

il piacere
della
tavola
in Toscana

GOLA

gioconda

6

novembre/dicembre 2002

€ 2

edizioni Aida

**Champagne,
il trionfo
delle bollicine**

**A tavola
con i new global**

Speciale Natale

*gli acquisti
le tavole
le cantine
aperte*



Galeotta fu la cena: i racconti vincitori

dal 1998

LA FORMAGGERIA



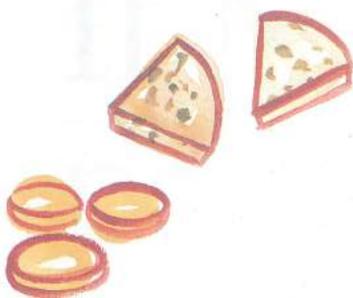
Marovelli

Quella del casaro è un'arte fatta di "piccole sfumature, tanto amore e tanta cura" perché «ogni forma ha una sua storia, un suo umore, una sua anima». Si presenta così il Caseificio Marovelli, in produzione dal 1933. Nel 1998 a Castelnuovo Garfagnana è sorto il punto vendita "La Formaggeria", gestito attualmente da Romina. In questo grazioso negozio nel centro del paese si possono acquistare autentiche specialità e degustare oltre 40 formaggi selezionati. Fra i prodotti freschi primeggiano la mozzarella Fior di latte dei Furieri, dal gusto tipico di erbe montane, la Toma e il Tomino delle Prade, la Bucchia (formaggio magro a pasta crudo, buono anche sulla piastra), La Capricchia a latte di capra e la Ricotta. Fra i prodotti stagionati si possono trovare i pecorini Casaro dell'Ariosto, Nostrano dell'Ariosto, Rigato e Verrucchio (semistagionati), nonché il Rustico dell'Alpe. Dal latte di mucca e pecora si ottiene il Mescolato e conclude la panoramica il Mistone, dai sentori ovini e caprini. Non solo formaggi però: c'è spazio anche per farro, pane di patate, miele, farine, castagne e funghi. Da ricordare che La Formaggeria fornisce anche un servizio di distribuzione per la ristorazione.

La Formaggeria,
via Farini 3, Castelnuovo Garfagnana
Tel. 0583 641083

FORMAGGI

In uno dei paesi di Toscana il viaggiatore si è fermato per comprare un pezzo di pecorino. Nel negozio ha davanti una signora che dice «mi dia del formaggio, ma che non puzzi troppo». Il viaggiatore non crede a ciò che ha sentito! Qualsiasi profumo emani un formaggio rispecchia la terra e ciò di cui l'animale si è nutrito. E tanto basta. L'asetticità non è propria dei grandi formaggi, che la signora lo tenga bene a mente.



dal 1933

CASEIFICIO MAROVELLI



Fabbri

Da Strada in Chianti alla conquista del mondo, si potrebbe dire. Sono passati più di 100 anni da quando Giovanni Fabbri iniziò a produrre con pochi mezzi ma tante idee. In oltre un secolo le cose sono naturalmente cambiate: resta intatta la passione per il prodotto "ben fatto" lavorato con stampi in bronzo, ruvido e "disponibile" al condimento, essiccato a bassa temperatura, non alterato nelle sue qualità organolettiche. Il marchio per cui è conosciuto il pastificio Fabbri è il Torchio. Si suddivide in più linee: dalla "classica" alle "specialità" passando per la pasta all'uovo e le aromatizzate. La linea cartapaglia è l'ultima nata: la pasta, di qualità decisamente superiore alla media (da gustare con un filo d'olio o con sughi di carne e selvaggina senza scolare troppo), viene confezionata con una carta speciale ottenuta con gli scarti della lavorazione del grano: si eliminano così gli sprechi e si rispetta l'ambiente. Da citare, infine, la pasta fatta con i grani duri solo della terra di Siena nata in occasione del centenario. Il centenario è quello del Consorzio Agrario di Siena, l'arte artigiana è quella del pastificio Fabbri.

Pastificio Artigiano Fabbri,
piazza Landi 17, Strada in Chianti (Fi)
Tel. 055 858013, fax 055 858413
info@pastafabbri.it, www.pastafabbri.it



PASTA

C'è da imparare molto dagli artigiani pastai. Insegnano che elemento fondamentale è la temperatura e il tempo di essiccazione. Oltre una certa soglia tutto si confonde e non si capisce più niente della provenienza e della qualità dei grani. La differenza fra l'artigiano e l'industria la fa la pazienza nel lavoro. La prossima volta che mangerà spaghetti il viaggiatore penserà a tutto questo e saprà come ha speso i suoi soldi.