

# 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.

«Purtroppo a matigni di questa morale sollevati questioni di costume e dire che essa nascondesse l'obiettivo di invitare la gente a mangiare poco perché guadagnava poco (e lavorava molto) e che a quei tempi non esisteva la frenesia pubblicitaria della società consumistica (anche se le ingiustizie erano profonde). Il fatto è che oggi questo problema non esiste più e si può in una parola, mangiare anche abbondantemente senza turbare l'equilibrio psicofisico e conciliare questa inappetibile esigenza dell'uomo con l'altra non meno sentita della «linea» intorno a cui la moderna dietetica è in continuo movimento.

Abbiamo anche letto che un illustre medico anni fa — precisamente James R. Glick — ha sostenuto che la cena sostanziosa non fa male, ma dunque, la cena blanda, lieve e misurata via ipotetici accoppiamenti delle pillole al posto dei maccheroni e delle bistecche e più avanti con il gusto al servizio del palato? Verso le due di notte lo dice sempre il suddito medico per il fatto che il momento magico in cui metabolizza e imbandisce tutto quello che perviene dallo stomaco e da qualsiasi altra fonte. Ma per non

L'alimentazione come privilegio e una di quelle questioni 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 la dipendenza dalle importazioni abbia messo in funzione prelievi MEC svalutazione monetaria formazione di cartelli speculativi il risultato è sempre una spinta allo aumento dei prezzi dell'alimentazione che da dieci anni è più elevata che per ogni altro tipo di merce e servizio.

E se le proporzioni sono quelle indicate proprio chi si alimenta peggio paga il 70% e chi si alimenta meglio il 20 per cento.

Lo scotto tuttavia è stato sensibile anche per quel «ceto medio» che è il caso di tutti i ristoranti e trattorie in Toscana con i classici strumenti del mestiere, con la brace accesa con il girarrosto e con le penne giurate al forno con l'arista accompagnata da rapini saltati e che la gastronomia a tavola piacerebbe anche a Brecht, che aveva tanto felicemente criticato il teatro gastronomico Comunque, l'apuntamento è aperto a tutti, fiorentini e toscani eccettuando di non perderlo.

spinge inevitabilmente anche al peggioramento della qualità. Non viene teorizzato sui giornali che l'industrializzazione indiscriminata degli alimenti e la risposta al problema del prezzo? Accettate la manipolazione industriale ed avete il pasto a meno prezzo. Tuttavia il prezzo può essere anche molto più alto se la qualità scade ancora più in giù di quel poco che può accadere per il prezzo. La proposta di un'alimentazione di qualità non può quindi prescindere da una politica di bassi prezzi non per i soli prodotti manipolati industrialmente — ammesso e non concesso che questi siano meno cari — ma per l'intero arco dei prodotti alimentari.

E sorprendenti segno di solidità 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.

# OMAGGIO ALLA CUCINA TOSCANA

PIATTI TIPICI DI AREZZO	PIATTI TIPICI DI LIVORNO
<b>RISTORANTE ANTICO BARILE</b> 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 finocchio al sugo Zuppa di crema al cucchiaino Bianco Vergine della Val di Chiana Chianti dei Colli Aretini	<b>RISTORANTE AL CAMPIDOGLIO</b> 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 vasconi tutta alla Livornese Bianco Antinori Rose Antinori Aleatico
<b>RISTORANTE CASTELLO MEDICEO</b> 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»	<b>RISTORANTE NANNONI</b> 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 Tolani alla Livornese Fritto di mare Formaggi della zona Anacione a ciambella Bianco e Rosé Antinori Aleatico dell'Elba
<b>RISTORANTE I FALCIANI</b> 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'umiglio della zona Pane di Bibbiena Crostata di mele ciambella alla Casentinese Bianco Vergine della Val di Chiana Chianti Colli Aretini	<b>PIATTI TIPICI DI MASSA CARRARA</b> <b>RISTORANTE LA BEPPA</b> 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 liva Funghi ripieni Pecorino e ricotta di Aulla Dolce «Amor» Tosta di mandorle Del Giardinetto Bianco di Montegoli Rosso di Bagione
<b>RISTORANTE LE LANCE</b> 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 ruspante Valdarnese cacciatore e totò fritto 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	<b>RISTORANTE 13 GOBBI</b> Via del Porcellana, 9 r - Tel 298769 - Firenze Giorno di chiusura lunedì Prosciutto di Volterra e costumi pisani Crepes alla Pisana gratinate al forno 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 rapini coratelli e polmone di vitello Casentinese Pecorino di Volterra Torta con Biscioni crollata alla Casalinga Bianco San Tope Chianti Culline Pisane Vin Santo l'attoria Salvadori
<b>PIATTI TIPICI DI FIRENZE</b> <b>RISTORANTE AL GIRARROSTO</b> Piazza S. M. Novella, 9 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 nero ruspante alla diavola Schiacciata con uova Pecorino Pane cotto nel forno riscaldato a legna Chianti Vin Santo del Valdarno	<b>PIATTI TIPICI DI PISTOIA</b> <b>RISTORANTE IL GIRONO DA FIORENZO</b> Tel. 695194 - Il Girono Giorno di chiusura martedì Costumi verdi frittata campagnola polenta fitta con salsiccia Pappardelle alla lepre Ravoli di Monteno Asta sotto olio con fagioli tosti Fogattoli di maiale della Val di Bure con stammi al tegame Pecorino montanaro Frittelle di farina di castagne con ricotta Coccole con marmellata di fichi Pane delle Piastre Chianti Giannini Bianco Giannini Vin Santo
<b>RISTORANTE MAMMA GINA</b> 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 Bianco Spalletti Rosso prod. one propria Vin Santo	<b>RISTORANTE OTELLO</b> 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 Pannone Frescobaldi Aleatico
<b>PIATTI TIPICI DI GROSSETO</b> <b>RISTORANTE PEPPINO ALLA POSTA</b> 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	<b>PIATTI TIPICI DI SIENA</b> <b>RISTORANTE ORCAGNA</b> 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 pisani Stufato della Maremma con funghi e piselli Pecorino abbacostato con la pecce e macerato Copite al tegame di crema ricotta alla fiamma Bianco di Aiba Vernaccia di S. Gimignano Chianti Classico Bianco di Montalcino Vino Nobile di Montepulciano Vin Santo

## SETTIMANA GASTRONOMICA A FIRENZE

Il Comitato Organizzatore presenta il programma delle varie manifestazioni

**22 OTTOBRE:**  
Nel settanta 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 Siena Le pietanze saranno inaffiate da vini delle stesse zone e concluse con dessert provenienti dalle province di cui le pietanze.

Alle ore 14 al Ristorante «La Tavolozza» di Grosseto il Presidente del Sindacato di Bagno a Ripoli Firenze Pisa 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 che 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 sbardiatori 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 poi rientrano 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 colmente per questa giornata a carattere storico-polinare che si sviluppa quasi tutta nella zona blu.

Alle ore 21 di questo giorno

a cura dell'Ente Provinciale di Turismo di Arezzo avrà luogo in un locale che ancora da designare e che non pensiamo sia «Le Lan ce» sopra a San Domenico o l'Hotel «Londra» di via Jacopo Da Dacotto una serata dedicata ai tipici prodotti della provincia aretina e alla quale saranno invitati a cura dell'E.P.T. di Arezzo le Autorità aretine insieme a quelle fiorentine e gli operatori turistici.

**26 OTTOBRE:**  
Alle ore 10 avrà luogo al Centro del Congresso il convegno del Club del Buongustaio presieduto dal famoso gastronomo Carnacina e diretto da Enrico Guagnini. Saranno presentati insieme a circa 600/700 congressisti i più famosi gastronomi ed enologi nazionali francesi svizzeri ecc. Il congresso avrà il seguente programma: ore 10 apertura del convegno alla presenza del Presidente dell'Azienda Autonoma di Turismo di Firenze e del Presidente della Camera di Commercio di Firenze. Introduzione del Presidente del Club Carnacina. Relazione del Segretario generale del Club Enrico Guagnini. Discussione: ore 13 chiusura della prima parte del convegno e colazione. I bera ore 15:30 riapertura del Congresso. Sarà trattato il tema la gastronomia in Toscana come mezzo di valorizzazione turistica delle zone

ore 18 chiusura dei lavori ore 19 rievocazione da parte del Sindaco di Firenze in Palazzo Vecchio e rinfresco in onore dei partecipanti al Congresso.

Alle ore 21 dello stesso giorno all'Hotel «Villa Medicea» via Prato a cura della «Lyons Club» dibattito sulla gastronomia in Italia e su come conciliare le diete del vivere moderno con la buona tavola. Parteciperanno invitati da quel Club gli enologi dietologi medici di chiara fama.

**30 OTTOBRE:**  
Giornata a carattere exalta regionale. Saranno a Firenze insieme ai rappresentanti ampezzani i componenti del famoso coro di Cortina che alla sera (ore 21) esibiranno nel salone del Cinquecento.

**31 OTTOBRE:**  
Pomeriggio di chiusura. Centro del Congresso. Premiazione dei partecipanti alla «Settimana Gastronomica». Presentazione di «maîtres» e degli «chefs» con oltre ventimila di lavoro continuativo presso lo stesso esercizio. Presentazione e degustazione di tipici affettati formaggi dolci e vini delle nove province toscane.

Alle ore 21 Castello Mediceo a cura della Comandante Anselmi sarà dedicata alle antiche pietanze fatte con essenze di anice.

## PARTECIPANTI ALLA SETTIMANA GASTRONOMICA

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>PIATTI TIPICI DI AREZZO</b><br>ANTICO BARILE Ristorante via dei Cerchi 40 R<br>BALDINI Ristorante via Panzen 57 R<br>CARLOTTI Ristorante via delle Casse 2 R<br>CASTELLO MEDICEO Ristorante via delle Fonti 4 Grassano<br>I FALCIANI Ristorante via Cassia 211 Falciano<br>IL COCCORILLO Ristorante via delle Scie 7<br>IL ROCCO Ristorante piazza S. Marco 8<br>LA NUOVA CAMPANA Ristorante Borgo San Lorenzo 24<br>LE FONTICINE Ristorante a Noz onale 79 R<br>LE LANCE Ristorante via Mantellini 4 Fiesole<br>LONDRA Albergo via Jacopo da Dacotto 6 20<br>SAVOY Albergo piazza della Repubblica 7<br><b>PIATTI TIPICI DI GROSSETO</b><br>PEPPINO ALLA POSTA Ristorante via Pellicceria 10 R<br>BUCA NICCOLINI Ristorante via Niccolini 5 R<br>LA NUOVA RISTORANTE via S. Maria 5 R<br>MARTELLI Albergo via Panzen 8<br>MINA LA BEPPA Ristorante via Bolognese 10<br>NATALE Ristorante Lunga no Acciaio 80 R<br><b>PIATTI TIPICI DI LIVORNO</b><br>AL CAMPIDOGLIO Ristorante via Campidoglio 8<br>AURORA Albergo piazza S. Marco 39 Fiesole<br>LA 21 ROSA Ristorante via de Foss 12 R<br>DEGLI ANTELLERI Ristorante piazza S. Croce 21<br>GRAND HOTEL Albergo piazza Duomo 27 R<br>NANNONI Ristorante piazza Duomo 27 R<br>SABATINI Ristorante via Panzen 41 R<br>VITTORIO Ristorante via Giobbe 172 R | <b>PIATTI TIPICI DI LUCCA</b><br>BONCIANI Albergo via Pinzani 17<br>LA LANTERNA Ristorante via Aretina 139 R<br>LE GIUBBE ROSSE Ristorante piazza Repubblica 13 R<br>VILLA SAN DOMENICO Albergo via delle Piazze 53 55<br><b>PIATTI TIPICI DI MASSA CARRARA</b><br>LA BEPPA Ristorante via Eria Canina 6 R<br>MILANO TERMINUS Albergo via Carrara 10<br>MINERVA Albergo piazza S. M. Novella 16<br><b>PIATTI TIPICI DI PISA</b><br>ASTORIA Albergo via del Gigli 9<br>CAPITOL Albergo via Azienda 34<br>CARLTON FLORENCE Albergo piazza V. Veneto 4 A<br>13 GOBBI Ristorante via Porcellana 9 R<br><b>PIATTI TIPICI DI PISTOIA</b><br>DALLA EDY Ristorante piazza Savoneo 9 R<br>GIOVACCHINO Ristorante via Toscani 2<br>IL BIVIO Ristorante via Pistoia 2 R Pareo via<br>IL GIRONO DA FIORENZO Ristorante Grone Fiesole<br>LA CASACCIA Ristorante via Vil anagnò 13<br>LA TAVOLOZZA Ristorante via Tizzano 50<br>LUCCHESI PLAZZA Albergo Lungarno delle Casse 38<br>OTTORINO Ristorante via S. Elisabetta 4<br>LE CANTINE via de Pucc 4 | <b>PIATTI TIPICI DI SIENA</b><br>CALANDRINO Ristorante via Guccardini 27 R<br>CAMPILLO Ristorante Borgo S. Jacopo 57 R<br>DINO Ristorante via Gh bell 51 R<br>EXCELSIOR ITALIA Albergo piazza Onassini 3<br>LA BUSSOLA Ristorante via Porta Rossa 58<br>LA LOGGIA Ristorante piazza Michelangelo 1<br>ORCAGNA Ristorante piazza S. Agostino 1 R<br>QUEEN VICTORIA Ristorante via Por Santa Maria 36 R<br><b>PIATTI TIPICI DI FIRENZE</b><br>ALLA GROTTA GUEFFA Ristorante via Pellicceria 5<br>AL GIRARROSTO Ristorante piazza S. M. Novella 9<br>BUCA MARIO Ristorante piazza Ottaviani 16 R<br>CENTANNI Ristorante via Centanni 7 Bagno a Ripoli<br>CENTRALE Pensione via dei Conti 3<br>DONEY Ristorante via Te nabuon 10<br>GIORNINO IN S. LORENZO Ristorante Borgo S. Lorenzo 37 R<br>HOSTERIA LA BADIA Ristorante via Euro 24<br>MAMMA GINA Ristorante Borgo S. Jacopo 37 R<br>NUTI Ristorante Borgo S. Lorenzo 39 R<br>OLIVIERO Ristorante via delle Terme 51 R<br>OSTERIA I ROSSO Ristorante Borgo S. Lorenzo 37 R<br>OTELLO Ristorante via Orti Orzellari 28 R<br>PAOLI Ristorante via dei Tavoli 12 R<br>QUISIANA PONTICCHIO Pensione Lungarno S. Agostino 4 |
|--|--|--|

Annullo speciale postale e premi gastronomici su una mongolfiera

In occasione della «Settimana Gastronomic» sarà aperto uno spuntello filatelico in Via Ghbellina 10 (Circolo Botteghe Stampati e del Rist. «La Tavolozza» di Grosseto) dove sarà dato il via ad una grossa mongolfiera di carta colorata (una seconda mongolfiera di più tra rimarrà ancorata) portante un grosso cartello con le seguenti buste con lo speciale annullo e premi gastronomici: 1) «Do della mongolfiera» (1 bera quanti tutti potranno avere la fortuna di esser da atterraggio e da e quindi la caccia a quei singolari generi della cucina.