

# Salubrità alimentare e prezzi: un problema sempre più grave

Non è una questione di educazione del gusto ma di politica economica - La selezione del consumatore - Perché la genuinità costa sempre più cara - Tornare a guardare all'agricoltura ed al modo in cui si risolvono i suoi problemi

## Civiltà della tavola nel cuore della Toscana

FIRENZE, 22

È passato molto tempo da quando sui banchi di scuola si raccontavano un'antica favola secondo la quale un giovane medico — si era nel Medioevo — giunto nel paese di una immaginaria nazione domandò in giro se la gente era abituata a mangiare molto o poco gli risposero che l'abitudine era quella di mangiare poco e il medico — senza però tempo in mezzo — fece le valigie e se ne andò. La morale della favola era chiara e trasparente: l'eccessivo mangiare è la causa fondamentale di ogni disturbo fisiologico.

L'alimentazione come privilegio e una di quelle che lo sviluppo economico dell'Italia non ha affatto eliminato. Ancora oggi fra il lavoratore a più basso salario che impiega negli alimenti il 70% del suo guadagno e il rappresentante tipico degli strati a più alta retribuzione che vi impiega il 15 o 20% per ben alta qualità di alimentazione la differenza è abissale. Si direbbe che questo è risultato di altri fatti che si verificano fuori del campo alimentare e non è vero. Lo smintisce la cronaca stessa di queste ultime settimane. Fra gli aumenti di prezzi i più elevati si registrano proprio per i generi alimentari. Sia che la quantità appaia insufficiente come per la carne o la produzione male distribuita come per gli ortofrutti, sia che il prezzo sia elevato per motivi di mercato — ammesso e non concesso che questi siano meriti — ma per l'intero arco dei prodotti alimentari.

È sorprendente segno di civiltà civile l'atteggiamento che hanno assunto gli esponenti della maggioranza governativa di fronte alla richiesta avanzata da tante organizzazioni popolari di dare un segno concreto della «equità» del sistema fiscale escludendo gli alimenti e le trattorie dall'imposta sul valore aggiunto e da altre imposte di consumo. La ragione economica e nell'opportunità di incoraggiare la produzione di tutti i generi alimentari a buon prezzo cominciando da quelli di cui si mangia di più.

Lo scotto tuttavia è stato sensibile anche per quel «casso fucina» alla trattoria o al ristorante. Ancora molto salutare fra i lavoratori più diffusi nei ceti che hanno guadagni medi. Ed anche la sua selezione la quale non potrà fermarsi soltanto alla quantità. Perché il maggior costo

# OMAGGIO ALLA CUCINA TOSCANANA

## PIATTI TIPICI DI AREZZO

**RISTORANTE ANTICO BARILE**  
Via dei Cerchi 40 r - Tel 23142 - Firenze  
Giorno di chiusura sabato  
Fatto in casa alla Buile con prosciutto del Casentino  
Costumi di caccia  
Pasta di fagioli con pasta Pappardelle all'uovo Aretino  
Casta di Casentino e cinghio in porchetta  
Fagioli al tegame con finocchi al sugo  
Zuppa di cicoria al cucchiaino  
Bianco Vergine della Val di Chiana - Chianti dei Colli Aretini

## PIATTI TIPICI DI LIVORNO

**RISTORANTE AL CAMPIDOGGIO**  
Via Campidoglio, 8 - Tel 28770 - Firenze  
Giorno di chiusura giovedì  
Antipasti tutto mare  
Venticelli alle vongole - Cacciatore alla Livornese  
Frittura di stia di pesce - Pollo alla Livornese  
Formaggi della zona a vassone - Torta alla Livornese  
Bianco Antinori - Rosso Antinori - Aleatico

## PIATTI TIPICI DI AREZZO

**RISTORANTE CASTELLO MEDICEO**  
Via delle Fonti, 4 - Tel 640651 - Grassano  
Giorno di chiusura martedì  
Affettati del Casentino - Costumi della Val di Chiana  
Strozziapreti al ragu ristretto - Pappardelle al sugo di cacciatore  
Lepre all'Aretina  
Porchetta dell'alta Valle con contorni adeguati  
Pecorino della Verna - Crostata alla marmellata  
Pane di Poppi  
Bianco Vergine della Val di Chiana - Chianti dei Colli Aretini  
Acqui minerale «Allodola»

## PIATTI TIPICI DI LIVORNO

**RISTORANTE NANNONI**  
Piazza Duomo, 27 r - Tel 276678 - Firenze  
Giorno di chiusura giovedì (altri giorni aperto fino ore 3)  
Antipasti di mare  
Riso nero - Zuppa con fritti di mare  
Tortani alla Livornese - Fritto di mare  
Formaggi della zona - Anacione a ciambella  
Bianco e Rosso Antinori - Aleatico dell'Elba

## PIATTI TIPICI DI AREZZO

**RISTORANTE I FALCIANI**  
Via Cassia, 211 - Tel 880091 - Falciano (Impruneta)  
Giorno di chiusura sempre aperto  
Salumi del Casentino - prosciutto affumicato salame  
Bortoloni alla Pastorina - Gnocchi di polenta al sugo di funghi  
Scottiglia alla castellana - Bratole di maiale alla cacciatora  
L'umagno della zona - Pane di Bibbiena  
Crostata di mele - Ciambella alla Casentinese  
Bianco Vergine della Val di Chiana - Chianti Colli Aretini

## PIATTI TIPICI DI MASSA CARRARA

**RISTORANTE LA BEPPA**  
Via Eria Canina, 6 r - Tel 296390 - Firenze  
Giorno di chiusura mercoledì  
Torta di erbi e focaccine di granturco con salsicce e salumi  
tipici della Lunigiana  
Intingia - Tortelli - Testaroli  
Torta di agnello - Stufato con la lince  
Funghi ripieni - Pecorino e ricotta di Aulla  
Dolce «Amor» - Torta di mandorle - Del Giardinetto  
Bianco di Montegio - Rosso di Bagione

## PIATTI TIPICI DI FIRENZE

**RISTORANTE LE LANCE**  
Via Mantellini, 8 - Tel 599090 - Fiesole  
Giorno di chiusura lunedì  
Prosciutto affumicato del Casentino  
Porchetta del Bastiano di Monte S. Savino  
Salamme di Val d'Arbia - Soprasata e crostini alla contadina  
Pappardelle alla matra all'Aretina  
Fasoloni in crema di fagioli tordini del Valdarno  
Pan di lepre in gelatina - Arrosto misto vitello maiale  
Agnello ripanato Valdarnese - Cacciatore e torti fritti  
Formaggi del Casentino - Panina con gli zibibbi ciambelloni  
del forno sotto il Campanile delle Cento Buche  
Bianco Vergine della Val di Chiana - Chianti Colli Aretini  
della Fattoria «Il Borro» - Vin Santo di Capovetri e Il Borro

## PIATTI TIPICI DI PISA

**RISTORANTE 13 GOBBI**  
Via del Porcellana, 9 r - Tel 298769 - Firenze  
Giorno di chiusura lunedì  
Prosciutto di Volterra e costumi pisani  
Crepes alla Pisana - Granulate all'orzo  
Pasta e ceci con maialtagliati freschi  
Stornello di spumice con ritaglio di pollo con porcini porcini  
all'aglio e olio - Maltagliato di puro grano con ragù coratelli  
e polmone di vitello Casentinese  
Pecorino di Volterra  
Torta con Biscioni - Crostata alla Casentinese  
Bianco San Torpe - Chianti Culline Pisane  
Vin Santo l'attoria Salvadori

## PIATTI TIPICI DI FIRENZE

**RISTORANTE AL GIRAROSTO**  
Piazza S. M. Novella, 10 r - Tel 275387 - Firenze  
Giorno di chiusura mercoledì  
Prosciutto salame finocchiona di Incisa Valdarno e costumi  
della lattuca  
Nastri fatti in casa cotti nel sugo di pollo Valdarnese  
Panzanella con tutti gli ingredienti  
Stufato di muscolo di manzo con patate rifatte  
Pollo vero ripanato alla diavola  
Schiacciata con uova  
Pecorino - Pane cotto nel forno riscaldato a legna  
Chianti - Vin Santo del Valdarno

## PIATTI TIPICI DI PISTOIA

**RISTORANTE IL GIRONO DA FIORENZO**  
Tel. 695194 - Il Girono  
Giorno di chiusura martedì  
Costumi verdi - Frittata campagnola - Polenta fitta con salsiccia  
Pappardelle alla lepre - Raviochi di Monteno  
Asta sotto olio con fagioli tosti  
Togattoli di maiale della Val di Bure con stammi al tegame  
Pecorino montano  
Frittelle di farina di castagne con ricotta  
Coccole con marmellata di fichi - Pane delle Piastre  
Chianti - Giannini - Bianco Giannini - Vin Santo

## PIATTI TIPICI DI FIRENZE

**RISTORANTE MAMMA GINA**  
Borgo S. Jacopo, 37 r - Tel 296009 - Firenze  
Giorno di chiusura domenica  
Uellini caldi e frittata paesana - Finocchiona  
Pasta e fagioli - Ricordi della nonna  
Delizia della Mamma Gina - Imballo dei Medici  
Cinocculoni e zuppa inglese  
Pecorino - Pane cacciatore  
Itanico Spalletti - Rosso prod. one propria - Vin Santo

## PIATTI TIPICI DI PISTOIA

**RISTORANTE LA TAVOLOZZA**  
Via Tizzano, 50 - Tel. 641354 - Grassano  
Giorno di chiusura venerdì  
Antipasti montani  
Polenta allungata con funghi - Maccheroni Mareseani  
Asta arrosto sotto olio  
Salsicce con fagioli al fiasco - Funghi trifolati  
Formaggi della collina Pistoiese  
Necce con ricotta - Castagne  
Pane di Marese  
Chianti - Acqua minerale sorzente Silva

## PIATTI TIPICI DI FIRENZE

**RISTORANTE OTELLO**  
Via degli Orti Orzellari, 28 r - Tel 275819 - Firenze  
Giorno di chiusura martedì  
Capretto crostini alla fiorentina - Finocchiona salame  
Fappa al pomodoro - Penne trippate  
Pisero in umido e stracotto con fagioli all'uccelletto  
Pollo fritto  
Migliaccio e biscotti di Prato - Pane casalingo  
Chianti Classico - Fattoria La Quercia  
Bianco Pannofino - Fiesole - Aleatico

## PIATTI TIPICI DI PISTOIA

**RISTORANTE OTTORINO**  
Via S. Elisabetta, 6 r - Tel 287697 - Firenze  
Giorno di chiusura domenica  
Antipasti alla Pistoiese  
Maccheroni sull'anatra - Pistilli alla ciparota  
Tortellini mantecati  
Staloppo ai cacciuchi - Lepre in dolce e fritte con cipollini  
Anatra con cavolfiori  
Formaggi della montagna Pistoiese  
Torta d'ortica  
Chianti Lattoria Giopoli - Bianco Fattoria Giopoli

## PIATTI TIPICI DI GROSSETO

**RISTORANTE PEPPINO ALLA POSTA**  
Via Pellicceria, 10 r - Tel 272701 - Firenze  
Giorno di chiusura mercoledì  
Prosciutto di cinghiale e cartelle alla Maremmana  
Pasta alla contadina - Polenta alla Maremmana  
Agnello alla cacciatora - Cinghiale alla Maremmana  
Zuppa alla Grossetana  
Pecorino macerato - Pane di Massa Marittima  
Bianco di Pitigliano - Rosso della Fattoria «La Fattoria»  
Vin dolce del centadino

## PIATTI TIPICI DI SIENA

**RISTORANTE ORCAGNA**  
Piazza Signoria, 1 r - Tel 292188 - Firenze  
Giorno di chiusura lunedì  
Capocollo e prosciutto di Montalcino - Costumi di cinghiale  
Cannoli dei Pecorari - Zuppa di lentichie familiare  
Costatella S. Gimignano con piselli - Fagioli pisati  
Stufato della Maremma con funghi e piselli  
Pecorino abbacostato con la pecce e marzolino  
Copite al tegame di crema - Cacciuchelli alla fiamma  
Bianco di Atria - Vernaccia di S. Gimignano - Chianti Classico  
Bianco di Montalcino - Vino Nobile di Montepulciano - Vin Santo

## PIATTI TIPICI DI GROSSETO

**RISTORANTE LA BEFFA DI MINA**  
Via Bolognese Nuova, 7 A - Tel 400100 - Firenze  
Giorno di chiusura martedì  
Antipasti alla Maremmana di vitello - Cinghiale - Cinghiale  
Acqui con i piselli - Raviochi a cacio e pepe  
Scottiglia - B. Jone con contorni adeguati  
Frittelle di cipolla - Polenta di castagne con ricotta e  
frittelle  
Pane del buttone  
Rosso della Fattoria «La Fattoria» - Bianco di Pitigliano

## PIATTI TIPICI DI SIENA

**RISTORANTE LA LOGGIA**  
Piazzale Michelangelo, 1 - Tel 287032 - Firenze  
Giorno di chiusura martedì  
Nella suggestiva cornice del piazzale di via della Vignaccia e tonde  
in quel mirabile panorama della città di quest'ora la cucina  
TOSCANANA è durante la settimana gastronomica  
e sottocoste PIATTI SENESI

# SETTIMANA GASTRONOMICA A FIRENZE

Il Comitato Organizzatore presenta il programma delle varie manifestazioni

**22 OTTOBRE:**  
Nel centenario e più locali della città aderenti saranno serviti insieme all'abitudine menù ed a scelta della clientela tipiche pietanze delle province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia o Siena. Le pietanze saranno illustrate da vini delle stesse zone e concluse con dessert provenienti dalle province di cui le pietanze.

**Alle ore 14 al Ristorante «La Tavolozza»** di Grassano, il Presidente del Sindacato di Bagno a Ripoli Firenze Pistoia San Marcello Pistoiese il Presidente della Azienda Autonoma per il Turismo di Firenze e di San Marcello Pistoiese il Presidente della Camera di Commercio di Pistoia e di Pistoia sarà gonfiata ed arrotata una colorata mongolfiera alla quale verrà poi dato il via con una autonoma di cento ore per chi la ritroverà al suo atterraggio e cioè consistano in buoni prodotti di Pistoia e di San Marcello Pistoiese prodotti gastronomici.

**24 OTTOBRE:**  
Mattino (dalle ore 10 alle 13) il centro storico di Firenze sarà teatro di sfilate ed esibizioni di gruppi storici provenienti da Arezzo, Lucca, Pisa San Sepolcro a Siena. Mi preme attirare l'attenzione sulla partecipazione del gruppo di Siena che sarà lo stesso recentemente apparso anche alla televisione in occasione della sua visita a Barcellona sul gruppo rappresentante il gruppo del ponte di Pisa ma soprattutto per quel che riguarda quest'ultima città il gruppo con i rappresentanti delle antiche Repubbliche marinarie. Il costituito da poco gruppo di Balestrieri lucchesi gli sbadigliatori di Arezzo ed infine i Balestrieri di San Sepolcro che durante spettacolo nel terzo pomeriggio nella piazza di S. Croce utilizzano quel meraviglioso spazio da poco restituito agli occhi dei fiorentini e degli stranieri.

I gruppi di cui sopra sfilano per piazza Signoria via Calzaiuoli fanno il giro del Duomo in senso orario rientrando in via Calzaiuoli piazza Signoria. Quelli che andranno in piazza S. Croce percorreranno via dei Gondi e Borgo dei Greci per rientrare in piazza San Firenze e via dei Gondi.

Mi preme qui sottolineare che per tutta la manifestazione della «Settimana abbiamo avuto la collaborazione della più attiva collaborazione dell'Amministrazione comunale di Firenze e parti coinvolte per questa giornata a carattere storico-politico che si sviluppa quasi tutta nella zona blu.

Alle ore 21 di questo giorno

## PARTECIPANTI ALLA SETTIMANA GASTRONOMICA

- PIATTI TIPICI DI AREZZO**  
ANTICO BARILE Ristorante via dei Cerchi 40 R  
BALDINI Ristorante via Panzan 57 R  
CARLOTTI Ristorante via delle Casse 2 R  
CASTELLO MEDICEO Ristorante via delle Fonti 4 Grassano  
I FALCIANI Ristorante via Cassia 211 Falciano
- PIATTI TIPICI DI LIVORNO**  
AL CAMPIDOGGIO Ristorante via Campidoglio 8  
AURORA Albergo via M. V. 39 Fiesole  
LA 21 ROSA Ristorante via de' Fossi 12 R  
DEGLI ANTELLI Ristorante via S. Croce 21  
GRAND HOTEL Albergo via S. Croce 21  
NANNONI Ristorante piazza Duomo 27 R  
SABATINI Ristorante via Panzan 41 R  
VITTORIO Ristorante via Giobbe 172 R
- PIATTI TIPICI DI LUCCA**  
BONICIANI Albergo via P. Panzan 17  
LA LANTERNA Ristorante via Aretina 139 R  
LE GIUBBE ROSSE Ristorante piazza Repubblica 13 R  
VILLA SAN DOMENICO Albergo via delle Piazze 53 55
- PIATTI TIPICI DI MASSA CARRARA**  
LA BEPPA Ristorante via Eria Canina 6 R  
MILANO TERMINUS Albergo via Carrara 10  
MINERVA Albergo piazza S. M. Novella 16
- PIATTI TIPICI DI PISA**  
ASTORIA Albergo via del G. G. 9  
CAPITOL Albergo via Azienda 34  
CARLTON FLORENCE Albergo piazza V. Veneto 4 A  
13 GOBBI Ristorante via Porcellana 9 R
- PIATTI TIPICI DI PISTOIA**  
DALLA EDY Ristorante piazza Savoneo 9 R  
GIOVACCHINO Ristorante via Toscani 2  
IL BIVIO Ristorante via Pistoia 2 R Pareola  
IL GIRONO DA FIORENZO Ristorante Grone Fiesole  
LA CASACCIA Ristorante via Vil. anagnino 13  
LA TAVOLOZZA Ristorante via Tizzano 50  
LUCCHESI e PLAZZA Albergo Lungarno delle Casse 38  
OTTORINO Ristorante via S. Elisabetta 6 R  
LE CANTINE via de' Pucci 4
- PIATTI TIPICI DI SIENA**  
CALANDRINO Ristorante via Guicciardini 27 R  
CAMPILLO Ristorante Borgo S. Jacopo 57 R  
DINO Ristorante via Gh. belli 51 R  
EXCELSIOR ITALIA Albergo piazza On. Sassi 3  
LA BUSOIA Ristorante via Porta Rossa 58  
LA LOGGIA Ristorante piazza Michelangelo 1  
ORCAGNA Ristorante piazza S. Giovanni 1 R  
QUEEN VICTORIA Ristorante via Por. Santa Maria 36 R
- PIATTI TIPICI DI FIRENZE**  
ALLA GROTTA GUEFFA Ristorante via Pellicceria 5  
AL GIRAROSTO Ristorante piazza S. M. Novella 10  
BUCA MARIO Ristorante piazza Ottaviani 16 R  
CENTANNI Ristorante via Centanni 7 Bagno a Ripoli  
CENTRALE Pensione via dei Conti 3  
DONEY Ristorante via Te. nabuon 10  
GIANNINO S. LORENZO Ristorante Borgo S. Jacopo 37 R  
HOSTERIA LA BADIA Ristorante via Euro. da. b. 1  
MAMMA GINA Ristorante, Borgo S. Jacopo 37 R  
NUTI Ristorante Borgo S. Lo. nino 39 R  
OLIVIERO Ristorante via delle Terme 51 R  
OSTERIA I ROSSO Ristorante Borgo S. Jacopo 37 R  
OTELLO Ristorante via Orti Orzellari 28 R  
PAOLI Ristorante via dei Tavoli 12 R  
QUISIANA PONTICCHIO Pensione Lung. di. S. Orti buca 4

Annullo speciale postale e premi gastronomici su una mongolfiera

In occasione della «Settimana Gastronomica» sarà aperto uno sportello filatelico in Via Chibellina 10 (Circolo Botteghe-Stampatori e del Rist. «La Tavolozza» di Grassano) dove sarà data in una grossa mongolfiera di carta colorata (una seconda mongolfiera di più tra i marinai ancorata) polente un premio speciale consistente in buste con lo speciale annullo e premi gastronomici. Il solo della mongolfiera è libero quindi tutti potranno avere la fortuna di vederla alzarsi e da e quindi la caccia a quei biglietti gastronomici della cucina.