

manifestazioni iniziative libri manuali attività uomini città

Firenze

Fastosi banchetti e copiose dispense alla corte medicea

Artusi. Qualità tra storia e attualità. Intervista a Luciano e Ricciardo Artusi

I cibi alti arrivano a Firenze. Oscar Farinetti svela i segreti del nuovo Eataly

MESTIERI e ANTICHI SAPORI

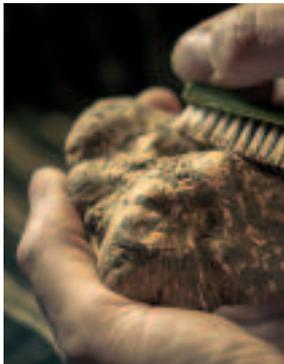
San Miniato

Il tartufo: l'oro dei boschi

Siena

Cinta Senese tra Consorzio e arte

e ditoriale



■ In copertina:
San Miniato, il tartufaio
ripulisce il tartufo dalla terra
in eccesso (Foto A. Lotti)

Il tartufo, oltre che una vera e propria risorsa, è diventato un simbolo del nostro territorio. Rappresenta l'impegno e la bellezza di una zona che ha saputo sia raggiungere il successo grazie all'alta qualità del manifatturiero, della professionalità dei suoi maestri, ma, al tempo stesso, che ha saputo mantenere, tutelare e valorizzare l'habitat del tartufo bianco nelle colline, una bontà, ma anche un importante indicatore biologico, perché dove si trova il tartufo non esiste inquinamento. Dietro questo risultato, appunto, c'è un impegno in ricerca, tecnologia e progetti pilota che non si è mai esaurito. Così i nostri boschi, dagli albori del mondo – secondo alcuni studiosi, le sue origini risalgono ai Sumeri ed ai Babilonesi e sicuramente il tartufo fu protagonista della tavola del faraone Cheope – sono ricchi di questa prelibatezza sempre avvolta nel mistero, con esemplari da pochi grammi e altri di importanti dimensioni, la cui fama supera da tempo i confini nazionali. Addirittura proprio sulle colline di San Miniato, nel 1954 fu trovato il tartufo più grande del mondo, oltre due chili e mezzo, che andò in regalo all'allora presidente degli Stati Uniti d'America. Da quei giorni di strada ne è stata fatta, soprattutto perché il tartufo fosse sfruttato in tutte le sue potenzialità che non si esauriscono in cucina. Oggi il tartufo è il perno di un lavoro di promozione che coinvolge tutto il paniere dei prodotti tipici del territorio e le bontà della Toscana che sono frutto di mestieri antichi e di tradizioni preziose. Basti pensare all'olio, al vino di qualità che viene esportato in tutti Paesi del mondo, ma anche alla norcineria, all'arte bianca e tutti i prodotti della filiera. Tutto questo è un patrimonio importante e rilevante, non solo perché è parte delle nostre radici, ma perché è un volano dell'economia del turismo, un comparto strategico che sarà anche il vero indicatore della ripresa.

ANTONIO GUICCIARDINI SALINI
PRESIDENTE FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI SAN MINIATO

Editorial

Besides being a true resource, truffles have become a symbol of our territory. They express the commitment and beauty of an area that, as well as having become successful thanks to the high quality of its manufacturing industry and the advanced expertise of its craftsmen, has also succeeded in preserving and safeguarding the white truffle's hilly habitat. Not only are the latter a delicacy but also an important biological indicator, as truffles indeed grow only in unpolluted areas. This result shows a constant commitment to research, technology and pilot projects. Our woods have abounded in truffles since time immemorial. According to some scholars, this mysterious delicacy is believed to date back to the Sumerians and the Babylonians and was surely found on the table of the pharaoh Cheops. With specimens weighing from only a few grams up to much larger sizes, our truffles are now famous internationally. The largest truffle in the world was found here, on the hills of San Miniato in 1954. It weighed over 2.5 kilos and was given to the president of the United States. Since then, much has been done to exploit the truffle's potential, whose use is not limited to cuisine. Today truffles are the linchpin around which revolves the promotion of all the typical local products as well as of Tuscany's delicacies resulting from ancient crafts and valued traditions. One need think only of the olive oil and the quality wine as well as salamis and breads and all the other different products that are exported worldwide. All these are part of an important heritage, not only because they are part of our roots, but also because they are one of the driving forces in the tourism economy, a strategic sector that will also be the true indicator of an economic recovery.

Antonio Guicciardini Salini
President, Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato

INTOSCANA

di SILVIA CIAPPI

Firenze

La tavola domestica
di un artista del XVI secolo

e lunette della sala centrale del palazzo denominato “Casa Zuccari”, dimora di Andrea del Sarto, successivamente ampliato e abitato da Federico Zuccari, pittore e teorico di arte visuto nella seconda metà del XVI secolo, inneggiano al tema del tempo e alla ciclicità delle stagioni. Gli affreschi illustrano scene di caccia, di libagione ed è presente un ritratto del pittore seduto a tavola con

■ Federico Zuccari, *Scena familiare*, il convivio e la cucina. Firenze, Casa Zuccari, sala affrescata al piano terreno (parete ovest)

la consorte, intento a consumare un pranzo in intimità domestica. Il dipinto illustra, infatti, le consuetudini conviviali di una ricca famiglia cinquecentesca che indossa abiti eleganti, è circondata di mobili di pregio ed è coadiuvata dalla fantesca che serve cibi cucinati nell’attiguo focolare, mentre il cantiniere sorregge una bottiglia di vino, presa dalla dispensa. Gli oggetti si presentano come una veritiera testimonianza degli utensili dell’epoca e i gesti esprimono la dimensione intima e familiare di una casa “da signori”, ubicata all’angolo tra via Giuseppe Giusti, un tempo denominata del Mandorlo, e via



Gino Capponi, antica via dell’Orto dei Servi, in area di aperta campagna, oggi di proprietà del Kunsthistorisches Institut di Firenze che ha provveduto (1987-2005) al complesso restauro conservativo dell’edificio e delle decorazioni murali.

Si ringrazia la direzione del Kunsthistorisches Institut in Florenz-Max-Planck-Institut per l’autorizzazione alla riproduzione delle immagini

Firenze

di SILVIA CIAPPI

Fastosi banchetti e copiose dispense alla corte medicea



Nel tardo Cinquecento le corti principesche allestivano sontuosi banchetti ambientati in scenari che traevano ispirazione dai convivi romani, tanto da recuperare arredi in uso in epoca imperiale: triclini, dove i commensali stavano mollemente sdraiati, tavoli rotanti, per favorire l'assaggio delle portate, preziose stoviglie realizzate con metalli pregiati, vetro e ceramica, cibi e vini serviti con fasto scenografico. Una puntuale testimonianza pittorica è offerta dall'affresco, realizzato da Alessandro Allori tra il 1578 e il 1579 per la villa di Poggio a Caiano, che rappresenta il *Banchetto di Siface*.

Tutta la scena si atteneva alle norme indicate dai trattati di arte culinaria, ispirati alla letteratura latina. Petronio, ad esempio, nella *Cena di Trimalcione*, descriveva lo straordinario effetto suscitato da una portata composta da un intero cinghiale, solennemente adagiato su un grande vassoio ornato di abbondanti ornamenti, che riservava un'inattesa sorpresa: nel corpo, lasciato intero e con la pelle originale, erano inseriti uccellini cucinati e altri vivi e pronti a spiccare il volo da nascoste aperture, suscitando meraviglia e ilarità.

Sulle tavole rinascimentali erano disposti anche "trionfi da tavola", vasi ornamentali, ideati dagli artisti di corte e realizzati dai più abili artigiani con ma-

teriali preziosi che riproducevano la sagoma di animali domestici o di altri infidi, come serpenti, molluschi e chiocciolate posti accanto, con intenzionale effetto coreografico, a cibi cucinati con laboriosi procedimenti. La presenza di oggetti che imitavano le sembianze di animali fastidiosi, come gli insetti, o letali come gli scorpioni, creava un contrasto tra la piacevolezza dei cibi e ciò che invece era ripugnante e sgradevole. Inoltre complicati congegni idraulici, nascosti all'interno dei trionfi da tavola, producevano spruzzi, cascate e gorgoglii, generando ulteriore sorpresa e divertimento. Gli effetti teatrali ed effimeri erano affidati a strutture architettoniche e sta-

tue plasmate con zucchero, ghiaccio, gelato, glassa che creavano una sorprendente e imprevedibile alternanza tra inganno e verità.

La ricchezza delle tavole imbandite si accostava a domestiche dispense per conservare cibi salati o essiccati o altri pronti per più rapide preparazioni. Quei luoghi mantenevano fresco il vino, entro fiaschi impagliati con cordicelle orizzontali, successivamente versato in calici in vetro muniti di ampia coppa e sottile stelo, puntualmente illustrati da Jacopo Chimenti, detto l'Empoli, tra il 1624 e il 1625 in nature morte, dove la realtà domestica contrasta e si fonde con quella aulica.

■ Nell'altra pagina, Alessandro Allori, *Banchetto di Siface*, Poggio a Caiano, Villa medicea; Stefano Della Bella, *Disegno per trionfo da tavola*, Firenze, Gabinetto Disegni e Stampe degli Uffizi (n. 1094 ORN); sotto, l'Empoli (Jacopo Chimenti detto l'Empoli), *Dispensa con vasellame, pesce, uova asparagi*, Marano di Castenaso, collezione privata



di FEDERICA FARAONE

Intervista
a Luciano e Ricciardo Artusi

Firenze

Artusi.
Qualità tra storia e attualità

dizioni e piatti tipici facendoli amare in tutta la nostra penisola, contribuendo ad unificare la lingua italiana grazie alla scrittura scientifica non più dialettale, delle ricette nel suo celebre manuale».

Due anni fa è stato il Centenario Artusiano, avete celebrato la ricorrenza?

Sì, abbiamo organizzato e partecipato a numerose iniziative ed inoltre pubblicato un volume, *A Tavola con gli Artusi* (2011), che in realtà ha onorato ben tre ricorrenze: il centenario della morte di Pellegrino, i 120 anni dall'uscita della prima edizione del 1891 e il 150esimo dell'Unità d'Italia.

E l'ultimo progetto editoriale?

È stato da poco presentato il volume su *Piazza della Repubblica* facente parte della collana *Luoghi fiorentini nel corso del tempo*, un tascabile che racconta aneddoti e storia della zona di Mercato Vecchio e dell'antico ghetto fiorentino.

Ci potete deliziare con una ricetta tradizionale Artusi?

Certamente, eccone una tratta dal nostro libro:

La numero 223, Fagioli all'olio

Per i fagioli, sia lessi che all'uccelletto, i fiorentini hanno proprio un debole: infatti, ne sono così ghiotti, da attestare il loro gradimento nella proverbiale espressione: *Fiorentin mangia fagioli, lecca piatti e ramaioli*.

Ingredienti: (per quattro persone)

600 gr. fagioli bianchi secchi (meglio se Zolfini), 1 capo d'aglio, 1 piccolo rametto di salvia, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Conosciuti fin dal Quattrocento e sapientemente cucinati, i fagioli sono sempre stati piatti deliziosi, che hanno portato il

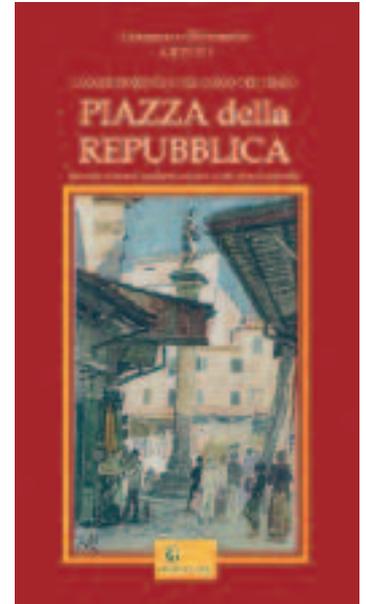
Se diciamo Firenze, gastronomia, cultura e storia, non può non venire in mente il nome Artusi, un cognome noto fin dall'Ottocento grazie alla figura di Pellegrino (Forlimpopoli 1820 – Firenze 1911) e celebrato dai suoi discendenti. Il pronipote Luciano e suo figlio Ricciardo hanno voluto onorare l'eredità culturale della famiglia dando il proprio contributo attraverso la ricerca d'archivio, la divulgazione delle ricette della tradizione fiorentina prendendo avvio proprio dall'amore che Pellegrino aveva nutrito per la città gigliata, lui che, romagnolo di nascita, visse a Firenze il momento più alto della produzione letteraria e della notorietà.

«Entrando in libreria è sufficiente chiedere l'Artusi, non importa specificare *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Anco-

ra oggi, a distanza di oltre 120 anni, è una grande soddisfazione».

Parola di Luciano Artusi che ci accoglie, insieme al figlio Ricciardo, nel suo showroom in via Valori a Firenze. Lo spazio è conviviale, un salotto da conversazione, una cucina di idee dove nascono progetti editoriali, dove sono degustati selezionati assaggi di prodotti di altissima qualità, firmati Artusi, un luogo dove padre e figlio progettano e realizzano le iniziative culturali nel ricordo di Pellegrino.

«Il successo del testo di Pellegrino è attribuibile al fatto che, più che un ricettario, è un romanzo che raccoglie anche aneddoti di vita quotidiana», dice Ricciardo. «Pellegrino è considerato, oltre che uno degli autorevoli padri della cucina italiana, anche un unificatore: egli, infatti, divulgò tra-



■ Nell'altra pagina, il logo delle ditta Artusi; a sinistra, Luciano e Riccardo Artusi, sopra: la copertina del volume *Piazza della Repubblica* della collana *Luoghi fiorentini nel corso del tempo*

loro profumo su tutte le tavole e in ogni tempo, tanto che il pittore Annibale Carracci (1560-1609) ci ha lasciato, quale testimonianza, il notissimo quadro intitolato, appunto, *Il Mangiafagioli*.

La sera precedente al giorno di cottura, ponete i fagioli (meglio se Zolfini, il cui nome deriva dalla colorazione giallo pallido, simile allo zolfo) in bagno con abbondante acqua. Al mattino seguente, lavate i fagioli in un colino passandoli a più acque e poi metteteli in una pentola con tanta acqua da ricoprirli almeno di due dita, unendovi il capo d'aglio ed il rametto di salvia. Ponete sul fuoco a media fiamma e, quando l'acqua inizierà a bollire, aggiustate il fuoco che d'ora in poi dovrà essere alquanto basso in modo da far bollire i fagioli molto lentamente a pentola coperta per due ore e mezzo. Dopo un'ora salate a piacimento. Il segreto per ottenere un ottimo risultato è dato dalla lentezza della bollitura. Quando i fagioli saranno cotti a puntino, dopo averli scolati, versateli in una terrina e condite ge-

■ Sotto, Annibale Carracci, *Il mangiatore di fagioli*, 1584, olio su tela, Galleria Colonna, Roma



nerosamente con l'olio, macinandovi sopra un po' di pepe in grani e, qualora occorresse, aggiustando anche del sale.

Già il profumo che diffondono mentre con "mano da ricco" si condiscono ... mette l'acquolina in bocca!

Il fagiolo Zolfino, la cui coltivazione avviene soltanto in alcune zone della Toscana con peculiare concentrazione di sostanze minerali, si distingue, come già accennato

dagli altri fagioli per il suo colore giallo paglierino, piccolo e rotondo, dalla buccia sottilissima che regge bene la cottura, sapore intenso e il caratteristico retrogusto di arachide. È detto anche "fagiolo del cento" perché viene seminato il centesimo giorno dell'anno.

Nell'Ottocento c'era da far attenzione a parlare di "zolfini" perché si poteva intendere anche i cosiddetti "zolfini" o "zolfanelli", progenitori dei fiammiferi. Questi erano quei fuscilli di canapa tinti da un capo nello zolfo fuso e poi, fregandoli, scoppiavano producendo la fiamma, perciò chiamati "fulminanti". Furono da subito utilissimi, venduti a mazzetti, poi sostituiti dai fiammiferi di legno che, inizialmente, furono chiamati anch'essi zolfini o zolfanelli. A fine Ottocento i fiammiferi si dividevano in due tipi: "Fiammiferi igienici uso camera" confezionati in scatole da 500 pezzi al prezzo di 25 centesimi, e in "Svedesi di sicurezza" in pacchi di dieci scatole al costo di 50 centesimi.

di LAURA ANTONINI

Firenze

I cibi alti arrivano a Firenze. Oscar Farinetti svela i segreti del nuovo Eataly



Il prodotto al centro di tutto. È sulla qualità e sull'eccellenza del cibo made in Italy che Oscar Farinetti costruisce dal 2004 la sfida di Eataly, la catena dei cibi alti, come è stata definita, che adesso arriva a Firenze in Via Martelli a due passi da Piazza Duomo.

Ci racconta com'è nata l'idea di aprire uno spazio anche nel cuore della nostra città?

Dopo Roma abbiamo aperto a Bari. E ora a Firenze passando per Eataly Dubai e Eataly Istanbul. Firenze, una delle città italiane più visitate dai turisti stranieri, è una perla che tutto il mondo ci invidia. Aprire a Firenze è un onore grandissimo ed è per questo che per Firenze abbiamo ideato un nuovo progetto. Un Eataly-museo assolutamente originale.

Ci spieghi meglio. Come sarà lo spazio di Via Martelli?

Un'area dedicata al Rinascimento che mi piace definire museo diffuso con percorsi audio e video dedicati. Oltre duemila metri quadrati di superficie do-



■ Dall'alto, l'insegna Eataly; un punto ristoro e prodotti Eataly; nell'altra pagina Oscar Farinetti e le sue produzioni



ve giganteggerà una enorme libreria sui tutti e tre i piani. I luoghi dedicati alla ristorazione, ben sette, saranno ognuno con focus di eccellenze per una tipologia di cibo. Dai salumi e formaggi alle verdure e dalla carne e pesce alla pasta e alla pizza; quindi un bar, una gelateria, una pasticceria, un bistrot “Vino libero”, al primo piano e sempre allo stesso livello un ristorante “Stellato”. Alle eccellenze gastronomiche toscane (dolci, olio, vino, salumi) rendiamo un omaggio con ben 4 aree didattiche. Saliamo al secondo piano che accoglierà i corsi e la cultura eno-gastronomica con 5 aule didattiche ed un’area lettura. Infine un grande mercato con il meglio della produzione agroalimentare italiana di qualità. Un grande forno a legna a vista per la produzione artigianale del pane e un’enoteca con le migliori etichette del Bel Paese. Sembra abbastanza?

Antichi sapori e mestieri. Ci spiega secondo la sua visione in che modo questi due valori convivono e hanno un mercato nella nostra epoca?

Sono valori che convivono nel senso che entrambi hanno bisogno di essere riscoperti, rispettati e valorizzati. Sono un patrimonio di importanza assoluta di cui dobbiamo essere orgogliosi.

Ci sono curiosità, eventi, iniziative, workshop con cui intratterrete i fiorentini e i tanti turisti magari educandoli alla scoperta o alla riscoperta del valore del cibo di qualità?

Abbiamo in cantiere moltissime idee. All’interno di Eataty Firenze non mancheranno opportunità per chi ama conoscere e mangiare il prodotto di qualità, quello per cui ancora l’Italia può andare a testa alta in giro per il mondo. Comunicheremo il Rinascimento ma non solo. Saremo anche proiettati verso il futuro. Eataty Firenze sarà quindi uno spazio vivo e propositivo dove organizzeremo, incontri, cene, degustazioni, eventi culturali, mostre. Un luogo di scambio culturale quindi che per essere tale vivrà grazie alla partecipazione di tutti a partire dalla condivisione di quello che mangiamo.



di STEFANIA FRADDANNI

Livorno

Dalla costa livornese la via Toscana al Peperoncino



■ A sinistra, peperoncini dopo la raccolta; coltivazioni di peperoncino; sopra, degustazioni Peperita

Si chiama peperita e non teme confronti. Nella sua azienda al podere *I Doccioni*, tra Bolgheri e Bibbona, Rita Salvadori coltiva il peperoncino dal 2000. Le 600 piantine di allora sono diventate 60.000: oltre 40 varietà.

La passione è nata all'Accademia di Brera, dove Rita studiava, con le *performance* su arte e cibo.

L'artista resta folgorata dalle infinite proprietà di questo prodotto e diventa

coltivatrice, come la sua famiglia, che da tre generazioni produce ottimo olio.

Decide di privilegiare il sapore rispetto alla piccantezza e di preservare il buon gusto del prodotto fresco.

L'altissima qualità è garantita dalla selezione accurata e dalla protezione genetica. No agli ibridi.

La semina in vivaio rispetta le caratteristiche di ogni varietà, il trapianto è manuale, in campo aperto. No alle serre. Coltivazione biodinamica, raccolta se-

lettiva, rispetto dei tempi di maturazione, pulizia e lavorazione immediate, essiccazione a bassa temperatura con macchine esclusive, controlli continui a campione, sono gli altri ingredienti del successo. No, assoluto, a coloranti e conservanti.

Rita si occupa anche del *packaging* e della distribuzione attraverso i propri spazi o attraverso il web. E peperita è arrivata sulle tavole di Vissani, o a Roma, alla Pergola del Cavaliere e a Eataly.

AZIENDA AGRICOLA RITA SALVADORI

Azienda Agricola Rita Salvadori
Podere i Doccioni, loc. Calcinaiola - Bibbona
info@peperita.it

di ANNA BENEDETTO
e CHIARA PARENTI

Lucca

Un "Ponte" tra passato e futuro

A Capannori (LU), l'associazione culturale "Ponte" recupera, restaura, espone e valorizza tutte le testimonianze che rappresentano la civiltà contadina del passato e la realtà ad essa correlata nel territorio lucchese. «Il nostro scopo statutario è di costituire una mostra permanente degli oggetti recuperati – spiega il presidente Sebastiano Micheli – e di curare mostre particolari, dibattiti, convegni, pubblicazioni per recuperare e mantenere quei valori e quelle tradizioni che rischiano



di andare perduti. In tutti questi anni, in collaborazione con enti pubblici e privati, gruppi e associazioni, il Ponte ha realizzato mostre tematiche di cultura materiale, di foto d'epoca, allestite anche all'estero, e di documentazione storica, attivando numerose manifestazioni culturali locali rivolte ai cittadini e in particolare alle scuole». Dal 1985, anno della costituzione, ad oggi, più di duemila manufatti sono stati raccolti con la partecipazione attiva di tante famiglie che hanno affidato cose care all'associazione che le ha valorizzate con un ricco corredo di scritti e disegni esplicativi, fotografie e documenti d'epoca, in vista di un Museo Contadino della Piana di Lucca. Tra le realizzazioni dell'Associazione figurano anche la stampa di oltre 50 pubblica-



zioni e la costituzione di una ampia biblioteca specializzata sulla storia, sul costume locale e sulla vita contadina, che ammonta a oltre 1500 volumi.

■ A sinistra, visita degli Amici dei Musei; sopra, la cucina; sotto, la stanza del telaio



ASSOCIAZIONE CULTURALE PONTE
Via Romana Ovest, 16
Capannori (LU)
Tel. 0583.935808/935494

di MARCELLO PETROZZIELLO

Lucca

Secondo la mitologia, sarebbe germogliato durante una disputa tra Poseidone e Atena sul nome da dare a quella che sarebbe poi diventata la città di Atene. Da allora, l'ulivo è il simbolo di pace che tutti conosciamo. Ma è anche segno tangibile di vita e di lavoro. Perché fin dall'antichità la sua coltura ha scandito par-

L'olio di Lucca: dal frantoio sociale del Compitese un prodotto genuino ricco di sapori e saperi



te dell'attività dell'uomo. Oggi, la coltura dell'ulivo e la produzione dell'olio sono un'importante attività economica, in cui il connubio fra mestieri e antichi sapori trova la sua perfetta sintesi, soprattutto dalle nostre parti: a Lucca come in tutta la Toscana. Fin dai tempi più antichi, infatti, la coltura dell'ulivo ha caratterizzato il territorio di Lucca: basti pensare che già intorno alla metà del Quattrocento l'olio di oliva veniva definito "uno dei beni necessari alla vita dell'uomo".

E su questa necessità sono prosperati aziende agricole e frantoi, fra i quali il Frantoio

Sociale del Compitese, che anche quest'anno è presente al "Il Desco", la mostra dei "Sapori e Saperi Lucchesi", svoltasi al Real Collegio. Un vero e proprio itinerario enogastronomico tra le prelibatezze tipiche e tradizionali in cui il Frantoio Sociale del Compitese (oltre 1000 soci, autentici appassionati della coltura dell'ulivo) offre al consumatore un prodotto genuino, ricco di ottime qualità: l'olio di Lucca.

■ Sopra, le olive di Lucca, a fianco, un momento della mostra Il Desco - Mostra dei Sapori e Saperi Lucchesi



di DANIELA TOCCAFONDI

La mortadella nasce dall'esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salami e i tagli suini di seconda scelta. Così, agli inizi del Novecento, a Prato e in alcune zone della provincia di Pistoia si inizia a insaccare queste carni, a conciarle con spezie e liquori e a cuocerle in acqua. È la nascita della cosiddetta "mortadella di Prato", un gustosissimo salume cotto che ancora oggi le varie macellerie dislocate sul territorio propongono ai clienti in forme diverse.

La ricetta è leggermente variata rispetto a quella di origine, perché i consumatori oggi non gradiscono aromi troppo invasivi e perché la qualità delle carni rende inutile caricare la mortadella di spezie e di aromi forti. La manualità e le competenze nella realizzarla, invece, sono rimaste immutate. A onor del vero, a partire dal secondo dopoguerra, con l'esplosione del boom economico e il grande cambiamento nei gusti dei consumatori, si era persa traccia di questo salume, tanto che si rischiò persino di perderne la memoria, a causa del maggior benessere. Fortunatamente, negli anni Novanta c'è stata una vera e propria riscoperta che ha permesso ai più giovani di apprezzarne appieno il gusto.

La mortadella di Prato ha dunque perso i connotati di salume "povero" ed è diventata un salume cotto raffinato, che si presenta con una particolare coloritura rosata tendente all'opaco – dovuta all'aggiunta di liquore (alchermes) nell'impasto – e che sprigiona suggestivi profumi esotici di spezie.

Il 12 settembre 2000 nel Palazzo Novelucci, di fronte ad un numeroso pubblico, si è costituito il Presidio della Mortadella di Prato, sostenuto dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Prato. Il Presidio ha raccolto i produttori ancora attivi e li ha convinti ad adottare un disciplinare di produzione che uniformi, senza omologarli, gli stili di lavorazione. Il disciplinare prevede l'uso di suini nazionali ali-

Prato

Il gusto inconfondibile della nostra mortadella



mentati senza l'utilizzo di mangimi contenenti organismi geneticamente modificati, l'uso limitatissimo di conservanti, il tipo di concia (aglio, macis, pepe, coriandolo, cannella, garofano, alchermes) e l'insacco in budello naturale.

La mortadella di Prato è perfetta con i prodotti autoctoni e viene spesso gustata con i fichi, preferibilmente di varietà Dottato provenienti dalle colline del Comune di Carmignano, e con la "bozza" pratese, un pane locale ben conosciuto per la assenza di sale.

Anche per questi abbinamenti la mortadella di Prato si conferma uno dei prodotti locali più caratteristici della nostra città e delle zone limitrofe.

■ Sopra, la mortadella di Prato; momenti di degustazione (Foto G. Attalmi)



FRATELLI CONTI

Via S.Giusto, 97 - Prato
www.salumificio-conti.com

DOMENICO MANNORI

Via di Vergaio, 18/20 - Prato
mannori54b@tiscali.it

di CARLO BARONI

San Miniato

Il tartufo: l'oro dei boschi



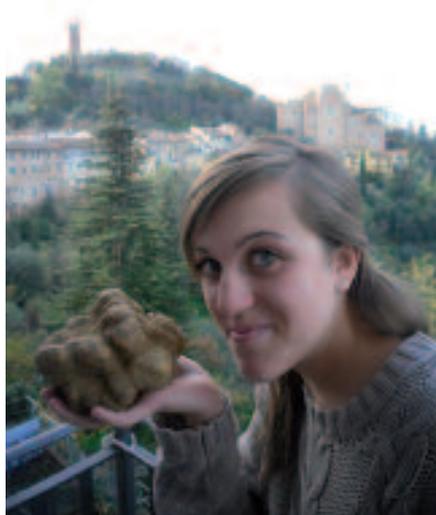
Il sapore è tutto. Ma prima – avvertono gli esperti – vengono vista, tatto e olfatto. Un buon tartufo deve essere bello, turgido e compatto, intensa la sua fragranza. Da settembre a gennaio chi vuole mettere alla prova le sue qualità di intenditore non ha che da presentarsi a San Miniato. Le colline sanminiatesi, infatti, sono una delle terre più importanti per il tartufo in Italia. Qui vengo-



no raccolti ogni anno cento quintali di tuberi tra bianco, nero, e bianchetto (tartufo di marzo) dai 400 trifolai, riuniti in una delle più corpose associazioni toscane della categoria. Raccogliere tartufi è una vera arte: quello del tartufo è un mestiere fatto di intuito, passione, intesa perfetta con il cane, segreti (i luoghi, gli orari, le scorciatoie) e tanta sensibilità per la natura e per uno dei suoi prodotti più pregiati. A questo frutto della terra, conosciuto dai tempi più antichi, San Miniato dedica durante l'anno varie iniziative enogastronomi-

che. Nel sanminiatese la commercializzazione del tartufo è una tradizione che spesso si tramanda di padre in figlio, tanto che, ancora oggi, il prodotto tartufo viene associato ai nomi di famiglie che nei primi decenni del secolo scorso fecero di una pratica per arrotondare il lavoro nei campi una vera professione. Nelle colline sanminiatesi esiste anche chi alleva e addestra i cani da tartufo, senza i quali è impossibile iniziare la ricerca, presenti in tutta Italia e all'estero.

■ Il tartufo di San Miniato



di SAMANTA BORA

Siena

Cinta Senese tra Consorzio e arte

Di un rosso intenso, la morbida pregiata carne della Cinta Senese è uno degli antichi sapori più di nicchia ed esclusivi del nostro territorio. Consumata fresca oppure in prodotti di salumeria, la razza autoctona, allevata allo stato brado, o semi-brado, nei boschi e pascoli della Toscana, è esportata anche in Giappone, ed è conosciuta in tutto il mondo.

Il rustico suino dall'elegante bandatura bianca è una delle rare razze italiane giunte fino ai giorni nostri con gran parte delle caratteristiche primordiali ancora conservate, oggi non più a rischio di estinzione grazie al *Consorzio di tutela della Cinta Senese*.

Coadiuvato da Regione Toscana, Provincia di Siena, Associazione Provinciale degli Allevatori Senesi e altri enti preposti, il Consorzio, con sede a Siena, è riuscito, in poco più di dieci anni di attività, a reintegrare la razza che, da marzo 2012, è iscritta nel registro delle D.O.P.

È con soddisfazione che Chiara Santini, presidente del Consorzio, racconta degli obiettivi raggiunti e lancia un appello affinché «tutti gli allevatori della Cinta entrino a far parte del Consorzio, perché l'unione fa la forza, la qualità della carne è sempre migliorabile e il consolidamento del legame tra il prodotto e la Toscana non può che portare beneficio economico al territorio».



Dall'immagine artistica di Siena che celebra un "sistema iconico pubblico, ufficiale e laico", tutto allude al perfetto equilibrio tra città e contado, dove personaggi a cavallo escono dalla città per una battuta di caccia, mentre contadini si incamminano verso la città, portando cibi e animali vivi dalla campagna: la cinta senese si inserisce in questo quadro di veridicità paesaggistica con intento ideologico. Il riferimento alla razza suina selvatica è contrapposta all'ordine dei campi coltivati, e simboleggia non solo la prelibatezza di quelle carni, ma allude al controllo dell'uomo sul paesaggio naturale e selvatico; da qui la raffigurazione della cinta come un animale domestico, addomesticato, risultato di quel concetto di equilibrio laico e comunale.

■ Ambrogio Lorenzetti,
Gli effetti del Buon Governo in campagna,
1338-1339, Siena, Palazzo Pubblico
(Foto Lensini)



LA FILIERA DELL'INNOVAZIONE: DAL PROGETTO AL MERCATO

SCENARI DI INNOVAZIONE 10ª EDIZIONE

L'artigianato del futuro si misura oggi sul campo del *design* attraverso la produzione di oggetti che coniugano tecniche e saperi tradizionali con le tecnologie offerte dal mondo digitale. Tra le iniziative che Artex dedica al tema del design nell'artigianato c'è "Scenari di Innovazione", un concorso, rivolto alle scuole ad orientamento artistico e progettuale, nato con per favorire l'innovazione delle produzioni artistiche e tradizionali toscane attraverso l'incontro tra scuola ed impresa. L'obiettivo è doppio: offrire al tessuto produttivo toscano una "progettazione innovativa" e costruire un bacino di "coltura" di giovani progettisti che possano rispondere alle caratteristiche e necessità delle imprese sul territorio.

Il successo dell'iniziativa, giunta quest'anno alla decima edizione, è cresciuto di anno in anno per numero di partecipanti e di progetti realizzati, con la 9ª edizione del concorso che ha raccolto ben 300 elaborati, provenienti da 27 scuole ad orientamento artistico progettuale suddivise in Scuole Medie Superiori e Università, coinvolgendo studenti da tutta Europa.

In questi giorni, sono aperte le iscrizioni alla 10ª edizione del Concorso, dedicata quest'anno al tema: "Atavico e Tecnologico". Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.artex.firenze.it.

"Scenari di Innovazione" è un'iniziativa di Regione Toscana con CNA Toscana e Confartigianato Imprese Toscana, realizzata e coordinata da Artex e patrocinata da ADI Toscana.



di CRISTINA GINESI

Volterra

L'Oro Bianco



Nel giugno del 1539 per le nozze di Cosimo I con Eleonora di Toledo, si svolsero a Firenze solenni festeggiamenti con un corteo in cui ai reali sposi venivano presentate le varie città del dominio fiorentino. Ogni città era accompagnata da ninfe che ne rappresentavano le industrie e le bellezze naturali, Volterra arrivò con quattro ninfe e una di queste, tutta bianca e coronata di salici con in testa un'acconciatura a forma di caldaia, portava in mano un corno pieno di bianco sale. Quindi tra tutte, si distinse quella che raffigurava l'attività più importante esercitata in quel periodo: l'estrazione del sale. Lo sfruttamento dei giacimenti di salgemma risale agli etruschi, anche se le prime testimonianze sono romane. Nel 981 l'imperatore Ottone II fece inviare ad Halle, in Sassonia, dei salinatori volterrani per insegnare il mestiere agli abitanti di quella zona. Sull'estrazione del sale si fondò, per tutto il Medioevo, l'economia della Val di Cecina e della stessa Volterra, e anche nei secoli successivi, tra alti e bassi, l'attività delle saline o moje ha segnato la storia sociale ed economica dell'intero territorio fino ai nostri giorni. Il salgemma che si è depositato nel Pliocene, si trova nel sottosuolo a una profondità che va da 50 a 200 metri in strati di spessore di circa trenta metri intervallati da argilla, il metodo per estrarre questo "oro bianco" è per certi aspetti rimasto inalterato nei secoli, il risultato è un sale pregiato, finissimo e di alta purezza, apprezzato da sempre nell'alimentazione sia per la preparazione che nella conservazione dei cibi.

■ Dall'alto, confezionamento manuale del sale, 1910; i salinatori, 1910.
(Foto Collezione Albertini)

di PATRIZIA MAGGIA

Biella**“Macagn” formaggio di
Regine e Gentiluomini**

■ Sopra, il Presidio del “Macagn” a Cheese 2013 con al centro il Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella Luigi Squillario



■ Le bovine che producono il latte destinato alla fabbricazione del Macagn la Bruna Alpina Originale “OB” e la Pezzata Rossa di Oropa (Foto G. Bergamo); la stagionatura delle forme (Foto G. Bergamo)

I sapori di un territorio sono spesso quelli che ci parlano della sua natura, dei suoi profumi, della sua storia, e pochi riescono a mantenersi intatti col trascorrere del tempo.

Questo si può dire del “Macagn”, dall’omonima alpe in cui viene prodotto, alta 2188 m, al confine tra Biellese e Valsesia. È un formaggio che a differenza di molti, si ottiene dalla lavorazione a latte crudo, dovuta alla difficoltà di approvvigionamento di legname alle alte quote. Per sfruttare la temperatura della mungitura viene posto in caldaie di rame, lavorato due volte al giorno, pressato a mano. Non subisce processi termici di raffreddamento né di riscaldamento e stagiona in particolari ambienti detti “crutin”, su supporti di legno. Qui le forme vengono girate e ripulite periodicamente per ottenere la migliore stagionatura che va dai

60 giorni ai quattro mesi.

Il Macagn ha forma cilindrica, un peso medio di circa 2 Kg. e la crosta, inizialmente sottile, acquista la particolare rugosità con il protrarsi del periodo di invecchiamento. La pasta è compatta, con colore che passa dal bianco a sfumature tendenti all’ocra, il sapore è pronunciato e aromatico.

Nel 2004 nasce il Presidio del Macagn, promosso dalle Comunità Montane del Biellese Orientale, il suo sviluppo avviene soprattutto grazie al fattivo contributo economico della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella.

Ma già nel passato il Macagn vantava importanti estimatori, era infatti il formaggio prediletto della Regina Margherita e dello statista Quintino Sella, che a Roma soleva offrirlo ai suoi commensali in ricordo della sua terra biellese.

di SILVIA VALENTINI

ViterboUna "nocciaola"
alla conquista del palato

La provincia di Viterbo, con circa diciottomila ettari di piantagioni e una quantità intorno alle quarantamila tonnellate annue, detiene il primato nazionale della produzione di nocciole.

Nella "Coopernocciola", una delle cooperative di produttori di nocciole del viterbese, si produce maggiormente la "tonda gentile romana". È la varietà più diffusa a livello nazionale e la più apprezzata per le sue straordinarie proprietà organolettiche e per l'uso che se ne può fare in cucina e nell'industria dolciaria.

All'interno dello stabilimento di stoccaggio avviene la prima trasformazione della nocciaola: «la fase di lavorazione principale è la sgusciatura. Dopo la sgusciatura, parte delle nocciole vengono trasferite al

reparto trasformazione per avviare il processo di essiccazione ad una temperatura di circa 170°C. Questa è una delle fasi che



permettono alle nocciole umide di essere conservate senza subire alterazioni nel corso dello stoccaggio. Così otteniamo le nocciole tostate, la pasta di nocciaola, la granella e la farina. I nostri prodotti semilavorati vengono impiegati nei settori della gelateria e della pasticceria ed esportati in territorio nazionale, europeo ed extraeuropeo» (P. Colletta, Presidente Coopernocciola).

■ Nocciole lavorate,
Coopernocciola.
(Foto KeC Studios)

COOPERNOCCIOLE
Loc. Vico Matrino, 4 - Capranica (VT)
Tel. 0761.669232
info@coopernocciola.it

OMAINCORSOD'OPERA

■ ATELIER DEGLI ARTIGIANELLI. CORSI E ATTIVITÀ

A gennaio l'Atelier degli Artigianelli realizza il corso di *carte marmorizzate* rivolto a studenti delle facoltà universitarie, accademie d'arte e istituti tecnici, artisti e amatori. Il corso si compone di lezioni pratiche

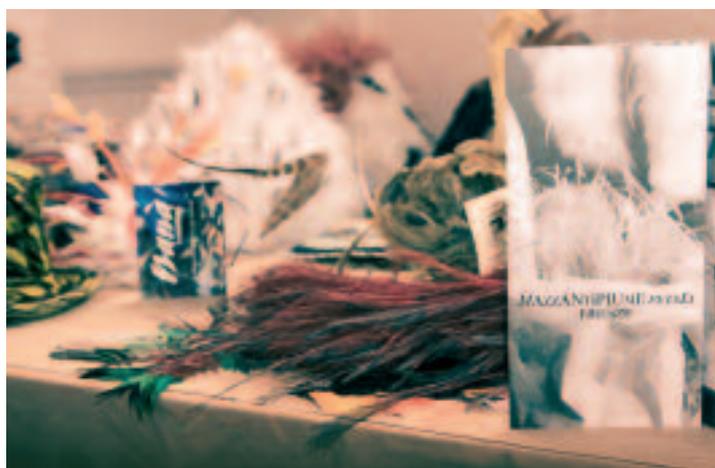


e teoriche durante le quali gli studenti avranno la possibilità di conoscere la storia delle carte marmorizzate per poi realizzarle sotto la guida della rilegatrice professionista Camilla Peltenburg-Brechenff.

Inoltre una volta a settimana laboratori aperti in cui il pubblico potrà restaurare le proprie opere d'arte su carta, stampe, disegni, libri antichi e d'epoca sotto la guida dell'esperta restauratrice e perito Beatrice Cuniberti. ✕

INFO

info@atelierartigianelli.it



■ OMA VOLA A TAIWAN

Accessories are Necessary:
Let's Feather Them! *Fashion
Accessories and the Italian Style*

Oma organizza un seminario intensivo di 2 settimane rivolto agli studenti del Dipartimento di Fashion Design dell'Università Shih Chien di Taipei, incentrato sullo studio e l'analisi critica del ruolo centrale che la moda italiana occupa nel mercato globale grazie ai propri valori aggiunti di unicità, qualità e creatività espressi attraverso l'alto artigianato artistico. Il corso analizza il passato storico, la struttura produttiva dei distretti della moda in Italia, ed in Toscana in particolare, il profondo legame tra moda e artigianato artistico, le tecniche ed i materiali necessari per rendere lo stile italiano unico e riconoscibile.

La docenza di Costanza Menchi è arricchita dalla presenza del maestro artigiano che, a partire dalla seconda settimana, insieme alla docente guiderà gli studenti nell'ap-

prendimento di alcune tecniche artigianali fondamentali per la creazione di accessori. Al termine degli incontri i partecipanti presenteranno le loro creazioni durante un evento finale e saranno premiati con un certificato di partecipazione che attesterà il loro impegno pratico e le conoscenze acquisite. ✕

■ “LET’S WORK ARTISAN! JUNIOR” E FONDAZIONE FERRAGAMO

FONDAZIONE FERRAGAMO

OmA ricorda i laboratori che si svolgeranno fino a Marzo 2014 presso il Museo Salvatore Ferragamo. OmA/Let’s Work Artisans e Fondazione Ferragamo propongono ai bambini un ciclo di incontri e laboratori gratuiti dedicati alle calzature che si svolgeranno in inglese grazie alla mediazione delle istruttrici OmA. A ciascun partecipante verrà consegnata al termine del laboratorio la scarpetta e i manufatti realizzati ed un libretto didattico in lingua. I laboratori sono gratuiti e solo su prenotazione, aperti ad un massimo di 15 bambini ad incontro, ogni bambino può iscriversi ad un Laboratorio e ad un laboratorio Racconto. ✕

Orario dei due laboratori:

mattina ore 11.00 e pomeriggio ore 14.30
 2 laboratori - SABATO 23 novembre 2013
 2 Racconto - DOMENICA 15 dicembre 2013
 2 laboratori - SABATO 25 gennaio 2014
 2 Racconto - DOMENICA 16 febbraio 2014
 2 laboratori - SABATO 22 marzo 2014

INFO E ISCRIZIONI:

staff@osservatoriomestieridarte.it
 Tel. 055.5384964/5



■ ANCHE I SUMERI CONCIAVANO LA PELLE COSÌ

La storia della concia al vegetale è il tredicesimo Quaderno d’Artigianato

La concia al vegetale, che oggi rappresenta una nicchia molto preziosa del comparto toscano delle pelli, è stata anche la prima concia della storia, perché le pelli venivano trattate così già dai Sumeri. Il libro “Concia al vegetale”, frutto della collaborazione tra la Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato, il Consorzio Vera Pelle Italiana Conciata al Vegetale e l’Osservatorio Mestieri d’Arte, ripercorre la storia di questo mestiere dall’inizio e, tra cenni storici e scelte dei nostri giorni, ci accompagna alla scoperta di una lavorazione ancora oggi prevalentemente artigianale e manuale che attinge ad una tradizione e a una cultura che sono patrimonio quasi esclusivo del Comprensorio



del Cuio. Il volume è stato presentato a Palazzo Grifoni a San Miniato. Sono intervenuti il Presidente della Fondazione Crsm, Antonio Guicciardini Salini, il Presidente dell’Ente Cr Firenze e di OmA, ideatore e promotore dell’associazione, Giampiero Maracchi, il Presidente del Consorzio Vera Pelle Italiana Conciata al Vegetale, Simone Remi e l’autore Valerio Vallini. La presentazione ha visto una sala gremita di pubblico, a dimostrazione dell’importanza del tema trattato per il territorio «per il cui sviluppo economico la Fondazione

Crsm è impegnata da tempo e con varie iniziative» come ha detto il Presidente Antonio Guicciardini Salini.

Il professor Giampiero Maracchi, che ha dichiarato nel suo intervento di essere un grande estimatore della pelle conciata con tannini vegetali, ha lanciato una proposta ai due presidenti Simone Remi e Antonio Guicciardini Salini per la realizzazione di un altro volume che parli della pelle al vegetale “tradotta” nei prodotti finiti, al fine, non solo di promuoverli, bensì di valorizzare la materia prima, le sue qualità intrinseche, le sue peculiarità.

«Fare cultura sulla pelle al vegetale – ha detto Simone Remi – è uno degli obiettivi primari del Consorzio Vera Pelle Italiana Conciata al Vegetale e le nostre concerie non sono grandi industrie, ma potrebbero definirsi botteghe d’Arte, per questo devono puntare sulla qualità del prodotto, non sull’economicità, non sui numeri». L’autore Valerio Vallini ha illustrato per sommi capi i contenuti del libro e i passaggi più interessanti e curiosi e come tutto sia cominciato. ✕

IN PRIMO PIANO

FIRENZE

MELARIPIGLIO

Il primo minimarket con prodotti genuini e sani forniti direttamente dal contadino, con la particolarità di essere venduti completamente sfusi

A Firenze, in via Arnolfo, un piccolo negozio propone prodotti a km zero, varietà di riso, pasta di grani antichi trafilata artigianalmente, formaggi freschi, spezie, cereali e molto altro, tutto mirato a non inquinare, a riutilizzare contenitori, gustare prodotti di stagione di zone limitrofe e a incentivare i processi produttivi di una volta.

Dice Edgar, il titolare: «Mela voglio ripigliare la possibilità di scegliere cosa mangiare!», ed è sulla scia di questo motto che ha messo in piedi la sua attività, che da poco offre anche un servizio a domicilio «adatto a chi non ha molto tempo per spostarsi ma non vuole rinunciare alla qualità!».

INFO www.melaripeglio.it



PRATO

IL BISCOTTIFICIO MATTEI E IL NUOVO CANTUCCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE



Dopo oltre un secolo e mezzo dalla sua nascita lo storico Biscottificio Mattei di Prato festeggia i suoi primi 155 anni con un nuovo Biscotto di Prato, la prima variante alla ricetta del 1858 di Antonio Mattei, con mandorle, pinoli, uova fresche, zucchero e farina. Il nuovo biscotto al cioccolato, dallo scorso 7 novembre, delizia i tanti affezionati clienti.

SIENA

GIOCO DEL PANFORTE

Dal 26 al 30 dicembre 2013

Pienza (Siena)

Il gioco ha luogo in Piazza Pio Il nei Loggiati del Comune e consiste nel lanciare un panforte sopra un tavolo, da una distanza di 4-5 metri. Chi fra i lanciatori delle varie squadre si avvicina di più al bordo vince. Stand gastronomici e ovviamente grandi assaggi di panforte ed altri dolci natalizi per tutti!

INFO

www.realtasteoftuscany.com

BIELLA

UN IMPORTANTE RESTAURO AL MAC DI CITTÀ STUDI

Lo scorso 21 novembre è stato presentato al MAC di Città Studi il restauro del portale secentesco di Palazzo Gromo Losa di proprietà della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella. Il portale di notevoli dimensioni (m.3,70 x m.3.30), è stato restaurato all'interno di un

corso formativo dedicato al Restauro di Manufatti Lignei Antichi diretto da Enrico Salino. Il Maestro restauratore ha guidato i 9 studenti in un impegnativo percorso di recupero conservativo del manufatto. Il trasferimento di saperi e conoscenze è stato fonte di arricchimento e crescita, non solo quindi una acquisizione di tecniche, ma un vero e proprio processo di sensibilizzazione verso la tematica del restauro e del mantenimento del nostro patrimonio artistico. Il restauro rientra nel progetto di Tutela e Valorizzazione del Patrimonio Artistico e Storico del territorio, che MAC persegue con l'attivazione di Cantieri Scuola diretti alla salvaguardia dei beni d'interesse artistico del biellese.

VITERBO

NATALE IN ARTE AL MUSEO

Museo della Ceramica della Tuscia

Via Cavour, 67 - Viterbo

Fino al 6 gennaio 2014

Inaugurata lo scorso 6 dicembre l'iniziativa "Natale in Arte al Museo", organizzata dalla Società Girolamo Fabrizio, società gestore del Museo della Ceramica della Tuscia, in collaborazione con la Fondazione Carivit e CNA Associazione Viterbo-Civitavecchia.

All'interno della manifestazione sono in programma concerti jazz, degustazioni enogastronomiche, una conferenza dedicata al tema della ceramica e una mostra di artigianato artistico e tradizionale delle vincitrici dell'edizione 2013 della mostra-concorso "Forme e Colori della Terra di Tuscia".

INFO Tel.0761.346136

www.museodellaceramicadellatuscia.com

ANNO 8 N° 43

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, Carlo Baroni, Anna Benedetto, Samanta Bora, Silvia Ciappi, Federica Faraone, Stefania Fraddanni, Beniamino Gemignani, Cristina Ginesi, Patrizia Maggio, Chiara Parenti, Marcello Petrozziello, Daniela Toccafondi, Silvia Valentini

Ente Cassa di Risparmio di Firenze
via Bufalini, 6 - 50122 Firenze
Tel. 055.5384951
redazione@osservatoriomestieri.darte.it
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 Civitavecchia, Fondazione Cassa di Risparmio di La Spezia, Fondazione 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, Fondazione Cassa di Risparmio Salernitana

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.

DONNE PROTAGONISTE WOMEN IN THE SPOTLIGHT

nel Novecento
in the Twentieth Century



Ente Cassa di Risparmio di Firenze
via Bufalini 6 - 50122 Firenze
www.osservatoriomestieridarte.it
info@osservatoriomestieridarte.it
redazione@osservatoriomestieridarte.it

