

Il progetto Non c'è solo il pregiatissimo bianco



Cabreo black

Pinot in purezza e ricordi di amore. Stadio da brividi ben oltre Sanremo



BENEDETTO FERRARA

NON solo Sanremo. Perché non sarebbe giusto. Non per loro, che fanno musica da più di trent'anni, e che comunque con una canzone che ha toccato il cuore di tanti in tre minuti hanno preso tutto. Bravi Stadio, ragazzi cresciuti suonando col maestro Dalla e corsi oltre col desiderio di far esplodere la propria personalità. Gaetano Curreri ormai è un solido interprete dalla voce prepotente e delicata, a seconda di dove decide di accomodarsi nel cuore di chi la ascolta. "Miss Nostalgia" è un disco vivo, che sorpassa il pathos di "Un giorno mi dirai" con altre nobili ballad. Gli Stadio sono sempre quelli che ti richiamano al cuore di amori vissuti, persi o ritrovati. "Ti sto cercando ancora" è una leggera accelerazione del cuore, "Tutti contro tutti" (con una incursione di Vasco Rossi, che con Curreri ha scritto un bel numero di capolavori) è un rock che ti si pianta nella testa. Pop fm, gli Stadio sono questo da sempre, ma il nuovo lavoro, che arriva insieme alla vittoria a Sanremo, ufficializza la loro smarcatura dal ruolo di attori non protagonisti, anche se la nostalgia resta l'anima del vivere. Per questo pop rock d'autore la mossa giusta potrebbe chiamarsi Cabreo Black, pinot nero in purezza nato sulle colline di Panzano di proprietà della famiglia Folonari. Sottobosco e spezie, per questo rosso dal gusto evocativo e dal sorso decisamente pop. Il Black ti invade il cuore, con la carezza del ricordo e anche dell'ombra che narra di malinconia e baci rubati. Cabreo Black e Stadio, profonda leggerezza.

DA PANZANO CON PASSIONE

Il Cabreo Black è un Pinot nero prodotto dalla famiglia Folonari nella loro azienda vicina a Panzano. Sottobosco e spezie per un rosso che è puro pop di classe



PORTA ROSSA LA TRUFFLE EXPERIENCE

Il ristorante "truffle experience" Porta Rossa si trova all'interno dell'NH Collection Porta Rossa, il primo hotel in Italia ad offrire un ristorante tematico a base di tartufo. La proposta spazia dall'uovo ai tagliolini, dalla tagliata alla tartare fino alla mattonella di gelato di Vivoli. Nel menu sono visibili una o più voci di costo extra, rispetto alla tipologia di tartufo che è possibile aggiungere al piatto

Da tempo l'azienda Savini è impegnata nella sua diffusione e sbarca a Firenze con un ristorante. "Facciamo cultura"

Il tartufo tutto l'anno

THEA GIGLI

PROBABILMENTE lo sanno in pochi, ma il tartufo c'è tutto l'anno. Oltre al pregiato bianco ci sono infatti altre specie, meno preziose ma ugualmente interessanti: in inverno il tartufo nero pregiato e il brumale; in inverno e in primavera il tartufo marzuolo; in estate e in autunno il tartufo scorzone e l'uncinato. Un problema quindi di conoscenza, in cui da anni si è impegnata la famiglia Savini, storica azienda nata negli anni '20 dal capostipite Giuseppe Savini, contadino di Balconevisi, e resa poi celebre dal figlio Zelindo e dal nipote Luciano. Cristiano Savini, titolare assieme al padre Luciano dell'azienda, spiega: «La mia famiglia si impegna da anni per far conoscere il tartufo in ogni sua specie. Turisti da tutto il mondo vengono da noi ad assaggiarlo».

Ogni tartufo ha una specifica fascia di prezzo: «Si va dai più cari e spesso inaccessibili, ad altre specie alla portata di tutti che riescono ad arricchire una semplice cena in casa donandole un

tocco speciale», racconta Savini. Dopo aver ristrutturato la sede di Forcoli, e aperto un punto vendita al Mercato Centrale, Savini ha inaugurato, lo scorso dicembre, un ristorante, il Porta Rossa, all'interno di uno tra gli alberghi più antichi d'Europa, l'NH Collection Porta Rossa, storica struttura del 1200 nel cuore della città. «Qui si viene per godere di un'esperienza unica attraverso dei piatti pensati apposta per esaltare il gusto unico del tartufo ma che, per scelta del cliente, si possono avere anche senza. Tartare di manzo piemontese con mostarda e purea



di lattuga, baccalà su crema di patate al tartufo, sono solo alcune tra le scelte presenti in menu» spiega Savini. Il piacere culinario che si intreccia con l'arte estetica dona verve a questo ristorante e cerca di valorizzare ogni sfaccettatura di un alimento unico come il tartufo. «Nonostante la stragrande maggioranza non conosca le differenze fra il tartufo bianco e quello nero, in cucina le due specie vengono nettamente distinte - dice ancora Savini -. Tagliato a fette, il tartufo bianco viene servito direttamente sul piatto, esaltando il sapore di carni, verdure, formaggi, risotti, e riuscendo a rendere grande anche un normale uovo al tegamino. Il tartufo nero ha bisogno di esaltarsi con il calore per rilasciare tutto il suo aroma e insaporire paste, frittate, risotti o zuppe. La semplice tecnica cambia il sapore e dona al piatto un aroma forte e deciso». Savini però è anche sinonimo di sperimentazione. L'azienda quest'anno si presenta a Taste (dal 12 al 14 marzo), con cinque nuovi prodotti: la crema di patate e baccalà al tartufo; la crema di salmone e tartufo; le patate di fegato di pollo al tartufo; "Giotto" (nella foto), un aceto balsamico di Modena Igp al tartufo, creato in collaborazione con l'azienda Il Borgo del Balsamico, e dei bocconcini di gelato alla panna con miele al tartufo bianco creati insieme all'azienda Dai-Dai.

Giovedì 18 Febbraio

BLUE TONICAPERITIVO DEGUSTAZIONE CON BLUE GIN E LE TONICHE MONACO dalle ore 18.18

BLUE TONIC MONACO Blue gin, tonica Monaco	€ 15,00
HOT MULE Loryt Vodka, Lovit hot Monaco (ginger beer)	€ 15,00
GOLDEN TONIC Loryt Vodka, Golden dry Monaco	€ 15,00
PINK TONIC Sloe Blue Gin Green Monaco	€ 15,00

In abbinamento ai gin tonic si può scegliere tra i seguenti abbinamenti tipici dal Tirolo...
 stinco di maiale con insalata di patate, wurstel "rigorosamente tedeschi" con cappuccino rosso brasato, canederli al formaggio e speck oltre al buffet quotidiano. La degustazione con abbinamenti di 3 gin tonic **€ 34,00**

FIRENZE Via Pier Capponi 3/a-r • tel. 055 5000315
www.ristoranteicinquesensi.com
 chiuso la domenica

[icinquesensi](https://www.facebook.com/icinquesensi)

LA MANIFESTAZIONE CORELLI RELATORE A "GUSTO IN SCENA"

Ci sarà anche lo chef Igles Corelli, toscano di adozione, sul palco di "Gusto in scena", che si svolgerà dal 28 al 29 Febbraio a Venezia. Quest'anno il tema del congresso è la "Cucina del Senza" analizzata attraverso le cotture a bassa temperatura. Oggi si è sviluppato sicuramente grande interesse



attorno a questa tecnica di cottura sempre più presente nelle cucine soprattutto professionali, tanto da trasformarsi in breve tempo in un tema molto attuale per la sua capacità di rispettare tutti i principi nutritivi dell'alimento e al contempo aiutare la concentrazione del gusto favorendo una texture morbida di alcuni prodotti, come le carni. Le tecniche e gli strumenti verranno illustrati in 16 Masterclass.

XIII



Il ristorante

Rinuccio 1180

Tradizione con intelligenza nel ristorante degli Antinori la cucina toscana si reinventa



CIRO DE CECCO

La tradizione è il punto di partenza. Ma poi ci sono creatività e intelligenza. Oltre all'esperienza di Matia Barciulli, chef stellato e molto intraprendente. Così Rinuccio 1180 (dal nome del capostipite della famiglia Antinori) diventa il ristorante che non ti aspetti. Inserito nella cantina Antinori al Bargino, con le grandi vetrine che affacciano sulle vigne, questo ristorante non è una banale operazione di marketing. No, questo è un posto dove si sta bene. E, soprattutto, si mangia bene. In carta tutti piatti toscani, ma rielaborati con semplicità per amplificare il gusto delle materie prime. Un esempio? Il Chianti burger, 180 grammi di ottima carne servito tra due fette di pane toscano, pecorino,

LA SCHEDA

Indirizzo: via Cassia per Siena 133, località Bargino. Tel. 055-2359720. Orario 11.30-16

cipolla stufata (nella versione Riserva c'è anche la salvia frita) e patatine fritte di quelle vere, come le fanno le nonne. Una goduria da mangiare con le mani. E poi i taglieri (belli quelli del fritto e del lampredotto), le paste e le zuppe (pappa al pomodoro, gnudi alla fiorentina), i secondi con baccalà, tagliata, bistecca o petto di pollo alla griglia. Ricette facili, che piacciono a tutti. Piatti della memoria anche tra i dolci come lo zuccotto o, meglio ancora, il salame di cioccolato. E poi una carta dei vini che offre il meglio della produzione Antinori, comprese delle ottime bollicine prodotte in Franciacorta. Attenzione, però: Rinuccio 1180 è aperto solo a pranzo ed è consigliata la prenotazione. Costo medio intorno ai 35 euro.

www.antinorichianticlassico.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CESANI



un grande Toscano

Loc. Pancole - San Gimignano Tel. e Fax +39 0577 955084 - www.agriturismo-cesani.com

La bottiglia

Chianti Superiore

Vigne e cantina il disciplinare più rigido per una Docg di secondo grado

MASSIMO VANNI

OCCIO al Superiore. È un titolo aggiuntivo di cui possono fregiarsi i vini provenienti dalla zona Chianti prodotti con un disciplinare più rigido. Un sistema di regole nato per certificare un secondo grado di qualità, intervenendo sulla posizione dei vigneti e sulle pratiche di vinificazione. La Docg Chianti Superiore 2011, prodotto dall'azienda agricola Fabbriche di proprietà dell'imprenditrice Caterina Palma, nasce a Lucignano, sulle colline della Valdichiana. Fatto di Sangiovese al 90%, Merlot al 5% e per il restante di Ancellotta, vitigno particolarmente ricco di pigmenti coloranti, diffuso soprattutto in Emilia. Il vino ha 14,5 gradi e matura esclusivamente in contenitori d'acciaio. Rosso rubino cupo, opaco e con sfumature aranciate, al naso ricorda la ciliegia



L'AZIENDA

L'azienda agricola Fabbriche si trova sulle colline della Valdichiana, tra i borghi medioevali di Lucignano e Monte San Savino. La nuova cantina è tecnologica

e la prugna. In bocca, entra morbido e caldo. La prima sensazione di equilibrio lascia il campo ad una decisa componente acida e a tannini erbacei che assediano a lungo la lingua. Il gusto è mediamente persistente e il retrogusto è amarognolo. Il costo di una bottiglia di Docg Chianti Superiore 2011 si aggira sui 10 euro. **Voto 7**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dall'esperienza e dalla tradizione della famiglia Cesani nasce ARGALIA:

LA NUOVA LINEA COSMETICA TOSCANA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

www.argalia.eu

