

PER I BAMBINI

A teatro il viaggio del cioccolato



I due interpreti di "Mi fa un baffo!"

PISTOIA. Sulla rotta del cacao e della cioccolata, alla scoperta dei suoi mille segreti. È un viaggio nell'immaginario per grandi e piccini lo spettacolo "Mi fa un baffo!" che viene presentato oggi alle 10 al Piccolo Teatro Bolognini. Scritto da Renzo Boldrini con la collaborazione di Alessandra Bedino - che ne è anche interprete assieme allo stesso Boldrini - nasce dalla lettura del libro "Il cioccolato, diario di un lungo viaggio" di Sara Marconi e Francesco Mele, pubblicato nel 2008 da Slow Food Editore all'interno della collana "Per mangiarti meglio". Il mistero della cioccolata, pa-

trimonio "gustoso" dell'umanità, spiegato ai bambini: così lo spettacolo vuole aiutare i più piccoli a scoprire e difendere i valori di un'alimentazione sana e di qualità. Lo scenario è grande come il mondo: dalle piantagioni di cacao della foresta amazzonica alla fantastica fabbrica di cioccolata svizzera e alle botteghe dei maestri artigiani italiani che del cacao ed i suoi meravigliosi derivati sono veri e propri artisti. Lo spettacolo sarà in scena poi anche al Teatro Mascagni di Popiglio, al Teatro Montand di Monsummano e al Teatro Francini di Casalguidi.

PRATO A MOSCA

PRATO. Come prendere il mercato russo per la gola? Se lo sta chiedendo la Camera di commercio di Prato, che per questo ha deciso di organizzare un test prodotto riservato alle aziende pratesi che operano nel settore enoagroalimentare. L'iniziativa sarà presa in collaborazione con la società di Mosca "Reginella", che rifornisce i ristoranti italiani della capitale russa e di S. Pietroburgo. La società segnala che sul mercato russo esiste un particolare interesse per alcune categorie di prodotto, ovvero: cioccolato, biscotti, farina di castagne, conserve, salumi, olio e formaggi.

Il vino

a cura di Antonio Valentini



Un vino che meriterebbe di sicuro maggiore notorietà. Il riferimento va al "Riserva Montalbiolo" della Fattoria Ambra di Carmignano, in provincia di Prato. La famiglia Romei Rigoli, che da sessant'anni si occupa dell'azienda, con il "Riserva Montalbiolo" 2007 ha toccato una tra le vette più alte degli ultimi anni. Il vino, in prevalenza sangiovese, ha un colore rosso rubino. Al naso riporta sentori balsamici e di frutta rossa, con qualche nota di tostatura. E in bocca è lungo e ricco di suggestioni. Da provare.

RISERVA MONTALBIOLO
Fattoria Ambra
18 euro

LA TAVOLA APPARECCHIATA

Nuove frontiere del kitchen design. Prodotto da un'azienda fiorentina, il bicchiere Venezia è finito al Moma di New York

La cristalleria? Di plastica a tinte choc

Tovaglie biposto e porcellane trasparenti, è il classico rivisitato con ironia

di Irene Arquint

La bella tavola, al di là di ciò che ospita il piatto, mette già di buonumore. E male non fanno uno chef con indosso uno sparato à la page, un messaggio benaugurale sulla tovaglia, un calice barocco in moderna plastica dai colori choc, una brocca panciuta apparentemente di cristallo ma che al peso confessa tutta la propria ironica bugia, saliere e porta uova che simulano la forma del fiasco toscano.

Il desco è sì appagamento del palato, ma confessiamolo: anche l'occhio vuole la sua parte. Così l'ultima edizione di Taste, il salone che chiama a raccolta il meglio dei giacimenti gastronomici italiani (pensato a due menti dal giornalista Davide Paolini e Pitti Immagine, svoltosi alla Stazione Leopolda di Firenze dieci giorni fa), ha dedicato una sezione a food & kitchen design. La parte del leone l'ha fatta la Toscana, riassunta negli arredi del giugliato "Riccardo Barthel" fatti di vecchie credenze in legno, ortaggi da terrazzo e pentolame in alluminio vintage. In mezzo c'erano le shopping bags da vele di riciclo e i runner con colorati disegni piadeg da poule cavallo di battaglia di "Tablecloths.it", azienda pratese creata da Massimiliano Parri due anni fa.

C'erano le porcellane di "Epifanie" ispirate al fasciame delle botti e alla paglia dei vecchi fiaschi, idea della poco più che trentenne pratese Samantha Strasserra. C'erano i bicchieri, i vassoi, i



piatti del fiorentino Mario Luca Giusti (famiglia nel settore della moda dal 1860) che finché non tocchi con mano quasi avverti il tintinnio del cristallo e la ruvida caparbietà delle ceramiche in stile campagnolo. Classici dunque nella forma, questi ultimi in realtà sono oggetti in policarbonato, acrilico, melamina. «L'azienda di famiglia nasce nel calzaturiero un secolo e mezzo fa. La crisi del dopo Euro ci ha spinti a intraprendere una nuova strada - racconta la sua storia Mario Luca Giusti - ripescando gli oggetti di pregio che tutti abbiamo in casa, alleggeriti nei colori e nei materiali». Il successo è entrato dalla porta principale e da gennaio il suo Venezia (bicchiere pingue che ricorda cocktail on the rocks) onora il Tricolore sugli scaffali del Moma di New York, il principale museo di arte moderna al mondo. Tra gli oggetti di

culto: la brocca Palla, nei nuovi colori del verde, fucsia, arancio abbinati a bicchieri a metà strada tra un diamante e una tavoletta di cioccolato, mentre al possi-

Le tovaglie di Tablecloths.it di Prato. Sotto il bicchiere Venezia



mo Salone Internazionale del Mobile che si terrà a Milano dal 12 al 17 aprile, lancerà la nuova linea Missoni.

Uno stile più pacato, ma non per questo meno singolare, è quello in bone china (la più nobile delle porcellane) ispirato alla Toscana del vino. «Le forme rivisitate in chiave moderna, si rifanno a un passato intriso di valori» spiega le tazzine, le oliere, i fermi tovagliolo, le zucchiere Samantha Strenesse mostrando gli ultimi nati della linea Old Tuscany. Sono realizzati in una porcellana dalla sonorità dolce, brillante e dalla superficie che pare trasparente, molto resistente ma al tempo stesso di una leggerezza inaspettata. «Più igienica rispetto alla ceramica perché non è porosa, dalla straordinaria capacità di non invecchiare con il passare del tempo».

A vestire la tavola ci pensa invece Tablecloths.it con moderni runner (tovagliato biposto all'ultimo grido) e vivaci tovaglie all'americana. «Mi piace mangiare e cucinare, ma troppo spesso le apparecchiature dei ristoranti mettono tristezza. Vengo da una famiglia con stamperie per tessuti - racconta il titolare Massimiliano Parri, un mestiere da odontotecnico per bambini che rischia di soccombere sotto i fendenti inferti dal successo di Tablecloths.it - dunque sono cresciuto tra i colori. Allora ho pensato di creare un mio prodotto». Vende attraverso il sito e nei 15 negozi che gli hanno dato fiducia sparsi in tutta Italia, Toscana esclusa. Almeno fino ad ora.



BAR, E NON SOLO...

MONTECARLO Una piccola ma vera città del vino. Se c'è un luogo dove si respira l'aria della campagna, del vino, del mangiare buono è questo bel borgo medievale fra Lucca e la Valdinievole. Se passate di qui fatevi aprire il piccolo teatrino dei Rassicurati: è un gioiello usato anche per girare molti film. Se poi volete mangiare qualcosa c'è la piccola enoteca (4 tavoli in tutto, più quelli fuori, ma abbordabili solo nella buona stagione). Raffaele, il patron, è un personaggio che vi metterà a vostro agio portandovi una serie di stuzzichini: crostoni, insalate di riso venere, salumi e formaggi della zona. Niente di trascendentale, ma tutto fatto con garbo. Buona selezione di vini e conto onesto (sui 15 euro).

LA PICCOLA ENOTECA, via Roma 26, Montecarlo (Lu). Tel. 0583/22971.

IL LIBRO. Vita da onnivori

Un detective del cibo svela cosa c'è dietro

Chi ha apprezzato quel piccolo ma geniale film "Super Size Me" uscito nel 2004 - dove Morgan Spurlock (filmaker statunitense indipendente), un ragazzo americano decide di mangiare per trenta giorni al fast food per capire che cosa può succedere - e vuole leggere qualcosa che gli assomiglia consigliamo con forza questo "Dilemma dell'Onnivoro" del giornalista e professore universitario Michael Pollan (Giunti Editore, pagg. 336, Euro 13.50).

"Gli esseri umani sono onnivori. Vuol dire che mangiano piante, carne, funghi, praticamente di tutto. Ma proprio per questo non hanno un istinto innato molto sviluppato per capire cosa fa bene e cosa fa male. Ed ecco il dilem-

ma: possiamo mangiare di tutto, ma come facciamo a sapere che cosa mangiare?". L'autore (per Time nel 2010 una delle 100 personalità più influenti del pianeta) decide di improvvisarsi "detective del cibo" per conoscere l'evoluzione e i segreti nascosti dietro quello che si mangia.

«Scoprire il modo in cui vengono coltivate le



La copertina di "Il dilemma dell'onnivoro"

patate - scrive Pollan - potrebbe farvi passare la voglia di mangiare patate fritte per tutta la vita proprio come è capitato a me». Come accade a Morgan Spurlock nel suo film inchiesta anche per Pollan inizia una sorta di caduta negli inferi della catena alimentare industriale (e non solo) fatta di monocultura, grassi, pesticidi e tanto, tantissimo mais. C'è una via d'uscita? Ovviamente sì. Come Spurlock riusciva a dimostrare che mangiare per un mese al fast food porterebbe un essere umano sanissimo incontro a malattie gravi, così Pollan ci dimostra che mangiare è un atto culturale quindi consapevole, una delle gioie della vita, che il cibo è nutrimento per il corpo e per l'anima. E che mangiamo grazie alla natura e non all'industria.

Federico Ricci