AGRICHEF: GLI ARTIGIANI DEI SAPORI DELLA TERRA



Mare, montagna, colline, arte e cultura. Alla Toscana diciamo, con non poco orgoglio, non manca niente. Fiore all'occhiello d'Italia ha specialità per ogni gusto, soprattutto a tavola. La nostra bellissima terra, infatti, è al contempo un gigantesco orto e un florido frutteto da cui derivano tante eccellenze: la cipolla vernina, il pomodoro fragola, la mela roggiola... ma come assaggiare queste ghiottonerie in modo genuino e biologico? Facile, ci affidiamo alle conoscenze degli agrichef toscani.

Ritorno al futuro: a tu per tu con gli agrichef toscani

"La terra è la sola cosa al mondo che valga qualche cosa perché è la sola cosa al mondo che rimane e, non dimenticarlo!, la sola cosa per cui vale la pena di lavorare, di lottare...di morire!"

Margaret Mitchell

egli ultimi anni la Toscana ha piantato un nuovo tipo di seme, rarissimo e prezioso. Da questo orto

sono nate piante giovani, ma con radici profonde che affondano nel cuore della nostra bella terra. E queste pianticelle ultimamente hanno dato un frutto buonissimo: gli agrichef. Non avete capito male. Agri, come ager, agri ovvero "campo, terreno, podere" e chef...per questo non c'è bisogno di spiegazioni no?



Chi sono gli agrichef?

Un agrichef ha una conoscenza a 360° del prodotto di base, perché ne è prima di tutto il coltivatore. L'amore per il piatto cucinato non inizia dalla scelta dell'ingrediente al mercato, ma dalla zappetta con cui vanga la terra per mettere a riposo il seme.

Ma che valore può avere un agrichef nel panorama odierno fatto di programmi tv e chef come nuovi idoli?

La riscoperta del territorio, prima di tutto. Una conoscenza a tutto tondo che si vedrà nel piatto. Non ci saranno esperimenti azzardati o tentativi a caso, ogni agrichef conosce perfettamente l'aroma, il sapore, la consistenza di ogni singolo elemento che mette nel piatto. E il sapore. E' genuino come i piatti delle nonne, perché privo di lacune e mancanze.

I primi agrichef toscani

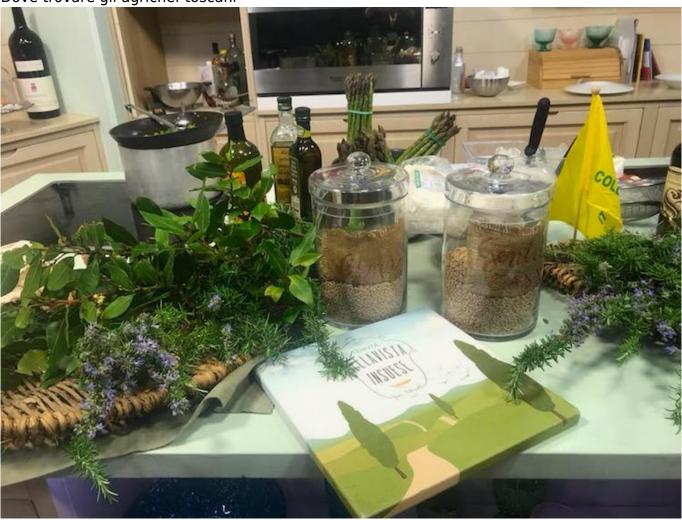
Il primo frutto del seme degli agrichef è stata Francesca Buonagurelli che, fedele al suo nuovo ruolo, ha coltivato, attraverso un corso organizzato con Coldiretti, 20 nuovi agrichef toscani.



Quale sarà il loro ruolo sulle tavole toscane? Gli agriturismi, ovviamente. Nella nostra Toscana sono più di 4.500 gli agriturismi, luoghi incantati con un forte legame con quella natura che gli agrichef toscani e non rappresentano.

La provincia più virtuosa è <u>Siena</u>, seguita da <u>Grosseto</u> e <u>Firenze</u>. Un giro d'affari a molti zero, con 31.000 camere e 700 piazzole per una ricettività di oltre 60mila persone.

Dove trovare gli agrichef toscani



Ma dove trovare gli agrichef toscani, queste chimere che promettono di rivoluzionare il mondo della cucina toscana? Noi di TuscanyPeople abbiamo una bella mappa che parte della mediterranea <u>Livorno</u>.

All'Agriturismo La Nocciolina con Stefania Paggetti, Agriturismo Villa Graziani con Paolo Graziani, Agriturismo Tenuta Bellavista Insuese con Sabina Votateli in provincia di Livorno, potrete assaggiare le meraviglie dell'orto cucinate direttamente nelle loro pentole, gustando tutto il sapore di questa terra dal carattere deciso e marittimo.

A <u>Pisa</u> troverete l'Agriturismo Terre&Aroma con Paola Chiellini e Agnese Macchia, che promette di sorprendervi come la famosa torre inclinata che riesce a togliere il fiato anche al turista più esigente.

Nella ricca e dorata <u>Arezzo</u> possiamo scegliere fra l'Agriturismo Fattoria Le Rocche con l'agrichef Sara Barbara Guadagnoli e Agriturismo La Vecchia Quercia con Francesca Panci che sapranno conquistarvi con la stessa febbre che uccise i cacciatori dell'oro secoli fa.



Ancora non vi basta? Eccoci nella sarcastica e indomita <u>Firenze</u> con Ivana Natali e Paolo Bartoli dell'Agriturismo Fattoria La Loggia, Elisabetta Focardi e Francesca Bellacci dell'Agriturismo Poderaccio, Laura Gianassi dell'Agriturismo Corzano e Loriana Marzuoli dell'Agriturismo Renai e Monte. Qui potrete assaggiare le meraviglie di questa terra artistica e rinascimentale.

E chi ha detto che a <u>Prato</u> esiste solo il tessuto? C'è anche Marzia Maso dell'Agriturismo Vaiano, dove assaggiare il meglio dell'orto!

Un viaggio di gusto con TuscanyPeople

Un viaggio bellissimo e sicuramente gustoso, assolutamente da non perdere. Il vostro Cicerone? <u>Tus-canyPeople</u>, ovviamente! Mettete l'essenziale nel vostro trolley o, se siete tipi sportivi, nel vostro zaino e partiamo insieme.



La meta? Gli agrichef toscani, ma sopratutto i loro orti, i loro frutteti, i loro allevamenti allo stato brado e i loro piatti che potranno offrivi non solo voli pindarici a livello di papille gustative, ma anche tutto l'amore che un Artigiano ha per il suo prodotto. Tutta la fatica di un contadino, il sudore del lavoro, la gioia dell'essere parte del grande cerchio della vita.

Tutta la bellezza di Madre Terra. Tutta la meraviglia di Madre Terra in Toscana.

Clicca qui

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? (link)



Riproduzione Riservata ©Copyright