

La cucina in Toscana

Dove la semplicità è sempre stata tradizione

Se chiedessimo a Roberto Benigni, Leonardo Pieraccioni o ad altri toscani doc qual è l'aspetto principale della cucina toscana, forse la loro risposta sarebbe la stessa: sobrietà e semplicità dei sapori.

In un passato di miseria e povertà è infatti da ricercare la ragione che ha spinto la popolazione locale all'uso di alimenti poveri e genuini: l'olio si preferisce allo strutto, le minestre alle pastasciutte. Il tutto senza sale, un tempo troppo costoso. L'alimento che fa da sovrano nella cucina Toscana è senza dubbio il pane, presente in mille forme e sapori: dal filone alla ruota, dai crostini alle focacce, dalla schiacciata con l'olio al

pane di ramerino, una gustosa pagnotta aromatizzata con uva passa e rosmarino. Ed è proprio dal pane che traggono origine molte ricette toscane, come la panzanella, fatta con pane ammolato nell'acqua, sbriciolato e

mescolato con verdure fresche; la pappa, da cuocersi con pane, aglio, prezzemolo, basilico, sale, olio e pomodoro; e infine la ribollita, nata dalla parsimonia contadina che riscaldava e ribolliva gli avanzi di questa zuppa preparata il giorno prima.

Sulla scia di questa continuità storica, possiamo passare in rassegna una ad una le città toscane e notare che Firenze è famosissima per la bistecca, la trippa e, nel periodo di Carnevale, per i cenci, una pasta fritta guarnita di zucchero a velo. La vicina Prato si caratterizza per i gustosi cantucci da immergere nel vin santo. A Pistoia vanno ricordate la minestra di rigaglie, la briachina - un'insalata verde-rossa - e i bertoli, appetitosi spicchi di mela seccati al sole. Lucca gareggia con il suo buccellato, dolce impastato con acqua, farina lievitata, zucchero, anice ed uvetta; mentre a Pisa, insieme a pesci semplici come anguille e stoccafisso, a farla da padrone indiscusso è il tartufo.

In sostanza ingredienti genuini, piatti semplici, alla portata di tutti e che per tutto il mondo sono sinonimo di raffinatezza e qualità del made in Italy.



Enoteca Sapore diVino

Paradiso degli amatori!

Una piccola dolce oasi enogastronomica l'enoteca "Sapore diVino" all'Infernetto. A conduzione familiare, l'enoteca nasceva poco più di un anno fa dalla passione del proprietario Marco. Insieme con lui, nell'impresa, la moglie Aurora. Entrambi si dedicano con passione alla gestione di un'azienda che mira a soddisfare le esigenze dei clienti proponendo una vasta gamma di prodotti vinicoli e non solo. L'arredamento caratteristico accoglie i visitatori, i curiosi e gli esperti in un ambiente elegante e caldo in cui scegliere la bottiglia per l'occasione degustando un buon vino. L'enoteca dispone infatti di un frigo Enomatic contenente quattro diversi sapori a disposizione della clientela, che, tra una chiacchiera e un bicchiere, si immergerà in un'atmosfera distante dalla routine quotidiana.

La disponibilità dei vini taglia l'Italia da Nord a Sud, con un'offerta base che parte dai 5 euro per raggiungere oltre i 3.000 euro dei vini pregiati e pluripremiati conservati in modo ottimale nella cantina climatizzata. Non solo. Una scelta ampia proviene anche da Francia, Spagna, Portogallo e Germania. Ancora, vini canadesi, cileni e argentini, tutti da provare.

Il motto di Sapore diVino è all'insegna del cambiamento, del continuo rinnovarsi, privilegiando l'apertura a novità originali con un continuo afflusso di prodotti. Prodotti che non si limitano ai vini, ma spaziano nel campo della gastronomia. Aceti, olii, confetture di alta qualità; una buona selezione di grappe e, ancora, Champagne, Porto, Rum, Cognac, Brandy, Whisky invecchiati fino a 25 anni e Tequila. Per i gourmet più golosi, torroni e cioccolate Gobino, una delizia per i palati sopraffini; biscotti e panettoni Loison. Tra i prodotti sottolio, imperdibili i carciofini Raimo: chi li ha provati sa che "si sciolgono in bocca".

Per i clienti più esigenti si effettuano consegne a domicilio. Su richiesta, in occasione delle feste natalizie, vengono confezionati cesti su misura da scartare - e mangiare! - sotto l'albero. Cin cin!

ENOTECA SAPORE DIVINO - Via Canale della Lingua, 192
00124 (Roma) - Tel. 06.50911481 - 339.3860799
e-mail: saporedivinoenoteca@alice.it

Visitate il sito www.saporedivinoenoteca.it

informazione redazionale

PAN DI RAMERINO



CANTUCCI

