

Sapori di casa nostra



SCRIVETECI Avete delle ricette vostre? Volete sfidare i migliori cuochi? Scrivete a cronaca.valdarno@lanazione.net

APPUNTAMENTO Domani torna a San Giovanni il mercato della gastronomia, tra degustazioni, sfide di chef e iniziative golose

Il cibo della tradizione conquista la strada e la domenica è servita

Paolo Pellegrini

PANINI zeppi di succulento lampredotto, vaschette di trippa che grondano salsa. Ma anche cartocci di fritto, piatti di stufato alla sangiovannese: una prelibatezza che vale il viaggio, e aridaje col sugo... E poi ancora: dolci d'ogni genere e d'ogni dove, porchetta o affettati da gustare nelle fette del pane croccante (se è del Canu è il massimo...), magari sposati a ver-

dure sottolio fatte praticamente in casa, coccoli & formaggio e dalla Puglia — gemellata di quest'anno — le friselle al pomodoro, basilico e burrata portate dalla Contea di Alberobello.

Una domenica golosa, domani, all'insegna del cibo di strada. Da piazza Cavour, sotto gli archi del Palazzo d'Arnolfo, con le facciate del Palazzo Salviati e della chiesa di san Giovanni battista, per tutta

la via Garibaldi e il corso Italia. Profumi a perdersi, sapori da tuffarsi. Con tante bancarelle che vendon d'ogni cosa, artigianati e chincaglie, modernariati e preziosità per gli occhi.

MANGIARE, quindi. Imperativo categorico: saltabecare qua e là per i banchi, e assaggiare, e speluzzicare camminando. Così va vissuto il *Cibo di Strada Show*, esperienza che Confcommercio,

Comune, Slow Food e altri enti, più una pattuglia di sponsor, hanno creduto bene di ripetere, visto il successo degli anni passati. Mangiare, ma non solo: l'attrazione sono i *cooking show*, sfide tra chef professionali del calibro di Luca Cai ("re del lampredotto" a Firenze), lo stellato fiorentino Marco Stabile (Ora d'Aria) e il siciliano Francesco Pinello (Hotel Tirreno di Trapani), pronti a elaborare dal vivo ricette della tradi-

zione, incalzati dalla bella e vispa Annamaria Tossani, volto in cucina di Italia 7. Attenzione e spazio per i bambini, fra il "truccabimbi" e il pallone gonfiabile, gli artisti di strada e le mascotte del Brucoconto, tutte iniziative della Cassa di Risparmio di Lucca Pisa Livorno. Non mancherà la musica, con la "Verdi" di Terranova a esibirsi nella Pieve. Negozi aperti, ristoranti pronti a offrire le prelibatezze. La domenica è servita.

CHEF DI CLASSE Tra Loro e San Giustino c'è la sua storica osteria, frequentata da noti personaggi e pure dal premier britannico

«Acquolina» in bocca, in cucina c'è Tizzanini



VIP IN CORNICE

Alcuni degli ospiti illustri fotografati insieme a Paolo Tizzanini durante la cena all'Acquolina: da sinistra Rosita Celentano, Michele Cocuzza, Miriam Leone, Elisa Isoardi, Franco Di Mare, Carmen Russo e Enzo Paolo Turchi

In uno splendido casolare un po' isolato Paolo Tizzanini e i profumi che escono dalla sua cucina sono riusciti a richiamare una folta e ricercata clientela. Ecco i segreti che solitamente tiene celati dietro le porte della sua cucina

Giorgio Grassi

L'ACQUOLINA è il nome di un'osteria che è tutto un programma. Perché già l'ambiente provoca il desiderio: una splendida casa isolata, nel verde appena fuori dalla Setteponti tra Loro e San Giustino, a due passi dalla fattoria di paterna. Un luogo capace di regalare profumi e odori deliziosi, che davvero ti fanno venire l'acquolina in bocca. Insomma lo chef e patron, il notissimo Paolo Tizzanini, volo passato spesso anche sugli schermi della Rai e di Italia 7, nome più adatto per il suo locale non poteva sceglierlo. E lui lo gestisce con cura, insieme alla moglie Daniela, specialista in pasticceria, con il figlio Giulio (sommelier) e la figlia Serena, che è studentessa ma non disdegna di offrire la sua collabora-

zione. All'Acquolina di recente è stato ospite il primo ministro britannico David Cameron, in vacanza in Valdarno con la famiglia qualche mese fa, mentre personaggi come Paolo Rossi, Patrizio Bertelli, Beppe Bigazzi e Federico Fazzuoli sono di casa. E poi tanti stranieri. Perché? Sentiamo direttamente il racconto di Paolo Tizzanini, e lo scopriremo.

Paolo, ma chi è il cuoco più bravo della famiglia?

«Mia suocera Luisa, ma ha già 86 anni. E la mia mamma, che però non c'è più. Le radici, insomma, sono in casa».

Da quanti anni fa lo chef?

«Da sedici anni. Prima facevo il geometra e lavoravo per una ditta: ho fatto l'alta velocità ed il nuovo ospedale del Valdarno, la Centrale della Snam e altre grosse opere».

E poi?

«Mi sono scocciato, e ho voluto dare sfogo a questa mia passione che ho sempre avuto. E ho fatto l'oste».

Perché questo cambiamento?

«È nato dalla voglia di mettere in pratica le mie esperienze in giro per il mondo. Capitò

questa osteria, e mi decisi, senza avvertire neppure la moglie».

Perché il nome L'Acquolina?

«Un ambiente, un piatto ti deve suscitare l'acquolina, ti deve invogliare. A L'Acquolina bevi e mangi bene».

Lei nel ristorante di che cosa si occupa?

«Con un locale di 200 posti, faccio di tutto: dalla spesa alla cucina, all'organizzazione in generale».

E come lo dirige?

«È una gestione familiare. Daniela, Giulio ed io ci siamo divisi i compiti: al food pensiamo io e Daniela, Giulio provvede al beveraggio. In cucina io faccio sughi e secondi piatti, Daniela cura il settore dolci e la pasta fresca, e fa il pane ogni giorno».

Ma come spiega il successo in tv, che l'ha portata anche alla ribalta delle grandi emittenti nazionali?

«Quando uno lavora con passione fa le cose bene, stando attento al rapporto qualità-prezzo, rispetta il cliente che non è un pollo da spellare... Perché poi, alla fine, esclusi gli amici non sai mai chi hai a tavola...».

E che cosa le chiedono più spesso?

«Pietanze tipiche toscane e stagionali: la fiorentina, la minestra di pane, pappa al pomodoro, anatra in porchetta, lepre, cacciagione. Il fritto».

Lei è cacciatore?

«In famiglia lo sono tutti. Io sono più... 'vagabondo' e la mattina preferisco restare di più a letto».

In tv che cosa l'ha colpita di più?

«Lì la cucina è spettacolo, non sostanza. In venti minuti non bolle neppure l'acqua...».

Domani a San Giovanni c'è il "Cibo in strada show"...

«Io vi ho partecipato, e sono stato tra quelli che ha più contribuito in termini di idee».

Ma quali sono i piatti più ghiotti del Valdarno?

«Il pollo, fatto in tutti i modi, e lo stufato alla sangiovannese. Da me è sempre nella carta. Con un mio ingrediente "segreto": il peperoncino che porto dai Caraibi. Non fa male, ti fa mangiare e bere molto. E ho portato questo piatto sangiovannese a tutte le televisioni».

E la crisi?

«Chi lavora bene la supera. Io nel 2011 ho fatto il 20 per cento in più di fatturato».