

# Sapori di casa nostra



**SCRIVETECI** Avete delle ricette vostre? Volete sfidare i migliori cuochi? Scrivete a [cronaca.valdarno@lanazione.net](mailto: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 sangiovanese: 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-

ture sottolio fatte praticamente in casa, coccoli & formaggio e dalla Puglia — gemellata di quest'anno — le friselle al pomodoro, basilico e burrata portate dalla Condotta 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 vendono d'ogni cosa, artigianati e chincaglie, modernariati e preziosità per gli occhi.

**MANGIARE**, quindi. Imperativo categorico: saltabeccare 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 Terranuova 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 scoccato, e ho voluto dare sfogo a questa mia passione che ho sempre avuto. E ho fatto l'oste».

**Perché questo cambiamento?**

«E' nato dalla voglia di mettere in pratica le mie esperienze in giro per il mondo. Capito

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?**

«E' una gestione familiare. Daniela, Giulio ed io ci siamo divisi i compiti: al food pensiamo io e Daniela, Giulio provvede al beverage. 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 sangiovanese. 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 sangiovanese 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».