

LE BUONE CONSERVE BIOLOGICHE

- ▶ **Mediterranea Belfiore**
loc. Cinquantina, 53
57023 CECINA (Livorno)
tel. 0586620555
- ▶ med.belfiore@tiscali.it
- ▶ *Riposo settimanale: domenica*

A chi ama le verdure, in particolare quelle fresche e a coltivazione biologica, consigliamo di rivolgersi alla Mediterranea Belfiore di Cecina. Qui gli ortaggi sono coltivati nell'assoluto rispetto delle normative dell'agricoltura biologica e, subito dopo la raccolta, si possono consumare. Oppure entrano in azienda per essere trasformati in conserve, sott'oli, zuppe. Speciali i peperoni, le olive e i carciofini sott'olio. Ma il prodotto principe rimane il pomodoro, che viene impiegato per realizzare una vasta scelta di conserve: passate, polpe, pelati, salse e sughi (all'arrabbiata, alle olive, alle melanzane) già pronti per l'uso. L'intero processo di lavorazione avviene nel breve spazio di due ore, dal momento in cui le casse di prodotti appena raccolti arrivano in laboratorio. I pomodori vengono lavati, tritati e arricchiti di aromi. In questo modo non si perde nulla sia delle proprietà nutritive sia del sapore e del profumo dell'ortaggio fresco.

COLONNATA: IL LARDO DELLE CAVE DI MARMO

- ▶ **Marino Giannarelli**
via dei Giardini, 35
54030 COLONNATA (Massa Carrara)
tel. 0585777329
- ▶ *Riposo settimanale: domenica*

Definito per secoli il companatico dei cavadori, il lardo conciato brilla come una delle meraviglie gastronomiche della cucina italiana. Con 100 quintali l'anno Marino Giannarelli copre circa la metà dell'intera produzione del succulento salume. La sua macelleria sorge a Colonnata, piccolo comune montano in provincia di Massa Carrara, abbarbicato tra le cave di marmo. E proprio il marmo è uno degli "ingredienti" che rendono unico e inimitabile il lardo. Il prodotto fresco è posto a strati nelle conche di marmo, speciali vasche che un tempo erano scavate a mano. Ogni strato di lardo suino è cosparso di aromi speziati (pepe, cannella, coriandolo, salvia, rosmarino e chiodi di garofano). La conca viene poi chiusa e riaperta dopo circa 10 mesi, per portare a termine la stagionatura. Il particolare microclima odoroso creato nel recipiente conferisce al prodotto fragranze intense e amabili. Tagliato a lamelle sottili, il lardo è eccellente se gustato con il pane di Vinca di farina integrale. Nella bottega delle leccornie di Giannarelli si possono trovare anche salumi realizzati con maiale della cinta senese, garantito dal consorzio di tutela di Siena. Una carne madreperlacea e molto saporita, che merita un assaggio.

DEL MARZOLINO

- ▶ **Caseificio Busti**
via Marconi-Acciaiole, 10
56043 FAUGLIA (Pisa)
tel. 050650565
- ▶ www.caseificiobusti.it

Stefano e Massimiliano Busti rappresentano la quarta generazione di una dinastia di abili artigiani del formaggio. Da oltre cinquant'anni il marchio I formaggi della Famiglia Busti è infatti garanzia di un attento controllo della qualità e di metodi tradizionali di lavorazione, come la salatura a secco e la stagionatura su assi di legno. In quest'azienda la caseificazione è iniziata da un solo tipo di pecorino, una ciotta mista di ricotta e burro. Selezionando tra gli allevatori della Garfagnana e della collina elvetica i Busti caseificano latte fresco, latte fuso e burro.

il Golosario di Paolo Massobrio 2005

guida alle mille e più
cose buone
d'Italia



Ghiottonerie e vini di Aziende Agricole, Negozi,
Boutiques del gusto, Enotecche e Cantine
con i 100 ristoranti di Papillon

