

«E dopo l'arte con la «A» maiuscola, quella dei quadri dei palazzi e dei giardini medicei, ben venga ora «l'arte del mangiar bene». La tavola imbandita di Lorenzo il Magnifico non era certo da meno del suo «raffinato bello stile». Peccato fosse riservata ai pochi eletti che potevano accedere alle sue grazie. Ma oggi, a noi comuni mortali dell'anno 1980, sarà possibile assaporare almeno un po' di tanto ben di dio.

L'opportunità è offerta dalla Biennale Enogastronomica Toscana che, fino al 16 di questo mese, vivrà all'insegna dei piatti tipici toscani del periodo Mediceo. A Firenze e dintorni non sarà difficile potersi togliere il gusto stuzzico di pranzare alla maniera dei Medici. Ben ottanta ristoranti porgeranno al cliente, oltre al tradizionale menu della casa, anche una particolare lista con i piatti che si ispirano alla cucina toscana dei bei tempi passati. Inoltre in 34 centri di vendita della Unicoop saranno allestite mostre di prodotti alimentari e vini tipici a prezzi promozionali.

Le domeniche 9 e 16 novembre, sotto i Portici di via Pellicceria (lato Poste centrali) a cura della società COOP Expolio-Firenze sarà allestita una mostra-mercato di pubblicazioni riguardanti la enologia, la gastronomia e l'ecologia.

L'unione Commercianti della provincia di Firenze, nella sua sede di via Tornabuoni, durante tutti i giorni della biennale enogastronomica metterà in piedi una mostra degli attrezzi caratteristici, legati al commercio del periodo mediceo. Ci saranno anche tavole imbandite con stoviglie dell'epoca oltre ad immanicabili «angolo enogastronomico». Tempi buoni, dunque, per i palati fini!

Il calendario messo a punto dagli infaticabili organizzatori della Biennale è fitto di impegni. Particolarmente interessante la giornata di sabato 8 novembre che prevede un incontro con i «maghi» delle cucine toscane: i cuochi. Dopo il ricevimento

All'insegna dei Medici la Biennale Enogastronomica Toscana

Tutti a tavola con Lorenzo il Magnifico

Una serie di iniziative è in programma per questa nuova edizione della ormai celebre manifestazione - In 80 ristoranti sarà servito un menù «stile» Medici



del sindacato di Poggio a Caiano e l'immanicabile pranzo, nel pomeriggio alla Villa Medicea di Poggio a Caiano avverrà la premiazione del «re» dei cuochi il quale riceverà il premio intitolato a «Caterina dei Medici».

Per domenica non c'è che l'imbarazzo della scelta, tutto il giorno alle Logge del Porcellino sarà possibile assaggiare i prodotti genuini della Centrale del Latte con un particolare riguardo alla «panna coi cialdoni». A Sesto Fiorentino: dimostrazione di trattamento e cottura delle

budella di maiale, una manifestazione legata a ricerche storiche sull'alimentazione dei contadini del «Morello» e degli operai di Sesto. Per i filatelici è stato preparato un annullo speciale che potrà essere richiesto al Palazzo dei congressi.

Lunedì si apre con una tavola rotonda sul tema «vantaggi e rischi delle diete moderne». Parteciperanno eminenti personaggi del mondo medico per spiegare che se mangiare troppo può far male, mangiare poco e male spesso può far peggio.

La sera, verso le 20,30 al Centro Tecnico di Cerveriano si svolgerà un incontro tra i soci del Panathlon Club con l'Azienda Autonoma del Turismo di Firenze. Lunedì si apre anche al circolo filatelico fiorentino la mostra delle antiche etichette (b.g. SS. Apostoli 9).

Nel pomeriggio di martedì 11 novembre chi dovrà ascoltare qualche antica ricetta medicea non dovrà altro che prendere carta e penna e partecipare alle 17 ad una conferenza sulla «Tavola nel Periodo mediceo» che si ter-

rà nel Palazzo Gianfigliuzzi (Jungarno Corsini 4).

Dopo cena, alle 21, al Boschetto, circolo ricreativo di via di Soffiano si svolgerà un corso di orientamento enogastronomico tenuto da chefs, maitres e sommeliers. La giornata di mercoledì è stata dedicata ai direttori di albergo che avranno un incontro nel pomeriggio nelle serre del parco di via Torrigiani. Il corso di orientamento enogastronomico si trasferirà invece nel circolo ricreativo Via Nuove (viale Giannotti 15).

Anche i Sommeliers avranno la loro giornata. L'appuntamento è fissato per le ore 16 di giovedì al palazzo dei Congressi con un «Wine Tasting» pubblico. Alle ore 20,30 nei locali del circolo La Rosa ci sarà una degustazione dei piatti tipici del secolo XVI e XVII.

Venerdì è giornata dedicata alle «chiavi d'oro», gli impassibili e compiti portieri d'albergo che parteciperanno ad una conferenza sul tema «Caterina dei Medici come donna, come ambasciatrice delle arti toscane, come regina di Francia». Sabato 15 novembre i Barmans illustreranno i liquori distillati in antichi conventi e farmacie della Toscana con le proprietà di ciascun nettare. La Jega del Chianti terrà una tavola rotonda alle ore 17 nel Palazzo dei Congressi mentre alle ore 20,30 ci sarà un incontro conviviale.

A Serpille, dalle ore 19,30 in poi la Società di Mutuo Soccorso mostrerà l'uso della farina gialla nella cucina del XVIII secolo. I soci della ANGEAT si incontreranno invece alle ore 20,20 intorno ad un tavolo del ristorante La Certosa. Per la giornata finale, domenica 16 novembre, il programma da appuntamento a tutti alle Logge del Porcellino per la «Fiera di Lamperechio a Firenze» (la lavorazione del mondo antico dei brigidi, dei croccanti, dei duri di menta e di tutti i dolci dei secoli che vanno dal XV al XVIII).

La mattina, alle ore 10, nel palazzo Gianfigliuzzi inizierà un simposio «ambascieria del Chianti» sul tema «Caterina dei Medici, grande ambasciatrice della civiltà della Tavola».

Alle ore 21 gran finale al Palazzo dei Congressi nel Auditorium con la cerimonia di premiazione a cura del consorzio del Chianti Pulto. Nella rotonda dei passi perduti: mostra del fiasco toscano dal XIV secolo ad oggi. Ci sarà anche una dimostrazione della impagliatura a mano.

Ristorante
Calandrino
Via Gulcolardini, 27 r - Firenze - Tel. 210003
Giorno di chiusura: lunedì

SALSICCIE DI CINGHIALE
TAGLIATELLE SATURNIA
CINGHIALE DI MONTEMERANO
CON FAGIOLI
MIGLIACCIO

VINI:
FATTORIA LE BOCCE
VIN SANTO ANTINORI

Trattoria
Da BACO
Via Benese, 201 r - Firenze - Tel. 2049105
Giorno di chiusura: lunedì

CROSTINI
MINISTRA DI PANE
LEPRE CON POLENTA
BERLINGOZZO

VINI:
CASTELGREVE E VOLPAIA
ROSOLIO DELLA CERTOSA

Ristorante
Dal Moro
Via Caverini, 1-3-5 - Montelupo F.no (FI) - Tel. 0571/51074
Giorno di chiusura: martedì

FETTUNTA, SOPRASSATA E AFFETTATI ALL'USO ANTICO
PAPPARDELLE SULLO STRACOTTO
GRIGLIATA DI FARAONA E POLLO
CON RADICCHIO E SCAROLA
FAGIOLI
BISCOTTINI DI PRATO
BUCELLATO

VINI:
CHIANTI BIBBIANI
CHIANTI POGGIO UBERTINI
VIN SANTO BIBBIANI E MONTAGNANA

Ristorante
La Tavolozza
Via Tizzano - Bagno a Ripoli - Grassano (FI) - Tel. 641345
Giorno di chiusura: lunedì

CROSTINI DI POLENTA
PROSCIUTTO DI CINGHIALE
PINZIMONI
POLENTA PASTICCATA
POLENTA ALLARGATA
CONGHIOLLO AI FUNGHI CON SEDANI
ALLA MODA DEI MEDICI
CASTAGNACCIO

VINI:
CHIANTI CLASSICO - S. ANDREA IN PERCUSSINA - (Machiavelli)
VIN SANTO TOSCANO

Trattoria
VITTORIA
Via della Fonderia, 52 r - Firenze - Tel. 225657
Giorno di chiusura: mercoledì

PIATTO UNICO: CACCIUCCO DEL 1700

VINI:
BIANCO DI MONTECARLO

Se emi il pesce «La Vittoria» ti offre pesce freschissimo, ambiente confortevole, cucina di alta qualità.

Ristorante
Il Cavallino
Via delle Farine, 6 r - Firenze - Tel. 215818
Giorno di chiusura: mercoledì

CROSTINI
MINISTRA DI CECI
BRACIOLE DI MAIALE
CON CAVOLO NERO
FRITTELLE DI MELE

VINI:
POGGIO ROMITA
VITICCO

Ristorante
La Beffa
Via Bolognese Nuova, 7 a - Firenze - Tel. 400100 - Giorno di chiusura: martedì

FRITTATA TRIPPATA
CON SUGO SCAPPATO
FRITTATA DI CECI
PESCEDUOVO E CROSTINI
DI FINTO CAVIALE
MINISTRE E LASAGNE
CON SUGO RICCO
CARABACCIA
FILETTO DI CARMIGNANO
CON TEGAMATA DI RAPE
FAGIOLI COLL'OCCHIO
BERLINGOTTI E CASTAGNACCIO
VINI: ARTIMINO VINO ABBRUGIATO

Enoteca
Murgia
Piazza S. M. Novella, 15 r - Sotto il Loggato - Firenze - Tel. 293149

- ALL'ENOTECA MURGIA TROVERETE I MIGLIORI VINI D'ITALIA
- ENOTECA MURGIA VUOL DIRE SERIETA' PROFESSIONALE
- ENOTECA MURGIA VUOL DIRE GARANZIA D'ACQUISTO

Il pecorino toscano sarà presto «DOC»

Il formaggio toscano è stato fino ad oggi la cenerentola dei formaggi. Esso non è prodotto in grandi quantità e non gode della pubblicità dei suoi fratelli «maggiori» di altre regioni. Ma è un'ingiustizia. La Toscana infatti produce un formaggio, il Pecorino Toscano, che, lentamente, sta conquistando il suo degno posto sulle tavole del buongustaio e presto avrà la denominazione d'origine controllata.

È il formaggio da tavola proveniente da latte di pecora pastorizzato. Si consuma allo stato fresco (entro sessanta giorni della produzione) e viene prodotto nelle tradizio-

nali forme cilindriche il cui peso oscilla mediante tra i 1600 e i 2500 grammi.

La crosta è sottile, color giallo paglierino e può essere trattata, come avviene in alcune zone della provincia di Siena, con un passaggio di pomodoro che le conferisce un color rosso caratteristico.

La pasta è tendenzialmente bianca, soprattutto se prodotta nel periodo invernale primaverile (sono tollerabili pochissimi piccoli «occhi») ed è sastica, non friabile. L'aroma è penetrante ma delicato ed il sapore che acquista dopo un'opportuna maturazione è veramente eccezionale.

Ristorante
Cupoli
Via Leonardo da Vinci, 32 - Lastra a Signa (FI) - Tel. 876200
Giorno di chiusura: lunedì

CROSTINI DI POLENTA FRITTA
TORTELLI DI PATATE
SUL SUGO DI CONGHIOLLO
PICCINI RIPIANI CON CACCIA
BERLINGOZZO
TORTA DI CASTAGNE

VINI:
CHIANTI MAMMANTILE
VIN SANTO FATTORIA DI S. LORENZO
A VIGLIANO

Trattoria
La Campagna
Via Piana, 22 - Bagno a Ripoli (FI) - Tel. 642294
Giorno di chiusura: domenica

CROSTINI DI FEGATO ALLA FIORENTINA
RIBOLLITA ALLA CONTADINA
TAGLIATELLE COLI FUNGHI
CINGHIALE DI MACCHIA AL FORNO A LEGNA CON FAGIOLI AL FIASCO
CAPRETTO ALLA CAMPAGNANA
CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
TORTA DELLA NONNA

VINI: BIANCO DI PITIGLIANO
ROSSO CASA SOLA GALLO NERO
VIN SANTO TOSCANO

Ristorante
La Vecchia Bettola di S. Frediano
V.le L. Aristo, 32-34 - Firenze - T. 224158
Giorno di chiusura: martedì

CROSTINI
TORTELLI DI PATATE
ZAMPA TRIPPATA
FAGIOLI ALLA CACCIATORA
FRITTELLE DI FARINA DI CASTAGNE

VINI:
ROSSO DI BADIA A COLTIBUONO
VIN SANTO SECCO TOSCANO

Roof Garden
Grand Hotel Baglioni
P.zza dell'Unità Italiana, 6 - Firenze - Tel. 218441
SEMPRE APERTO

SBRIACIONA, SOPPRESSATA E GRAN CROSTONE DI PANE CASERECCIO ALLA GARFAGNANESE
CANNOLI DI RICOTTA ALLA FATTORESSA
ANATRA DI CORTILE ALLA COSIMO CON SEDANI
TORTA DEI BISCHERI

VINI: RISERVA DUCALE RUFFINO
FATTORIA DI PIETRAFITTA
VIN SANTO DI SANCASCIANO
ALKERMES
POGGIO AL SOLE DI TORRINO

Ristorante
19 Rosso
Via Filippo Corridoni - Firenze - Tel. 471183
Giorno di chiusura: martedì

CROSTINI ALLE ERBE DI CAMPO
MINISTRA DI ORTICHE
STUFATO ALLA SANGIOVANNESE
E INSALATA DI CAMPO
TORTA DI PANE
E BISCOTTINI AL VIN SANTO.

VINI:
CARMIGNANO
GALESTRO
ROSOLIO

Ristorante
Le Cantine
Via dei Pucci, 4 r - Firenze - Tel. 298878
Giorno di chiusura: domenica

SPALLA ALL'OSSO OLEATO
CROSTINI VARI
TESTAROLI ALLA SALSAPOVERACCIA
CAPRA CON POLENTA
TORTA DELLA NONNA

VINI:
CANDIA BIANCO
VIN SANTO TOSCANO

Ristorante
Carmagnini del '500
Via di Barberino, 238 - Ponte di Calenzano (FI) - Tel. 8819930
Giorno di chiusura: lunedì

ANTIPASTO COMPOSTO VARIO
CON ERBETTE
PASTICCIO CROSTATO RINASCIMENTALE
SCHIDIONE MISTO DELL'ARCIERE
CON CARDI E SEDANI
IN SALSA D'AGRESTO
TORTELLI FRITTI FIORENTINI
FICHI CANDITI

VINI:
VILLA DI CORTE ROSE' FRESCOBALDI
CHIANTI CLASSICO
VIN SANTO DI NIPOZZANO

Ristorante
Gli Alberi
Via Bellini, 173 - Carrara - Calenzano (FI) - Tel. 8819912
Giorno di chiusura: martedì

CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI
MINISTRA DI CAVOLO BIANCO
STUFATO DI VITELLA
FARAONA AL CROSTONE
CIAMBELLONE
FORMAGGIO RAVEGGIOLO

VINI:
CHIANTI CLASSICO ROSSO
VIN SANTO ANTINORI

coop

Partecipiamo alla Biennale Enogastronomica

negozi che espongono e vendono prodotti tipici toscani

Trattoria
Bordino
Via Straciatella, 9 r - Firenze - Tel. 213048
Giorno di chiusura: domenica lunedì

CROSTINI DI MILZA
MINISTRA DELL'ABATE
CINGHIALE IN DOLCE E FORTE
E RAPE AGLIATE
PINOCCHIATE

VINI:
CHIANTI SERRISTORI
AMARO OFFICINA S. M. NOVELLA

Ristorante
Le Corti
Via del Bombone, 11 a - Rignano sull'Arno (FI) - Tel. 8305057
Giorno di chiusura: martedì

CROSTINI CONTADINI (SEC. XVIIII)
PENNE DI FANTORIA (SEC. XVIIII)
TAGLIATELLE SUL CONGHIOLLO
ZUPPA DI PANE RIBOLLITA
SPEDINI DI CONGHIOLLO
E VERDURA CON INSALATA DI CAMPO
TORTA CASALINGA

VINI:
FATTORIA DI VITIANO
VIN SANTO TOSCANO

Trattoria
del Montagliari
PANZANO IN CHIANTI - TEL. 055/852184

CROSTINI DI MILZA E AFFETTATI
PAPPARDELLE SULLA LEPRE
ANATRA MUTA AL SUGO CON RAPE
PAN PEPATO

VINI:
BIANCO DELLA LEGA
CHIANTI CLASSICO LA QUERCIA
CHIANTI CLASSICO MONTAGLIARI
VIN SANTO MONTAGLIARI
GRAPPA MONTAGLIARI

Ristorante
FIORE
Via di Marciola, 112 - Scandicci (FI) - Tel. 258304
Giorno di chiusura: mercoledì

PESCIOLINI DI FUME E DI MARE
MINISTRA DI CAVOLO FIORE
SEPIE IN INZIMINO
E CACCIUCCO DEL 1700
DOLCE DI GUERRANDO DE' MEDICI

VINI:
BIANCO DELLE COLLINE FIORENTINE
VIN SANTO FIORE

- | | | | |
|--------------------|------------------|--------------------|------------------|
| Piazza San Marco | Prato | Via Roma | Figline |
| Piazza V. Veneto | Sesto F.no | Via Amm. Burzagli | Montevarchi |
| Via Alinari | Scandicci | Via V. Emanuele | Firenze |
| Via Ridolfi | Empoli | Via Aretina | Firenze |
| Via Peruzzi | S. Giovanni | Via Senese | Firenze |
| Via Bellucci | Poggibonsi | Via Po | Campi Bisenzio |
| Viale Talenti | Firenze | Via Gramsci | Fiesole |
| Via C. del Prete | Firenze | Via Chiantigiana | Grassano |
| Via S. Cristiani | Firenze | Via 1° Maggio | Barberino |
| Via Gioberti | Firenze | Via Sollicciano | Scandicci |
| Via V. Veneto | Castelfiorentino | Via Aretina | Pontassieve |
| Via Mazzini | Certaldo | Via 1° Maggio | Borgo S. Lorenzo |
| Piazza di Salone | Arezzo | Via Montebuoni | Tavarnuzze |
| Via Repubblica | Empoli | Via Pulicciano | Antella |
| P.zza XX Settembre | Fucecchio | Piazza Repubblica | Tavarnelle |
| Viale Adua | Pistoia | Via Ginori | Sesto F.no |
| | | P.zza Buondelmonte | Impruneta |

Ristorante
Hotel Londra
Via Jacopo da Diacceto, 20 - Firenze - Tel. 262791
SEMPRE APERTO

INSALATINE DI CATERINA
TOPINI ALLA COSIMO
ANATRA IN UMIDO
ALLA MODA DE' MEDICI
CON SEDANI RIFATTI
CAVOLO VERZOTTO STUFATO
SORBETTO AL LIMONE
BUDINO DE' MEDICI

VILLA ANTINORI
BROLIO RICASOLI
GALESTRO RICASOLI
VIN SANTO BROLIO

Ristorante
Vecciolino
Via Colli Alti - Monte Morello - Sesto F.no (FI) - Tel. 4481694
Giorno di chiusura: martedì

AFFETTATI ALL'USO ANTICO
CROSTINI DI FEGATO ALLA FIORENTINA
PAPPARDELLE AL CINGHIALE
GNOCCHI DI POLENTA
CINGHIALE ALLA MAREMMANA
PECORA ALLA GRIGLIA
FAGIOLI ALL'OLIO
RAPE IN PADELLA
CANTUCCI

VINI:
GALLO NERO LE BOCCE
VIN SANTO TOSCANO