

Il macellaio panzanese ha chiuso il suo tour di lezioni a San Francisco

Il Chianti in giro per il mondo

Grazie all'arte di Dario Cecchini

GREVE IN CHIANTI (cck) I prodotti del Chianti e di Panzano in giro per il globo grazie all'arte e alla simpatia di **Dario Cecchini**, il macellaio poeta tra i più celebri del mondo. L'ultima tappa del lungo tour di lezioni e presenze promozionali dell'artigiano panzanese della ciccia si è tenuto a San Francisco nella scorsa settimana, in occasione dei festeggiamenti per la prima settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Cecchini e il suo staff sono stati ospitati dal Consolato Generale Italiano e dall'Istituto Italiano di Cultura, per un evento organizzato da **Viola Buitoni**, insegnante di cucina ed esperta di cibo italiano.

Dario, accolto dal console italiano di San Francisco **Luca Ortona**, ha potuto deliziare una grande platea di chef e cuochi con le sue tecniche di macellazione e taglio della carne, in particolare del



CARNE E ROCK'N'ROLL
Cecchini e il suo staff hanno partecipato alla settimana della Cucina Italiana nel Mondo svoltasi negli Stati Uniti

maiale. San Francisco è stata una delle tappe di un festival che ha toccato anche Miami, Los Angeles, New York, Boston e Houston, fra mostre, convegni, le-

Vino e ciccia
Le prossime tappe fra Londra, Grecia e Dubai

zioni dimostrazioni, masterclass, workshop, film ed eventi di gala.

L'obiettivo principe è quello ovviamente di promuovere l'eccellenza italiana in fatto di eno-

gastronomia ed attrarre ancora più turisti in Italia, in particolare nel Chianti, riconosciuto brand mondiale. «Lo spirito è proprio questo - spiega Cecchini - ovvero buttare dei ponti per attrarre nel Chianti sempre più visitatori e far conoscere loro il vino e la nostra ciccia, in modo da destagionalizzare e rendere fruibile il territorio tutto l'anno».

San Francisco è l'ultimo viaggio nel 2016 del macellaio, che solo negli ultimi mesi ha conquistato tutti fra Olanda, Giappone, Brasile, Grecia e ad ottobre Israele, dove ha insegnato a 80 importanti chef, tra cui il figlio di **Shimon Peres** (amico personale di Dario), a disossare le carni di manzo. Nel 2017, il tour mondiale di Cecchini proseguirà invece tra Londra a gennaio, Dubai, e di nuovo in Grecia e Israele.

Claudio Coli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MACELLAIO POETA Cecchini è tra i più rinomati artigiani del mondo

LA SELEZIONE Due posti disponibili per una durata di otto mesi. Possono partecipare i giovani fra i 18 e i 29 anni

Servizio Civile a "Ecco Fatto", domande fino al 16

GREVE IN CHIANTI (ces) C'è tempo fino al 16 dicembre per partecipare al bando del Servizio Civile Regionale per la selezione di due giovani che dovranno svolgere la propria attività presso il punto "Ecco Fatto" del Comune di Greve in Chianti.

L'Ufficio, attivo nella frazione di Chiochio dal 2013 grazie alla disponibilità dei locali del Circolo Arci, garantisce assistenza ai cittadini sotto vari profili.

"Ecco Fatto" è un'esperienza nata dalla collaborazione

tra il Comune, Uncem e la Regione Toscana, e dalla sua attivazione riscontra un crescente interesse da parte della cittadinanza riuscendo a fornire un numero sempre maggiore di servizi.

«L'ufficio - spiega il vicesindaco **Stefano Romiti** - offre assistenza nell'accesso a tutti i servizi comunali, Inps, servizi correlati alla Carta Sanitaria, prenotazione delle visite specialistiche tramite Cup e tante altre attività di supporto e consulenza. Con il proseguimento di questa iniziativa, of-

friamo a due giovani un'opportunità formativa e un'importante esperienza sotto il profilo umano e professionale». I giovani selezionati svolgeranno un periodo di Servizio Civile dalla durata di otto mesi.

La domanda deve essere corredata dal curriculum vitae e può essere presentata esclusivamente on-line, collegandosi al sito <https://servizi.toscana.it/sis/DASC>. Il contributo mensile destinato ai giovani corrisponde a 433,80 euro.

Possono presentare la propria candidatura i giovani regolarmente residenti in Italia, in età compresa fra i 18 e 29 anni (compiuti), inoccupati, inattivi o disoccupati.

Per la presentazione della domanda e per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'ufficio "Ecco Fatto" di Chiochio telefonando al numero fisso 0558572319, oppure consultare il sito web del Comune di Greve in Chianti o quello di Uncem Toscana www.uncemtoscana.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Come eravamo» di Miriam Serni Casalini

Cibi da re per gente che non ha fame

Food design e follie, dagli antichi romani alla nouvelle cuisine. Ma alla povera gente è sempre bastato un solo piatto. Purché pieno



GREVE IN CHIANTI (ces) Siamo già in pieno periodo natalizio. Imperversano in TV riviste e quotidiani, suggerimenti per piatti da mettere in tavola per le feste. Giorni fa, allegato al Corriere della Sera addirittura un inserto di 80 pagine dedicate allo scopo!

Sto facendo un ripulisti di vecchie scartoffie accumulate in raccoglitori scatole e cassetti. Mi capita tra le mani la prima pagina di una rivista del 2007, di "D'ex Toscana". Titola "Piatti da re", parla di un cuoco alla corte del re di Giordania, ma sicuramente non l'ho conservata per quello ma solo per la foto che sovrasta il titolo: è un

piatto con tre o quattro bioccolini giallognoli di origine gastronomica indefinibile. Da re? Pare ci abbia vomitato il mio gatto.

Quando mi trovo di fronte a piatti simili sono presa da sconforto, ma questa è da anni la moda dei grandi chef. "Food design".

Una cupoletta di qualcosa nel mezzo, un bioccolino qua, uno schizzetto là, un ghirigoro intorno, e il gioco è fatto! Pitture astratte, food design, appunto.

Sostanza poca, forse come diceva Pietro Aretino: «...piatti per gente che non ha fame e nemmeno appetito».

Piace anche a me presentare bene il cibo, un pezzetto di lesso tagliato a fette, accomodato in un vassoio circondato di sottoli o sottaceti appaga l'occhio e dispone al gusto, se pur rimane il solito lesso.

Così è per i fagioli all'uccelletto che porti in tavola in un bel tegame di coccio, e non nella padella dove si sono insaporiti, che farebbe tanto Terence Hill quando lo chiamavano Trinità.

Occhio, olfatto, gusto, e pure udito, allertano la famosa acquolina in bocca che è preludio a una buona digestione.

E sono d'accordo con Brillat Sa-

varin: «La scoperta di un nuovo manicaretto è più preziosa al genere umano che la scoperta di una nuova stella», ma sono d'accordo anche con Luca Goldoni che proprio in un corsivo di ieri, 3 dicembre su La Nazione, si dice: «...sfinito dai cuochi creativi che assassinano un ottimo filetto facendolo con cioccolato e fragola...».

Il fatto è che oggi in ogni campo bisogna stupire, in cucina con gli abbinamenti più cervellotici.

La storia della cucina ricca è ricca di messa in scena. Per egizi, etruschi, romani, nei banchetti dei signori c'era grande abbondanza e creatività.

Memorabile, a Roma, il maiale ripieno di tanti altri animali, che fu chiamato 'troia' per similitudine al troiano cavallo di legno, nome questo, rimasto alla femmina del maiale.

Nel Rinascimento basta pensare alla coreografia dei banchetti fiorentini della 'Compagnia del Paolino'. E il sontuoso pasticcio ripieno che troneggiava sprigionando soavi odori sul tavolo del Gattopardo.

Ma la gente semplice, i più si accontentavano giocoforza di un piatto solo, meglio se ben pieno.

Ci portiamo dietro l'antica po-

vertà, la più sentita, quella della tavola. Non per nulla molte Maschere della Commedia dell'Arte, Arlecchino, Pulcinella, Stenterello, sono figure popolari di gente perseguitata dalla fame.

Cucina povera, talmente povera che mi viene in mente la famosa storiella del «cavolo strascicato di Cecco Grullo». Era quel ragazzo un po' mentecatto che non ne intendeva mai una. Un giorno la mamma gli dice: «Cecco, io devo andare al lavoro, in casa non c'è nulla da mangiare. Vai nell'orto, cogli un po' di cavolo nero e per desinare preparalo strascicato».

Cecco, che al solito intende fischii per fiaschi, sbarba due piante di cavolo nero e lo strascica per la viottola e per l'aia a mo' di granata. Siamo allè solite!

Ma noi che grulli non siamo, cogliamo il cavolo nero che abbia il cuore intenerito dal gelo invernale, lo lessiamo, e poi bene strizzato lo strascichiamo sì, ma nel fondo di cottura delle braciocole di maiale. Ottimo spozalizio.

Distinguere cibi e sapori senza doversi scervellare per capire gli ingredienti mescolati dall'alchimia sapiente dello chef. Questo è il cavolo nero, queste sono le scamerite di maiale.

Cito a memoria da «le 32 disgrazie di Arlecchino».

«Corpo di bacco e tacco! Quando mi viene in mente che sono disgraziato, che non possiedo nulla, che son sempre affamato, mi vien corpo di Bacco il pianto e batto il tacco. Una scodella avevo di buoni maccheroni, al cuor me la tenevo perché eran tanto buoni. Passando Pulcinella mi diede una zampata e la pietanza bella quel ladro s'è mangiata! Corpo di Bacco e tacco...»

E così di seguito per 32 volte lo stomaco disabitato.

Altra disgrazia:

«Con Facanappa andammo in una gran cantina, del Chianti tracannammo più buon di Colombina, e bevi e bevi giù, e bevi ancor di più,

finché ci addormentammo e male capitammo.

Sognavo salsicciotti, arrosti e maccheroni, formaggi e bei risotti, invece eran bastoni!

Son morto ve lo giuro, gridavo spaventato, ma Rugantino duro, m'aveva ammanettato...»

Miriam Semi Casalini

© RIPRODUZIONE RISERVATA