

GIANMARCO MAZZANTI: "IL SAPORE DEI RICORDI" MEMORIE DI CUCINA TOSCANA

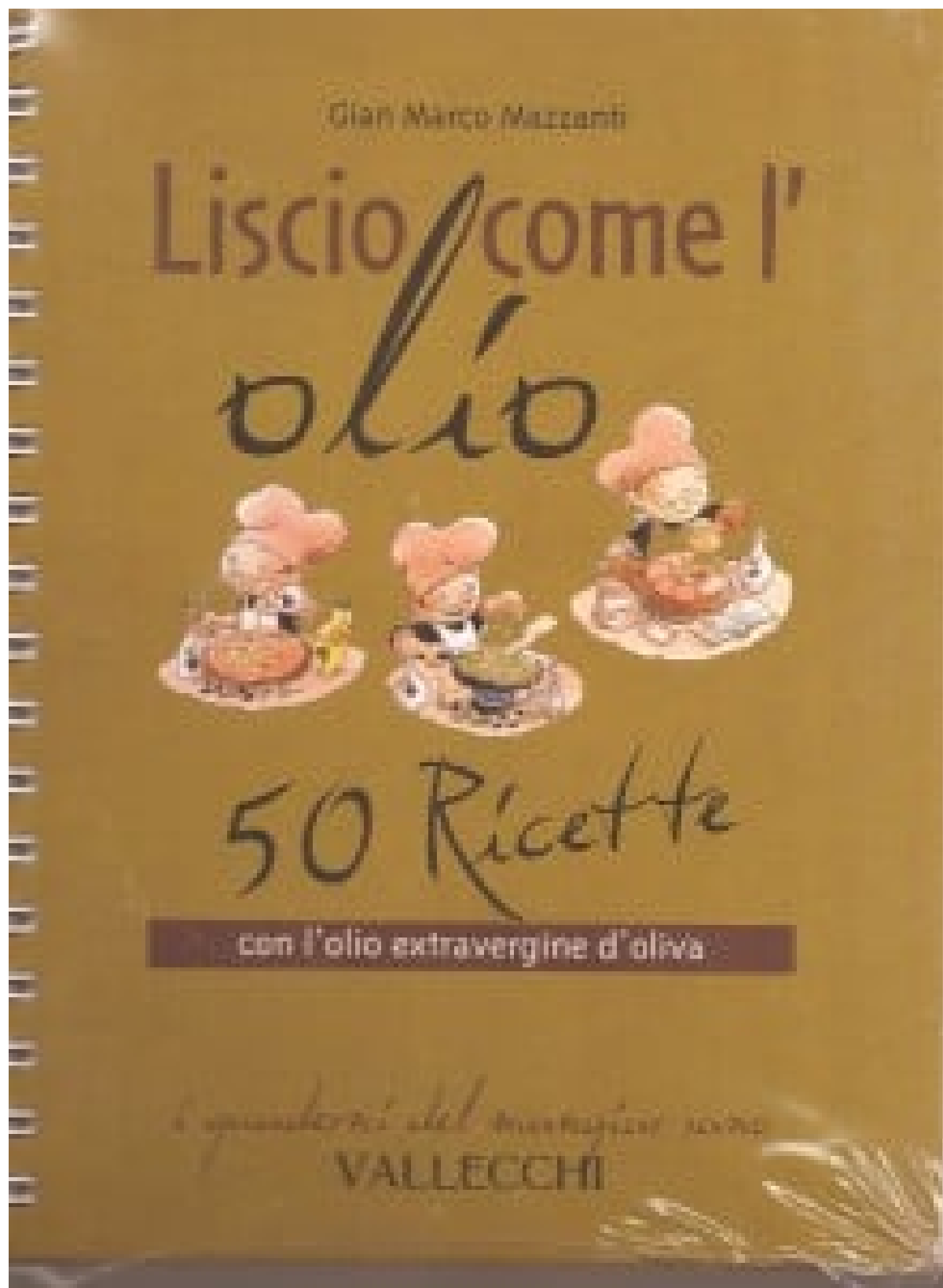


Il Sapore dei Ricordi, il nuovo libro di Gian Marco Mazzanti, in uscita il 19 marzo 2014, ci fa conoscere un Mazzanti narratore, che ci racconta di cucina toscana e tradizione sotto forma di un'antologia di memorie.

Le famose Cene del Mazzanti. Lo conobbi sotto questa veste, diversi anni fa, quando al Rifrullo di Firenze organizzava dei meravigliosi mercoledì sera culinari. Di quelle cene ricordo la varietà pazzesca di prodotti del territorio che di volta in volta erano l'oggetto della serata.

Gian Marco Mazzanti è un imprenditore nel settore dell'abbigliamento per uomo, questo nei normali orari d'ufficio, dopodiché nel mondo della cucina diventa il Mazzanti cuoco, scrittore, gourmet, ricercatore e molto altro. Ha al suo attivo una serie di 8 ricettari, i famosi "Piccoli" editi da Vallecchi, e l'importante volume

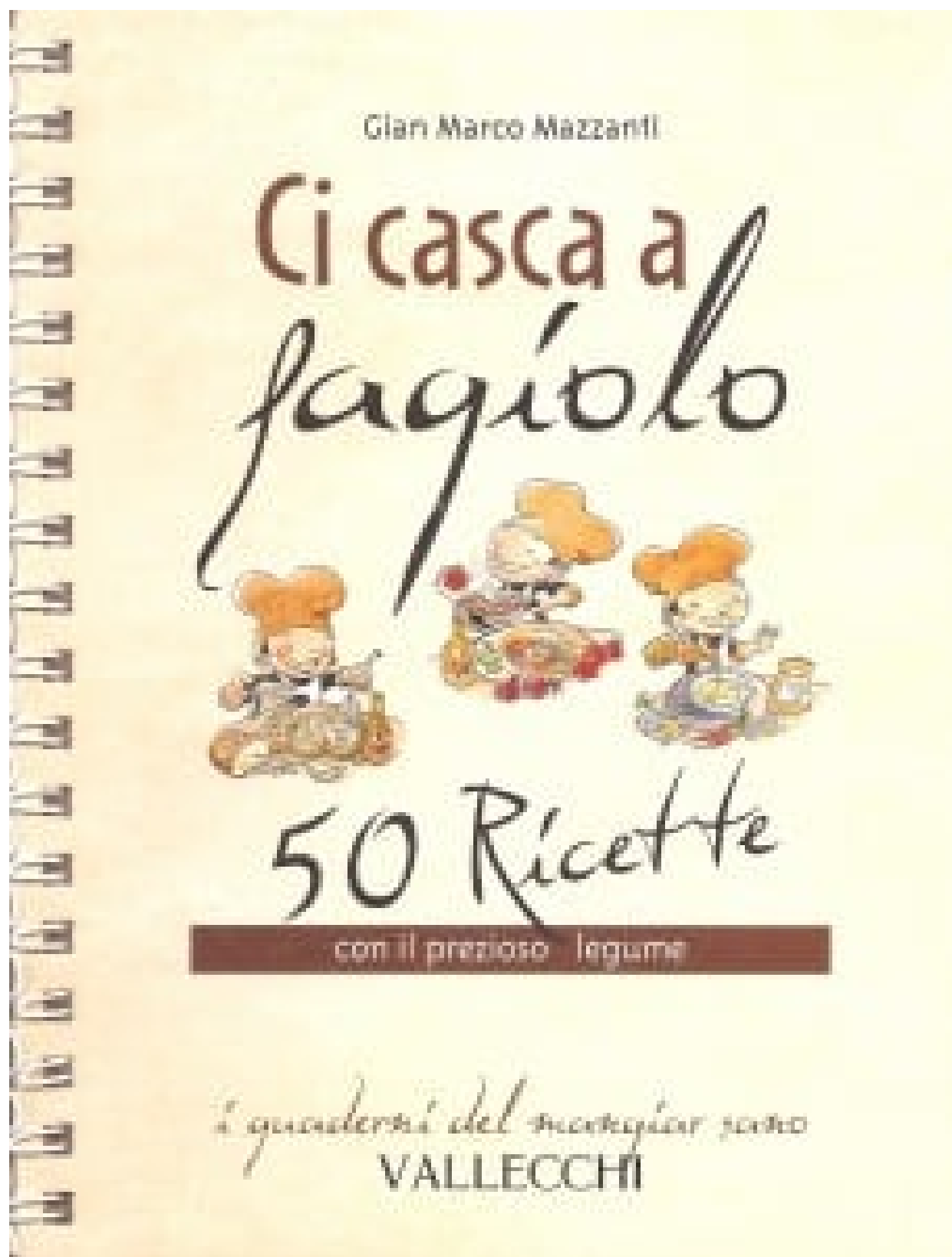
La Buona Cucina Toscana. E' Coordinatore Regionale della Guida Osterie d'Italia di Slow Food del quale è Tesoriere nella Condotta di Firenze ed è stato il fondatore del Banco Alimentare in Toscana dove è ancora un attivo volontario. Fa parte del gruppo di collegamento fra Slow Food e Eataly, è socio della Boulangerie del Rifrullo in via dei Rondinelli così come del nuovo punto vendita dell'Antica Macelleria Falorni, la ristorante-macelleria di via Palmieri nel centro di Firenze.













Gian Marco, come nasce la tua passione per la cucina?

Credo sia nata con il servizio militare a Rimini. Avevamo preso un piccolo appartamento da usare nelle libere uscite, lì ho iniziato a spadellare per tutti. Si andava poi a Coriano a fare un turno di guardia di una settimana ad una postazione missilistica. La sera il battaglione andava via e rimanevamo in 5 e quindi cucinavo io. Direi che quel periodo è stato il mio battesimo sul campo. La campagna poi mi ha aiutato a sviluppare questo interesse. Mi piace stare in compagnia e cucinare per i miei amici (che quando cucina lui sono sempre tanti *ndr*). Il grande esempio però è venuto da mio padre. Non potendo più lavorare era rimasto a casa e si dedicava alla cucina. Andavo a casa sua a mangiare e mi mostrava entusiasta le sue ricette, i suoi ultimi piatti. Devo dire che ho preso tanto da lui, soprattutto la passione che io, a mia volta credo di aver trasmesso a mio figlio che oggi l'ha fatta diventare una professione (Lorenzo Mazzanti è co-proprietario e quando serve aiuto cuoco del Momoyama, il noto ristorante in Borgo San Frediano a Firenze *ndr*).

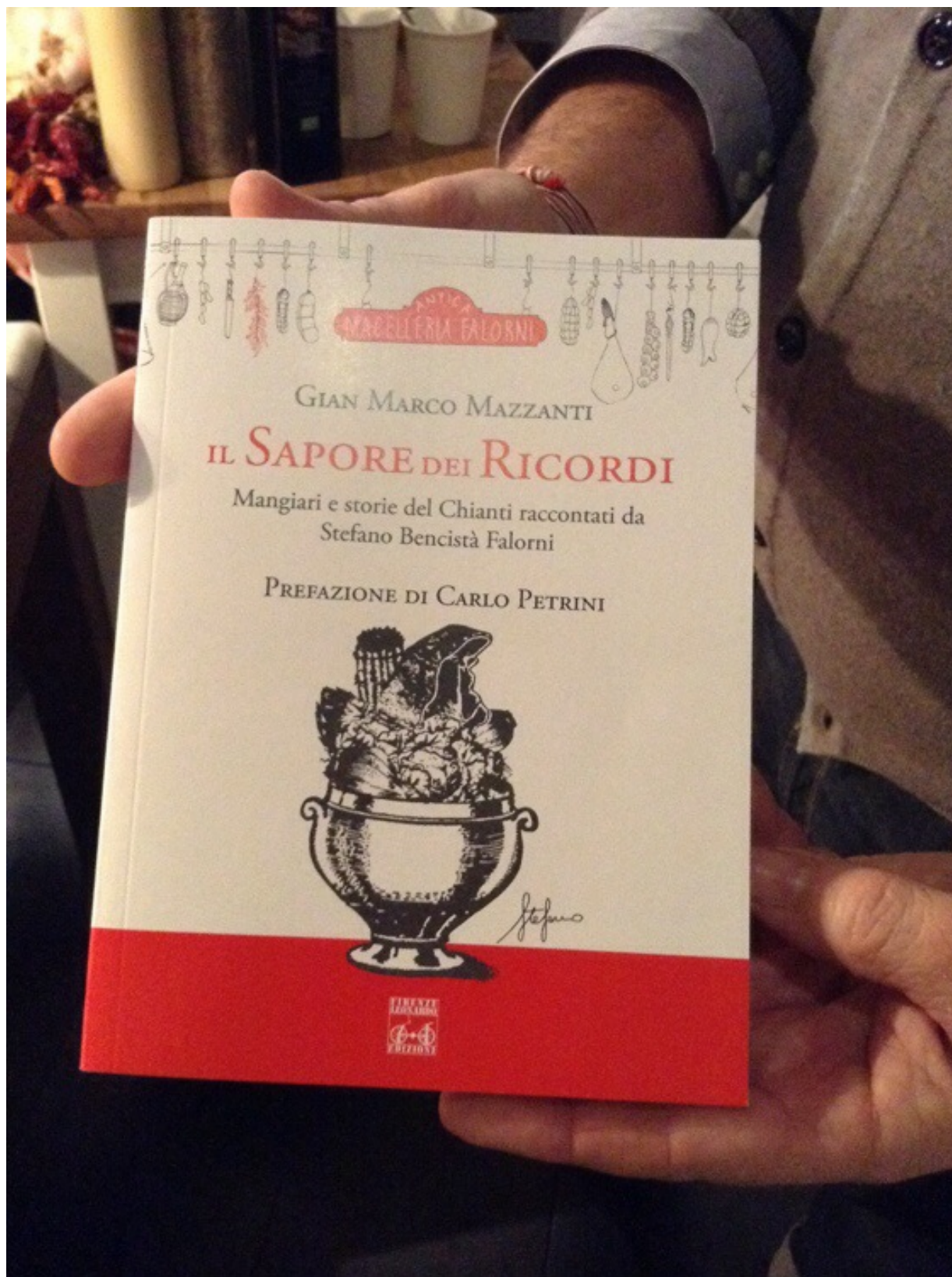


Gian Marco, è uscito da poco il tuo ultimo libro “Il Sapore dei Ricordi”, la cui presentazione ufficiale sarà il 19 marzo e che troveremo anche nel circuito Coop. E’ un libro completamente diverso dai precedenti, quasi un romanzo.

Sì, è diverso. Il libro nasce dal mio rapporto di amicizia con Stefano Falorni, che spesso mi raccontava affascinanti ricordi del suo passato, in maniera sentita, colorita e con aneddoti divertenti. Un giorno mi è venuto spontaneo dirgli “ma con te bisognerebbe scrivere un libro” e lui sorrise dicendo che era tanto che ci stava pensando. Dopo un anno, eccoci qua: lo abbiamo fatto veramente.

Il Sapore dei Ricordi è quindi una raccolta di memorie?

Esattamente, *Il Sapore dei Ricordi* è un’antologia dei ricordi di Stefano Falorni che ho raccolto e messo in prosa, organizzando capitoli come un album di famiglia: la nonna e la mamma per quello che riguarda la cucina e il babbo per quello che attiene alla macelleria, le cotture, i tagli. Le ricette che trovi nel libro sono legate a queste persone e alle storie raccontatemi da Stefano. Provenendo dalla tradizione della famiglia Falorni le ricette si orientano più verso secondi piatti di carne e ti confesso che ascoltandole anche io ho scoperto tagli che non conoscevo. Ti faccio un esempio: nel sugo con le palanfre si utilizza la carne del bovino, vicino al cuore, che di solito viene scartata non perché non sia buona ma perché è piccolina, quando in realtà è saporitissima e dà vita ad un sugo scuro. Il libro è ricco di curiosità, come la ricetta dei cianchetti di maiale, che sono gli zampetti di maiale tagliati a mo’ di ossobuco e di tradizione, come il modo con cui si cuoce la bistecca alla maniera di babbo Falorni.



Ringrazio Gian Marco che scappa per una riunione alla Condotta di Firenze di Slow Food e per concludere gli dico che, in questa edizione di Master Chef, il Mazzanti avrebbe sbaragliato tutti gli altri concorrenti. Lui mi risponde che glielo hanno detto in molti, ma a livello di impiattamento, tanto caro a Joe Bastianich, lui è un po' carente e non sarebbe all'altezza. Ma cosa vuoi rispondergli a uno così...?

