

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

Negli 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 **Siena**, seguita da **Grosseto** e **Firenze**. 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 **Livorno**.

All'**Agriturismo La Nocciolina** con **Stefania Paggetti**, **Agriturismo Villa Graziani** con **Paolo Graziani**, **Agriturismo Tenuta Bellavista Insuete** 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 **Pisa** 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 **Arezzo** 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 **Firenze** 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 Lorian Marzuoli dell'**Agriturismo Renai e Monte**. Qui potrete assaggiare le meraviglie di questa terra artistica e rinascimentale.

E chi ha detto che a **Prato** 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? **TuscanyPeople**, ovviamente! Mettete l'**essenziale** nel vostro trolley o, se siete tipi sportivi, nel vostro zaino e partiamo insieme.



La meta? Gli **agrichef toscani**, ma soprattutto i loro orti, i loro frutteti, i loro allevamenti allo stato brado e i loro piatti che potranno offrirvi 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**)



Foto 2-3: © **TenutaBellavistaInsuese** - Foto 4: © **FattoriaLeRocche**
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright