



Antichi mestieri

A scuola di potatura "slow"



Simonit e Sirch

Prima scuola di potatura della vite per recuperare un antico mestiere. È stata ideata da due agronomi friulani, i preparatori d'uva Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, in collaborazione con Slow Food e l'Università di Scienze Gastronomiche. Si terrà dal 19 al 21 febbraio presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche all'interno dell'agenzia di Pollenzo, a Bra (Cuneo). Simonit e Sirch hanno recuperato un antico sistema di potature applicandolo alla viticoltura moderna. L'approccio è individuale, fatto di

interventi mirati pianta per pianta, con potature sul legno giovane e con il risultato di rendere produttivo un vigneto per almeno 50 anni. Le cause delle devastanti infezioni delle viti, come il mal d'esca e l'eutipiosi, sono da ricercare infatti nelle potature errate, indotte dal fenomeno della meccanizzazione agricola. Dopo una sperimentazione durata 20 anni, dal 2005 i due agronomi friulani hanno cominciato a divulgare il metodo della potatura "soffice" in importanti aziende vitivinicole nazionali.

Dormire a Bagno Vignoni

Locanda con corso di cucina



L'interno della Locanda

Soggiorno con corso di cucina nello scenario magico di Bagno Vignoni in piena Val d'Orcia. È l'offerta della Locanda del Loggiato, membro di Golden Book Hotels, Associazione italiana di 39 alberghi che omaggiano i propri clienti con libri d'autore. Il pacchetto, valido tranne che a Pasqua, Natale e ponti, comprende 3 notti con corso di cucina. Nella Locanda che si trova in un antico stabile del 1300 si insegna un tipo di pasta fatta in casa e dolcetti di carnevale oppure - dopo il periodo di carnevale - dolcetti di vario tipo, ed è proposto al prezzo di 520 euro per coppia, incluso di colazione e merenda. Per info: Associazione Alberghi del Libro d'Oro, Tel 0586-793303, www.goldenbookhotels.it, oppure Locanda del Loggiato Tel 0577-888925, www.loggiato.it

ITINERARI PER GOURMET

Dietro la salumeria il paradiso

Da Lucca a Montecatini le botteghe apparecchiavano

di Corrado Benzio

LUCCA. In principio fu Roscioli. Prima panetteria poi salumeria, in pochi anni è diventato uno dei luoghi del cibo più famosi di Roma. A due passi da palazzo Farnese è inarivabile la sua carbonara (con le uova del pisano Parisi), celebrata anche dal New York Times.

La formula vincente è semplice (si fa per dire): in orario di negozi si tagliano fette di prosciutto, a pranzo e cena si apparecchia. Con una duplice offerta: quella crudo-fredda di salami e formaggi e quella calda che arriva dalla cucina.

Una formula che si va diffondendo anche in Toscana. L'esempio più vicino a Roscioli è Cuore in via del Battistero a Lucca (tel. 0583/493196). Fronte strada c'è la vecchia, rinomata salumeria, ma superato il bancone vi aggirate in un labirinto di salette e corridoi che finiscono in un civettuolo giardino d'inverno molto suggestivo. Anche qui si varia fra grandi prosciutti (dal Bazzone della Garfagnana ai pata negra spagnoli) e una cucina con piatti come la zuppa di piccione.

Spostandosi più verso l'interno, la vera novità si chiama Dispensa Giovannelli-Bk1. Siamo in centro a Montecatini Terme (via Provinciale Lucchese), l'insegna ha un doppio significato. Giovannelli è un macellaio

che ha già un negozio nella vicina Pieve a Nievole. Il BK1 è un locale moderno (ristorante-bar-discoteca) del gruppo Galligani (importante albergatore termale). Messisi insieme hanno creato questa salumeria-macelleria-boutique del grande artigianato gastronomico dove a pranzo si può mangiare con un menù a prezzo fisso.

Lo scopo dell'operazione è chiaro: i grandi prodotti si possono vendere meglio fra alimentari e ristorante. In più il servizio di trattoria, come direbbero i francesi (alta rostitteria) può essere usato da asporto, oppure mangiato sul posto.

Stessa formula per Sergio, sotto le logge del mercato di piazza Cavour a Viareggio. Sgombrata la grande cantina, è stato fatto posto ad un decina di tavolini dove si ordina quanto esce dalla rostitteria.

Qualcuno invece ha tentato l'evoluzione. È il caso di Claudio, celebre alimentare nel centro di Camaiore. Che nella saletta adiacente alla salumeria ha



FOTO NUCI

aperto un ristorante (I Merli), ma con una formula da vero ristorante, insomma completamente staccato dalla gastronomia. Anzi vista l'intensa attività di catering, al momento è aperto solo due sere la settimana, nel weekend.

Infine c'è chi si spinge ancora oltre nella formula del «dietro il banco» (frase coniata sul Sole 24 ore dal gastronomo Davide Paolini). È il caso del Q.B., ultimo locale nato a Firenze. Le ti-

L'interno della Dispensa Giovannelli BK1 a Montecatini

Q.B. a Firenze, Claudio a Camaiore: il negozio diventa ristorante

tolari sono due sorelle di origine emiliana, Elisa ed Alessandra Ruggi, che hanno aperto in zona San Lorenzo. Il design è retrò, molto pulito, una via di mezzo fra una vecchia latteria italiana ed un bistrot lionese.

Q.B. sta per «quanto basta», ma in realtà ci trovate tutto: alimentari-panetteria, bar, sala da tè, enoteca e per chiudere (in fondo a tutto) c'è l'osteria con piatti come lo spaghetti e il trancio di baccalà. Ma non è ancora finito perché a primavera apriranno in un fondo adiacente una libreria gastronomica internazionale, un emporio di oggetti per la casa e la cucina ed infine una pizzeria.

Certo questa è l'evoluzione finale che richiede grandi investimenti e poi altrettanto sostegno del pubblico. Da qui il fatto che tanti ricordino con nostalgia il forno Barni a Prato. Eravamo nei primi anni Novanta, e Angelo Barni - poco più che un ragazzino - cucinava nel retrobottega del forno-alimentari. Piatti semplici (ma grandi) per impiegati, giornalisti, impannatori, agenti di commercio. Una table d'hotes che finirà recensita sul Gambero Rosso. Da quella cucina «dietro il banco» è partita l'avventura del ragazzino pratese che diventerà lo «chef che ha cucinato per Clinton».

Il ristorante

Spaghetti alla trabaccolara e scampi

«Fuor d'acqua», un pezzo di Versilia nel centro di Firenze

C'è un pezzo di Versilia a 80 chilometri dal mare. E non è un pesce fuor d'acqua come ironicamente suggerisce il nome. Tanto che è questo uno dei ristoranti più alla moda e frequentati di Firenze.

Un locale grandi numeri dove a condurre le danze è lo staff che per anni ha fatto grande a Marina di Torre del lago la storia del ristorante Calimero. E dai negozi e dalle barche che nel tardo pomeriggio arrivano in porto a Viareggio viene direttamente ogni sera il pesce freschissimo servito in tavola.

Pesce cucinato con preparazioni

semplici: si va da un grande crudo di straordinaria qualità a una cavalcata di antipasti che seguono giorno giorno ciò che viene pescato. Tra i primi i classici versiliesi: gli spaghetti alle arsele o alla trabaccolara, in testa. Poi un trionfo di catalane di gamberoni e scampi ma anche pesci all'isolana e al forno. Sempre e comunque una grande qualità della materia prima e una mano leggera ai fornelli.

Il servizio riesce a reggere bene i ritmi di oltre 150 coperti e un affollamento davvero da record.

Fuor d'acqua, via Pisana 37/r, Firenze.



L'ANTEPRIMA A FIRENZE

CHIANTI CLASSICO TIENE

In tempo di crisi gli italiani riscoprono le eccellenze e confermano il Chianti Classico in cima alla hit list dei vini senza tempo. L'anteprima delle nuove annate verrà presentata il 17 e 18 febbraio a Firenze con l'evento Chianti Classico Collection. «Se esiste un lato buono della crisi - dice Marco Pallanti, presidente del Consorzio - è la fine degli acquisti compulsivi: gli italiani riprendono a comprare con ocularità. I dati delle vendite del Chianti Classico in Italia parlano di tenuta delle nostre etichette nel 2008: il mercato nazionale assorbe oggi il 27% della produzione».



I piatti del cuore Arrivano a centinaia le ricette dei lettori

Sono già centinaia le ricette arrivate da tutta la Toscana: lettori come novelli Gualtiero Marchesi. Dopo la felice edizione di «I piatti del cuore: ricette e racconti dalle famiglie toscane», la nuova iniziativa del nostro giornale torna a riscuotere grandi consensi con piatti di recupero. In premio tanta visibilità sulle pagine del quotidiano e sul sito internet www.iltirreno.it, ma soprattutto la cena in un prestigioso ristorante dove i cinque vincitori saranno per una sera chef e il libro con cui l'editore Debate restituirà ai posteri i contributi gastronomici dei lettori.

L'arte del riciclo a tavola quest'anno si annuncia una sfida vincente, fatta di quella creatività propria ai toscani. Non a caso è fiorentina la pappa al pomodoro che ha fatto il giro del mondo, mentre appartiene alla costa il bordatino nato dall'esigenza contadina (ma prima ancora marinara) di rivedere la solita minestra. In Versilia ci sono la zuppa d'erbi o la «potina» che ha nutrito schiere di bambini in tempo di guerra, le minestre e le frittate di ranocchi appartengono alle aree acquitrinose del pisano, la pattona nutrive i cavatori massesi e carrarini che quando andava bene l'arricchivano con fette di lardo. E poi il «carcerato», uno dei piatti un tempo più conosciuti nel pistoiese ma oggi caduto nell'oblio: fatto di rigaglie di vitello era spesso il rancio nelle prigioni.

Continuate dunque a spedirci i vostri elaborati e i loro aneddoti a: Il Tirreno, Viale Alfieri 9, cap. 57124 Livorno «I piatti del cuore 2009», oppure via fax al n. 0586-404040, o ancora per e-mail: promozione@iltirreno.it. I migliori entreranno nella nuova raccolta edita da Debate e ogni quindici giorni una giuria di esperti sceglierà un piatto vincitore per ogni redazione dove è presente «Il Tirreno», dedicandogli spazio sul quotidiano ma anche sul nostro sito www.iltirreno.it.

Irene Arquint

OASIAUTO

Via toscoromagnola, 35
56012 Fornacette (PI)
Tel. 0587 422694
Fax 0587 424602
Info cell: 3393457275
oasiautosrl@libero.it

SCONTI FINO AL SU L'USATO

25%

ed il tuo usato lo paghiamo in contanti

FIAT GRANDE PUNTO 1.3 MJ
€ 16600,00 - 25%
€ 12500,00

VOLVO V50 2.0D MOMENTUM
€ 18500,00 - 10%
€ 16500,00

CHRYSLER C300 SEDAN
€ 26500,00 - 10%
€ 23800,00

TOYOTA AIGO 1.4 D4D SPT.
€ 11800,00 - 25%
€ 8800,00



V.W GOLF 1.9 TDI 130CV.
€ 16500,00 - 20%
€ 13200,00

POSSIBILITÀ DI FINANZIAMENTO CON RINNI RATE DURATA 24 MESI A PARTIRE DA € 64,98 + SECONDO PERIODO (NO RINNI RATE)