

informatore

Mensile di attualità su consumi, cultura, territorio, tempo libero. Per i soci di

unicooopfirenze

6 **Presepi di Toscana**

Da quelli tradizionali,
alle rappresentazioni viventi

9 **Le parole delle feste**

Le storie e le tradizioni del periodo
natalizio raccontate dal presidente
dell'Accademia della Crusca

14 **Verde di gusto**

Olio dalle olive: la buona situazione
climatica ha sconfitto la mosca olearia



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

IL CUORE

SI APRE E RIVELA UNA STORIA.



Cinque punti
premio per i soci
che ritirano
il giornale alla cassa



OLIO NUOVO

Verde di gusto

Un prodotto di qualità, grazie al clima che ha sconfitto la mosca olearia

di
Melania Pellegrini

L'olio extra vergine di oliva è un alimento fondamentale nella nostra dieta mediterranea. In Toscana l'olio ha un valore tutto particolare, soprattutto quello nuovo. Lo scorso anno questo prodotto ha risentito del problema che ha interessato gli oliveti di quasi tutta la nostra penisola, la mosca olearia, e che ha avuto ripercussioni non solo sulla quantità dell'olio evo prodotto ma anche sul grande lavoro che gli oleifici hanno dovuto fare per ottenere un olio evo di qualità.

Quest'anno il panorama è molto migliore, ha spiegato Marcello Dragoni, direttore della Montalbano agricola alimentare Toscana spa, produttori di olio, azienda che da anni collabora con Unicoop Firenze per la fornitura di olio: «quest'anno la mosca olearia è stata praticamente assente e non ci sono stati attacchi di insetti in estate, periodo di maturazione delle olive, il che ha permesso di non utilizzare antiparassitari, e di ottenere olive sane, integre, buone. Il prodotto che ne risulta è quindi eccezionale per la qualità».

Dietro a ogni bottiglia, latta o damigiana d'olio, c'è comunque un grande lavoro; dopo che le olive sono state raccolte e mandate ai frantoi, cominciano i controlli da parte dei nostri fornitori. Si tratta di procedure collaudate da anni per poter rispettare i parametri qualitativi richiesti da Coop. Principalmente gli oli arrivano dai frantoi della Puglia e della Sicilia, perché queste regioni hanno una produzione quantitativamente e qualitativamente importante di olive, e il blend (olio che nasce da una miscela di diverse varietà di olive) che si ottiene dal mix di questi oli è il più adatto al palato dei toscani. «Nelle varie regioni c'è una sensibilità diversa e la ricerca di un gusto particolare dell'olio. I toscani hanno il palato fine, come si dice qui, e amano un olio verde dal sapore equilibrato tra il fruttato e il piccante. Per cercare queste caratteristiche abbiamo studiato questo blend che negli ultimi 6-7 anni ci ha dato risultati importanti», prosegue Dragoni.

Per quanto riguarda i controlli, si seguono quelli richiesti da Coop Italia.

«Si parte con il controllo sul campione di olio proveniente dal frantoio



prima dell'acquisto, poi le singole autobotti vengono controllate e devono sempre rispondere ai parametri analitici di Coop che sono molto più restrittivi rispetto a quelli richiesti dalle leggi vigenti – spiega Dragoni –. Una volta preparato, l'olio



Olio nuovo

Oleificio Montalbano.
Da YouTube - 6'32"
<https://goo.gl/3E97Aj>



viene sottoposto agli assaggi da parte del nostro personale interno specializzato; successivamente vengono ripetute tutte le analisi chimiche e organolettiche per attribuirle al lotto che viene liberato. Il lotto è quindi pronto per il confezionamento. Da ogni lotto liberato viene prelevata una fiasca tappata e sigillata sulla linea di confezionamento e viene inviata al laboratorio di analisi esterno, concordato con Coop Italia, per la verifica e il campionamento di tutte le analisi definite dal protocollo Coop. Un controllo ulteriore per verificare che siano stati osservati disciplinare e capitolato Coop».

Un altro punto molto importante riguarda la tracciabilità di questo olio: «da 15 anni – assicura Dragoni – facciamo il controllo documentale cartaceo e fisico a campione per le partite di olio acquistate, siamo in grado di risalire ai frantoi e al nome e cognome di tutti gli agricoltori che hanno prodotto le olive di quel determinato lotto».

Viste le premesse, quest'anno le cose sono andate molto bene, al contrario dello scorso anno con un'annata un po' anomala, e grazie a olive buone e sane sulle nostre tavole si avrà un buonissimo olio, eccezionale da un punto di vista di profumi, sensazioni organolettiche e analitiche.

di
Laura D'Ettole



Datteri di Gerico

Palestinesi ed equosolidali.
Da YouTube - 4'06"
<http://goo.gl/1PqUkh>



Solidarietà

IL RE DEI DATTERI

Da Gerico in esclusiva nei punti vendita Coop

Torna il Medjoul, il re dei datteri, in arrivo da Gerico, in esclusiva nel circuito Coop. Anche quest'anno vengono importati due container dalla Palestina, ed è quasi un miracolo. Perché la guerra è sempre più aspra, e uscire da Gerico, città della Cisgiordania, è una vera e propria impresa, vista la rete di controlli a cui merci e persone sono sottoposte.



L'arrivo del dattero Medjoul, considerata la varietà più pregiata al mondo, non è solo un evento commerciale. Con un semplice gesto d'acquisto si sono già ottenuti due risultati straordinari negli anni passati. La cooperativa palestinese che lavora per Coop ha potuto mantenere il lavoro a 15 giovani. Men-

tre il futuro ospedale di chirurgia pediatrica di Betlemme, grazie ai fondi ricevuti, sta avanzando, pur fra tutte le difficoltà di queste terre straziate da conflitti interminabili: sono infatti ai nastri di partenza la progettazione definitiva e l'inizio dei lavori.

In totale, con le vendite dei datteri di Gerico

I regali golosi fatti a mano sono forse i migliori. Per Natale il catalogo potrebbe essere infinito. Vi regaliamo qualche idea qua e là per prendere ispirazione e lanciarsi nell'avventura di un dono da fare e gustare.

Sapori e liquori

Il capitolo dei liquori è uno dei più interessanti e adatti al periodo invernale. Un vero peccato di gola e di 'lussuria' è il Vov, liquore all'uovo per eccellenza. Per farlo preparatevi ad esagerare. Servono 10 tuorli, 25 ml di marsala, 1 bacca di vaniglia, 400 grammi di zucchero a velo, 300 ml di latte intero, 25 ml di cognac, 75 ml di alcool puro. Sbattete le uova con zucchero e vaniglia fino a ottenere una crema densa. Unite lentamente i vari liquori, continuando a sbattere e solo alla fine aggiungete il latte. Il composto va poi cotto a bagnomaria fino a quando non diventa denso. Attenzione: l'acqua deve sobbollire piano e mai bollire. Fate raffreddare il vostro Vov e versatelo in bottiglie sterilizzate da conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperte, si conservano in frigorifero per 3-4 settimane. Un pizzico di esotismo ce lo regala il liquore di mandarini cinesi, ovvero i kumquat. La ricetta prevede 20 mandarini, 500 ml di alcool puro, 700 grammi di zucchero, 700 ml di acqua.

del 2014, Coop ha versato ai produttori palestinesi quasi 250.000 euro. Ma non finisce qui, perché è statoriconosciuto loro un sovrapprezzo di 15.000 euro rispetto a quanto avrebbero potuto "spuntare" sul mercato locale. I contributi per l'ospedale pediatrico invece hanno raggiunto finora quota 72.000 euro.

Anche quest'anno, acquistando una confezione di datteri di Gerico, si contribuisce (con 25 centesimi a confezione, pari a 1 euro al chilo) alla realizzazione di una sala della prima clinica di chirurgia pediatrica a Betlemme. In cifre: 38 posti letto, più chirurgia e rianimazione. Complessiva-

mente l'ospedale costerà oltre otto milioni di euro: ad oggi non esiste niente di simile in Palestina.

Il progetto "datteri di Gerico" è frutto della collaborazione di Coop con i produttori palestinesi e i trasportatori israeliani. Ma sono tanti i soggetti che stanno dando il loro contributo in questa complessa gara di solidarietà: la Fondazione Giovanni Paolo II, la Regione Toscana, Unicoop Firenze, oltre a professionisti che hanno lavorato all'ospedale fiorentino Meyer, uno dei più noti ospedali pediatrici d'Italia, e che metteranno a disposizione le proprie conoscenze per questo nuovo progetto. ●

FATTI IN CASA

Regali golosi

di
Silvia Gigli

Qualche idea per doni originali
tutti da gustare



FOTO F. GIANNONI

Lasciate macerare i mandarini nell'alcool al buio per una ventina di giorni. Poi fate uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua. Quando lo sciroppo sarà freddo, unitelo al liquore dal quale dovranno essere tolti i mandarini. Lasciate riposare altri 15 giorni prima di assaggiarlo e regalarlo.

Affetto vero

Una golosità antica e rara è senza dubbio la cotognata. Regalarla è segno di affetto vero, dal momento che per realizzarla ci vuole un bel po' di tempo. Servono tre grosse mele cotogne, 400 grammi di zucchero, il succo di due limoni, un cucchiaino di essenza naturale di vaniglia. Cuocete le mele coperte dall'acqua fino a quando non siano tenere. Fatele raffreddare nell'acqua e poi tagliatele in quarti. Mettetele in un contenitore da forno. Sciogliete in un litro della loro acqua di cottura il limone, lo zucchero e la vaniglia. Versate questo composto sulle mele e portate il tutto ad ebollizione, poi mettetelo in forno a 130° per 5 ore controllando ogni tanto. Passate poi le mele al passaverdura con i fori più piccoli e setacciatele unendo il

liquido rimasto, il succo di un limone e l'essenza di vaniglia. Il composto va poi messo in una pentola antiaderente e cotto per mezz'ora, mescolandolo continuamente fino a quando non sarà diventato denso e lucido. Versatelo infine su un foglio di carta da forno leggermente unto e regolatelo con una spatola a un'altezza di 1 centimetro e mezzo circa. Con degli stampini realizzate i blocchetti di cotognata da conservarsi esclusivamente incartati nella carta da forno per evitare che faccia la muffa. Una goduria con il gorgonzola piccante e le noci.

Zucchero, sale e... olio

Un regalino sfizioso e deliziosamente profumato è lo zucchero alla menta o al basilico. Realizzarlo è semplicissimo. Frullate la quantità di zucchero che riterrete necessaria con un bel mazzetto di menta o di basilico. Il composto ottenuto sarà di un bel verde acceso e si conserva bene nei vasetti. Servirà ad aromatizzare in un modo decisamente originale dolci, tè, tisane ma anche deliziosi mojito fatti in casa.

Per regalarsi un delicato profumo di Natale, invece, frullare lo zucchero con scorzette di arancia e chiodi di garofano: il successo è garantito.

Idem per il sale aromatizzato. Usate possibilmente il sale grosso e di buona qualità. Unite le erbe aromatiche che preferite: rosmarino, salvia, timo, semi di finocchio, maggiorana e altro. Potete anche aggiungere pepe o peperoncino e scorza di limone o lime. Poi frullate il tutto e riponetelo in vasetti. Sarà l'ideale per dare sprint ad arrostiti o semplici petti di pollo in padella.

Infine un jolly straordinario: l'olio aromatizzato. Va da sé che deve essere sempre extravergine di oliva di ottima qualità. Lo si può arricchire con l'aglio (quello rosa francese sarebbe il massimo) messo a spicchi interi sbucciati o tritato con coltelli di ceramica per evitarne l'ossidazione. Oppure può essere profumato con un mazzetto di erbe aromatiche scelte a piacere e unite a un peperoncino intero. Il gusto speciale di quest'olio permetterà di diminuire di molto i condimenti e di realizzare piatti golosi e anche dietetici. Meglio di così... ●