

## CIBO &amp; DINTORNI

→ **Lo chef** fiorentino spopolò a Firenze con le pietanze rinascimentali

→ **Adesso** il suo viaggio gastronomico riparte da Pontassieve

## Torna l'Alessi e ci spiega i misteri della cucina antica

Nei primi anni Ottanta per cenare nel suo piccolo ristorante in via Centostelle si doveva prenotare con mesi di anticipo. Poi le trasferite in via Bolognese e in via di Mezzo e adesso neo locali del Girarrosto.

**SILVIA CASAGRANDE**

FIRENZE  
fircult@unita.it

Che effetto avranno fatto i pomodori ai contadini toscani del '700? Come e perché smisero di essere considerati una pianta velenosa e divennero l'ingrediente principe dell'omonima pappa? Curiosità a cui, girando tra i tavoli del *Tesoretto*, tra una portata e l'altra, potrà dare una risposta il filosofo-chef fiorentino Giuseppe Alessi.

Siamo nel centro di Pontassieve, in una sala dello storico ristorante *Il Girarrosto* che i nuovi patron Carla Conti e Umberto Rossi hanno scelto di dedicare alla cucina gourmet dell'Alessi e del figlio Matteo: piatti della tradizione toscana, ma frutto di un lavoro di recupero e salvaguardia dei prodotti tipici locali. Una ricerca archivistica, bibliografica, filologica. La ribollita, condita con tre oli d'oliva differenti e il pane del Mugello, diventa così «de la panaccia



Lo chef Giuseppe Alessi

co' l'herbucce in brodo grosso de' fasoli» e si scopre piatto aristocratico. I contadini non avevano accesso né al pane bianco né tanto meno all'olio d'oliva, spiega Alessi: «Il mese di novembre era dedicato alla semina e i frantoi aprivano il 13 dicembre, quando la maggior parte delle olive era marcita: l'olio che ne usciva era buono solo per i motori».

Lo chef dalle origini contadine celebre a Firenze per le sue pietanze rinascimentali, mai uscito dall'Italia né sa-

lito su un aereo fino all'età di 71 anni, è stato trascinato dalla passione culinaria fino in Giappone, a tu per tu con i maestri del sushi e a Stoccolma, dove, per l'inaugurazione della mostra *Il telescopio di Galileo*, è stato chiamato per imbandire un banchetto Galileiano al Nobel Museum. Anche al *Tesoretto* il menù sarà ispirato all'esposizione *Firenze scienza: le collezioni, i luoghi e i personaggi dell'800*, in quattro location cittadine fino al prossimo maggio. ♦

## Toscana in festa: c'è anche Bobo in battello lungo i Fossi

Livorno dedica la Festa della Toscana ai suoi giovani artisti. Fra giri in battello lungo i canali Medicei e tour negli atelier di scultori e pittori, la Provincia, in collaborazione con la cooperativa Amaranta, offre ai suoi cittadini 6 giorni per incontrare le avanguardie di casa propria. Il primo viaggio acquatico, con partenza dalla Fortezza Vecchia, sarà giovedì alle 16 in compagnia dell'attrice Silvia Lemmi e alle 17 con il duo Santini Del Prete e Nicoletta Granchi in *Ferrovieri fuor d'acqua*. La giornata si concluderà alle 20.30 con una videoinstallazione al caffè Kino dessè. Venerdì partenza da piazza dei Domenicani alle 16.30 per il primo tour negli atelier degli artisti: si parte con i Koroo, ovvero Angelo Foschini e Lavinia Iacomelli e si prosegue con le chine della 26enne Valentina Restivo. Il tour si ripeterà lunedì e martedì, stavolta in visita a Riccardo Ruberti, anche lui under 30 e autore della locandina della rassegna, Claudio Bimbi, Sandro Bottari, Katia Alicante e AnonymousArt. Sabato sarà il giorno di Bobo Rondelli, dalle 10 a

Tour negli atelier d'arte  
Tre giorni di visite guidate negli studi degli artisti labronici

navigare sui Fossi in compagnia degli studenti livornesi. Serata con la musica di Nicola Vukich al caffè letterario Kedaicopi. Domenica, infine, si apriranno le porte dell'ippodromo Caprilli per ospitare uno spettacolo a misura di bambini dedicato al Granduca Pietro Leopoldo. Programma completo su [www.festadellatoscanaprovinciadilivorno.it](http://www.festadellatoscanaprovinciadilivorno.it) **S.CAS.**

## La domenica solidale e godereccia tra mercatini, assaggi d'olio e vinsanto

Sarà una domenica godereccia, ecologica e solidale: in giro per la Toscana, gli appuntamenti in calendario sono molti, ce n'è per tutti i gusti. A Pieve di Sinalunga, ad esempio, la giornata è dedicata alle gioie del palato con la 3° Festa borghi e sapori. Protagonista assoluto sarà l'olio novello uscito dai frantoi locali

servito agli stand gastronomici (9.00 - 20.00). L'arte del riciclo invece va in scena a Firenze in piazza Santo Spirito che ospita fino a sera il mercatino del riuso, dove le camere d'aria di bici gettate diventano borse invidiabili, sacchi di plastica lampade d'alto design. Sarà di mercatino anche il canile del Termine di Sesto Fio-

rentino, con articoli per la casa, dischi e oggetti da regalo il cui ricavato aiuterà a provvedere ai piccoli ospiti, cani e gatti senza padroni. A Montespertoli il re della giornata sarà il vinsanto doc delle colline locali, presentato in dolce compagnia con cioccolata, formaggi e, ovviamente, i classici cantuccini. Le degustazioni della

12° edizione della Rassegna si aprono alle 12.30 al Centro per la cultura del vino "I lecci". Nell'antico borgo di Chiusure saranno invece svelati tutti i segreti del carciofo con la Festa della diciocatura: si potrà assistere alla pratica che consiste nel togliere i "carducci" alle piante, che poi, nemmeno a dirlo, saranno prontamente cucinate e servite negli stand (dalle 10.30 fino a sera). A tutta grappa invece si va a Firenze con i corsi di assaggio di acquavite. Si dovrà pazientare ancora un po' però; il primo appuntamento al Relais Certosa è per il 26 gennaio 2010. **V. BUT.**