

L'iniziativa per esaltare la cucina e i vini della Toscana

Ha preso l'avvio a Firenze la «Settimana gastronomica»

OMAGGIO ALLA CUCINA TOSCANANA

PIATTI TIPICI DI LIVORNO
Ristorante Pizzeria Nannoni
Piazza Duomo 27 r. - Firenze - Tel. 216678
Giorno di chiusura settimanale: giovedì



RASSEGNA GASTRONOMICA

PIATTI TIPICI DI SIENA
Ristorante I Tigli
Viale degli Olmi - Firenze - Tel. 49766
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PIATTI TIPICI DI SIENA
Ristorante Pierguido
Hotel Alex
Via Baccio da Montelupo 20 - Firenze - Tel. 706059
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI SIENA
Ristorante Buca Niccolini
Via Ricassoli 5 r. - Firenze - Tel. 262712
Giorno di chiusura settimanale: lunedì

PIATTI TIPICI DI SIENA
Ristorante Degli Antellesi
Piazza S. Croce 21 - Firenze - Tel. 295105
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PIATTI TIPICI DI SIENA
Ristorante Calandrino
Via Guicciardini 27 r. - Firenze - Tel. 270003
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI SIENA
Ristorante 13 Gobbi
Via del Porcellana 9 - Firenze - Tel. 238769
Giorno di chiusura settimanale: lunedì

PIATTI TIPICI DI PISA
Ristorante 13 Gobbi
Via del Porcellana 9 - Firenze - Tel. 238769
Giorno di chiusura settimanale: lunedì

PIATTI TIPICI DI PISA
Ristorante Il Barginello
Piazza della Signoria 4 r. - Firenze - Tel. 24071
Giorno di chiusura settimanale: giovedì

PIATTI TIPICI DI PISA
Ristorante La Tavolozza
Via Tiziano 50 - Grassano - Tel. 64135
Giorno di chiusura settimanale: venerdì

PIATTI TIPICI DI PISA
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante La Tavolozza
Via Tiziano 50 - Grassano - Tel. 64135
Giorno di chiusura settimanale: venerdì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante Il Tucano
S. Brigida - Tel. 62265
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante La Tavolozza
Via Tiziano 50 - Grassano - Tel. 64135
Giorno di chiusura settimanale: venerdì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante Il Tucano
S. Brigida - Tel. 62265
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI PISTOIA
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Il Vecchio Girarosto
Via della Spada 62 r. - Firenze - Tel. 287921
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante Orcagna
Piazza della Signoria 1 r. - Firenze - Tel. 292188
Giorno di chiusura settimanale: lunedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Il Faglano
Via dei Neri 57 r. - Firenze - Tel. 287876
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante Al Girarosto
Piazza S. M. Novella 9/10 r. - Firenze - Tel. 275387
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Antico Barile
Via dei Cerchi 40 r. - Firenze - Tel. 23142
Giorno di chiusura settimanale: sabato

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante Al Campidoglio
Via del Campidoglio 7 r. - Firenze - Tel. 287770
Giorno di chiusura settimanale: giovedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Le Fonticelle
Via Nazionale 79 r. - Firenze - Tel. 282106
Giorno di chiusura settimanale: sabato

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante Beppino alla Posta
Via Pellicceria 28 r. - Firenze - Tel. 272701
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Dino
Via Ghibellina 51 r. - Firenze - Tel. 23105
Giorno di chiusura settimanale: sabato

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante Mario
Piazza Mino 9 - Fiesole - Tel. 59143
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante Otello
Via degli Orti Orcellesi 23 r. - Firenze - Tel. 275819
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Il Tucano
S. Brigida - Tel. 62265
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante La Beffa di Mina
Via Bolognese Nuova 5/4 - Firenze - Tel. 40010
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Lanterna
Via Aretina 139 r. - Firenze - Tel. 67279
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PIATTI TIPICI DI FIRENZE
Ristorante La Beppa
Via Erta Canina 6 r. - Firenze - Tel. 296390
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

FIRENZE, 24.
La settimana gastronomica è iniziata con successo e ha preso il via con il vento in poppa come la mongolfiera che ha dato il saluto augurale. La manifestazione vuole essere una stimolante proposta per interessare l'opinione pubblica oltre che alla buona cucina, anche a ciò che vi è dietro: storia, folklore, tradizioni, lavoro, cultura, umanità tutti aspetti che hanno contribuito a fare della cucina toscana una delle più famose del mondo. La ragione d'essere della rassegna gastronomica e dei prodotti tipici si basa proprio su questa problematica, antica come l'uomo, ma oggi attuale come ben pochi altri argomenti.

Una manifestazione quindi per esaltare la cucina ed i vini della Toscana e favorire la Regione nel suo complesso: le ricette delle nuove province toscane, più quelle di Prato, fungeranno da ambasciatrici dei rispettivi territori, con la loro storia e le loro caratteristiche, in modo che, dopo aver gustato i prodotti di quelle terre, nasca anche il desiderio di conoscerne meglio i posti, di visitarli: in

L'attività del Consorzio delle Cantine dei Chianti

Al responsabile regionale della cooperazione agricola, Corrado Gasparri, abbiamo rivolto una serie di domande per conoscere l'attività del Consorzio delle Cantine Sociali dei Chianti. Egli ci ha dichiarato:
« Il Consorzio fra le Cantine Sociali dei Chianti fu costituito il 18 Gennaio 1967 in concomitanza con un piano di sviluppo del settore vitivinicolo, basato sulla costruzione di una rete di cantine sociali di base per la vinificazione delle uve dei propri soci, il conferimento del vino al Consorzio per l'ulteriore lavorazione e l'inoltro del prodotto al mercato del consumo.

L'intento era e resta quello di eliminare investimenti ripetitivi a livello di ogni singola cantina per quanto riguarda la stabilizzazione e l'imbottigliamento del vino, la diminuzione dei costi per questa fase di lavoro, operando su quantitativi di vino più importanti con evidenti economie di scala, l'eliminazione dei fenomeni concorrenziali fra le singole cantine, la creazione di uno strumento operativo che per la mole del prodotto disponibile possa far assumere un peso diverso e superiore ai produttori agricoli sul mercato del consumo. E' in questo quadro che si ravviva l'interesse verso l'organismo non soltanto dei viticoltori ma anche di tutti coloro che alle cantine di base costituite e da costruirsi potranno associarsi in un'attività cooperativa di conduzione terrena che potranno gestire attrezzature di vinificazione aziendali ove esistenti e siano efficienti e di idonee dimensioni.

Al Consorzio partecipano n. 7 cantine sociali:
1) Cantina Sociale di Certaldo
2) Cantina Sociale Chianti Montalbano - Empoli
3) Cooperativa Vinicola Montalbano Larciano - Pistoia
4) Cantina Sociale GE-PON-...

« PANAPESCA - Alimenti surgelati » si è affermata sul mercato in modo rilevante ed indiscusso superando molte difficoltà in un campo difficile ed oltremodo delicato. Questa azienda ha raggiunto un livello di produzione qualitativamente elevato, grazie alle capacità non comuni del titolare signor Vito PANATI e ad una «équipe» di tecnici altamente qualificati. Con un simile abbinamento era perciò scontata l'escalation commerciale che ha registrato una rilevante e continua espansione nella vendita di prodotti nei Supermarket di tutta Italia. La « PANAPESCA » è l'unica ditta italiana che preleva il pesce da tutte le nostre coste, parte del quale viene venduto alle peschere e il resto viene confezionato in « sottovuoto » e quindi distribuito in tutta Italia.

TI - Siena
5) Cantina Sociale La Rocca S. Miniato - Pisa
6) Cantina Sociali Vini Chianti Senesi e Fiorentini - Poggibonsi - Siena
7) Cantina Sociale Bassa Siena e Alto Valdarno - Fontassile - Fi
Avendo presente le capacità di vinificazione delle cantine associate già in attività, il Consorzio ha individuato di quelle già finanziate e in fase di realizzazione n. 2 per gli. 60.000 e della possibilità di ottenere il finanziamento a breve termine del Consorzio, il progetto del Consorzio fu elaborato prevedendo una lavorazione di 180.000 - 200.000 hl. di vino.

In lo stesso esame e di ammissione al beneficio, il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste concesse un finanziamento di L. 420.000.000 ridotti a 60.000.000. Il progetto di questo organismo che ammonta a 110.000 hl. di capacità lavorativa annua. Giustificando questa riduzione con la carenza di fondi disponibili, l'Ente ha autorizzato la realizzazione di questo progetto a costo di oltre 500.000.000.

La differenza fra il beneficio statale e il costo effettivo delle opere si è verificata a causa del periodo intercorso fra la presentazione del progetto, il suo accoglimento e l'aumento vertiginoso dei costi, sia per quanto riguarda il costo murario che i macchinari.
Da qui la necessità di rivolgersi ai Comuni e alle Amministrazioni Provinciali al fine di ottenere un contributo che metta in condizione il Consorzio di realizzare la vinificazione senza andare incontro a pericoli e costosi sbilanciamenti finanziari che annullerebbero buona parte della validità economica dell'organismo.

Una serie di Enti, fra cui la Provincia, hanno già risposto positivamente al versamento di contributi a favore dell'iniziativa.
D: A che punto è oggi l'iniziativa?
R: Come è noto, lo stabilimento verrà costruito in località Ponte Nuovo lungo l'asta della Super Strada Firenze - Siena in prossimità dello svincolo per Tavarnelle V. Pesa, su un'area di circa mq. 35.000.

Il ritardo di alcuni mesi rispetto al programma di costruzione fissato è stato causato da difficoltà per l'approvvigionamento idrico. Difficoltà, successivamente risolte, dopo appropriati studi di terreno e la realizzazione di un pozzo della profondità di m. 80 in grado di garantire acqua a sufficienza per l'attuale stabilimento e i futuri ampliamenti.
Sull'area dove insisterà lo stabilimento sono già stati fatti tutti gli sbancamenti e i livellamenti occorrenti per l'inizio della costruzione.
In data 19 Settembre 1972 tramite gara di appalto pubblico come previsto dal D.M. sono stati assegnati i lavori di costruzione alla Società Cooperativa Pavesa risultata la migliore offerente fra le ditte invitate alla gara.
L'inizio della costruzione è previsto entro il corrente mese, fine dei lavori fra 12-15 mesi.

Il Consorzio, onde poter potenziare e completare lo stabilimento presentato in data 29 novembre 1971 - una seconda richiesta di beneficio statale sul V programma del secondo Piano Verde per lire 385.449.071 - questo anche in conformità agli impegni assunti in sede ministeriale all'atto della concessione del primo beneficio ridotto come abbiamo già detto per carenza di fondi disponibili. Questa domanda che era accompagnata da un parere favorevole e prioritario espresso dalla Giunta e dal Consiglio Regionale, al pari di altre domande per oltre 4 miliardi presentate in Toscana

PIATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante Il Tucano
S. Brigida - Tel. 62265
Giorno di chiusura settimanale: mercoledì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Lanterna
Via Aretina 139 r. - Firenze - Tel. 67279
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

PATTI TIPICI DI AREZZO
Ristorante La Loggia
Un angolo di paradiso sulla terrazza più bella del mondo
Piazzale Michelangelo 1 - Firenze - Tel. 287032
Giorno di chiusura settimanale: martedì

L'importanza della «PANAPESCA» nel settore dell'alimentazione

51010 - Massa e Cozzile - Traversagna (PT) - Tel. 28.42



panapesca
ALIMENTI SURGELATI
« PANAPESCA - Alimenti surgelati » si è affermata sul mercato in modo rilevante ed indiscusso superando molte difficoltà in un campo difficile ed oltremodo delicato. Questa azienda ha raggiunto un livello di produzione qualitativamente elevato, grazie alle capacità non comuni del titolare signor Vito PANATI e ad una «équipe» di tecnici altamente qualificati. Con un simile abbinamento era perciò scontata l'escalation commerciale che ha registrato una rilevante e continua espansione nella vendita di prodotti nei Supermarket di tutta Italia. La « PANAPESCA » è l'unica ditta italiana che preleva il pesce da tutte le nostre coste, parte del quale viene venduto alle peschere e il resto viene confezionato in « sottovuoto » e quindi distribuito in tutta Italia.



ACQUA SILVA
PRACCHIA (Pistoia)
A Pracchia (in una verde valle (818 mt.), agorà della Sorgente «Cristoforo Colombo» - «Siva» - oligominerale ipotermale radioattiva. Le sue proprietà terapeutiche sono capaci di creare nell'organismo le più favorevoli condizioni per la eliminazione dell'acido urico.

Per la pubblicità su L'Unità rivolgersi alla ROMA - Piazza S. Lorenzo in Lucina, 26 Tel. 68.85.41 FIRENZE - Via Martelli, 2 Tel. 28.71.74 LIVORNO - Via Grande, 77 Tel. 22.45.60 NAPOLI - Via S. Brigida, 68 Tel. 30.40.57