiste una strada del marrone di Marradi (<http://www.stradadelmarrone.it>), che raggruppa aziende agricole, ristoranti e agriturismo. Esiste la possibilità di partecipare a un vero e proprio rito: la raccolta. Castagnaccio, caldarroste o ballotte: online infine si può recuperare un utile ricettario in pdf per preparare al meglio una cena a base di castagne, dall'antipasto al dolce (vedi il box con la ricetta dalla miglior tradizione marradese). <http://www.ilmarronedelmugello.it/sites/default/files/Ricettario.pdf>



## Tutti i sapori dell'Amiata

La giornata è stupenda: sole ma non caldo, clima ideale per andare in moto, godersi il panorama e la guida con strada asciutta.

Il gruppo è misto come più non si potrebbe, moto americane, giapponesi, inglesi, tedesche, italiane, piccole, grandi, belle e brutte. In casi come questo diventa difficile stare tutti insieme sia per il numero che per la diversità di stili di guida. per cui al punto di ritrovo a Firenze si decide di stabilire un paio di puntelli lungo il percorso, in modo da ritrovarsi e non perdere partecipanti per strada. La meta finale è il Monte Amiata, dove incontreremo un altro gruppo proveniente dall'Abruzzo.

Il primo tratto di strada non è entusiasmante, dato che per praticità percorriamo la Firenze-Siena, limitata a 90km/h e con il fondo non certo perfetto. La Cassia sarebbe già meglio, ma i numerosi paesi e limiti annessi costringono a guardare di più i cartelli che quello che ci circonda.

Allontanandoci da Siena entriamo in Val d'Orcia e per una necessaria pausa caffè ci fermiamo nel borgo medievale di Bagno Vignoni. E' sempre una sor-

presa riscoprire questo luogo quasi magico, composto da una manciata di edifici storici tutti affacciati attorno a una grande vasca rettangolare che sostituisce la tradizionale piazza principale. L'acqua sgorga calda dal sottosuolo e testimonia l'antica frequentazione di questo luogo come stazione termale sino dall'epoca romana.



### *Bagno Vignoni*

Un incantevole borgo medievale famoso per le sue acque termali

Bagno Vignoni (coordinate: N 43.028032, E 11.618063) è un piccolo borgo di origine medievale, frazione del comune di San Quirico d'Orcia, situato a 306 mt di altitudine sulle colline che si affacciano sulla media valle del fiume Orcia. Sebbene l'edificazione di Bagno Vignoni risalga al Medioevo il ritrovamento di reperti archeologici indica che l'area fosse frequentata come stazione termale già in epoca romana.

Il borgo si presenta raccolto attorno ad un'eccezionale vasca in cui sgorga acqua calda dal sottosuolo: i vapori che si liberano nell'aria creano un effetto di grande suggestione soprattutto nelle fredde giornate invernali. Sull'ampia vasca rettangolare si affacciano i principali edifici: la chiesa Pievana di San Giovanni Battista, il Loggiato di Santa Caterina ed un palazzo di rinascimentale attribuito a Bernardo Rossellino, l'architetto-urbanista incaricato da papa Pio II della costruzione di Pienza.



Lasciando la Cassia imbocchiamo la SP61 verso Abbadia San Salvatore, per il tratto più divertente dal punto di vista motociclistico. Si comincia a gustare la strada curvosa e il gruppo si sgrana e si ridispone secondo le capacità e il ritmo di ogni pilota. Dopo il paese il nastro di asfalto si immerge in un contesto via via più montanaro, tra le foreste di conifere. E' bello rallentare e aprire la visiera per godere dei profumi e della vista. Tra i faggi e gli abeti spiccano anche i castagni, che producono il frutto simbolo dell'economia di questa zona.

Alla spicciolata arriviamo alla nostra meta, l'Hotel Contessa, (<http://www.hotelcontessa.it>) a quota 1450 mslm, proprio di fronte al famoso Prato della



Contessa, giusto il tempo di qualche minuto di relax che ci raggiunge anche il gruppo abruzzese. Sono le 13 e nell'aria si sente un sordo brontolio: non è la marmitta della moto ma lo stomaco del motociclista che avvisa che è l'ora di sedersi a tavola per il meritato pasto.

Il menu è stato concordato in anticipo e offre piatti robusti e senza fronzoli, con ingredienti caratteristici della zona di montagna.

Si parte con un tipico antipasto toscano a base di salumi e crostini, per passare poi ai primi: gnocchetti tartufo e rucola e polenta ai funghi. Opto per la polenta, gustosa e in tema con la montagna. I secondi



sono profumati con prodotti locali: il vitello brasato profuma del Montecucco Doc che nasce nel territorio dei comuni di Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano; la faraona sposa i sapori delle pere e castagne amiatine. Anche il vino è prodotto nelle vicinanze, il rosso di Montalcino Col di Sasso Banfi. Chiude il pranzo una torta pinolata.

Il classico caffè conclude il pranzo, sostanzioso quel che basta per affrontare la parte più dura di tutta la giornata: la scarpinata digestiva verso la vetta proposta da alcuni temerari. Raggiunto il piazzale alla fine della strada si deve lasciare la moto e proseguire a piedi verso la grande croce che segna la cima del Monte Amiata a 1738 metri. Le piste da sci sono spoglie, ma non si può fare a meno di pensare che chi sale durante la stagione lo fa con la comoda seggiovia (e dopo il pasto descritto nel Menu dello sciatore!). Da questo punto nelle giornate limpide si gode di un panorama incredibile, dal lago di Bolsena al Tirreno e alle isole dell'Arcipelago toscano. Ma è ora di pensare al ritorno: io opto per passare da Montalcino, con una sosta per un paio di buone bottiglie. Non sia mai detto che si torna da un giro a mani vuote!

*Dino Giannasi*



↑  
U  
↑  
↑  
ops  
CAFFÈ  
B  
U  
Z  
Z  
O



## SERVIZIO CATERING

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

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

*Special dinner a Ops.  
Esperti, chef e vini per  
una serata tutta dedicata  
all'uva*

**Dammi un grappolo  
e ti cucino una  
cena intera**

Nell'antipasto, nel risotto e pure nella lombata, senza dimenticare l'immane dessert. Che sia fragola, zibibbo o cabernet è sempre lei la grande protagonista: l'uva, dall'accostamento al salato, fino al dolce gioco con la ricotta. Una cena tutta all'insegna dei frutti delle vigne, ideata dallo chef Duccio Prussi e servita in uno spazio molto particolare, il bistrot di Ops, lo spazio molto "open" all'interno del centro commerciale di Ponte a Greve, nell'immediata periferia di Firenze. Ops è un centro multimediale, ha una libreria, una caffetteria e un auditorium, ospita eventi e questa volta ha fatto da cornice a un'iniziativa culinaria ideata dallo

staff di Tuttobene, che gestisce la parte gastronomica (colazione, pranzi, aperitivi, spuntini). Venerdì 25 ottobre è andata in scena la serata a tema *Uva a 360 gradi*, con interventi di esperti di alimentazione e cucina. Mentre il centro commerciale "dormiva", Ops si è animato di sapori e odori. Il filo conduttore era appunto l'uva, fin dai primi stuzzichini. "La crema di castagne è un piatto che faccio spesso in questa stagione e che

propongo come antipasto, giocando sul contrasto del dolciastro con il guanciale - spiega il private chef Duccio Prussi, 36 anni di cui 20 passati davanti ai fornelli - per dare una piccola acidità ho aggiunto uva trebbiano, tipicamente toscana. In genere abbinò l'antipasto ai funghi porcini e al tartufo nero". Il bis di primi prevedeva poi un risotto al vin brulé con salsiccia e radicchio, oltre a una lasagnetta con ragù di faraona, noci e uva zibibbo. Per secondo lombata di maiale al forno glassata al Cabernet, seguita da patate al finocchio e per finire il dessert: un tortino caldo di ricotta di pecora con confettura di uva fragola. Tutto accompagnato dai vini dell'azienda La Bruscola di San Casciano. "Non mi sono rifatto a una tradizione o a un'ispirazione in particolare - racconta Duccio Prussi - sono tutte pietanze che si possono ricreare nella propria cucina. Ad

esempio un normalissimo risotto passato a cottura con la salsiccia sbriciolata e vin brulé, un vino per così dire cotto con varie spezie: la cannella sicuramente, i chiodi di garofano, ma si può aggiungere a piacimento anche un po' di vaniglia".

Adesso lo staff di Ops Caffè è al lavoro su un altro evento. L'idea è infatti quella di deliziare i palati con iniziative speciali una volta al mese. La prossima cadrà

tra la metà e la fine di novembre: un aperitivo tutto incentrato sul tema del riciclo. In vista della corsa per i regali natalizi, la caffetteria-libreria multimediale ospiterà oggetti di artigianato realizzati con materiali di recupero. Anche il cibo servito per l'occasione avrà qualcosa a che fare con questa pratica green.

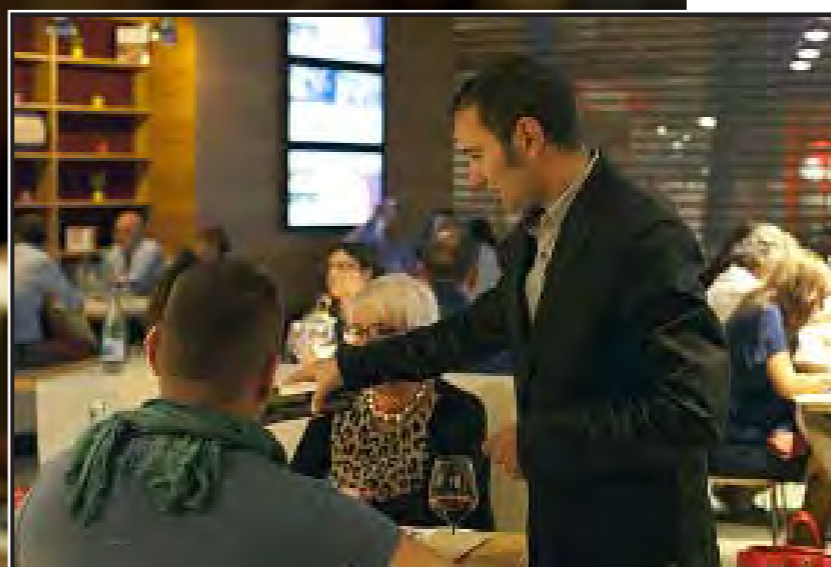


Foto di Jessica Ferraro (www.officinatti.com)



## Quando la tazzina diventa super

*Anche il supermercato apre la sua caffetteria. A Sesto Fiorentino colazioni, pranzi e spuntini*

“La cosa più difficile in assoluto? La schiuma del cappuccino: sembra facile ma non lo è. Per me è stato difficoltoso imparare, diciamo che non mi veniva proprio alla prima”. Ride Sara, 10 anni di lavoro nella grande distribuzione e prima esperienza dietro il bancone del bar, pensando alla sfida che l’attende anche oggi, quella del cappuccino perfetto. Sara fa parte del team che lavora nel terzo caffè Coop.fi, il punto ristoro nuovo di pacca, inaugurato a metà ottobre all’interno del centro commerciale di Sesto Fiorentino. Una rivoluzione per i supermercati. Oltre a scaffali e casse, il Centro\*Sesto ha adesso una



caffetteria a prova di goloso, gestito direttamente da Coop e dai suoi dipendenti.

È un angolo fornitissimo dove gustarsi una pausa: dalla tazzina dell’espresso al bicchiere dell’aperitivo, dal morso di brioche fino al kebab e alla pizza al metro, anche su prenotazione. Si tratta del terzo caffè nato in casa Unicoop Firenze. Prima la novità è sbarcata nel superstore di Montecatini Terme, poi è stata la volta del punto vendita di Novoli, infine la caffetteria griffata Coop è arrivata nell’hinterland fiorentino. “Per la cooperativa è stato un grandissimo salto di qualità – spiega Lorenzo Calderai, responsabile del settore forneria di Unicoop Firenze - in questi ultimi anni abbiamo capito che offrire un pasto fuori casa è diventato un servizio sempre più importante”.

Esiste tanta scelta per la colazione, poi ci sono i panini e le proposte per uno spuntino veloce, oltre ai piatti pronti per metà giornata. C’è anche il gelato, senza glutine: coppette, coni, torte gelato e yogurt



gelato adatti a chi soffre di intolleranze al glutine, certificate dall’Aic (l’associazione nazionale celiachia). Tutto il personale è stato formato per stare dietro il bancone, con lezioni pratiche per imparare i segreti del barista e le precauzioni da prendere nella preparazione degli alimenti gluten free. Quindi prima o dopo la spesa, non resta che lasciarsi prendere per la gola allo spazio Caffè Coop.fi.

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

## Il contadino in affitto

*Lavorare un terra non tua.  
L'esperienza di Giuseppe,  
contadino pendolare*



“La terra mi ha preso”, lo spiega così Giuseppe il suo presente da coltivatore, meglio da contadino. 52 anni, laurea in filosofia, un passato da libero professionista nel campo dell'ingegneria ambientale per poi scoprire che la passione, quella vera, era per il lavoro nei campi. Dal 2009 Giuseppe Pandolfi è un contadino a tutti gli effetti, con un piccolo terreno di proprietà (circa un ettaro) e un altro più grande in affitto.

*Un contadino in affitto?*

La formula dell'affitto permette a tanti coltivatori di superare il vero problema di questa professione, l'accesso alla terra. Per chi non nasce in una famiglia di contadini e non ha proprietà c'è questo strumento

in comodato d'uso.

*Che contadino sei?*

Molto hard, rigoroso, pignolo. Ho un'idea di campagna sostenibile molto avanzata, molto oltre il biologico. Credo che sia opportuno ridurre il più possibile il nostro intervento sui campi, bisogna far lavorare la natura. Gli antagonisti al posto degli insetticidi, la sostanza organica al posto dei concimi. E' ancora possibile far recuperare fertilità alla terra ma bisogna lavorare sugli equilibri, se nel mio orto ci sono le lumache devo essere contento anche se poi dovrò fare in modo che non si mangino tutta l'insalata. La presenza dei ricci è un fatto positivo ma anche con loro bisogna ricercare un equilibrio e per adesso è

dell'affitto, un contratto, di solito decennale, con cui a fronte di un canone si può lavorare con discreta serenità quella terra, impostando un lavoro anche sul medio termine. Purtroppo molto più diffuso è il comodato d'uso che garantisce di fatto solo il proprietario che può ritornare in possesso della terra anche solo dopo un anno, vanificando così il lavoro e l'investimento fatto da chi l'ha lavorato. E' una situazione che ho sperimentato sulla mia pelle quando in 12 anni ho cambiato ben 6 poderi, tutti

un po' sbilanciato a loro favore. Si può fare, i risultati che ho sperimentato sui miei terreni sono incoraggianti.

*Dove sono i “tuoi” terreni?*

Uno sulle colline di Scandicci e l'altro a San Casciano. Insieme costituiscono l'Azienda agricola Podere San Giovanni.

*Sei anche un pendolare?*

Sono un contadino senza casa, una fatica in più. Abito a Firenze, in pieno centro e ogni giorno mi sposto per raggiungere la terra, come un normale lavoratore. A casa invece, faccio gli adempimenti burocratici che anche in questo caso sono tanti e complessi.

*Cosa produci?*

Miele, vino, olio, aceto, frutta e verdura essenzialmente. Gran parte sono destinati all'autoconsumo, parte va in vendita tramite gruppi di acquisto.

*Non è un po' poco per vivere?*

Lavoro anche per conto terzi e faccio corsi e formazione.

*Lavori sempre da solo?*

Le norme mi consentono di scambiare lavoro con qualcuno che è nella mia stessa condizione. Ho trovato un ex architetto che fa agricoltura biodinamica, ci scambiamo le ore di lavoro. Un ex filosofo e un ex architetto che si sono ritrovati sui campi.

*Ti se mai pentito di quello che ha lasciato?*

So di aver rinunciato a guadagni più consistenti, ma da quando ho scelto questa strada ho visto la vita allinearsi su due curve, quella del reddito scendeva ma quella della felicità saliva. Oggi sono più rilassato, mangio meglio e vivo meglio. In questi giorni sto portando al frantoio le mie olive, la resa è bassa ma la qualità ottima e per me è una grande soddisfazione. So cosa potrei fare per avere più prodotto ma ho scelto di lavorare così, ogni



tre giorni al frantoio perché questo è il segreto per un olio di eccellenza. Lo stesso vale per il mio vino che produco senza solfiti.

*In questi anni c'è una riscoperta dell'agricoltura, anche da parte dei giovani. Ti senti parte di questo movimento?*

La mia storia è un po' diversa ma il fenomeno del ritorno alla terra è interessante e sottovalutato. I dati dicono che

complessivamente l'occupazione in agricoltura cala ma in realtà c'è una neo ruralità che sfugge alle statistiche, ci sono giovani agricoltori che per il fatto di non possedere la terra sono invisibili. La tendenza ad accorpate le aziende sta trasformando il settore, il modo di lavorare, alla lunga anche il paesaggio. Come "Terra bene comune", il movimento che si batte contro l'accaparramento delle terre ci occupiamo proprio di questo.

*Ovviamente vegetariano?*

E' stata una scelta naturale, non ideologica. Ma anche questa mi ha fatto sentire meglio e poi per uno che vive quasi esclusivamente dell'autoproduzione era una scelta obbligata. Non mangio e non cucino carne, le miei galline muoiono di vecchiaia, se non arriva prima la volpe. A volte però non resisto a una fetta di salame, ma solo se penso di essere di fronte a un prodotto eccezionale, fatto con il cuore.

# BASTA FEMMINICIDI. FERMIAMO QUESTO MALEDETTO PAESE.



**LUNEDÌ 25 NOVEMBRE 2013**



La Valigia Rossa in occasione della  
Giornata Internazionale Contro la Violenza sulle Donne  
presenta e proietta il cortometraggio

**LA CASA DI ESTER**  
di Stefano Chiodini.

Presso  
OPS CENTRO MULTIMEDIALE  
Ponte a Greve - Firenze  
Viuzzo delle case nuove 9, int. 10.  
[www.opscentro.com](http://www.opscentro.com)

Aperitivo ore 19.00  
Proiezione ore 20.15

**INGRESSO LIBERO**

## Dalla Toscana la sfida sui semi

*Navdanya International, lancia una petizione contro la legislazione europea che dovrebbe disciplinare l'uso dei semi in agricoltura. "Misure antidemocratiche che mettono a rischio la nostra salute"*

Navdanya International nasce a Firenze nel 2011. E' un'iniziativa di un gruppo di persone che per ragioni diverse da anni sta lavorando sui temi del cibo e dell'agricoltura sostenibile. Del gruppo fanno parte Maria Grazia Mammuccini (già alla direzione dell'ARSIA, l'Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura della Regione Toscana) con lei Natale Bazzanti che viene dalla stessa esperienza, ci sono poi Giannozzo Pucci, ambientalista e editore (LEF e l'edizione italiana dell'Ecologista) e poi c'è Caroline Lockart la persona che tramite la personale conoscenza con Vandana Shiva ha costruito negli anni il legame tra l'attivista e ambientalista indiana e la Toscana.

Oggi l'associazione festeggia tre anni di vita e come ci racconta Maria Grazia è diventata un punto di riferimento in Italia e non solo per chi si batte per la democrazia del cibo.

*Tre anni sono sufficienti per fare un bilancio? Vi aspettate di più dalla vostra attività?*

Il bilancio di Navdanya International è sicuramente positivo, ricordo la nostra prima uscita in occasione di Terra Futura nel maggio del 2011 alla Fortezza da Basso da allora siamo cresciuti tanto che oggi le nostre battaglie hanno un respiro europeo e siamo impegnati per portare i nostri contenuti su palcoscenici internazionali come l'Expo di Milano del 2015.



*Cosa c'era in quel gruppo originario che vi univa?*  
L'esperienza fatta in anni in cui la Toscana, anche a livello istituzionale, era diventata un punto di riferimento internazionale per chi lavora sui temi della democrazia del cibo, della libertà dei semi, del contrasto agli OGM. I Meeting di San Rossore, la Commissione Internazionale sul cibo, il rapporto con Vandana Shiva che non a caso in quegli anni è consulente della Regione Toscana. La prima cosa che ci ha mosso è stato il desiderio che tutto questo non si disperdesse.

*E poi cosa è successo?*

Poi abbiamo capito che questi temi erano dirompen-

ti, al centro di uno scontro politico che si sta giocando soprattutto in Europa e a livello legislativo.

*Quali iniziative avete intrapreso?*

Nell'ottobre del 2011 abbiamo reso pubblico il rapporto globale dei cittadini sugli OGM. Grazie alla collaborazione di esperti da tutto il mondo e il coordinamento di oltre 20 diverse associazioni abbiamo messo insieme un report ancora oggi attuale, testimonianze dirette su cosa ci aspetta se non fermiamo la follia della diffusione degli OGM in agricoltura.

*Poi, sulla spinta di Vandana Shiva arriva la battaglia sui semi...*

Nell'arco di un anno Navdanya International diventa



il punto di riferimento per oltre cento associazioni impegnate a diffondere la diversità e la varietà delle sementi in commercio. Ora il nostro impegno è a diffondere questa cultura e sensibilizzare sui rischi che legislazioni restrittive, soprattutto quella in discussione al parlamento europeo, potrebbero avere sulla vita di tutti noi.

*Cosa succede?*

Da quando l'agricoltura industrializzata si è imposta come modello agricolo vincente, la legislazione europea in materia di semi, è diventata sempre più restrittiva dei diritti degli agricoltori e del loro libero accesso ai semi. Allo stesso tempo ha permesso sempre di più ad una manciata di industrie multinazionali di monopolizzare il mercato. Queste industrie controllano i tre quarti dei semi commerciati e usati dagli agricoltori. Nella UE, si possono commercializzare soltanto i semi che si conformano alle logiche del modello industriale. A tale scopo devono superare complicati e costosi test e procedure di registrazione e la loro coltivazione dipende dai concimi chimici. Negli anni, la legislazione UE ha ridotto,

## Chi è Vandana Shiva

Ecologista e attivista, scienziata e filosofa, Vandana Shiva è una delle più autorevoli voci mondiali in difesa della natura e della sua biodiversità. Nata a Dehra Dun, in India, si è laureata in fisica quantistica presso l'Università di Western Ontario, Canada. Ma al ritorno a casa dopo gli studi, vedendo la sua terra, l'Himalaya, trasformata e impoverita dai progetti internazionali sostenuti dalla Banca mondiale, ha deciso di dedicare tutta se stessa alla battaglia per la salvaguardia della sua terra e del pianeta. Nel 1982 ha fondato nella sua città natale il Centro per la scienza, tecnologia e politica delle risorse naturali, un istituto indipendente di ricerca che affronta i più significativi problemi dell'ecologia e della giustizia sociale. Quasi dieci anni dopo, nel 1991, ha dato vita a Navdanya, un movimento per proteggere la diversità e l'integrità delle risorse viventi, specialmente dei semi autoctoni in via di estinzione a causa della diffusione delle coltivazioni industriali. Per il suo impegno instancabile in difesa delle comunità contadine e per la salvaguardia della biodiversità è stata insignita di numerosi riconoscimenti tra cui il cosiddetto premio Nobel alternativo, il "Right livelihood award" e nel 2010, il "Sydney Peace Prize" per la sua analisi scientifica della sostenibilità ambientale e per la leadership coraggiosa dei movimenti per la giustizia sociale. Qui il video che racconta la storia del movimento Navdanya: <http://www.navdanyainternational.it/index.php/video-gallery2>

in maniera drammatica, la diversità delle varietà delle sementi in commercio, mettendo a rischio la nostra sicurezza alimentare.

*La proposta di legge della Commissione Europea è cosa recente...*

La nuova proposta della Commissione Europea in materia di regolazione dei semi è stata presentata a maggio e in questo momento sta attraversando il percorso legislativo. Invece di migliorarla, le discussioni legislative hanno preso una direzione verso ulteriori restrizioni ed un peggioramento della proposta iniziale.



*Quali sono i rischi?*

Le proposte dell'UE minano e mettono a rischio la democrazia alimentare e dei semi. Queste misure avrebbero l'effetto di mantenere il controllo e i diritti esclusivi sui nostri semi e sul nostro cibo nelle mani di poche aziende multinazionali, aumentare l'uso dei prodotti chimici, dei pesticidi, dei semi e dei cibi OGM nei nostri sistemi alimentari e dei semi, espropriare ancora di più gli agricoltori e i giardinieri del diritto naturale di preservare e sviluppare la diversità dei semi. Sono misure antidemocratiche e vanno

contro i diritti fondamentali di agricoltori e giardinieri, devono essere cambiate e per questo abbiamo dato vita a una petizione che può essere firmata anche sul nostro sito [www.navdanyainternational.it](http://www.navdanyainternational.it)

*Prossime iniziative?*

La campagna per la libertà dei semi ci ha permesso di avviare una bella collaborazione con il Comune di Roma e la Regione Lazio che pensiamo possa continuare e poi stiamo cercando di portare questi temi al centro del prossimo Expo a Milano. Crediamo che una ribalta importante come quella debba avere al centro proprio i temi della democrazia del cibo.

*L'Associazione è cresciuta, cosa è cambiato? Siamo cresciuti tanto ma restiamo un'associazione di volontari, ci stimolano i risultati e la fiducia che vediamo*



crescere intorno a noi e ai temi che ci stanno a cuore. E poi c'è il rapporto con Vandana Shiva che è sempre più stretto, adesso che la sua più vicina collaboratrice si è trasferita a Firenze proprio per lavorare con noi. *Firenze avamposto di una battaglia europea?* E' il nostro obiettivo e siamo orgogliosi che tutto sia partito proprio da questa città e da questa regione.




**le nuvole delle idee**  
LA NUVOLO DI NOVOLI  
COOP.fi Novoli  
Via Forlanini 1 • FIRENZE

**Novembre 2013**  
*Presentazione libri*

**Sabato 16 novembre 2013 | ore 17.30**

PRESENTAZIONE DEL LIBRO  
**UNA FAMIGLIA IN CUCINA, LA MIA.**  
DI LUISANNA MESSERI



Una saporita storia del gusto gastronomico italiano degli ultimi 100 anni, un libro di ricette da leggere sprofondati in poltrona.

**1 piatti della mia vita: 280 ricette inedite, le più buone, condite con il filo della memoria**





## Il vino prende quota

Nel composito, variegato e variopinto mondo del vino esiste una sezione denominata viticoltura eroica. Vi appartiene di diritto la viticoltura di montagna includendo aree specifiche di diversi paesi europei. In tale direzione il Cervim - Centro internazionale di ricerca e valorizzazione nato nel 1987 e con sede ad Aymaville in Val d'Aosta - si propone di promuovere il lavoro dei vignaioli d'altura. Sono state codificate alcune caratteristiche quali l'altitudine superiore ai 500 metri, la pendenza del terreno maggiore del 30%, la coltivazione della vite a terrazze o gradoni. In sostanza condizioni di operatività semiproibitive. Appartengono all'insieme dei produttori eroici le aziende di piccole dimensioni, situate in zone dove la meccanizzazione è più o meno impossibile, il clima non ottimale, il lavoro fuori dagli schemi usuali, con risultati di assoluta nicchia. L'attività del Cervim è intensa: l'agenda è ricca di convegni, workshop e simposi. L'appuntamento più importante è dato dal Congresso Internazionale sulla



Viticultura di Montagna e in Forte Pendenza. Si tiene con cadenza biennale a partire dal 2006 e ha l'obiettivo di confrontarsi su tematiche storico-culturali, socio-economiche e tecniche. Le sedi sono state finora Saint Vincent (2006), Monforte de Lemos in Spagna (2008), Castiglione di Sicilia in provincia di Catania (2010) e Lione (2012).

Le zone viticole, molte più di quanto si pensi, sono dislocate in sette paesi UE. Si va dal Douro in Portogallo alla Galizia in Spagna, dalla Renania in Germania alla Styria e a Wachau in Austria passando per i Cantoni Ticino e Vallese in Svizzera.

Si pratica enologia eroica anche nelle due nazioni più importanti: Languedoc Roussillon e Rhone Alpes in Francia, Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Abruzzo, Calabria e Sicilia nell'italico stivale.

Per questo motivo dal 1991 viene organizzato il Concorso Internazionale Vini di Montagna con l'intento di far conoscere alla stampa e al grande pubblico le qualità delle uve d'alta quota. Esperti del settore selezionano vini bianchi, rosati e rossi, nonché spumanti, vini dolci e liquorosi. Per ogni categoria, a seconda dei punteggi, si assegnano medaglie d'argento, medaglie d'oro e gran medaglie d'oro. Medaglie al valor vinicolo verrebbe da dire perché si tratta di premiare l'opera, spesso oscura, di uomini e donne che uniscono passione, tenacia e saperi tramandati di generazione in generazione.

Fra le molte attività legate al vino quella portata avanti da Cervim ci sembra meritevole di attenzione per la serietà scientifica con cui persegue i propri traguardi. Gli amanti di Baccho possono tenersi aggiornati iscrivendosi alla newsletter o visitando il sito [www.cervim.org](http://www.cervim.org)

Cristiano Maestrini



NOVEMBRE 2013

Supplemento a Gola Gioconda on line.  
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.

© 2013 Sicrea srl, tutti i diritti riservati.

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

Pubblicità: Sicrea srl, tel. 055 8953651

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

*Il Centro Ponte a Greve è tra i più dinamici centri commerciali di Unicoop Firenze.*

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

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