

ELIO PASCA



Della melanzana come del maiale non si butta niente

12 serate a tema presso l'Osteria da Bobo all'Acciaio

**con i disegni di HELLE WITTE CHRISTIANSEN
e la presentazione di SERGIO STAINO**



SLOW FOOD SCANDICCI

Helle

Si ringrazia Cooperativa Agricola Agriambiente Mugello

Disegni originali	Helle Witte Christiansen
Progetto editoriale	Mauro Bagni
Editing e stampa	Grafiche Gelli - Calenzano (FI)

Finito di stampare Settembre 2015

ELIO PASCA

**Della melanzana
come del maiale
non si butta niente!**

12 serate a tema presso l'Osteria da Bobo all'Acciaio

con i disegni di HELLE WITTE CHRISTIANSEN
e la presentazione di SERGIO STAINO

SLOW FOOD SCANDICCI

Per noi ragazzi del secondo dopoguerra la melanzana era una verdura che ci riguardava ben poco. Non dico che la odiassimo come le rape (“Cristo lo disse ai discepoli suoi”, ci ripetevano i vecchi, “non mangiar rape che è cibo da buoi”), ma quasi. Fra l'altro in Toscana non la chiamavamo “melanzana”, ma la chiamavamo “petonciano”. E petonciano era anche sinonimo di persona un po' imbranata, un po' stupidotta.

Eravamo assai lontani da quella “mela insana” che invece aveva suscitato in altre regioni molte fantasie culinarie e magiche, una mela avvelenata tipo quella di Biancaneve, un qualcosa che portava alla pazzia, alla follia. Una cosa affascinante, insomma. Per noi era una cosa che stava là, esisteva, e ogni tanto la si cucinava, magari frita. Ma frita non vale, frita, si sa, “è buona anche una ciabatta”, altro detto dei nostri vecchi. Noi fiorentini le verdure che privilegiavamo erano ben altre: gli spinaci, i carciofi, gli asparagi, le zucchine, i pomodori... ma il petonciano no, “roba povera o per gusti strani, da terroni”. Poi un giorno invece arrivò la parmigiana di melanzane e tutto cambiò.

Dice il mio amico Fabio Picchi, che di certe cose se ne intende, che furono i pescatori di Ponza a portarla agli elbani e poi da qui si diffuse in tutta la Toscana. Da non dimenticare, ovviamente, la grande migrazione dal sud degli anni '50 grazie alla quale abbiamo ancor più arricchito le nostre tavole e tra questi arricchimenti ci fu sicuramente la melanzana. Conoscemmo così piatti squisiti: non solo la parmigiana, ma le melanzane sott'olio, la caponata, oppure fatte in forma di polpette, o trifolata come funghi... Fu così che, in pochi anni, la melanzana ha fatto un ingresso trionfale nel panorama della cucina italiana. Così trionfale che oggi giorno è diventato abbastanza normale incontrare persone, anche toscane, che si autoproclamano “migliori facitori di parmigiana di melanzana”. Quante volte abbiamo sentito pronunciare la frase “come la faccio io, la parmigiana, non la fa nessuno”, seguito da “il segreto sono le melanzane calabresi, quelle belle rotonde”, oppure “il segreto sta nel come la si frigge”, etc... Insomma, tutti ci siamo sentiti ormai padroni di ogni segreto della melanzana ma poi, tutto ad un tratto, arriva un libretto come questo e ti spiazzava totalmente facendoti capire che eri solo al primo gradino di una grande scala di strepitosi accordi melanzaniani.

Il titolo è molto bello e noi, che abbiamo fatto la fame nel secondo dopo guerra, ci lasciamo affascinare dall'idea di rendere commestibile tutto, di non sprecare nulla: “della melanzana non si butta via niente”. Come il divino maiale. L'autore è un amico ed è uno dei fondatori della Condotta Slow Food di Scandicci, cucina non per professione ma per divertimento e, lasciatemelo dire, cucina divinamente. In questi ultimi anni si è specializzato nella melanzana, sperimentando infiniti piatti non solo in famiglia e con gli amici ma anche stupende cene organizzate ad hoc al Bistrot di Bobo all'Acciaiuolo. Ora, in questo libretto, fa sfoggio di quel che ha imparato e lo mette a disposizione di tutti noi. Avete solo una melanzana e un pezzetto di pesce affumicato? Avete solo una melanzana e del camambert? Avete una melanzana e un tozzo di cioccolato? Nessun problema: con tutto e di tutto troverete in queste Ricette, dal come utilizzare il picciolo e la polpa e finanche la buccia, dagli antipasti al dolce. Manca solo il caffè di melanzana, ma prima o poi,

Elio, arriverà anche a quello.

Ma le meraviglie di questo libretto non finiscono qui perché il tutto è condito e alleggerito dai disegni di Helle. Innanzitutto belli come impatto grafico: un minuziosissimo lavoro di ricamo che impreziosisce tutte le immagini, arrivando quasi alla magia di una litografia ottocentesca. Mentre la composizione, ricca di invenzioni, ci porta direttamente nei luoghi del gioco e della fantasia. Quando mi è stato chiesto di disegnare la copertina ho subito risposto con un affettuoso sì, ma poi, vedendo i disegni di Helle mi sono detto: no, nessun disegno mio, la copertina deve farla lei. E così è stato, un disegno onirico e viaggiante o più precisamente volante e volare con la melanzana è una bella esperienza, sia leggendo il libro sia provando e gustando i piatti suggeriti da Elio. Come avrete capito questo petonciano si è già conquistato un posto regale nell'angolo più gaudente del mio immaginario. Ma così sarà sicuramente anche per voi, ve lo assicuro.

Sergio Staino

L'osteria “Bistrot del Mondo - da Bobo all'Acciaiole”

L'osteria da Bobo all'Acciaiole nasce nel 2008 con l'intento di portare la filosofia Slow Food nel mondo della ristorazione quotidiana ed è uno dei primi esempi di locale gestito da una condotta Slow Food.

Bobo, il protagonista dei fumetti di Sergio Staino, rappresenta al meglio lo spirito di questo locale: *homo* progressista, anche se la quotidianità mette a dura prova tutte le sue convinzioni, attento agli altri e in particolare ai più deboli, sensibile ai problemi dello sviluppo sostenibile e in particolare del futuro del pianeta, insomma tutte le caratteristiche del suo creatore. Sergio infatti è stato uno dei fondatori di Arci Gola – Slow Food, il fondatore della Condotta di Scandicci e ha voluto il suo personaggio-simbolo a rappresentare questa osteria.

“Da Bobo all'Acciaiole” non è una osteria qualsiasi, né tantomeno un ristorante senza personalità, ma una realtà che mette al primo posto l'identità con il territorio, quindi il legame con la cucina tradizionale fiorentina e toscana in genere e nello stesso tempo favorisce la conoscenza e il confronto con le esperienze culinarie di tutto il mondo.

In ogni caso la cucina che viene proposta obbedisce ai principi di Slow Food del “buono, pulito e giusto”: quindi la tracciabilità, cioè la possibilità di conoscere cosa c'è nel piatto, chi lo ha fornito o prodotto; poi la filiera corta, con preferenza per i fornitori locali, e la stagionalità, senza trascurare, però, i prodotti dei Presidi e delle comunità del cibo provenienti da tutto il mondo; infine, convivialità e disponibilità a spiegare, illustrare, commentare ciò si mangia, con lo scopo di accrescere la consapevolezza alimentare e concorrere all'educazione del gusto.

Questa esperienza si sviluppa all'interno di una sede prestigiosa collocata nel complesso monumentale, risalente al XIV secolo costituito da villa con annessi giardino e parco di 36.000 mq, a disposizione dei cittadini, posto nel centro di Scandicci, conosciuto come Castello dell'Acciaiole.

Benché ufficialmente l'osteria sia nata nel 2008 nel Castello, la condotta di Slow Food ha cominciato a operare saltuariamente a partire dal 2004 con iniziative specifiche soprattutto nel periodo della Fiera di Scandicci, che si tiene ogni anno all'inizio del mese di ottobre e, d'estate, nell'ambito di Open City e delle sue iniziative teatrali e culturali in genere.

La prima iniziativa di questo ciclo di cene si è tenuta nell'agosto del 2006 appunto all'interno di uno di questi programmi insieme a un concerto di musica jazz.



**Della melanzana, come del
maiale, non si butta niente!**

Sabato 5 agosto 2006

*Crostini al caviale di picciolo di melanzana con
filetto di cesalo affumicato*

*Viola fiorentina al ragisano e
bottarga di Orbetello*

*Piatto freddo con farro e bucce di
melanzana all'ebraico-veneziana*

*Caponata siciliana con
palamita dell'Arcipelago toscano
Melanzane al cioccolato di Urzù*

Vini

Campo Trovo

(Fattoria di San Michele a Torri – Scandicci FI)

Fichimori, negroamaro da bere fresco,

(Tormaresca – San Pietro Vernotico BR)

Aleatico

(Fattoria di San Michele a Torri – Scandicci FI)

Ore 22 – *Improvise quartet* esegue standards e pezzi jazz originali.

Maurizio Piccioli *chitarra*
Lorenzo Baldini *sax contralto*
Michele Staino *contrabbasso*
Lorenzo Nardi *batteria*

Cena di apertura di questo ciclo, abbinata a un concerto jazz, che evidenzia la versatilità della melanzana in grado di interpretare tutti i piatti di un intero menù, dall'antipasto al dolce. Vengono utilizzate melanzane di varietà diverse con tutti i suoi elementi: polpa, buccia e picciolo. Le Ricette, per lo più classiche (se si esclude il *caviale* di picciolo), anche se talvolta poco note, sono state adattate all'occasione. Il felice compimento della serata è rappresentato dalle melanzane al cioccolato, dolce del Ferragosto della Costiera amalfitana.

Ricette

(quantità per 10 persone)¹

Crostini al caviale di picciolo di melanzana con filetto di cefalo affumicato

Il picciolo di melanzana è commestibile! L'ho assaggiato in occasione di un viaggio in Tunisia quando, dopo aver partecipato ai festeggiamenti che precedono il matrimonio e al matrimonio stesso (mentre io e Mariella ci spostavamo per la Tunisia con i mezzi pubblici siamo stati coinvolti nelle danze di soli uomini che celebravano l'addio al celibato dello sposo), un parente dello sposo ci ha accolti in casa sua. A pranzo al tavolo eravamo solo tre – il padrone di casa, Mariella e io – mentre le donne di casa ci servivano, ma poi si tenevano in disparte. Abbiamo mangiato couscous con picciolo di melanzana e carcassa di pollo: un piatto poverissimo! Alle donne sono toccati i nostri avanzi. Ospiti in questa casa, prima della cena il padrone di casa a me, che ero seduto su una sedia all'ingresso di casa, si è avvicinato con una bacinella d'acqua ed ha lavato i piedi, esattamente come nell'episodio descritto nel Vangelo!

Tornato a casa ho spesso ripensato a questa esperienza e dal punto di vista culinario, dopo vari tentativi, sono giunto alla attuale ricetta di crema di picciolo di melanzana. che più che una crema è un



Tav. 1 Della melanzana, come del maiale, non si butta niente!

¹ In seguito non ripeteremo questa indicazione, che sarà comunque sempre valida in mancanza di diversa segnalazione.

“caviale”, dal momento che per farne un vasetto ci vogliono molte melanzane e quindi sono poche le occasioni in cui conviene riutilizzare il picciolo invece di buttarlo via, come si fa abitualmente.

Il filetto di cefalo affumicato di questo piatto è prodotto dalla Cooperativa dei pescatori di Orbetello, centro della omonima laguna alle spalle del promontorio dell'Argentario. Il cefalo viene pescato prevalentemente nelle camere di cattura poste nei canali di comunicazione tra mare e laguna.

Solo il cefalo (*Mugil cephalus*), specie ittica propria dell'ambiente lagunare, è destinato alla produzione del filetto affumicato. La pesca viene effettuata durante tutto l'anno con un picco nel periodo agosto-settembre quando da questi pesci si ricavano le sacche di uova per la produzione della Bottarga di Orbetello (Presidio Slow Food).

Ingredienti

picciolo di 1 kg di melanzane (meglio se napoletane)

tre cucchiaini di semi di senape chiara

due cucchiari di aceto di vin santo

sale e olio di semi di girasole q.b.

Procedura

- a) Preparazione del picciolo
Eliminare le spine e, dopo aver operato un taglio longitudinale, l'anima dura del picciolo.
- b) Preparazione della senape
Il giorno prima mettere i semi di senape a bagno nell'aceto di vin santo, aggiungendo via via quel tanto di aceto che i semi sono in grado di assorbire. Frullare fino a ottenere la salsa di senape.
- c) Realizzazione della crema di picciolo
Cuocere i piccioli di melanzana per sette minuti in pentola a pressione. Frullare i piccioli, aggiungendo sale, senape e olio, fino a ottenere una crema spalmabile.
- d) Presentazione del piatto
Tostare dei crostini su cui applicare la crema. Disporre al centro del piatto alcune fette di filetto di cefalo affumicato e intorno tre o quattro crostini; guarnire con erba cipollina.

La crema, però, può essere conservata in barattoli di vetro - da sterilizzare - per essere consumata durante tutto l'anno.

Viola fiorentina al ragusano e bottarga di Orbetello

La melanzana è una pianta originaria delle zone calde di Cina e India e viene introdotta in Occidente dagli Arabi a partire dal 1440 e, in seguito, in Europa ad opera di alcuni Carmelitani. Nel 1550 viene citata nel Trattato della coltura degli orti e giardini scritto dal naturalista italiano Soderini. Per molto tempo non riscuote alcun successo (si riteneva addirittura che potesse provocare la pazzia), ma anche di recente la sua reputazione non era affatto buona; nel suo libro di

Ricette l'Artusi riferisce che i fiorentini chiamano questi frutti petonciani per i loro presunti effetti in fase digestiva.

Esistono numerose varietà: la violetta (napoletana, palermitana, nana), nota per la forma allungata e cilindrica, assai precoce e piuttosto rinomata per la sua nota di particolare piccantezza; la violetta di New York di forma ovoidale, talvolta anche molto voluminosa, con una buccia violacea molto scura; la viola di Firenze, anch'essa ovoidale, di colore violetto pallido dalla buccia più consistente e sapore delicato.

Oltre a queste varietà più diffuse, esistono alcuni tipi particolari come la Melanzana Rossa di Rotonda (DOP e Presidio Slow Food) coltivata in Basilicata, detta anche melanzana a pomodoro per la somiglianza dei frutti e la Melanzana Perlina coltivata a Vittoria in Sicilia.

La viola fiorentina è priva del sapore piccante caratteristico della melanzana e spesso viene tagliata a fette e cotta sulla griglia, come in questa ricetta.

Il formaggio ragusano DOP è un caciocavallo prodotto nelle province di Ragusa e Siracusa ottenuto da latte vaccino crudo proveniente da mungiture bovine alimentate con essenze spontanee ed erbai dell'Altopiano Ibleo. Ha forma di parallelepipedo. Se tagliato a fette può essere cotto in padella. Si può consumare fresco, ma dà il meglio di sé dopo 8-24 mesi di stagionatura; in questa ricetta è stato grattugiato nella versione fresca.

La bottarga di Orbetello (Presidio Slow Food) è ottenuta dalle uova di cefalo pescato nella laguna di Orbetello; le sacche che contengono le uova sono di dimensioni ridotte rispetto a quelle di tonno e la bottarga che si ottiene ha un sapore più delicato.

Ingredienti

melanzana viola fiorentina 1 kg
formaggio ragusano grattugiato 150 g
bottarga di Orbetello 150 g
olio e sale, q.b.

Procedura

- a) Preparazione della melanzana
Lavare e asciugare la melanzana, togliendo solo il picciolo (da conservare per il caviale di melanzana).
- b) Cottura della melanzana
Tagliare la melanzana a fette alte almeno un centimetro; spennellare con olio di oliva e cuocere sulla piastra da ambo i lati a fuoco vivace.
- c) Grigliatura
Mettere le fette di melanzana su una teglia da forno con sopra abbondante ragusano grattugiato (se necessario, aggiustare di sale). Passare al grill del forno per pochi minuti, giusto prima di servire.
- d) Presentazione
Disporre nel piatto almeno una fetta di melanzana su cui distribuire bottarga di Orbetello in abbondanza.

Piatto freddo con farro e bucce di melanzana all'ebraico-veneziana

La ricetta alla base di questo piatto, cioè le bucce di melanzana all'ebraico-veneziana, ha un'origine orientale e probabilmente, visto il nome, è stata importata in Italia dai veneziani; nonostante gli ebrei vengano considerati parsimoniosi, la ricetta prevede la cottura delle bucce di melanzane in abbondante olio. In ogni caso si tratta di un esempio di impiego virtuoso degli scarti in cucina.

L'abbinamento con il farro fa diventare condimento un piatto che comunemente viene usato come contorno. Il farro da coltura biologica di questa ricetta è prodotto dalla Cooperativa Agriambiente Mugello.

Ingredienti

farro 700 g

bucce delle melanzane utilizzate nelle altre Ricette

olio extra vergine di oliva 1 dl

due peperoncini

30 olive greche

tre carote tagliate a julienne

sale q.b.

Procedura

a) Preparazione delle melanzane

Sbucciare grossolanamente le melanzane e tagliare a pezzi non troppo piccoli.

b) Cottura delle bucce

Mettere le bucce in un tegame insieme al peperoncino e ad abbondante olio; dopo aver aggiunto il sale, incoperchiare e cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, finché le bucce non saranno diventate morbide. Lasciare intiepidire.

c) Cottura del farro

Cuocere il farro in acqua bollente salata; scolare e raffreddare sotto acqua corrente. Disporre il farro in una insalatiera, condire con le bucce e mescolare; eventualmente aggiustare d'olio e sale.

d) Presentazione

Disporre nel centro del piatto il farro condito con le bucce, sopra la carota tagliata a julienne e almeno tre olive greche.

Caponata siciliana con palamita dell'Arcipelago toscano

Le Ricette della caponata siciliana sono molteplici e sono legate alla stagionalità dei suoi ingredienti. Quella più nota è la variante estiva che utilizza le melanzane, come in questa ricetta. Esiste anche la caponata d'inverno, di carciofi, e addirittura quella di Natale a base di sedano, mandorle, uva passa, capperi, olive verdi, melagrana, olio, aceto, zucchero e sale. Pertanto, contrariamente a quanto si crede, l'ingrediente "principe" della caponata non è la melanzana, ma il sedano sempre presente in tutte le varianti.

La caponata accompagna la palamita dell'Arcipelago toscano, un pesce azzurro molto diffuso che somiglia al tonno. Anche in questo caso si tratta di un pesce pescato e trattato dalla Cooperativa di Pescatori di Orbetello.

Ingredienti

melanzane di tipo napoletano 700 g
peperoni gialli e rossi 700 g
cipolle di Tropea 500 g
carote 400 g
un cuore di sedano 250 g
pomodori San Marzano 250 g
olive siciliane 200 g
una manciata di capperi di Pantelleria
mezzo bicchiere di buon aceto di vino bianco
un cucchiaino di zucchero
peperoncino, olio e sale q.b.

Procedura

- a) Preparazione delle verdure
Mondare le melanzane privandole del picciolo e tagliandole a cubetti; lavare i peperoni e tagliarli a tocchetti dopo aver eliminato picciolo, semi e la parte bianca interna; lavare, sbucciare le carote e tagliare a rondelle; mondare il sedano e ridurlo in piccoli pezzi; scottare e pelare i pomodori e ridurli in pezzi dopo averli privati dei semi; mondare e tagliare a fette sottili la cipolla.
- b) Cottura delle verdure
Saltare in padella separatamente le melanzane, i peperoni, le carote e il sedano; quest'ultimo dopo averlo scottato in acqua bollente.
- c) Preparazione del piatto
In un tegame coperto far soffriggere a fuoco basso la cipolla dopo averla salata; quando si sarà ammorbidita aggiungere le verdure già saltate, i pomodori, lo zucchero, il peperoncino e aggiustare di sale; rimestare per qualche minuto, aggiungere le olive, i capperi, l'aceto e, se necessario, altro olio; spegnere il fuoco, coprire il tegame e lasciare intiepidire. La caponata può essere consumata fredda e conservata in barattoli.
- d) Presentazione
Disporre nel piatto due-tre pezzi di palamita insieme alla caponata. Guarnire con buccia di limone tritata o ridotta a julienne.

Melanzane al cioccolato di Urzi

Le melanzane al cioccolato sono una specialità gastronomica della Costiera Amalfitana di antichissima tradizione. Nate probabilmente nella cucina del convento francescano di Tramonti, dove venivano preparate le melanzane fritte e ricoperte di un intingolo dolce e liquoroso. I monaci divulgarono tra le comunità

religiose della penisola e della regione la ricetta, che subì varie trasformazioni fino a quando le fette di melanzane vennero ricoperte con una salsa a base di cioccolato. La preparazione di questo dolce si tramanda di madre in figlia da secoli e oggi si cucina in occasione della festa dell'Assunta a Ferragosto. La ricetta originale ha tante varianti (con canditi, con rhum, con bucce di limone, con cacao amaro, ecc). La melanzana in genere non è utilizzata in Ricette di dolci, ma dato che assorbe i sapori degli ingredienti che la accompagnano, in questo caso si fa portatrice del gusto deciso del cioccolato fondente e di tutti gli altri aromi. Questo dolce va preparato in anticipo almeno tre giorni prima e lasciato riposare in frigo.

In questa ricetta è utilizzato il cioccolato di Urzi, laboratorio artigiano che produce cioccolato a partire da fave di cacao, provenienti da varie regioni con produzioni fra le più pregiate: Venezuela, Ecuador, Santo Domingo, Sao Tomè, ecc. In Toscana, come nel Piemonte, sono presenti cioccolatieri artigiani rinomati in tutto il mondo. Urzi ha il suo laboratorio a Scandicci ai margini del “triangolo d'oro” (Pistoia, Pisa e Prato), conosciuto in tutto il mondo come “Tuscan Chocolate Valley”. Urzi lavora cioccolato puro, fatto con massa e burro di cacao, senza aggiunta di oli o grassi diversi dal burro di cacao che è invece possibile trovare in quelli prodotti industrialmente (addizionabili nella misura del 5%). Urzi abbina il suo cioccolato a diversi prodotti dei Presidi Slow Food, al pistacchio di Bronte, alle mandorle di Noto, al mandarino tardivo di Ciaculli, alle susine bianche di Monreale, alle pesche tardive di Leonforte.

Ingredienti

melanzane napoletane 500 g (solo la polpa, conservare picciolo e buccia per altre Ricette)

arance 500 g

zucchero 60 g

un bastoncino di cannella

buccia candita di cedro 25 g

buccia candita di arancia 25 g

un limone

cioccolato di Urzi all'80% 25 g

cioccolato di Urzi al 100% 100 g.

panna 50 g.

mandorle 25 g

tre amaretti

Gran Marnier

Procedura (almeno tre giorni prima)

a) Preparazione degli aromi e della farcitura

Tritare la cannella e la buccia di un'arancia e di un limone non trattati.

Ricavare una julienne dalla buccia delle arance residue per la decorazione finale del piatto.

Predisporre per il ripieno un trito con canditi, cioccolato al 80%, amaretti e mandorle.

b) Preparazione delle melanzane

Lavare ed asciugare le melanzane; togliere picciolo e buccia. Tagliare le melanzane longitudinalmente a fette sottili; spennellare le fette con poco olio e passarle sul fuoco in una padella non aderente, quindi cuocere a fuoco basso nel succo delle arance e lo zucchero. Disporre momentaneamente le fette di melanzana a strati, aromatizzandole con il trito di cannella e agrumi e spruzzandole di Gran Marnier.

c) Preparazione della cioccolata

Sciogliere a bagnomaria la cioccolata al 100%, incorporare la panna e aggiungere un cucchiaino raso di zucchero.

d) Realizzazione degli involtini

Distribuire su ogni fetta di melanzana un cucchiaino di farcitura, arrotolare gli involtini e disporre uno accanto all'altro nel contenitore da mettere in frigo; distribuire la cioccolata fusa sul fondo del contenitore e poi a ogni strato; alla fine coprire il dolce e riporre in frigo.

e) Presentazione

Tirare fuori dal frigo il dolce almeno un'ora prima di portare a tavola; se necessario, passare per qualche minuto al microonde in modo da sciogliere la cioccolata. Macchiare il piatto con la cioccolata, disporvi sopra due o tre involtini di melanzana e guarnire con la julienne di buccia d'arancia.

Vino

Campotrovo - Fattoria di San Michele a Torri – Scandicci (FI)

L'azienda, in posizione panoramica sulla val di Pesa, rispecchia la filosofia delle vecchie fattorie, nelle quali la viticoltura si integrava con altre attività. Possiede 55 ettari coltivati a vite con certificazione biologica dislocati a cavallo di Colli Fiorentini e del Chianti Classico.

Questo vino prende il nome da una vigna, quella del “Campo Trovo” (Trovato), in cui cresce lo Chardonnay che rappresenta il 50% del vino. Il rimanente 50% è Trebbiano Toscano, un'uva tipica di quest'area, che ben si sposa al bouquet dello Chardonnay. Di colore giallo paglierino, il vino si presenta al gusto caldo, morbido, sapido e fruttato.

Fichimori, negroamaro da bere fresco - Tormaresca - San Pietro Vernotico (BR)

Vino rosso da uve Negroamaro con una piccola aggiunta di Syrah prodotto dall'Azienda Tormaresca (Antinori), Masseria Maime. La presenza di tannini delicati suggerisce di bere il vino a basse temperature, come fosse un bianco.

Il colore è rosso porpora con riflessi violacei. Il profumo è di frutti rossi: fragola, ciliegia, lampone. In bocca è fresco, piacevole e morbido.

Aleatico - Fattoria di San Michele a Torri – Scandicci (FI)

L'Aleatico è un vitigno tipico della Toscana, che ha trovato il suo habitat ideale soprattutto nella fascia costiera e sulle isole, ma che in passato era abbastanza comune anche nell'entroterra, dove era apprezzato per la sua aromaticità e dolcezza. Nella Fattoria di San Michele c'è una piccola vigna, interamente dedicata a questa uva. Il vino è ottenuto da uve raccolte in lieve sovraturazione e poi oggetto di appassimento sui graticci per 25/30 giorni.

La macerazione avviene in cemento, a temperatura controllata; il vino poi viene posto in piccole botti dove rimane per 12 mesi fino a completo affinamento.

Il risultato è un vino rosso granato con sfumature mattone, floreale di rosa, fruttato, aromatico che ricorda la frutta sotto spirito, mora e lampone, con un'acidità che contrasta il dolce, lasciando la bocca gradevolmente asciutta.

INDICE

Presentazione di S. Staino	pag. 5
Osteria Da Bobo all'Acciaio	pag. 7
5 agosto 2006 - Della melanzana, come del maiale, non si butta niente!	pag. 9
20 luglio 2008 - Le delizie dell'orto d'estate	pag.
18 dicembre 2008 - Presentazione ufficiale del Sangyuls 2007	pag.
2 ottobre 2009 - Re Pomod'Oro	pag.
14 febbraio 2010 - GIANMAI IN CUCINA	pag.
9 ottobre 2010 - Alla scoperta della Puglia sconosciuta	pag.
18 maggio 2011 - Le virtù: il gusto della cucina povera	pag.
8 ottobre 2011 - Della melanzana non si butta niente, ATTO II°	pag.
6 ottobre 2012 - L'autunno è una seconda primavera, quando ogni foglia è un fiore (A. Camus)	pag.
12 ottobre 2013 - La cucina degli avanzi	pag.
11 ottobre 2014 - Anche il naso vuole la sua parte: aromi, profumi, ... sapori!	pag.
3 ottobre 2015 - Crudo, è buono!	pag.
I protagonisti	pag.
Bibliografia	pag. 111
Indice	pag. 128

«Orgoglio e consapevolezza: sono queste le parole adatte a descrivere e festeggiare i vent'anni della vostra condotta. Con i dubbi e le ansie, ma anche la straordinaria convinzione con cui avete voluto e realizzato il Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiuolo, avete dato vera vita al concetto di concreta utopia. Costruire una comunità di destino non è facile, ma in questi vent'anni voi ce l'avete fatta! Auguri di cuore, Carlin»

Carlin Petrini, fondatore di Slow Food

« ... un disegno onirico e viaggiante o più precisamente volante e volare con la melanzana è una bella esperienza, sia leggendo il libro sia provando e gustando i piatti suggeriti da Elio. Come avrete capito questo petonciano si è già conquistato un posto regale nell'angolo più gaudente del mio immaginario. Ma così sarà sicuramente anche per voi, ve lo assicuro.»

Sergio Staino

ISBN 978-88-867943-4-3



8,00 €