

ARTE A TAVOLA

Tanti prodotti locali ai vertici in Italia e all'estero
Ecco le eccellenze della "Maremma da mangiare"

Castagna batte malto La Bastarda Rossa è nella top 10 mondiale

Birra Amiata stravince ai campionati di Strasburgo
Sbaragliando la concorrenza di oltre 500 aziende

ARCIDOSO. Grande festa per "Birra Amiata" alla terza edizione del Mondial de la Bière, che si è tenuto a Strasburgo dal 21 al 24 ottobre. In un contesto internazionale, con la partecipazione di oltre 500 birre dai birrifici del vicino Belgio, Germania, Gran Bretagna e Francia, ma anche dal Brasile e dagli Stati Uniti, la Bastarda Rossa di Arcidosso ha vinto una delle dieci medaglie d'oro attribuite da una giuria internazionale di esperti.

La Bastarda Rossa è la birra forse più rappresentativa di Birra Amiata, quella con cui è stato avviato il birrificio, e la prima a sposare un antico e prezioso prodotto del territorio amiataino, la castagna. La Bastarda Rossa contiene, infatti, il 20 per cento di castagne secche, ottenute in loco da produttori che lasciano asciugare le castagne nei seccatoi, accendendo il fuoco con la legna per circa 48 giorni consecutivi. La castagna



così ottenuta viene poi utilizzata per la produzione della birra, senza ulteriori trasformazioni o aggiunte, se non la rimozione della buccia e la macinatura in granella.

Dopo le cinque stelle ottenute per la Bastarda Doppia nella Guida Slow Food 2009 e le cinque stelle ottenute per la Contessa nella Guida Slow Food 2011, e dopo alcuni premi locali come miglior birrificio presente, questo è il primo importante riconoscimento europeo per Birra Amiata

e per la Bastarda Rossa, che prende il nome da una delle tre varietà di castagne Igp del Monte Amiata (le altre sono il Marrone e il Cecio).

Birra Amiata è un micro birrificio artigianale nato nel 2006 ad Arcidosso alle pendici del Monte Amiata, da un progetto di Genaro e Claudio Cerullo (quest'ultimo nella foto), Patrizia Corsini e Carla Corsi che vuole unire la passione per la birra artigianale con la possibilità di far conoscere al pubblico degli appassionati il territorio del Monte Amiata.

Per questi motivi il birrificio è contraddistinto dall'utilizzo equilibrato di prodotti tipici della zona (oltre alla castagna lo zafferano purissimo di Maremma e il miele di marruca) e da un continuo riferimento al territorio fatto con i nomi delle birre.

Ad Arcidosso oltre la sede legale, c'è il laboratorio di

ESORDIO COL BOTTO

I Vini del Vulcano conquistano L'Espresso

CASTEL DEL PIANO. I vini del "vulcano" Amiata entrano nel gotha degli intenditori grazie al grande esordio dell'Azienda Amiata di Toninelli Simone che con i suoi "vini del vulcano" detta legge tra le migliaia di aziende e vini selezionati nella guida dell'Espresso 2012.

Alla sua prima apparizione dopo sette anni dall'impianto dei vigneti, l'azienda, la più giovane della Doc Montecucco, nei pressi di Montegiovio, ha ricevuto una menzione speciale come outsider della Toscana e il suo Vino Cenere 2006, fra i Sangiovese Riserva, risulta "Montecucco dell'anno" e definito «ben modulato e ben espresso, sinuoso, balsamico, tonico, di sobria eleganza»; il Sangiovese Doc Montecucco risulta ancora il migliore con il "Lavico" 2007.

Questo riconoscimento premia il lavoro del titolare dell'azienda, della compagna Stefania Colombini e del loro enologo e cugino Filippo Paoletti e completa gli attestati che «per la ma-

produzione (in via Curtatone 13) e lo spaccio aziendale (Sp 68 in località Le Pergole).

Il pub di Birra Amiata, dove si possono degustare almeno cinque birre alla spina, è

in via della Madonna 49 a Livorno. Ad Arcidosso è il "Chiaroscuro" a proporre le birre alla spina. Su appuntamento si può visitare il laboratorio e acquistare birre.

Contatti: sede, 0564 966865; laboratorio, 0564 966570; cellulare, 393 9424059 oppure 340 5106742; info@birra-amiata.it; www.birra-amiata.it.

Fiora Bonelli



ECCELLENZA La birra artigianale prodotta sull'Amiata

tura espressiva tanto inattesa quanto sorprendente», ha ottenuto in Francia, la Medaglia d'Oro nel "Challenge International du Vin" a Bourg sur Gironde, premio "Douja d'Or 2010" ad Asti e in Lussemburgo e Germania, che sono dovuti oltre che alla capacità dell'azienda, anche alla speciale vocazione delle colline dell'Amiata che esaltarono, per la bontà dei vini (e delle ciliegie, olio, formaggi e castagne), la vena del poeta senese del Trecento Cecco Angiolieri, amico di Dante Alighieri, nel sonetto dedicato alla Bechina: «Sed i' avess'un sacco di fiorini... e fosse mi' Arcidosso e Montegiovio, con cinquecento some d'aquilini».

A conferma della bontà dei vini dell'Amiata lo storico Ildebrando Imberciadori, rammenta che il vino nel 1500 a Castel del Piano, si sostituiva addirittura al salario in moneta (info www.amiatavini.it).

F.B.

Tre Chioccioline per 3 ristoranti

GROSSETO. Sono tre i ristoranti della provincia di Grosseto che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento della Chiocciolina in "Osterie d'Italia 2012", la guida di Slow Food Editore appena pubblicata.

Antica Fattoria del Grottaione a Castel del Piano (nella foto, il titolare, Flavio Biserni), Il Cantuccio a Castiglione della Pescaia e Oste Scuro a Grosseto, insieme ad altri ventuno locali in tutta la regione, hanno contribuito a far classificare la Toscana al primo posto, nella guida, insieme al Piemonte.

Da 22 anni Osterie d'Italia si distingue nel panorama delle guide italiane e conduce per mano i lettori in un viaggio lungo la penisola alla scoperta di quei locali in cui ritrovare un cibo genuino, sano e preparato da osti che portano avanti il loro lavoro con sempre rinnovata passione.

Il simbolo più ambito, la Chiocciolina, riconoscimento per le osterie che più di altre hanno entusiasmo e collaboratori regionali per ambiente, cucina, accoglienza, è stato assegnato a 225 locali.

«Quando è stato possibile - spiegano gli autori - abbiamo raccontato anche come gli osti fanno la spesa o coltivano il proprio orto».

Il "Miglior piatto bontà" lo sforna Alessio Biagi

Lo chef del Canapone premiato a Cooking for Art per la sua cucina tra tradizione e innovazione

GROSSETO. È il ventinovenne Alessio Biagi del ristorante Canapone di Grosseto ad aggiudicarsi il Premio Miglior Piatto Bontà alla finalissima della competizione Miglior Chef Emergente d'Italia 2011. La gara si è svolta nell'ambito della rassegna Cooking for Art di Witaly.

E si è svolta al Palazzo delle Esposizioni di Roma lo scorso fine settimana. La giuria, composta da esperti giornalisti e chef di livello internazionale, ha nuovamente puntato sul talentuoso Biagi. Già incoronato lo scorso aprile come "chef emergente del centro Italia" insieme alla collega e coetanea Giulia Montefiori, Biagi è conosciuto in Maremma per essere divenuto, in breve tempo, la punta di diamante di Canapone e Canapino in

piazza Dante a Grosseto. **Agnello a scottadito con salsa al latte, purè di patate all'olio e salsa di cavolo nero con cavolo nero croccante: con questa ricetta hai convinto la giuria.** «Sono tutti alimenti che fanno parte della nostra tradizione: il cavolo è molto utilizzato in Toscana, in particolare nel fiorentino. L'agnello è presente in una buona quantità di ricette locali. Il

latte l'ho inserito per creare un tratto d'unione con questo tipo di carne mentre l'idea del purè di patate all'olio d'oliva l'ho ereditata dalla persona che mi ha insegnato a muovermi in cucina».

Chi, Valeria Piccini?

«Sì, a lei devo molto. Mi ha insegnato praticamente tutto e, cosa più importante, è riuscita a trasmettermi una voglia di fare ed una passione indispensabile».

Qual è il livello medio dei piatti che circolano nei ristoranti maremmani?

«In Maremma abbiamo degli ingredienti superlativi a nostra disposizione, ma non basta. Chi cucina lo deve fare per valorizzare i sapori senza modificarli con metodi di cottura o tecniche stravaganti che privilegiano la bellezza a scapito della bontà. Credo comunque che il livello generale sia buono».

Cucini sempre per gli altri: per te cosa prepari?

«Sembrerà incredibile ma uno dei miei piatti preferiti è un semplicissimo riso in bianco. Adoro anche la ricotta. Nulla di troppo elaborato».

Obiettivi per il futuro?

«Non credo sia indispensabile porsi un obiettivo preciso. Sono felice per quel che ho fatto sino ad oggi, ma la cosa più importante è non fermarsi ed anzi cercare sempre di migliorarlo».

A chi dedichi il tuo successo?

«Ai miei familiari che mi hanno seguito e supportato. A loro fianco metterei la fa-

miglia Montefiori, che mi ha dato la possibilità di esprimermi al meglio. Non posso poi evitare di citare nuovamente Valeria Piccini».

Maurizio Bernardini

Salumificio dei record

Mori conquista la Svezia

ROCCASTRADA. Di Silvano Mori, salumiere di Torriella, nel comune di Roccastrada, negli ultimi anni è stato detto tutto: i suoi insaccati apprezzati dalla Regina d'Inghilterra, presenti sui banchi di Harrod's e nei negozi Fortnum & Mason, pluripremiati in Scandinavia, Canada e Giappone. L'ultimo riconoscimento arriva dalla Svezia dove il wurstel, in alcuni convivi, è ormai rimpiazzato dalla salsiccia di origine maremmana.

Di recente l'indagine di una rivista specializzata svedese ha dato il voto più alto e il primo posto in una speciale classifica ai salumi di Mori. In graduatoria prestigiosi marchi mondiali erano tutti in fila dietro Mori. Mediamente l'azienda esporta in Svezia 10 quintali di salsicce (senza aromi particolari) a settimana e negli ultimi tre anni è diventato un marchio conosciutissimo nel Paese.

I reali d'Inghilterra, invece, da 20 anni alle salsicce preferiscono i salumi di Torriella e soprattutto il salame al Morellino di Scansano e quello al tartufo. Due tra i tanti prodotti che il laboratorio di Silvano Mori sforna quotidianamente. Nell'aprile scorso al banchetto di nozze di William e Kate c'erano diversi prodotti di Torriella: finocchiona, prosciutto stagionato sotto la cenere, salsicce al tartufo, salsicce e salami di cinghiale e tante altre specialità che tutti possono acquistare semplicemente all'azienda.

Gabriele Baldanzi

Golosaria dixit: l'eccellenza è qui

GROSSETO. Tre vini e quattro ristoranti della provincia di Grosseto sono fra i cento migliori d'Italia. I riconoscimenti sono quelli della coroncina rossa di Golosaria, la rassegna di cultura e gusto del Club di Papillon che si terrà a Milano dal 5 al 7 novembre e che premierà i migliori produttori selezionati Il Golosario 2012, la guida alle cose buone d'Italia di Paolo Massobrio.

Nella "top 100" dei vini figurano: per il Morellino di Scansano, il "Barbicato" 2007 di Alberese e il "Poggio Valente" 2007 de Le Pupille (nella foto, la titolare Elisabetta Geppetti), e "Grotte Rosse" 2007 di Salustri di Poggi del Sasso per il Montecucco Sangiovese.

Oltre a vini, anche 4 aziende grossetane riceveranno prestigiosi riconoscimenti. Il riconoscimento "La trattoria Italiana" va all'Antica Tenuta Le Casacce di Seggiano; "I ristoranti della tradizione" se lo è aggiudicato, Claudio Buca di San Lorenzo di Grosseto, mentre "Le famiglie del gusto" è il premio riconosciuto a Casa Corsini Enoteca e wine bar di Castel del Piano. Infine, il riconoscimento "La Civiltà Contadina" va alla Comunità Monastica di Siloe di Poggi Del Sasso.



TALENTO AI FORNELLI Alessio Biagi

