

manifestazioni iniziative libri manuali attività uomo in città



## L'ARTE della PASTICCERIA

Livorno

Dalle Orecchie di Aman  
ai ceci livornesi

San Miniato

Il Cantuccio di Federigo

Firenze

Cioccolata: dolce, conviviale  
Dolci consigli di Natale  
140 anni di Rivoire



■ In copertina:  
Panforte di Siena  
Foto: Bruno Bruchi



## e ditoriale

Mette di buon umore terminare il viaggio di quest'anno, attraverso le realtà artigianali del territorio, con il tema delle pasticcerie. Quali siano le tradizioni o le originalità dei prodotti di ogni realtà locale, è comunque appagante già solo immaginare un bel bancone di pasticceria allestito con dolci di forme e colori diversi, prima ancora di assaporarne le specialità. E la soddisfazione è ancora più grande quando il dolce è di "produzione artigianale", come si legge spesso su insegne o slogan di promozione delle pasticcerie. Perché il valore aggiunto è la genuinità di un prodotto, magari fatto anche con procedure e ingredienti "di una volta", lavorato da artigiani che hanno ereditato e conservato le caratteristiche della professione tramandata di generazione in generazione.

Siena è maestra in questo. Una tradizione antica quella senese, fatta per lo più di dolci ricchi di spezie, frutta secca e candita, diffusa e conosciuta anche oltre i nostri confini, grazie ai marchi di famose famiglie locali specialiste nel settore. Affascinante, inoltre, è il legame tra l'arte dolciaria e quella degli speziali, a cui, tra l'altro, OmA ha già dedicato approfondimenti in precedenza. Gli speziali, infatti, disponevano innanzitutto delle preziose materie prime, le spezie per l'appunto, ma più che altro sapevano scientificamente dosare e combinare più prodotti, capacità che tornava utile anche per fare dolci. Da qui poi si svilupperà quella che è diventata la produzione artigianale e industriale dei dolci senesi, specialità consumate prevalentemente durante il periodo natalizio, come da antica tradizione.

Ed è proprio questa antica tradizione che verrà raccontata nel decimo *Quaderno dell'Artigianato* della collana editoriale dell'OmA, *Dolci Senesi. Antichi ingredienti, mani sapienti, prodotti sovrappiù* di Roberto Rossi, progetto pienamente condiviso e supportato dalla Fondazione Monte dei Paschi. Edito da Edifir-Edizioni Firenze, si tratterà di un gustoso volumetto che, ricco di immagini, non solo ripercorre la storia e la tradizione dell'arte pasticceria senese, ma alterna il racconto con interessanti e curiose testimonianze.

GABRIELLO MANCINI

PRESIDENTE FONDAZIONE MONTE DEI PASCHI DI SIENA

*It puts one in a good mood to conclude this year's survey of the territory's artisanal businesses precisely with confectioner's shops. Whatever the traditions or the originality of the various local products may be, it is however fulfilling just to imagine a nice confectioner's counter covered with cakes of various shapes and colours, before even tasting them. And the satisfaction is even greater when the cake is "homemade" as we often see written on the signs or adverts of confectioner's shops. The added value is the product's genuineness, which may be even still made with wholesome ingredients and "old fashioned" methods by artisans who have inherited and preserved the tricks of the trade, handed down from generation to generation. The city of Siena best exemplifies all this. Mostly made up of cakes enriched with spices, dried and candied fruit, the ancient Sieneese tradition is well-known and appreciated also beyond the Italian border thanks to the famous brands of local families specialized in this sector. Also interesting is the connection between the art of confectionery and that of apothecary, which OmA has already covered before. In fact, apothecaries had at their disposal precious raw materials (i.e., spices), but could, above all, scientifically measure, proportion, and combine various products - an ability that was also useful for preparing cakes. Hence originated the production of artisanal and industrial Sieneese confectionery which, following an ancient tradition, mostly consists of Christmas specialties. Entitled Dolci Senesi. Antichi ingredienti, mani sapienti, prodotti sopraffini by Roberto Rossi, the 10th Quaderno dell'Artigianato of the Oma editorial series will deal precisely with this ancient tradition. The project is entirely supported and financed by the Monte dei Paschi Foundation. Published by Edifir and full of images, not only will the aforementioned delightful small book trace back the history and tradition of the Sieneese art of confectionery, but will also enrich it with interesting and unusual true-life stories.*

Gabriello Mancini  
President of the Monte dei Paschi di Siena Foundation



## INTOSCANA

di SILVIA CIAPPI

## Firenze

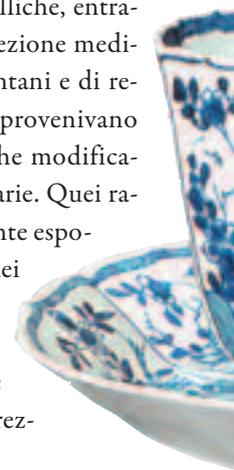
## Cioccolata: dolce, conviviale



Sopra, Giovanni Pini, *Il giovane con le vivande all'aperto*, 1633-1635, Poggio a Caiano, Villa Medicea, Museo della Natura Morta; Arte messicana, Tazze di semi di cacao con legatura in argento dorato, XVII secolo, Firenze, Museo degli Argenti

Il uso di sorseggiare la cioccolata in tazza si diffuse in Europa nel XVII secolo quando la preziosa bevanda, ristoratrice e salutare, fu importata dalle Americhe, in particolare dal Messico. L'aspetto e il gusto esotico della bevanda che giungeva in Europa, confezionata in pasticche o in tavolette, inserite entro scatole di legno rivestite di carta che isolava dall'umidità, era accentuato dall'uso di servirla in preziose tazze di porcellana cinese. Inoltre i gusci di zucche di noci o di bacche di cacao, im-

preziosite da legature metalliche, entravano a fare parte della collezione medica come rarità di paesi lontani e di recente conquista, dai quali provenivano cibi e spezie sconosciute che modificavano le consuetudini culinarie. Quei rari oggetti erano trionfalmente esposti nelle *wunderkammern* dei principi medicei, orgogliosi di possedere oggetti insoliti, quanto singolari che suscitavano curiosità e apprezzamento.





La cioccolata, bevanda forte e pepata nel XVI secolo, poi dolce e cremosa nel XVII, riscosse immediato successo, anche perché oltre la piacevolezza le erano attribuite proprietà terapeutiche lenitive, tanto che il protomedico della corte medicea Francesco Redi riservò ampio spazio al «cioccolate» nelle *Annotazioni* che facevano seguito al *Bacco in Toscana*, edito nel 1685. Furono la spezieria medicea degli Uffizi e poi del Giardino di Boboli i teatri dell'ideazione della ricetta, rimasta a lungo segreta, della "cioccolata al gelsomino" che si distingueva per il gusto delicato e profumato: il segreto consisteva nell'introduzione di gocce di essenza di gelsomino nella miscela di cacao. Quel prodotto così particolare e raffinato contribuiva a celebrare la magnificenza del casato Mediceo, attento al lusso ma anche costantemente rivolto alla sperimentazione scientifica.

La cioccolata era servita in eleganti tazze di porcellana talvolta di vetro, prive di anse, che poggiavano su piattini rialzati e muniti di un'incavatura per consentire una maggiore stabilità e la più lunga durata del rito, semplice e mondano,

di sorseggiare lentamente la bevanda. Il casato lorenese, succeduto ai Medici, non fu esente dalla piacevolezza conviviale della degustazione di quella bevanda, gradevole e ristoratrice che si adattava a una sobria convivialità. Giovan Battista Benigni, pittore lucchese, illustra puntualmente e con una sottile attenzione ai particolari quel rito celebrato da una nobile famiglia, i Martelli di Firenze, riunita in un salotto per degustare la cioccolata in tazza, già versata in eleganti tazze di porcellana bianca con decorazioni floreali. Quella consuetudine allietava la domestica tranquillità di un ricercato, ma non sfarzoso, ambiente nobiliare.

*Un ringraziamento alla Direzione del Museo degli Argenti e di Casa Martelli per la gentile collaborazione.*

■ In basso a sinistra, Manifattura cinese, Tazza da cioccolata, porcellana bianca e blu, fine XVI-inizio XVII secolo, Firenze, Museo degli Argenti; sopra, Arte messicana, noce di cocco con legatura in argento dorato, XVII secolo, Firenze, Museo degli Argenti; sotto, Giovan Battista Benigni, *Ritratto di Niccolò Martelli con la famiglia*, 1777-1783, Firenze, Museo di Casa Martelli



di LAURA ANTONINI

## Firenze

Dolci consigli di Natale  
Ricette *hand made* firmate per le Feste  
da quattro Maestri artigiani della tavola

ANDREA BIANCHINI  
Maître Chocolatier La Bottega  
del Cioccolato

## CANTO DI NATALE

«La forma è quella di una semisfera, chiara citazione, per i fiorentini, della cupola di Santa Maria del Fiore del Brunelleschi. I colori e i sapori sono quelli della tradizione dolciaria natalizia; nel mio *Canto di Natale*, libera interpretazione del celebre dolce al cucchiaio conosciuto come *Montblanc*, gioco con gusti semplici e rotondi. Una base di meringa friabile spalmata con un leggerissimo strato di crema di marroni; sopra panna leggermente zuccherata con aggiunta di mascarpone artigianale e cioccolato fondente 70% del Perù condita con pezzi di castagne candite. Ecco venir su con un attento bilanciamento di zuccheri, in modo da non saturare le papille gustative, una dolce cupola da presentare come dessert sulla tavola delle feste. Dopo dodici ore di raffreddamento l'opera è completata con una decorazione di meringa italiana a righe verticali caramellata con fiamma e una pioggia di stelline di cioccolato dorato.»

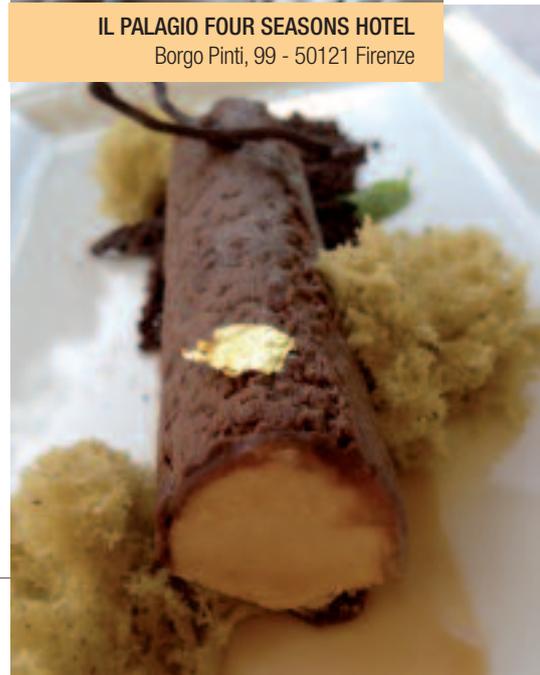
LA BOTTEGA DEL CIOCCOLATO  
Via Gioberti, 61r - 50121 Firenze



DOMENICO DI CLEMENTE  
Pastry Chef ristorante Il Palagio  
Four Seasons Hotel Firenze  
CREMOSO ALLE NOCCIOLE CON  
GELATO AL FIORDILATTE  
E TORRONE DI CANELIN

«Per concludere la cena della Vigilia o il pranzo di Natale consiglio un dessert che esalta i gusti delle festività e della stagione fredda. Da servire al piatto in monoporzionone o da presentare al buffet in forma di torta propongo il nostro *Cremoso alle nocciole con gelato al fiordilatte e torrone di Canelin*. Un tronchetto a base di crema leggera e gelato fiordilatte che punta tutto su ingredienti dell'eccellenza del territorio italiano. Le nocciole del Piemonte, il latte della fattoria del Mugello Il Palagiaccio e il cioccolato della Amedei di Pontedera. Stampata in silicone, la mousse viene alternata con biscotto morbido alla nocciola; abbattuta la temperatura a -20 viene sformata glassata alla nocciola e quindi ornata con decorazioni natalizie al cacao. Il mio tocco finale? Una spolverata di torrone artigianale di Canelin, altra prelibatezza tutta *made in Italy*.»

IL PALAGIO FOUR SEASONS HOTEL  
Borgo Pinti, 99 - 50121 Firenze





FABIO PICCHI

Chef de Il Cibrèo e scrittore

### CROSTATINA CON BAVARESE E FRUTTA SECCA, DETTA "TORTA DELL'ALLEANZA"

«Lontani dalle fragole e dai lamponi, quando la natura decide di metterli a riposo, rivolgetevi a ciò che, una volta seccato, la tradizione ci offre: dal Nord Africa, dalla Turchia, dalla Grecia, dai nostri melograni, dalle mandorle siciliane e dalle nocciole piemontesi. Ricordandovi, come ultima guarnizione, di usare magari mieli mugellani, che per raffinatezza, se la giocano con i mieli del monte Olimpo. Per le feste ecco la Crostatina con bavarese e frutta secca, detta *Torta dell'alleanza*. Una volta preparate pastafrolla e crema a freddo riempite una ad una, con la bavarese, fino al bordo le basi di pasta frolla, aspettate che si rassodi e aggiungete, iniziando dall'esterno a cerchi concentrici, pezzettini di dattero lungo il bordo, poi un cerchio di pezzettini di albicocca. Poi, sempre in cerchio, pezzettini di fico, poi noci, a seguire le mandorle e i pinoli. A vostro piacimento, quando tutta la superficie sarà ricoperta dalla frutta, aggiungete qualche brillante chicco di melograno e con un cucchiaino versate sopra il tutto un filo di miele.»

IL CIBRÈO

Via del Verrocchio, 8r - 50122 Firenze



LORENZO STANGARONE  
Maestro gelataio Amalo  
PUNCH FREDDO AL  
MANDARINO

«Il gelato? Un dessert che si può gustare tutto l'anno. L'importante è seguire la stagionalità dei prodotti, regola d'oro ancor di più per la produzione di quelli alla frutta. Per le feste di Natale suggerisco una ricetta squisita, eppure semplicissima e di raffinata presentazione come il *Punch freddo al mandarino*. È proprio di questo frutto uno dei profumi tipici del nostro paese e delle feste natalizie: in più, piacendo a tutti, non deluderà chi arriva alla vostra tavola, sia grandi che bambini. Per il punch frullate il gelato di mandarino aggiungendo quindi lo champagne. Nessun problema se al posto di

queste bollicine d'Oltralpe privilegiate uno spumante o un prosecco nostrano, l'importante è che sia secco. Servite quindi in una coppa di champagne e non dimenticate di guarnire con un frutto rosso benaugurale, un rametto di ribes o una fragola.»



GELATERIA AMALO

Piazza Salvemini, 2 - 50122 Firenze



di FEDERICA FARAONE

## Firenze

140 anni di Rivoire  
Incontro con i fratelli Bardelli

Nel cuore di Firenze, proprio di fronte a Palazzo Vecchio, da 140 anni sorge una delle cioccolaterie più famose al mondo: Rivoire aprì nel 1872, quando il suo fondatore Enrico Rivoire, cioccolataio di origine torinese della famiglia reale dei Savoia, decise di deliziare i fiorentini con le sue preziose ricette dolciarie. Da allora il locale, condotto dalla famiglia Rivoire per circa un secolo, ha assunto prestigio e fama. Dal 1979 è sapientemente gestito dai fratelli Bardelli, che ne hanno voluto mantenere i tratti caratteristici come la produzione interamente artigianale composta solo dalle migliori materie prime. I processi di preparazione sono eseguiti con passione e precisa attenzione, dalla composizione della ricetta alla scelta di scatole e incarti appositamente



■ Sopra, Rivoire; sotto, la preziosa scatola di cioccolatini per celebrare i 140 anni

mente progettati che contengono i deliziosi cioccolatini, tutte fasi eseguite rigorosamente a mano da eccellenti "artigiani del gusto".

Abbiamo incontrato i fratelli Bardelli e gli abbiamo chiesto come portano avanti la tradizionale lavorazione artigianale dei loro prodotti: «Quest'anno festeggiamo i 140 anni del nostro locale, è per questa occasione che abbiamo realizzato per i nostri clienti un prodotto raffinato e ideato per l'occasione: cremini artigianali, tagliati e confezionati uno ad uno, presentati in scatole fatte a mano, un lavoro di passione e dedizione del nostro mastro cioccolataio Marco Bianchi; pensiamo sia il modo più appropriato di celebrare questa importante ricorrenza».



## RIVOIRE FIRENZE

Piazza della Signoria angolo  
via Vacchereccia, 4r - Firenze  
Tel. 055.214412 - 055.287437  
rivoire.firenze@rivoire.it - www.rivoire.it

## Un premio allo "Zuccotto di Gigi"

Come già tutti gli altri libri di Mario Masini, scrittore fiorentino, anche il volume dal titolo *Lo Zuccotto di Gigi, primo pasticcere dal Sieni in Firenze* (Lalli Editore, 2011), ha vinto un premio, ed in particolare il I° premio, sezione enogastronomia, al 22° concorso letterario Valle Senio di Riolo Terme. Il volume, patrocinato anche da OmA, è quello che si può definire, come specifica lo stesso sottotitolo, una «piccola biografia di un artista del gusto con oltre settecento ricette di pasticceria»; un vero e proprio tesoro dal sapore casalingo voluto e redatto dal figlio del «protagonista Gigi», un amore celebrato attraverso la pubblicazione di manoscritti utili a quella che era la professione creativa del padre pasticcere che inventò il famoso zuccotto della rinomata Antica Pasticceria Sieni di Firenze.



■ Sopra, "Gigi" al lavoro. Firenze, 1940. Foto: Salvatore Masini



## Studio Lievito

Il piatto da dessert del futuro? È di porcellana come quello della nonna ma nasconde nuove potenzialità *high tech*. Lo immagina così un trio di giovani *designer* toscani: Francesco Taviani, Laura Passalacqua e Jacopo Volpi, riuniti in Studio Lievito, hanno pensato di trasformare il piattino da dolce in oggetto del desiderio 2.0. Munito nel decoro di un codice Qr (proprio come quello che vediamo su etichette e prezzi al supermercato) questi piatti possono essere scansionati con apposito *barcode scanner* dando la possibilità al commensale di leggere la ricetta del dessert mentre lo sta degustando. [www.studiolievito.com](http://www.studiolievito.com)



di BENIAMINO GEMIGNANI

## Carrara

# Dolci raffinati e aspri sapor di monti



«Antica, nobile e ricca»: una *Relazione sul Commercio in Carrara* definiva così, nel 1882, la tradizione pasticceria nostrana.

Oltre a valenti operatori “indigeni”, erano attivi in essa maestri venuti dalla Lombardia, Svizzera, Toscana centrale, attratti nella “capitale mondiale del marmo”, la cui industria produceva e metteva in circolazione una “superiore ricchezza”.

Oltre a mettere in circolo maggior danaro, il commercio del marmo secondava un intenso flusso di acquirenti dall'estero e di tecnici ed artisti nostrani verso vari paesi, con benefiche influenze in ogni settore del vivere, costumi alimentari inclusi.

«Questo prezioso sacco di semi che, ben essiccati a forno, indi macinati, vi daranno prelibata farina per dolci senza pari» leggiamo nella corrispondenza di un grande scultore carrarese, Antonio Franzoni, che, nel 1810, lavorava in Washington per abbellire di marmi il Campidoglio ed invia-

■ La storica pasticceria Caffisch e a sinistra la vetrina illuminata



va a Carrara semi di cacao, caricati, come si usava per altri prodotti, sui navigli tonnanti dopo aver «colaggiù menato marmi». Erano «specialità per dolcificare e insaporire vivande» quelle provenienti da vari paesi d'ogni parte del mondo civile. Questo scambio di prodotti “speciali e speciali”, insieme al confluire in zona di maestri pasticceri forestieri, rendevano la pasticceria e le drogherie carraresi capaci di soddisfare i gusti raffinati dei palati più esigenti e, insieme, l'amore per i sapori

forti, diffuso nel mondo del marmo. «Chi vuol dolce o saporito a Carrara è ben servito», proclama un antico modo di dire che si riferiva tanto ai prodotti dello spaccio commerciale quanto a quelli di fattura e consumo domestici.

Antica davvero questa capacità apuana di “far dolci”: antica quanto quella del «conciar carni con droghe acconce» da cui deriva il Lardo di Colonnata: l'una e l'altra già regolate negli *Statuta Carariae* del XIII secolo e successivi.

di STEFANIA FRADDANNI

## Livorno

Dalle Orecchie di Aman  
ai cenci livornesi

«**S**battere due uova con due cucchiari di zucchero, aggiungere una presa di sale, un uovo colmo di vino ed un uovo d'olio, vaniglia o buccia grattata di un limone o di un'arancia. Impastare con circa 300 grammi di farina, spianare, tagliare strisce lunghe circa 15 cm e annodarle. Friggere in olio bollente, scolare e lasciare asciugare prima di spolverare con zucchero vanigliato». Si chiamano *Orecchie di Aman* e vengono offerte per la festa del Purim del popolo ebraico. A Livorno sono diventati i *cenci* e si preparano a carnevale. Molti dei piatti tradizionali della città

■ I *cenci livornesi*

sono legati alla cucina ebraica. Le triglie alla livornese, per esempio, sono derivate dalle sefardite triglie alla mosaica e cucinate con il pomodoro portato a Livorno dagli ebrei spagnoli dopo la scoperta dell'America.

La città fu soprannominata la Piccola Gerusalemme perché qui, sin dalla Costituzione Livornina del 1593, si spalancarono le porte ai perseguitati, e gli ebrei si integrarono così bene da diventare la comunità più importante della città. Come le *Orecchie di Aman*, i *cenci livornesi* prima venivano farciti con la

marmellata. Ora si sono “velocizzati” ed assomigliano sempre di più a frappe, bugie, chiacchiere, galani, sfrappole, rosoni, cròstoli ...



di DANIELA TOCCAFONDI

È pratese il pasticcere dell'anno 2012. Cinquantanove maestri dell'arte bianca, riuniti nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani hanno eletto il noto pasticcere pratese **Paolo Sacchetti** nel corso del Simposio annuale tenuto a Brescia.

Sacchetti vive e lavora a Prato dove gestisce una piccola e apprezzatissima boutique delle golosità nel centro storico della città, la Pasticceria Nuovo Mondo.

Alta professionalità, passione e costante ricerca della qualità sono tra le motivazioni del premio conferito allo chef Sacchetti che tra i meriti vanta la rivalutazione della *Pesca di Prato* che è diventata l'ingrediente di uno dei suoi migliori dolci.

## Prato

# Tra dolci, delizie e consensi

Si tratta di una specialità pratese che stava andando perduta e che il Maestro Sacchetti ha deciso di recuperare e valorizzare con la produzione costante e la pubblicazione di un eccellente volume monografico stampato nel 2006.

*La Pesca di Prato*, lo scorso anno, ha conquistato il titolo nazionale di miglior mignon.

L'esperienza di Sacchetti non è la sola. Un altro eclatante esempio di eccellen-



■ Sopra, i *biscotti di Prato*; sotto, le *Pesche di Prato* della Pasticceria Nuovo Mondo



za viene dalla storia personale di **Luca Mannori**, un Maestro pasticciere che ha saputo rilevare l'azienda di famiglia (una semplice latteria) trasformandola in cioccolateria alla fine degli anni Ottanta. Grazie ad uno spiccato talento creativo e a studi specifici ed esperienze internazionali, ottiene numerosi riconoscimenti. Membro dell'accademia Pasticceri e del Realis Dessert International, nel 1997 diventa Campione del Mondo grazie alla superba *Torta Setteveli* menzionata dal Gambero Rosso come «mitica» perché «... il cioccolato vi è coniugato con finezza e ricchezza di sapori ...».

Non può essere tralasciata l'eccellenza dei pasticceri pratesi nei prodotti da forno. Il *biscotto di Prato* e il *cantuccio toscano* sono prelibatezze molto apprezzate e conosciute (biscotti e cantuccini), gustate accompagnate con il locale Vin santo.

I produttori del *biscotto di Prato* - sostenuti con determinazione dalla Provincia e da Confartigianato - si sono riuniti in un consorzio con il duplice obietti-

vo di promuovere il biscotto artigianale locale e ottenere il riconoscimento del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), che viene concesso dal Ministero dell'Agricoltura sulla base di uno specifico regolamento dell'Unione europea.



Presidente del **Consorzio per la Tutela del biscotto di Prato** è Francesco Pandolfini, dello storico Biscottificio Mattei, ma sono presenti altri ben conosciuti produttori locali. La città di Prato intende rilanciarsi ed inizia dai dolci e dai prodotti da forno.

■ Sopra, la *Torta Setteveli* di Luca Mannori; a sinistra, il taglio dei *biscotti di Prato*



**PASTICCERIA NUOVO MONDO**

Via Garibaldi, 25 - Prato  
Tel. 0574.27765

**PASTICCERIA MANNORI**

Via Lazerini, 2 - Prato  
Tel. 0574.21628

**ANTONIO MATTEI BISCOTTIFICIO DAL 1858**

Via Ricasoli, 20 - Prato  
Tel. 0574.25756

di ANNA BENEDETTO  
e CHIARA PARENTI

## Lucca

# Il buccellato della Pasticceria Teddeucci

**P**erfino il principe Carlo d'Inghilterra non ha saputo resistere al suo richiamo. Il *buccellato* è il dol-



■ A fianco, filoni e ciambelle di *buccellato*; l'infornata dei *buccellati*; sotto, l'interno della Pasticceria Taddeucci; la visita del Principe Carlo; in basso a sinistra, le *Torte coi becchi*, specialità della Pasticceria

ce più famoso di Lucca, emblema del gusto e della tradizione della città. Ancora oggi quando si parla di *buccellato* è immediato pensare al nome Taddeucci, l'antica pasticceria che si affaccia su piazza San Michele e che dal 1881 sforna il dolce simbolo di Lucca. Oggi l'attività è gestita dalla quinta generazione della famiglia Taddeucci (il primo fu Jacopo) e tra biscotti assortiti, pasticcini, *Torte coi becchi* e profumo avvolgente di caffè caldo, spiccano i filoni o le ciambelle del buccellato lucchese, un incrocio delicato tra pane e dolce profumato di anice e con una consistenza leggera e allo stesso tempo intensa. Si tratta di un discendente del *buccellatum*, il pane usato dalle legioni romane che occuparono l'area lucchese duemila anni fa. Alcune versioni di questo dolce includono uvetta e noci, ma il più autentico utilizza solo farina, zucchero, semi di



anice, uova e lievito di birra, seguendo la ricetta originale che è in possesso della famiglia Taddeucci che da sempre la tramanda gelosamente di padre in figlio. Sarebbe quindi impossibile spiegare la preparazione del vero "buccellato" lucchese. L'unica cosa da fare è andarlo ad assaggiare.

### PASTICCERIA TADDEUCCI

Piazza San Michele, 34 - 55100 Lucca  
info@buccellatotaddeucci.com  
www.buccellatotaddeucci.com

di FRANCESCA ALDERIGHI

## San Miniato

# Il Cantuccio di Federigo



Salendo il crinale di San Miniato lato est, lungo la via Paolo Maioli, ci imbattiamo nella pasticceria artigiana Il Cantuccio di Federigo, dove lavorano Rino ed il figlio Paolo, pasticceri da generazioni che tramandano il proprio sapere di padre in figlio.

Paolo, che è anche *sommelier*, concepisce la passione per il suo mestiere mediante la ricerca di una memoria storica che inizia da quella familiare della nonna paterna e degli antenati più lontani almeno di cinque generazioni. Non a caso sulle etichette dei prodotti è indicato il principio ispiratore del loro lavoro «... negli anni una tradizione di un artigianato illustre all'ombra della Rocca; il gusto delle cose semplici e genuine che in fondo, sempre valide nel tempo come sono, suggeriscono un ambiente». Tra i prodotti che nascono dalle mani



esperte dei due maestri pasticceri, degni di nota sono il panettone ed il pandoro che il Gambero Rosso inserisce tra i primi dieci migliori prodotti a livello nazionale per ciascuna categoria.

Ma le gioie del palato non finiscono qui. Nella bottega possiamo infatti trovare altri prodotti dolciari, dai *cantuccini di San Miniato*, con appena un sentore di anice, alle crostate di marmellata, che vi invitiamo a gustare.

■ Dall'alto, l'insegna della pasticceria; preparazione di alcuni dolci; la pasta di mandorle; i *cantuccini*



**IL CANTUCCIO DI FEDERIGO**  
Via Paolo Maioli, 69 – San Miniato (PI)  
Tel. 0571.418344  
info@ilcantucciodefederigo.com  
www.ilcantucciodefederigo.com

di SAMANTA BORA

Non è solo la pasticceria che dal 1944 produce artigianalmente dolci tipici senesi, ma anche luogo dal fascino particolare, quello che accoglie la Pasticceria Bini, che affonda le radici nei secoli passati.

Si racconta, infatti, che il negozio sia attualmente collocato in quella che fu la bottega del Maestro Duccio di Buoninsegna, in via Stalloreggi, nel Terzo di Città, nucleo abitativo originario di Siena e centro della vita medievale, con i suoi splendidi palazzi nobiliari. Ed è da qui che, pare a seguito di un intervento di ampliamento della porta di ingresso per agevolarne il passaggio, nel 1311 venne trasportata in Duomo, con una festa popolare con tanto di processione, la celebre *Maestà*.

È con discrezione e rispetto, quindi, che si varca la soglia di questa caratteristica pasticceria che ha qualcosa di eterno da raccontare, ma allo stesso tempo piacevolmente catturati da stuzzicanti fragranze che provengono dal laboratorio adiacente, dove il signor Enzo e i suoi collaboratori impastano frutta candita, miele e mandorle, alcuni tra gli ingredienti che hanno reso i dolci senesi famosi in tutto il mondo. Nell'assoluto rispetto dell'antica tradizione dolciaria, la scelta è tra un'ampia esposizione di ricciarelli, panforte oro e margherita, cavallucci, copate e cantucci, oltre ai prodotti di pasticceria fresca, biscotteria, semifreddi e numerose torte di vari gusti.

Immagini del laboratorio, del negozio e dei prodotti sono visibili all'indirizzo: [www.pasticceriabini.it](http://www.pasticceriabini.it)

■ Ingredienti per la preparazione dei ricciarelli dolce tipico senese.

Foto: Bruno Bruchi

## Siena

# L'arte dolciaria rivive nell'antica bottega di Duccio di Buoninsegna



**BINI**

**Pasticceria Biscotteria Dolci Senesi**

Di Bini Enzo & C. s.n.c.

Via Stalloreggi, 91/93 - Siena

[www.pasticceriabini.it](http://www.pasticceriabini.it)

di CRISTINA GINESI

## Volterra

## Dulcis in fundo



Prima dell'avvento della vera e propria arte pasticceria, i dolci più elaborati erano preparati dalle abili mani delle suore all'interno dei monasteri. E chissà quante prelibatezze avranno creato le monache di San Dalmazio, che nel Cinquecento si trasferirono dentro le mura di Volterra. Quel che è certo è che nei primi anni del Novecento esisteva una pasticceria nella città etrusca chiamata "Bardola", e si trovava nella piazza dei Priori. Intorno agli anni Cinquanta il volterrano Benito Bertini divenne famoso per il gelato *Tafaro*, un cono con crema ricoperto di cioccolato duro; adesso nella sua pasticceria in via Matteotti, successivamente passata ad un'altra storica famiglia di pasticceri, quella dei fratelli Filippi, si trova la Dolceria del Corso. «Rilevai l'attività nel 1984 da Ledo Filippi, – spiega Giancarlo Giovannini attuale proprietario della Dolceria – la nostra tradizione è quella toscana, con dolci come panforte, ricciarelli e cavallucci». Un unico filo rosso lega anche le altre due pastic-

cerie volterrane, quella in via Gramsci di Marco Migliorini ed Elisabetta Scabia che nel 1986 presero il posto di Alvo Filippi, fratello di Ledo, e il Bar l'Incontro. «Ovviamente l'influenza senese è forte, ma poi i dolci sono interpretati - afferma Marco Migliorini - per esempio la nostra *Torta Etruria* è una variante di quella di Cecco, con mandorla pelata, tostata e macinata, e ricordiamo il *Pan dei Santi* un pane rustico con pepe, noci, uvetta, e i tipici biscotti detti *Ossi di morto*, fatti con farina, albume, nocciole tostate e zucchero». Allievo di Benito è Andrea Anichini, il pasticciere dell'Incontro, che scelse quasi trent'anni fa un luogo insolito per il suo laboratorio: la Torre medievale Buonparenti. «Sono nato nella farina, perché mio padre era fornaio, nel '98 mi sono trasferito nel nuovo locale e ho ampliato la produzione con i dolci e il cioccolato.

■ Pasticceria Bardola in Piazza dei Priori, 1910; *Pan dei Santi* e *Ossi di morto*.

Foto: Cristiano Sabelli

La tradizione resta alla base di tutto – conclude Anichini – ma è indispensabile una rielaborazione, perché si va avanti e i gusti nel tempo cambiano».

**DOLCERIA DEL CORSO**

Via Matteotti, 29 - Volterra (PI)  
Tel. 0588.86182

**PASTICCERIA MIGLIORINI**

Via Gramsci, 21 - Volterra (PI)  
Tel. 0588.86446

**BAR PASTICCERIA L'INCONTRO**

Via Matteotti, 18 - Volterra (PI)  
Tel. 0588.80500



## ARTIGIANATO, DESIGN E CULTURA DEL TERRITORIO

Non solo abilità tecniche e manuali secondo tradizione. Tra le sfumature in cui si declina l'artigianato oggi c'è la componente innovativa trasmessa dal design. Una rivoluzione dolce che vede protagoniste le giovani generazioni sempre più attratte dall'applicazione della creatività all'abilità manuale. Tra le iniziative dedicate al design "giovane" organizzate da ARTEX c'è *Creazioni Giovani* il concorso internazionale che si rivolge a designer *under 35* con l'obiettivo di **promuovere le produzioni di ricerca e innovazione**. I vincitori esporranno gratuitamente i propri prototipi al MACEF di Milano (edizione gennaio 2013). Si prepara intanto la grande stagione natalizia di *ARTour il bello in piazza*, il mercato itinerante dell'artigianato che tocca le più belle piazze della Toscana con una selezione di oggetti di qualità. A dicembre è protagonista piazza Santa Maria Novella a Firenze con due appuntamenti speciali, il 7-8-9 dicembre e il 21-22-23 dicembre. Sono seguite, infine, due prestigiose iniziative dedicate alla *Galleria dell'Artigianato* organizzate in collaborazione con Unioncamere Toscana. La *Galleria*, con la sua collezione di oggetti *haut de gamme* di artigianato d'arte toscano ha proposto una selezione di oggetti presso la *Galleria Blanchaert*, prestigioso spazio espositivo in piazza Sant'Ambrogio a Milano. Dal 1 al 9 dicembre, *la Galleria*, inoltre, è stata ancora presente in città con un'esposizione all'interno di *Artigiano in Fiera*, la grande mostra espositiva dedicata all'Artigianato italiano, presso la Fiera di Rho.



di PATRIZIA MAGGIA

## Biella

# Fortunio maestro del gusto

È cosa rara e segno di grande sensibilità, quasi un'arte, saper coniugare l'alta qualità di un prodotto, con la cura meticolosa di ogni suo dettaglio.

Questo era lo stile del Caffè Pasticceria Fortunio, nato nei primi anni Cinquanta nel cuore della città di Biella.

Luogo d'incontro dalla calda accoglienza e dal gusto impeccabile, caratteristiche proprie di Fortunio Boraine. Alle sue spalle un passato importante: protagonista di rilievo della Resistenza e membro del prestigioso club londinese "Special Forces".

La famiglia Boraine vantava una lunga tradizione nella professione fin dai lontani anni Venti, e per Fortunio fu un passaggio ... naturale.

La pasticceria acquisì notorietà per la grande maestria nell'organizzazione di *cocktail party*, nei quali, oltre all'eccellenza dei prodotti, grande risalto era riservato all'armonia delle composizioni e alla bellezza delle decorazioni dai toni delicati, piccole opere d'arte da gustare.

Significativi apprezzamenti professionali provenivano in quegli anni da illustri famiglie piemontesi e lombarde e fu proprio Fortunio a realizzare il catering in onore della Regina Elisabetta in visita a Milano il 9 maggio del 1961.



Guido Boraine, figlio di Fortunio, ancora oggi prosegue la tradizione di famiglia con la produzione del dolce che più rappresenta il territorio biellese: il *Canestrello*,

già presente in documenti storici che ne testimoniano la sua esistenza nel Seicento!

Un piccolo dolce rettangolo di 9 centimetri per 4,5, con un cuore di cioccolato alle mandorle e nocciole racchiuso tra due fragranti cialde, croccante al morso, dal raffinato equilibrio di gusti nostrani, in grado di concentrare su di sé un attimo di delizia. La cialda ha impresso un orso ai piedi di un faggio, stemma della città di Biella, di cui il *Canestrello* ne è prelibato ambasciatore.

■ In alto, i *Canestrelli* di Fortunio con una confezione originale del 1930; a fianco, il Caffè Pasticceria Fortunio in un acquerello del pittore Epifanio Pozzato

Foto: Mario Zenoglio



di SILVIA VALENTINI

## Viterbo

# Colli Cimini golosi. Dalla nocciola tonda gentile romana DOP delizie artigianali di alta qualità

In primavera chiunque si trovi a percorrere le strade del circondario dei Colli Cimini rimane incantato dal verdeggianti paesaggio delle ampie piantagioni di nocciolo che, lentamente, rinascono dal riposo invernale preparandosi a donare, come ogni anno nel mese di settembre, i loro frutti agli agricoltori della zona.

Sul piccolo frutto del nocciolo, che si distingue per la denominazione "nocciola tonda gentile romana DOP dei Colli Cimini", agricoltori e imprenditori locali hanno fatto una scommessa per rilanciare e riqualificare il territorio attraverso produzioni dolciarie artigianali di alta qualità.

Nasce così nel 2009, su un progetto della Cooperativa dei Colli Cimini e Sabatini di Capranica, un piccolo laboratorio artigianale per la lavorazione e la commercializzazione di prodotti connessi alla nocciola.

La scommessa, oggi vincente, si chiama Cimina Dolciaria.

La varietà delle produzioni artigianali è ampia: nocciole ricoperte con cioccola-



■ Dall'alto, nocciola tonda gentile romana DOP dei Colli Cimini; cioccolato prodotto nel laboratorio artigianale; il laboratorio artigianale della Cimina Dolciaria di Vico Matrino



to di diverse tipologie e con lo zucchero, torroni, prodotti dolciari da forno e golose creme spalmabili, fino all'ultima sorprendente e sfiziosa novità: le nocciole salate.



### CIMINA DOLCIARIA

Loc. Vico Matrino, 4 - Capranica (VT)

Tel. 0761.669642

info@ciminadolciaria.it

www.ciminadolciaria.it

## OMAINCORSOD'OPERA

### ■ OMA AL SALONE DELL'ARTE E DEL RESTAURO E I NUOVI LABORATORI DI ARTIGIANI IN FAMIGLIA

**A**nche quest'anno il Museo Horne e l'Osservatorio dei Mestieri d'Arte sono stati presenti – grazie alla disponibilità degli organizzatori della manifestazione – al **Salone dell'Arte e del Restauro**, allestito dall'8 al 10 novembre presso la Fortezza da Basso. In questa occasione lo stand è stato punto di incontro per documentare e informare sulle molte iniziative delle due realtà, con particolare riferimento ai progetti sviluppati in stretta collaborazione. Fra queste i laboratori del progetto **Artigiani in famiglia**, rivolti alle famiglie con bambini e ragazzi dagli 8 ai 13 anni, la cui programmazione autunnale ha previsto due appuntamenti: il primo, svoltosi il 24 novembre, dedicato alle tradizionali tecniche di doratura su legno (*Ori e colori*), il secondo, il **15 dicembre**, alla scoperta degli antichi profumi nella casa rinascimentale (*Profumi e belletti*).

Gli incontri si tengono al Museo Horne che è possibile visitare partecipando ai laboratori. ✘

#### ARTIGIANI IN FAMIGLIA

Sabato 15 dicembre 2012, ore 10.30-12.30

##### Profumi e belletti

c/o Museo Horne

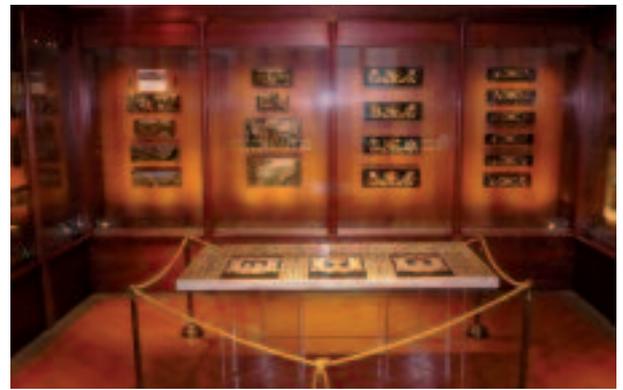
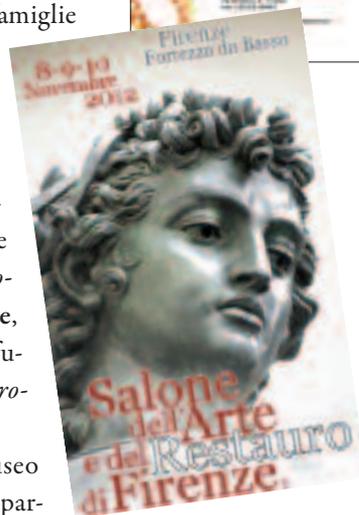
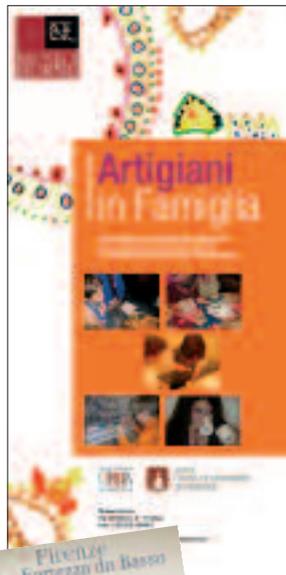
Via dei Benci, 6 – Firenze

Tel. 055.244661

info@museohorne.it; segreteria@museohorne.it

##### Prenotazione obbligatoria

La partecipazione all'iniziativa ha un costo di 4 euro a persona (adulti e bambini)



### ■ ALCHIMIE DI COLORI. GLI ALTRI LUOGHI DELLA MOSTRA

**I**l 18 ottobre è stata inaugurata, presso lo spazio mostre dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, la mostra *Alchimie di Colori – L'arte della Scagliola*, una panoramica sulla preziosa collezione Bianco Bianchi di antiche scagliole dal XVII al XIX secolo, a cui l'Ente Cassa di Risparmio di Firenze e l'Associazione Osservatorio dei Mestieri d'Arte hanno voluto rendere omaggio. La mostra, oltre a proporsi come evento artistico e culturale di grande interesse, intende far riscoprire il fascino e la bellezza di un'antica tradizione artigiana, profondamente connessa al nostro territorio, attraverso i pezzi più rappresentativi di una delle collezioni di scagliole più importanti del mondo. Altre importanti scagliole della metà del XVII secolo sono state esposte in luoghi prestigiosi quali l'**Opificio delle Pietre Dure**, nella sala della Cappella dei Principi, il **Museo degli Argenti**, nella sala della Collezione Medici di Lorena e Savoia di Palazzo Pitti, e in una sala del **Comune di Pontassieve**. Scagliole di nuova produzione del Laboratorio Bianco Bianchi sono, invece, esposte nelle sale del Four Seasons Hotel in Borgo Pinti a Firenze. ✘



#### ALCHIMIE DI COLORI

Ente Cassa di Risparmio di Firenze/ Spazio Mostre

Via Bufalini, 6 - Firenze

Dal 18 ottobre 2012 al 6 gennaio 2013

##### Prorogata al 28 febbraio 2013

Da lunedì a venerdì 9.00-19.00

Sabato e domenica 10.00-13.00 – 15.00-19.00

Ingresso libero

Info e prenotazioni visite guidate gratuite su prenotazione (min. 5 persone)

Tel. 055.5384964/5 - staff@osservatoriomestieridarte.it

# IN PRIMO PIANO

## FIRENZE



### ENJOY HANDICRAFT IN FLORENCE, MESTIERI D'ARTE DI FIRENZE

È il secondo volume della collana "Le Guide", promosso da Associazione Osservatorio dei Mestieri d'Arte e presentato in occasione di Florens 2012, la Settimana Internazionale dei Beni Culturali e Ambientali. Il volumetto raccoglie una selezione di botteghe artigiane presenti nel Comune di Firenze ed è distribuito gratuitamente dall'Associazione OMA.

#### INFO

Tel. 055.5384964

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

### L'ALCHIMIA E LE ARTI. LA FONDERIA DEGLI UFFIZI: DA LABORATORIO A STANZA DELLE MERAVIGLIE

Dal 15 dicembre 2012  
al 3 febbraio 2013

Galleria degli Uffizi, Sala delle Reali  
Poste - Piazzale degli Uffizi, 6  
Firenze

L'esposizione, in mostra alla Galleria degli Uffizi di Firenze dal 15 dicembre 2012 al 3 febbraio 2013, esaminerà attraverso sessanta opere, tra cui



dipinti, sculture, incisioni, codici manoscritti, antichi rimedi farmaceutici, strumenti e testi a stampa illustrati, alcuni aspetti della passione dei sovrani medicei per il misterioso mondo dell'alchimia nel XVI e XVII secolo. Ideata dalla Galleria degli Uffizi, organizzata dall'Associazione Amici degli Uffizi e curata da Valentina Conticelli, la mostra è parte del ciclo "I mai visti", che ogni anno presenta oggetti meno noti al pubblico.

#### INFO

[conticelli@polomuseale.firenze.it](mailto:conticelli@polomuseale.firenze.it)  
[www.polomuseale.firenze.it](http://www.polomuseale.firenze.it)

## LUCCA

### LUCCA, CAPITALE DELLA FOTOGRAFIA EUROPEA



Dal 25 novembre 2012  
al 6 gennaio 2013

Palazzo della Fondazione Banca  
del Monte di Lucca  
Piazza San Martino, 7 - Lucca

Per la prima volta il Palazzo della Fondazione Banca del Monte di Lucca apre al pubblico tutti i locali in occasione della prima edizione della mostra fotografica itinerante dell'EPEA-European Photo Exhibition Award che accoglie le opere di

giovani talenti europei coinvolti in un progetto internazionale promosso dalla Fondazione Banca del Monte di Lucca (Italia), dalla Fundação Calouste Gulbenkian (Portogallo), da Institusjonen Fritt Ord (Norvegia) e Körber-Stiftung (Germania). I protagonisti della manifestazione sono dodici in tutto, tre per ciascun paese, tutti giovani fotografi che vivono e lavorano in Europa, scelti dai curatori incaricati da ogni Fondazione.

#### INFO

[info@fondazionebmluccaeventi.it](mailto:info@fondazionebmluccaeventi.it)  
[www.fondazionebmluccaeventi.it](http://www.fondazionebmluccaeventi.it)

## PRATO

### VINTAGE. L'IRRESISTIBILE FASCINO DEL VISSUTO

Dal 7 dicembre 2012  
al 30 maggio 2013

Museo del Tessuto di Prato  
Via Santa Chiara, 24 - Prato

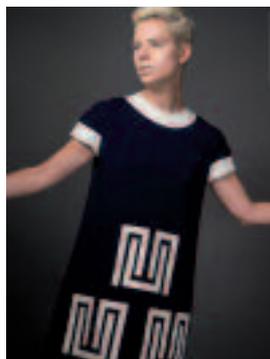
Un originale viaggio nella storia e nell'evoluzione della più attuale tendenza della moda contemporanea e allo stesso tempo un omaggio al potere evocativo dello stile di ieri.

Questa l'idea innovativa di *Vintage*.

*L'irresistibile fascino del vissuto* grande mostra organizzata dal Museo del Tessuto di Prato dedicata al tema del Fashion Vintage che verrà inaugurata venerdì 7 dicembre 2012.

#### INFO

[www.museodeltessuto.it](http://www.museodeltessuto.it)



#### ANNO 7 N° 37

OMA - OSSERVATORIO DEI  
MESTIERI D'ARTE IN TOSCANA  
Periodico dell'Ente Cassa  
di Risparmio di Firenze

DIRETTORE EDITORIALE  
Ugo Bargagli Stoffi

DIRETTORE RESPONSABILE  
E REDAZIONE  
Maria Pilar Lebole

#### COLLABORATORI DI REDAZIONE:

Laura Antonini, Francesca Alderighi, Anna Benedetto, Samanta Bora, Silvia Ciappi, Federica Faraone, Stefania Fraddanni, Beniamino Gemignani, Cristina Ginesi, Patrizia Maggia, Chiara Parenti, Daniela Toccafondi, Silvia Valentini

Ente Cassa di Risparmio di Firenze  
via Bufalini, 6 - 50122 Firenze  
Tel. 055.5384951  
[redazione@osservatoriomestieridarte.it](mailto:redazione@osservatoriomestieridarte.it)  
[www.osservatoriomestieridarte.it](http://www.osservatoriomestieridarte.it)

PROGETTO GRAFICO  
E IMPAGINAZIONE  
Giorgia Monni

EDITING  
Edifir-Edizioni Firenze Srl (FI)

STAMPA  
Pacini Editore Industrie Grafiche  
Ospedaletto (Pisa)

ASSOCIAZIONE OMA  
Presidente: Giampiero Maracchi  
Vice Presidente: Luciano Barsotti

**Soci OMA:**  
Ente Cassa di Risparmio di Firenze,  
Fondazione Banca del Monte di  
Lucca, Fondazione Cassa di  
Risparmio di Biella, Fondazione  
Cassa di Risparmio di Carrara,  
Fondazione Cassa di Risparmio di  
La Spezia, Fondazione Cassa di  
Risparmi di Livorno, Fondazione  
Cassa di Risparmio di Lucca,  
Fondazione Cassa di Risparmio di  
Pistoia e Pescia, Fondazione Cassa  
di Risparmio di Prato, Fondazione  
Cassa di Risparmio di San Miniato,  
Fondazione Cassa di Risparmio di  
Viterbo, Fondazione Cassa di  
Risparmio di Volterra, Fondazione  
Monte Paschi Siena.

Spedizione in abb. post. comma 27  
Art. 2 Legge 662 Reg. Trib. Fi. N.  
5728 3/06/09

L'editore resta a disposizione degli  
aventi diritto con i quali non è stato  
possibile comunicare.



Associazione  
**CMA**  
Osservatorio  
dei Mestieri d'Arte

# ENJOY HANDICRAFT IN FLORENCE

## MESTIERI D'ARTE DI FIRENZE





Ente Cassa di Risparmio di Firenze  
via Bufalini 6 - 50122 Firenze  
[www.osservatoriomestieridarte.it](http://www.osservatoriomestieridarte.it)  
[info@osservatoriomestieridarte.it](mailto:info@osservatoriomestieridarte.it)  
[redazione@osservatoriomestieridarte.it](mailto:redazione@osservatoriomestieridarte.it)

