

Articoli

Enogastronomia e Turismo



Una lezione di cucina che scopre l'anima del cibo italiano (Seconda di tre parti)

Brian Bergstein - Canadian Press - 7 Agosto 2004

Parte: [1](#) • [2](#) • [3](#)

Il successo di Giulietta a Fagiolari ha ispirato sua sorella Marinella, la quale ha aperto un piacevole agriturismo per conto suo sulle colline alla periferia di Volterra. Prima di arrivare a Fagiolari eravamo stati da Marinella nel suo agriturismo chiamato Podere San Lorenzo, dove avevamo assaggiato alcuni cibi favolosi, tipo le digestibilissime lasagne agli asparagi e le verdure arrosto con ripieno di carne. (Anche Marinella tiene corsi di cucina.)

Durante la nostra lezione a Fagiolari, Giulietta è rimasta in disparte, passando ingredienti e utensili alla sua giovane assistente, Stefania Balducci, la quale parla un ottimo inglese. Con dolcezza e con pazienza ha guidato abilmente me e mia moglie, una coppia di olandesi e due neozelandesi nella preparazione della cena.

Il menù che abbiamo preparato comprendeva: pesto, ossia il sublime condimento fatto di basilico, aglio e olio d'oliva; zuppa di farro, la tradizionale minestra toscana di fagioli cannellini e farro; verdure cotte a fuoco lento in salsa di pomodoro; carne di manzo e maiale cotta a fuoco lento nel Chianti con cipolle; e torta di mele come dolce.

Quando siamo arrivati alle 17,00, Stefania aveva già ordinato con cura gli ingredienti acquistati al mattino e avviato alcune cose in precedenza, tipo mettere in ammollo i fagioli e il farro per la zuppa.

Mentre noi sorseggiavamo vino, Stefania ci ha mostrato come preparare i vari piatti, impiegando noi sei studenti a turno per pulire le verdure, tagliare la cipolla e raccogliere basilico fresco nell'orto.

Stefania ci ha dato alcuni consigli base che mi sono assicurato di memorizzare, come ad esempio condire la carne cruda incidendola strategicamente e inserendovi sale, pepe e spicchi d'aglio. Un altro buon suggerimento: il pesto aderisce meglio alla pasta se a questa si aggiungono pezzetti di patata durante la cottura.

La coppia olandese ha insistito per imparare a preparare il pesto fatto a mano, usando mortaio e pestello, nonostante Stefania avesse garantito che il risultato è lo stesso usando un macinino per la preparazione. Come risultato abbiamo preparato due versioni di pesto.

Alle 20,00, dopo aver bevuto parecchi bicchieri di vino, eravamo affamati e vogliosi di assaggiare quanto avevamo preparato, e odorato, durante tutto quel tempo. Per quanto mi riguarda, l'anticipazione era ancora più pressante dopo aver partecipato alla preparazione del cibo.

Abbiamo iniziato a spalmare il pesto su pezzi di pane dibattendo se la versione fatta a mano era migliore o meno dell'altra. Secondo me aveva una struttura più interessante, ma non sono sicuro che fosse migliore di sapore. Dopodiché ho mangiato due ciotole di zuppa, che ho trovato sostanziosa e saporita.

Le verdure erano buone, ma non superlative e la carne era ben saporita e soddisfacente, nonostante secondo me fosse stata tagliata a fette troppo sottili al momento di servirla. La torta di mele era dolce e leggera.

Dopo aver svuotato i piatti ed essere passati dal vino alla grappa, ho deciso di raccomandare la lezione, nonostante pensi che il costo fosse un po' troppo elevato, vista la partecipazione di sei persone che ha limitato l'esperienza diretta durante la preparazione della cena.

Parte: [1](#) • [2](#) • [3](#)

Un gregge di pecore nelle colline nei dintorni di Panzano in Chianti



La campagna toscana nella regione del Chianti



Panzano in Chianti

Quick Links

- [HOME](#)
- [Wine News](#)
- [Indice Generale degli Articoli](#)
- [Indice Regioni](#)
- [Ricerca](#)
- [Avanzata](#)
- [Forms](#)
- [Offerte Lavoro](#)
- [Shopping Online](#)
- [Chi Siamo](#)
- [Contattaci](#)
- [Mappa del Sito](#)
- [English Version](#)

Prenota il tuo hotel online

Cerca hotel a

Arrivo

Partenza

Ricerca



[Focusonlanguages.com](#)
Business English,
l'inglese per il
professionista

La e-Letter di WineCountry.IT

Abbonati alla [e-Letter di WineCountry.IT](#) per ricevere mensilmente via e-mail informazioni e notizie aggiornate di enologia e [enogastronomia italiana](#).

Spedisci Ora



WINECOUNTRY.IT

Attenzione: Tutto il materiale pubblicato su questo sito è coperto da diritti d'autore. © 2003 WineCountry.it o suoi clienti.

Web Architect:
[Loris Scagliarini](#)
Produzione:
[art-i-zen.com](#)

- [Ritorna a Capo Pagina](#)

[Home](#) • [Indice delle Regioni](#) • [Chi Siamo](#) • [Cerca](#) • [News](#) • [Contattaci](#) • [Site Map](#)

Idee e/o suggerimenti? Per favore, [contatta il web master](#).