

## TASTE FIRENZE 2019

Si parte presto, anzi prestissimo. Alle cinque e trenta del mattino io ed Enrica siamo già alla stazione di Rovigo. Il treno è alle sei e un quarto, ma noi siamo ragazze prudenti. E se partisse in anticipo?

Abbiamo appuntamenti con due fornitori, ma speriamo di trovare altri prodotti per i nostri video. Il Gusto di un Tempo deve uscire dall'ambito ristretto della cucina veneta e trovare altre strade. L'idea è abbinare le nostre ricette a prodotti d'eccellenza di altre regioni. Una specie di piccola unità d'Italia del gusto.

Sul tavolo del primo espositore, troneggia un enorme pane di Matera, meraviglioso prodotto della Città dei Sassi, capitale europea della cultura 2019.

### Pane di Matera

Subito dopo una gentile signora dai capelli sale pepe ci sorride. Il sorriso è il biglietto da visita più efficace perché invita al dialogo e alla conoscenza. Siamo **nell'acetaia "LA BONISSIMA"** che è ciò che resta di una delle più celebri trattorie del primo Novecento alle porte di Modena, la "Casa Rigata". Sono innumerevoli le specialità di questa azienda, così spieghiamo la nostra idea e proponiamo un risotto con le quaglie da arricchire con un aceto speciale. "Ci vuole un Modena invecchiato", dice. Ecco fatto, la prima ricetta è decisa e la vedrete tra qualche giorno nel nostro sito

I prodotti di **Villa Reale** sono un tripudio di colori e sapori; conserve di frutta e verdure, pesti di bottarga e ricci, di pistacchi e pesce spada, sali e oli aromatizzati alle erbe sono perfetti nei loro vasetti cubici, rigorosi e geometrici.

I prodotti della ditta **De' Magi** con sede a Castiglion Fiorentino, sono una tavolozza di formaggi affinati nei vini e nella frutta. Lucide coperture di uvetta e pesche candite, di ciliegie e albicocche, di mosti ed erbe. Coperchi golosi e apparentemente disordinati che racchiudono mille bontà. No, niente può accogliere questi prodotti senza contaminarli, vanno gustati così, come sono, piccoli capolavori dell'artigianato toscano.

**La giardinieri di Morgan**, create da un giovane team di Malo (VI), sono una gioia per gli occhi e, vi assicuro, per il palato. Oltre alle classiche sott'aceto e sott'olio, troviamo i pioppini, le cipolle in agrodolce, le melanzane e il pomodoro Roma, delicato e fondente. L'ultima arrivata è la ciliegia; è leggermente alcolica e si può usare per preparazioni salate o dolci. Ci invitano a visitare il loro laboratorio; Malo non è lontano, andremo e troveremo senz'altro il modo di utilizzare i loro prodotti per una nuova ricetta.

Il **pastificio Gentile di Gragnano** è una vecchia conoscenza. Francesca d'Agnano è un'amica e mi accoglie con un abbraccio. I paccheri lisci e gli spaghetti saranno i protagonisti di ricette sfiziosissime! Penso al radicchio tardivo di Treviso, alle vongole e alle cozze del delta del Po, alle erbe dei colli, agli asparagi di Bassano e a quelli verdi di Pernumia, alle tenerissime castraure di S.Erasmo. Sì, Campania e Veneto di incontreranno e brilleranno di luce propria e riflessa.

**"Mò" Bufala** è la bufala di Puglia e non è una bufala! Stracciatella, burrata, caciotta, cacio ricotta, primo sale e mozzarella classica, tutti prodotti semplicemente squisiti. Cosa posso proporre per organizzare un matrimonio d'interesse gastronomico? Che ne dite di una crema di patate di Rotzo e cipolle di Chioggia con un'isola di stracciatella al centro? A me sembra una bella idea, ma prima devo provare e testare.

Lì vicino ci sono mazzi profumati di basilico fresco, siamo nel regno del pesto, il condimento a crudo più famoso del mondo. Non c'è nulla da dire, mi inchino a tanta meraviglia.

Abbiamo ricevuto l'invito per un aperitivo a base di tartufo da **Stefania Calugi**. Quanti assaggi! Nocciole al tartufo estivo, crostini al paté di tartufo e olive o funghi, burro e olio aromatizzati, creme e condimenti.

La nostra idea di contaminazione virtuosa piace molto, così ce ne andiamo con alcuni vasetti preziosi. Penso al petto di faraona cotto in padella e rifinito al forno con una salsa cremosa al tartufo e porcini.

**Renato Bosco** ci coccola con la sua pizza speciale mentre **Lucca Cantarin** ci vizia con la deliziosa colomba che racchiude le

Search...

Search

[Privacy Policy](#)

### ULTIME RICETTE

- ❖ FRITTELLE DI SEMOLINO E FAVETTE
- ❖ CREMA AL MANDORLATO E SALSA ALL'ARANCIA
- ❖ L'ANATRA ARROSTO IN TEGAME
- ❖ ZUPPA DI PESCE
- ❖ CROSTATA DI FRUTTA
- ❖ RISO DI PRIMAVERA
- ❖ GNOCCHI ALLA VENETA
- ❖ INSALATA RUSSA
- ❖ ARROSTO DI TACCHINO ALL'ARANCIA CON CARDI FRITTI
- ❖ BACALÀ alla VICENTINA
- ❖ LA ZUPPA INGLESE
- ❖ FIOR DI SOPPRESSA e ALLA NORMA
- ❖ CRESPILLE AGLI ASPARAGI
- ❖ IL CONIGLIO ALL'AMARONE
- ❖ LO SCHIZZOTTO

Questo blog è presente su



sue speciali pesche candite. Una golosità che si scioglie in bocca.

Nasce nell’antica terra di Puglia **Mimi**, un nome delicato e musicale per un olio extravergine d’oliva che deriva da varie cultivar. Ogliarola, Coratina, Cima di Melfi, Peranzana e Nocellara danno oli fruttati di leggera, media e alta intensità. Lo penso così, in purezza sul pane integrale con lievito madre e farine macinate a pietra come quelle del **Molino Quaglia**, oppure aromatizzato al limone per una tartare di salmone o un tiepido di branzino.

Nell’isola del pane vengono sfornati “I Pani della Tradizione”. Un pezzo di focaccia, profumato e fragrante, ci vuole proprio.

Nel pomeriggio è in programma un incontro speciale. Il “**Gastronauta**” **Davide Paolini** condurrà un faccia a faccia tra due chef famosi, **Massimiliano Alajmo** del **Ristorante Le Calandre di Rubano** (PD) e **Massimo Bottura de La Francescana di Modena**. Il tema è “Il Sociale nel piatto degli Chef”.

“La cucina è un gesto d’amore” dice Massimo e i suoi Refettori ne sono la prova più grande. Raccogliendo tutte le materie prime avanzate nei supermercati e nei ristoranti, con l’aiuto di moltissimi volontari, nei refettori di Parigi, Milano, Napoli, Bologna, Rio de Janeiro, Modena, Londra e New York, migliaia di senzatetto possono avere un pasto caldo. Al grido di “Non sprecare” si compie, ogni giorno, il miracolo della solidarietà. Massimiliano Alajmo, invece, con le sue serate dedicate al “Gusto per la Ricerca” raccoglie fondi per le neoplasie infantili e per strutture di sussistenza per l’infanzia.

Modi diversi di aprirsi al mondo. Un’esperienza unica con persone speciali.

Il ritorno è stranamente silenzioso. Siamo sul vagone del silenzio, appunto, e ne approfittiamo per riflettere e riposare.

Piene di entusiasmo ci stiamo preparando ai nuovi video con ricette inedite e vi aspettiamo tutti. Vi sorprenderemo.

A presto!

## GUARDA LA GALLERIA FOTOGRAFICA COMPLETA

## Il Gusto di un Tempo

Cucinare e raccontare il cibo è sempre stata la passione di Roberta, fin da piccola. Trasmettere i saperi è un dovere, perché senza il passato non c’è futuro e il presente sarebbe fuggevole senza le radici. In pochi minuti, Roberta condivide con voi quello che le ha insegnato la mamma e poi nonne, zie e amiche nel corso degli anni.



### CROSTATA DI FRUTTA

Una pasta frolla particolare, croccante, ma friabile, adatta a diventare un guscio perfetto per la torta di frutta fresca, una versione freschissima e colorata della crostata della nonna. **INGREDIENTI PER LA FROLLA** 300 grammi di farina Petra 5 del Molino Quaglia 100 grammi di zucchero 250 grammi di burro morbido un pizzico di sale 5 grammi [...]

## Contatti

 [info@ilgustodiuntempo.it](mailto:info@ilgustodiuntempo.it)