

TEMPOLIBERO

La **bollicina analcolica** che nasce dal fermento Martinelli e la sua sfida

Il marchio Vivenda tra Nibbiaia e la S. Carlo «Menta, malva e bacche: ecco il segreto»

LE VIE DEL GUSTO



Lo chef Michele Martinelli

di Irene Arquint

Non c'è brindisi senza bollicina. E se fosse analcolica? Se inoltre apportasse benessere grazie ai probiotici contenuti, allora si che questo varrebbe un buon inizio d'anno. In alto i calici, dunque, colmi di Fermento Vivenda, che non preclude la guida ed è salutare. Alternativa alla bollicina francese, trentina, toscana, perché anche la nostra regione si sta dimostrando terra da metodo classico, Fermento Vivenda è stato ideato dallo chef Michele Martinelli dell'omonima Locanda a Nibbiaia. Musa ispiratrice: le erbe e i fiori delle prime colline appena sotto Livorno, dove questa primavera ha messo a punto la ricetta e infine avviato la produzione grazie alla partnership con lo stabilimento massese di Acqua San Carlo che mette a disposizione la sua fonte più preziosa, la Zonder.

«Si tratta di un fermento vivo, ottenuto da piante officinali fra le quali menta, malva, erba cedrina, bacche di rosa canina ricche di vitamina C, tè verde – spiega Michele Martinelli – subisce un processo di fermentazione naturale che avviene attraverso la madre, ossia una coltura di lieviti e probiotici che dimorano in simbiosi fra loro, trasformando la miscela in una bevanda piacevolmente frizzante».

Alla bottiglia non manca niente, neppure il tonfo che fa il tappo quando viene liberato, dovuto all'anidride carbonica che fa pizzicare il naso. Appagati dal sapore piacevolmente aromatico e fresco non si avverte la mancan-

za della parte alcolemica. A chiudere il cerchio sta la consapevolezza che il sorso aiuterà nella digestione dei bagordi di fine anno, contribuendo al benessere gastroenterico e proponendosi anche come sostegno delle difese immunitarie. Un proposito da tenere stretto per l'anno che verrà. Si tratta di una bevanda dalle potenzialità infinite anche come ingrediente, da impiegare ad esempio nella realizzazione di un pane (la ricetta qui accanto è dello chef di Locanda Martinelli), oppure accostabile ad una tartare di palamita che introdurrà la cena della festa o in abbinamento ad un risotto pere, cavolo viola e strachitunt (formaggio vaccino a latte crudo tipico della Val Taleggio).

«Sta molto bene anche con il gambero rosso crudo ed il foie gras – aggiunge il cuoco che ha ideato la ricetta messa in produzione dallo stabilimento di San Carlo Terme sopra Massa – e ancora con il petto di piccione ed infine con il dessert simbolo di queste festività: il panettone». Un gruppo di ricercatrici di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa ha descritto per la prima volta la popolazione di microrganismi del kombucha realizzato con tè verde zuccherato a cui si è ispirato Martinelli, ingentilito però dall'uso delle erbe e da un'acidità non invadente. Il risultato è stato pubblicato sulla rivista scientifica International Journal of Food Microbiology.

«Lo studio ha portato all'individuazione di cinquantotto lieviti, molti dei quali benefici per il nostro microbiota intestinale – spiega Monica

Agnolucci del team che ha indagato su Fermento Vivenda – si tratta di lieviti che partecipano alla fermentazione di particolarissime bevande come la birra Lambic, una delle più antiche prodotte in Belgio o come l'ice wine, un vino ricavato dalla fermentazione di grappoli congelati e vendemmiati all'inizio della stagione invernale».

Oltre ai lieviti, nello studio sono state isolate e caratterizzate diverse specie di batteri lattici e acetici che contribuiscono alla formazione del gusto e dell'aroma della bevanda.

«È importante sottolineare che non deriva da prodotti animali, come lo yogurt e il kefir – aggiunge la professoressa Manuela Giovannetti, conduttrice dello studio insieme a Monica Agnolucci, Arianna Grassi, Caterina Cristani, Michela Palla, Rosita Di Giorgi e Caterina Cristani – e può essere utilizzato da persone vegane o intolleranti al lattosio, come alternativa al consumo di latticini fermentati».

Ma non finisce qua, perché sulla base del primo studio fatto dalla facoltà di agraria per indagare sui componenti di Fermento, presto saranno approntate analisi per valutarne i suoi potenziali effetti benefici nei confronti dell'obesità.

«In particolare – guarda al futuro il professor Luca Antonioli di Farmacologia dell'Università di Pisa che sta proseguendo le indagini su Fermento Vivenda – le prossime ricerche valuteranno la capacità della bevanda di contrastare i processi infiammatori e lo stress ossidativo associati a tale condizione patologica».



Sopra il **Fermento Vivenda** e le sue bollicine nel calice: una alternativa salutare e non alcolica per brindare con amici e parenti all'arrivo del nuovo anno

Tartare di palamita
Il sapore del mare combinato con yogurt e la menta fresca

Tartare di palamita ai pistacchi di Michele Martinelli, Locanda Martinelli, Rosignano Marittimo, loc. Nibbiaia (Livorno)



Ingredienti per 4 persone: 400 gr di filetto di palamita, sale, zucchero, granella di pistacchio, olio extravergine d'oliva, scorza di limone, pepe nero, 125 gr di yogurt greco, menta fresca.

Coprire il filetto di palamita con sale e zucchero in uguale misura e lasciare riposare per 2 ore. Rimuovere sale e zucchero e sciacquare la palamita sotto acqua corrente. Asciugare bene e tagliare a tartare.

Condire con olio extravergine d'oliva, scorza di limone grattugiata e una macinata di pepe fresco. Mescolare per amalgamare gli ingredienti, dare la forma desiderata alla tartare e passarla nella granella di pistacchio. Impiattare e servire abbinandoci a parte lo yogurt greco condito con sale, olio e menta.



LA NOSTRA SPECIALITÀ: LA COPPA DI TESTA



Auguriamo a tutti Buone Feste e Felice Anno Nuovo!



TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO GLUTEN E ALLERGEN FREE

Prodotti sani e genuini... per una tradizione che continua!

F.lli Moschini srl - Via del Ponticello del Vescovo, 36 - Loc. CASABIANCA - PONTE BUGGIANESE (Pistoia)

www.moschinisalumi.it - info@moschinisalumi.it - per info: 0572.636843



Il bon ton del cenone

Salmone, lasagnette e niente smartphone

Caraffe differenziate per l'acqua e niente plastica. Frutta fresca e secca per chiudere il pasto

Per salutare il 2022 concentriamoci su semplicità, sostanza e gesti antichi. L'augurio migliore passa attraverso la compagnia degli affetti nel rispetto della tradizione. Via libera, quindi, a una scintillante piramide di mandarini al centro della tavola, mazzetti di peperoncino e candele, ad un'apparecchiatura che rammenti da dove veniamo, senza rinunciare al vecchio servito di famiglia, anche a costo di posizionare pezzi spaiati e bicchieri dai colori differenti, seppur di vetro e facendolo con gusto. Che l'acqua sia versata nelle caraffe, di vetro o di cristallo, con il tappo coordinato per quella gassata. Perché nei giorni in cui si tirano le somme, è bene tenere alla larga

ai piatti del ricordo, senza rinunciare alla gola ma con intelligenza», suggerisce Annamaria Tossani. Per cui: il classico salmone che piace un po' a tutti, il finto pesce tanto facile da realizzare quanto di grande effetto a base di patate, capperi, tonno e maionese, una lasagna vegetale, le lenticchie benaugurali, sformati di verdura, aringa in insalata, salse in abbinamento, vol au vent farciti. Dopodiché tanta frutta fresca tagliata a tocchetti ed arricchita di pinoli, datteri, noci e un po' di rum per un fine pasto rinfrescante oltre che bello da vedersi. E che tutto sia a buffet, in modo da permettere alle persone di spostarsi per dialogare mescolandosi, pur sempre con una tavola apparecchiata a cui sostare. «Mentre il pranzo di famiglia del 1 gennaio ha regole diverse dalla cena della sera precedente condivisa con gli amici – prosegue il braccio destro di Drusilla in fatto di educazione – Per cui che i posti a sedere siano assegnati perché fra i parenti potrebbero esserci persone di una certa età». Che la tovaglia sia comunque quella di casa, destinata di anno in anno ad omaggiare le ricorrenze invernali, con i ricordi belli e brutti custoditi nelle pieghe, strirate accuratamente di dicembre in dicembre. «Nel preparare ringraziamo sempre tale ritualità, che nel momento in cui stendiamo la tovaglia, apriamo lo spazio della memoria – spiega Annamaria Tossani – è bene avere cura di tutto ciò che la vita ha portato con sé, nelle infinite immagini che diventano i compagni di chi apparecchia». Che non manchino uva ben lavata e il vischio sotto cui scambiarsi buoni propositi. «Ricordiamo che la buona educazione parte dal rispetto per gli altri e di se stessi. Inoltre mai giudicare, perché chi ospita offre sempre ciò che può, al meglio» conclude Tossani, ospite di Drusilla Foer su Rai2 mercoledì 4, martedì 10 e venerdì 13 gennaio.

I.A.

Pane ai cereali e fermento

Il segreto nell'impasto 15 ore di lavorazione e 18 minuti in forno

Pane ai cereali e fermento di Michele Martinelli, Locanda Martinelli, Rosignano Marittimo, loc. Nibbiaia (Li)



Ingredienti per 4 persone. Per la biga: 100 gr di farina 00, 100 gr di Fermento Vivenda, 1 gr di lievito di birra.

Mescolare il tutto e lasciare riposare 12 ore a temperatura ambiente. Per il pane: 100 gr di biga, 500 gr di farina ai cereali, 100 gr di lievito madre, 200 gr di acqua, 80 gr di latte intero, 6 gr di sale, 12 gr di olio extravergine d'oliva. Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti dopodiché aggiungere il sale e l'olio continuando a lavorare l'impasto per altri 5 minuti.

Formare una palla e lasciare lievitare per 3 ore. Dividere l'impasto in tre e formare degli sfilatini. Lasciare lievitare fino a quando non saranno raddoppiati di volume. Cuocere 18 minuti in forno preriscaldato a 180°.

Risotto pere e cavolo viola

Il tocco particolare dello strachitunt e del pecorino grattugiato

Risotto pere, cavolo viola e strachitunt di Michele Martinelli, Locanda Martinelli, Rosignano Marittimo, loc. Nibbiaia (Li)



Ingredienti per 4 persone: 200 gr di riso Carnaroli, 200 gr di cavolo viola, 1 pera, 50 gr di formaggio strachitunt, 50 gr di pecorino grattugiato, 20 gr di burro, olio extravergine d'oliva, sale, aceto.

Preparare un brodo vegetale con acqua e cavolo viola tagliato a listarelle. Modificare il colore aggiungendo qualche goccia di aceto fino ad ottenere un punto di viola acceso. Tagliare la pera a cubetti e saltarla con una noce di burro. Fare brillare il riso con un filo d'olio extravergine d'oliva, bagnare con il brodo viola, salare e portare a cottura. Una volta cotto il riso mantecare aggiungendo le pere, il pecorino, lo strachitunt e il burro. Mescolare fino a quando il risotto risulterà cremoso.



Annamaria Tossani, esperta di bon ton, insieme a Drusilla Foer: è ospite fissa della trasmissione di Raidue "L'Almanacco del giorno dopo"

carta, plastica e futilità come il cellulare, da accomodare in una cesta all'ingresso da cui riprenderlo a fine serata in rispetto della compagnia dei commensali. L'invito a salutare l'anno senza sprechi e nel rispetto delle tradizioni, arriva dalla cultrice di buone maniere Annamaria Tossani, giornalista fiorentina appena ingaggiata da Drusilla Foer per il programma su Rai2 delle 19.30 "Almanacco del giorno dopo". «La notte del 31 in cui ci dedichiamo agli amici suggerisco di restare a casa organizzando il menù attorno

BERE BENE

di Roberto Bellini (Ais Toscana)



Il Moscato di Montalcino risale al 1540. E la Montellori ha creato un must

Lo spumante? Figlio del Rinascimento

Molti credono che la storia del vino spumante in Italia sia alquanto recente, in realtà le testimonianze che avvalorano il contrario sono numerose e si avvicinano moltissimo alla fine del 1700. La Toscana, è risaputo, è terra da vino rosso, questo non significa che il processo di spumantizzazione, sia esso ancestrale, familiare, artigianale o tecnologico non fosse e non sia conosciuto. Una prova su tutte: "... delicato Moscato, tondotto, leggero e di quel frizzante iscarico...": siamo nel 1540, e il vino in

questione è il Moscato di Montalcino. Negli ultimi anni l'Italia si è riempita di CO2, non solo quella poco utile all'ambiente ma quella frizzante per spirito e gusto della fermentazione in bottiglia o in gradi contenitori. Quindi anche la Toscana ha una storia da raccontare, e come poteva non esserlo, visto le favorevoli condizioni di coltivazione che le uve trovano in regione, per cui non è solo terra di santi, poeti, navigatori, è anche di spumantisti. Ed è molto curioso, e straordinario, che gli spumanti siano nati e cresciuti in quegli areali che negli anni del boom

enoico soffrivano di crisi d'identità, soffocati dalle blasonate DOC. A metà degli anni '80 dello scorso secolo, quando sboccò Bolgheri, a Fucecchio, in un vigneto a 500 metri di altitudine, l'Azienda Montellori, con coraggiosa intuizione, spumantizzò uno chardonnay che è diventato un must. Il Pas Dosé Blanc de Blancs Millesimato abbina fragranza, freschezza e sapidità in un tripudio d'energica eleganza. Anche altre aziende si sono avvicinate al mondo sparkling, usando vitigni locali come il sangiovese, è il caso di Baracchi con il Sangiovese Rosé Brut

che stilizza una gioiosa purezza di piccoli frutti rossi e una beva con sottile e cremosa vibrazione gradevolmente acidula. C'è molta eccentricità negli Spumanti Cupelli con l'Erede Brut Rosé ottenuto da canaiolo, con personalità d'introversa complessità e l'Erede Brut da 100% trebbiano d'autentica semplicità. La Tenuta Mariani va sul classico con pinot nero e chardonnay nel Segreto Fût De Chêne. Il panorama toscano delle bollicine è ricco, e scoprirlo sarà un'eccitante esperienza che suggerisco provare già con il brindisi di fine anno.

