

Le vie del gusto

CORRIERE FIORENTINO

Supplemento di cultura e cronaca del Corriere della Sera su mobilità, sport e turismo

Settimanale 19 dicembre 2013

Tre piatti tipici della tradizione culinaria della Toscana. Con i fagioli zaffiro (ingrediente del Vaccinaccio) ed accorgione (carne di capretto), tucca e salmone, macchione e fontina



CIBO E CULTURA

IL SAPORE DELLA MEMORIA

di EUGENIO FASINI

Che tra i più sorprendenti socialisti, Zygmunt Bauman e Slavoj Žižek, si sono occupati di cibo. Entrambi prendendolo come metafora delle contraddizioni del nostro mondo: il primo per raccontare il capitalismo moderno e la sua incapacità di ispirare dal contratto (per poi applicarlo all'economia) la tecnica del «marketing», con la quale si merita a riproporre la terra per poi averla di nuovo fertile e produttiva. Il secondo per spiegare come la nostra ricerca di «qualità» e «naturalità» possa anche essere un alibi, se tutto intorno la vita va in un'altra direzione.

Questo che mantengo invariance e poi quello che produciamo, alteriamo, lavoriamo, ma anche costruiamo istintivamente: case, fabbriche, villette, scuole. È quello che siamo riusciti a conservare della nostra memoria, a proteggere, a recuperare. È la nostra storia, quella dei nostri padri e dei nostri nonni, e poi più quella della nostra terra e del nostro mare. Il nostro sapere, frutto di povertà sfilate e vizio. E di ricchezza, quella che la terra ci dà da sempre, nasce a bruci.

La Toscana, in questa sfida, parte avvantaggiata. Ma non basta, perché la qualità richiede non solo attenzione e investimenti, ma anche informazione. E fa bene per esempio la Regione a promuoverla (con «Vittima Toscana»), scegliendo il meglio delle produzioni locali, della filiera corta e della tradizione gastronomica e coinvolgendo centinaia di ristoranti e di botteghe per valorizzare prodotti e territorio.

Questo che proponiamo al turista è un viaggio nelle eccellenze della nostra Regione. Uno, di tanti. Attraverso quel che di buono si può trovare lungo una strada, una in ogni provincia. Grazie alle eccellenze che incontriamo, possiamo ricostruire la nostra storia. E assaggiare il gusto della memoria.

Oscar Farnetti, il grande protagonista del gusto d'eccezione in Italia. Classe 1964, piemontese fino al midollo, imprenditore ritrattato sul fatto di un case da tartufo e chiodi di garofano da vendere.

Intanto dopo quasi 25 anni di elettrodomestici (Unicel), nel 1989 anna il grande potenziale business dell'antropologia e apre a Torino Eataly, il primo supermercato al mondo dedicato interamente al cibo di alta qualità. Lo interviene mentre è alle prese con la progettazione dei nuovi Eataly, tra i quali, dopo Genova e Roma, c'è anche il nuovo polo Sottomano dell'antropologia.

Quella di Farnetti non è una catena dei supermercati di qualità: quelli che abbiamo in mente, spiega, non è il replicare gli stessi modelli e le stesse formule di ristorazione o di vendita. Eataly nel mondo ha un'unica atmosfera, intesa, bella e particolare, che però si declina di città in città. A Torino è un grande fulcro popolare. A Bologna, dove regna la cultura, Eataly è fatta ai libri. A New York (aperta con grande successo il 31 agosto scorso) è un mix di servizi italiani e grandi materie prime americane.

Ad oggi non si sa ancora dove aprirà il tempio del buco e dell'accoppiabile, visto che Farnetti è un vero pedone del cosiddetto «gusto democratico», ma al sa che entro il 2013 Firenze avrà il suo Eataly.

Come sarà l'Eataly fiorentina? «A Firenze faremo un Eataly monumentale, storico e artistico, incentrato su olio, vino, carne e salmone. Un mix frizzante e brillante che secondo me oggi è ben rappresentato da Matteo Renzi».

Sarà un tempio di carne e botteghe, grandi salumi e formaggi, una «cattura panarea», olio extra vergine d'oliva, tanto cibo da strada a fianco di ristoranti e trattorie. Un impero che accanto al buco del

TOSCANA Km zero

Oscar Farnetti, il papà di Eataly, dopo il trionfo a New York prepara lo sbarco a Firenze. «Voi siete capaci di produrre qualità. Io vi metterò in scena così»

macellaio avrà una griglia per cuocere la carne, dove si pescherà si potrà assaggiare un piatto di Caccuoco e dove il vino avrà grande spazio. Il 30% dei prodotti, racconta Farnetti, saranno «Made in Tuscany», soprattutto per quanto riguarda il fessico, associato ai produttori locali sviluppati e ai clienti fiorentini e non, suopore, boschiera, Kno e qualità.

Farnetti non vuole insegnare niente a noi toscani in materia di marketing, ma mette botte e scalpiti aspettando che a breve finalmente venga assegnata la definitiva destinazione di Eataly in città. «La Toscana è un modello per la capacità di fare coccolò, ovvero di mostrare e lanciare nel mondo un territorio e i suoi prodotti. La Toscana produce enogastronomia di grandissima qualità, ha una tradizione agrodolce fortissima, ma non sa proporre a quella di altre regioni, come il Piemonte, oppure ai far percepire

meglio di qualsiasi altro territorio nazionale. La propria identità gastronomica. E' l'unica regione d'Italia vivente come un territorio nel suo complesso. Altre regioni vivono di prodotti, di sticchie: la Campania è pizza e mozzarella, il Piemonte è tartufo e borsolo». «La Toscana è invece un territorio percepito come insieme, capace di produrre qualità. Questo è il risultato delle capacità tutta toscane di riuscire a far percepire se stessa come un marchio di qualità. E non è un caso che la Toscana sia ormai un brand».

«La cosa che è davvero straordinaria della Toscana, continua, è che questa regione abbia abbinate alle eccellenze agroalimentari e a questa compatta idea di territorio, il turismo».

L'imprenditore illuminato che è riuscito a vendere i prodotti Slow Food, che ha creato un impero del Sodavite italiana nel mondo (la Tolly sono già a gli Eataly e la sede di New York, aperta 7 giorni su 7, conta migliaia di persone portatrici), che ha dimostrato che il buon cibo non deve essere necessariamente

costoso. Poi ci ricorda altre due grandi fortune che spesso noi toscani dimentichiamo: «La prima è che la Toscana è bellissima e la seconda, sempre facendo un confronto inevitabile con il Piemonte, è che ha un microclima fantastico. Questo aspetto, in termini commerciali, significa che la Toscana ha circa 100 giorni in più l'anno di bel tempo e quindi

di turismo». «L'imprenditore illuminato che è riuscito a vendere i prodotti Slow Food, che ha creato un impero del Sodavite italiana nel mondo (la Tolly sono già a gli Eataly e la sede di New York, aperta 7 giorni su 7, conta migliaia di persone portatrici), che ha dimostrato che il buon cibo non deve essere necessariamente costoso. Poi ci ricorda altre due grandi fortune che spesso noi toscani dimentichiamo: «La prima è che la Toscana è bellissima e la seconda, sempre facendo un confronto inevitabile con il Piemonte, è che ha un microclima fantastico. Questo aspetto, in termini commerciali, significa che la Toscana ha circa 100 giorni in più l'anno di bel tempo e quindi di turismo».

Seguiamo il consiglio e cerchiamo di dimenticarci che Firenze non trova ancora un reale accordo istituzionale sul progetto Eataly. Proviamo ad immaginare che ristoranti, case private e produttori capiscano la valenza di Eataly, senza fare le battute per annoverare il progetto e guardano gli aspetti positivi di questa progettualità. Con ottimismo.

Elena Menduni

Nell'interno

FIRENZE

Re Tortello e la carne dei Medici

A PAGINA 2

PISA

Il pecorino salvato dalla poesia

A PAGINA 3

LIVORNO

Sull'Aurelia, nel cantiere eccellenza

A PAGINA 4

GROSSETO

Ogni paese un'acqua cotta diversa

A PAGINA 5

AREZZO

Caciucco di terra E campanili

A PAGINA 7

BIELLA

Val d'Orcia, vista e mangiata

A PAGINA 8

MASSA CARRARA

Castelli fra brindisi e fantasmi

A PAGINA 11

LUCCA

Milionari ritrovati nel bosco

A PAGINA 12

PRATO

Caterina e i fichi nascosti

A PAGINA 14

PISTOIA

Il contadino e le crepes sul camino

A PAGINA 16

LIVORNO



Com'è bello il vino rosso rosso rosso, bianco è il mattino, sono dentro a un fosso. E in mezzo all'acqua sporca godo queste stelle, questa vita è corta, è scritto sulla pelle.

Piero Ciampi (1934-1980)

Cantiere qualità, lungo l'Aurelia

Dal peperoncino più piccante del mondo al vino Supertuscan

Da una parte il salmastro del Mar Tirreno, dall'altra il verde delle colline della provincia di Livorno, in mezzo, l'antica Via Aurelia, la strada consolare costruita dai Romani, oggi culla di prelibatezze culinarie e vini dall'odore intenso. Produzioni che molto spesso vanno di pari passo con attività turistico ricettive secondo una nuova formula delle aziende agricole di piccole dimensioni. «Per poter restare sul mercato, il matrimonio tra l'ospitalità offerta da agriturismi e dalle cantine con i prodotti di qualità, è sempre più frequente», spiega il presidente del Consorzio le Strade del vino Costa degli Etruschi, Piemario Meletti Cavallari. Un connubio che troviamo non lontano dal mare di Castiglioncello nella cantina Agrilandia. Qui, è il Terratico di Bibbona, uno degli ultimi doc della zona, l'incontrastato re delle vigne.

Proseguendo il viaggio in direzione sud e risalendo verso l'interno sui dolci pendii che conducono a Rosignano Marittimo, ecco l'Agriturismo Orzalesi. Le sue marmellate, il suo olio, e la crema di olive sono quanto di meglio dà la terra dell'antica Etruria settentrionale. Sempre nella stessa area, per gli amanti del miele,

c'è l'Apicoltura dottor Pesca. Chi invece ama il salato e i gusti più forti, deve percorrere ancora qualche chilometro fino San Pietro in Palazzi, in località la Cinquantina, nel comune di Cecina. Nella campagna del cecinese, le protagoniste di un piccolo grande successo imprenditoriale, so-

no le tre sorelle Ciarlo. Una famiglia che da oltre 30 anni, produce sott'olio, sottaceti e passata di pomodoro. Le materie prime sono tutte provenienti da agricoltura biologica. La formula vincente dei vasetti esportati in Germania, Inghilterra e Giappone? Il mantenimento dell'alta qualità rigorosamente a filiera corta. Nella stessa zona, verso est, a Bibbona, troviamo la Bio Peperita, di Salvodori Rita, un'architetto riconvertito all'agricoltura. Con i suoi 12 tipi di piante, nei suoi 5 ettari, Salvodori coltiva il peperoncino più piccante al mondo: il naga morich, seme di origine indiana che

nelle terre toscane ha trovato una nuova e inaspettata linfa. Per gustare in tutte le salse i peperoncini rosso fuoco, nel centro storico di Cecina, c'è anche l'osteria Bio Peperita e le ricette realizzate con ingredienti coltivati con sistemi biologici e biodinamici.

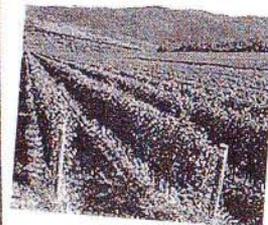
Allontanandoci ancora di più dal mare e proseguendo verso l'entroterra, ecco la culla della nuova enologia italiana che ha visto un vino della costa toscana arrivare nell'olimpo dei migliori vini del mondo e dare via allo stile definito Supertuscan. Alle spalle di Vada, i bianchi e i rossi del Terriccio («Lupicaia» in testa). A sud, Bolgheri, dove a metà anni '60, Mario Incisa della Rocchetta, fece i primi esperimenti con un

vigneto di cabernet per cercare di ottenere vini simili a quelli del Bordeaux da lui molto amati. «Dopo anni di prove, nel 1968 è arrivata la prima bottiglia di Sassicaia. Il fenomeno non è rimasto isolato, perché tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '90 molte altre aziende hanno dimostrato che il territorio è in grado di dare la migliore qualità in assoluto con uve come il cabernet sauvignon, il merlot e il cabernet franc. Basti pensare che alla fine degli anni '90 gli ettari di produzione erano 260, mentre oggi Bolgheri è una realtà con 1140 ettari impiantati e con una qualità diffusa molto alta», spiega il presidente del Consorzio le Strade del vino Costa degli Etruschi, Piemario Meletti Cavallari.

Nella terra resa celebre dalle opere del poeta Giosuè Carducci, percorrendo la strada provinciale conosciuta come Bolgherese, a nord troviamo i vigneti di recente impianto, mentre a sud nasce il vigneto «Sassicaia». Naturalmente, Bolgheri non è solo vino. Non sono da dimenticare, infatti, le prelibatezze gastronomiche castagnetane, mentre lungo il mare è di rigorose un pescato fresco e saporito. A est della vecchia Aurelia, si entra nel regno della cucina di terra, selvaggina e cacciagione, ideale compagna dei grandi rossi superiori della zona. Sempre a Castagneto, gli amanti dell'olio troveranno l'azienda le terre dell'Etruria. Tornando, infine, verso il mare, di nuovo sull'Aurelia, dopo una decina di chilometri, giunti a San Vincenzo, c'è la produzione di insaccati di cinta senese di Fulvio Pierangelini. E' un viaggio nel gusto contemporaneo, su una delle più antiche strade del nostro Paese.

Claudio Passiatore

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Piccante con gusto

CASTIGLIONCELLO



A Bibbona.