

Già Dante, nel Convivio, lo poneva al centro della mensa e dei migliori pranzi

# Ecco il re della tavola

Senza pane non c'è pasto da buongustai

NON c'è pasto senza pane. Sarà pure un concetto semplice, ma vale la pena ripeterlo in tempi nei quali si rischia di perdere la bussola. Come assaporare senza pane un salume tradizionale come la mortadellina di Prato o una buona bistecca? Lo sapeva bene, già settecento anni fa, Dante Alighieri. Ecco che cosa scrive, nel Convivio.

«... volendo loro apparecchiare, intendo fare un generale convivio di ciò ch'io ho loro mostrato, e di quello pane ch'è mestiere a così fatta vivanda, senza lo quale da loro non potrebbe esser mangiata. 12. E questo è quello convivio, di quello pane degno, con tale vivanda qual io intendo indarno non essere ministrata. E però ad esso non s'aspetti alcuno male de' suoi organi disposto, però che nè denti nè lingua ha nè palato; nè alcuno settatore di vizii, perchè lo stomaco suo è pieno d'omori venenosi contrarii, sì che mai vivanda non terrebbe. 13. Ma vegna qua qualunque è per



La tipica mortadellina di Prato: un sapore da difendere col pane giusto

cuore familiare o civile ne la umana fame rimasto, e ad una mensa con li altri simili impediti s'aspetti; e a li loro piedi si pongano tutti quelli che per pigrizia si sono stati, che non sono degni di più alto sedere: e quelli e questi prendano

no la mia vivanda col pane, che la farà loro e gustare e patire. 14. La vivanda di questo convivio sarà di quattordici maniere ordinata, cioè quattordici canzoni sì d'amor come di virtù materiate, le quali senza lo presente pane avevano

d'alcuna oscuritate ombra, sì che a molti loro bellezza più che loro bontade era in grado. 15. Ma questo pane, cioè la presente disposizione, sarà la luce la quale ogni colore di loro sentenza farà parvente...»



Due passi in centro assaporando un pezzo di schiacciata

## I pani d'Italia sono 300

Una guida ai sapori tradizionali

DISEGNATA la mappa dell'Italia delle tradizioni, dei gusti tipici delle botteghe artigiane, che comprende almeno trecento tipi di pane, 869 botteghe, 507 feste popolari, 354 fiere e mercati ed innumerevoli prodotti tipici nazionali. Tutti censiti e descritti infatti nella prima guida «Artigianato, sapori e tradizioni d'Italia» presentata dal Touring Club Italiano. Ed ecco 400 tipi di formaggi, 300 tipi di pane, e migliaia di tipi di frutta per una produzione artigianale da riconoscere come un valore. E le botteghe artigiane d'Italia, quelle che tengono in vita il gelato doc, le mozzarelle italiane, la pasta fresca, il cioccolato vero, il pane tradizionale, i formaggi tipici sono molte di più di quelle censite dal Tci. Gelatai e panettieri fanno la parte del leone.

## Concorso a Bari

Un'idea rivolta ai bambini

L'ASSOCIAZIONE panificatori della provincia di Bari ha promosso un concorso riservato agli alunni delle scuole elementari e medie inferiori sul tema «L'igiene del pane». Nel darne notizia con un comunicato, gli organizzatori informano che con questa iniziativa si propongono di rafforzare i rapporti tra i ragazzi e il panificio del quartiere. I ragazzi potranno eseguire o un tema o un disegno: i vincitori riceveranno un abbonamento per un anno al periodico «Superggiornalino», fatto dai bambini e destinato ai bambini.

## Milioni di pagnotte nelle piazze

Nelle degustazioni biologiche del 1° ottobre

UN milione di pagnotte di pane integrale biologico, cinque tonnellate di mele nel solo Veneto, un milione di pasti caldi tra malloreddus, frittate, polenta, polli ed hamburger biologici, cinquemila litri di vino rigorosamente bio. Sono queste le cifre che testimoniano il successo della prima giornata nazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione biologiche, organizzata da Legambiente ed Aiab (associazione italiana agricoltura biologica), che ha portato nelle

piazze di 110 città italiane il prosettore lo scorso primo ottobre. Stante il maltempo numerosi sono stati i cittadini che hanno partecipato alla manifestazione: dalle Marche alla Sicilia ci sono state numerose mostre e degustazioni. Tra i prodotti biologici più gettonati a Napoli la zarella e il pomodoro, a Genova il vino dei Castelli, a Roma il vino dei Castelli, a Venezia l'olio e farro accompagnati, naturalmente, da buon pane.

## FORNO MARINI

presenta:

# LA GASTRONOMIA DI ALESSANDRA

ZUPPA DI FARRO. dosi per 4 persone.

- 80 g. di Farro,
- 300 g. di Fagioli borlotti cotti
- 1 Cipolla rossa,
- 1 Carota,
- 1 Costa di sedano,
- Rosmarino, Salvia, Aglio, 1 acciuga,
- 1 chiodo di garofano,
- Olio, Lardo.

Mettete il farro a bagno per una notte.

Preparare un trito con tutti gli odori e gli aromi e fatelo soffriggere con olio e lardo aggiungendo 1 acciuga e il chiodo di garofano.

A questo punto mettere il farro scolato dall'acqua e tostarlo come un risotto, aggiustandolo con del brodo vegetale e cuocendolo per 30 min. ca.. Nel frattempo passare metà dei fagioli con una punta di concentrato di pomodoro e riportare a ebollizione. Quasi a fine cottura unire i fagioli interi e condire con un filo di olio a crudo



Il nostro servizio di gastronomia offre tutti i giorni un'ampia varietà di cibi tipici della cucina pratese e regionale preparati con cura dalle abili mani di Alessandra.

1940  
2000

da 60 anni

