



I piaceri del
Gusto

Generazione 30

il futuro è già qui

Ambiziosi e di talento, i trentenni sono i nuovi protagonisti della scena enogastronomica toscana. Dalla cucina alla sala, dai cocktail alla vigna ecco le storie, i sogni e le prospettive di chi ce l'ha fatta

di AZZURRA GIORGI

ANNO 1 N°3

28 APRILE 2022



la Repubblica
FIRENZE

3 L'IDEA

**La startup dei desideri
fa viaggiare nel mondo
500 eccellenze toscane**

di ANDREA VIVALDI

5 IL PERSONAGGIO

**L'esperto di whisky
"Vengo a casa vostra
e vi svelo ogni segreto"**

di CHIARASTELLA FOSCHINI

5 L'INTERVISTA

**Parla Gabriele Gorelli
Master of wine italiano
"Così racconto il vino"**

di GIANMARCO LOTTI

6 L'ITINERARIO

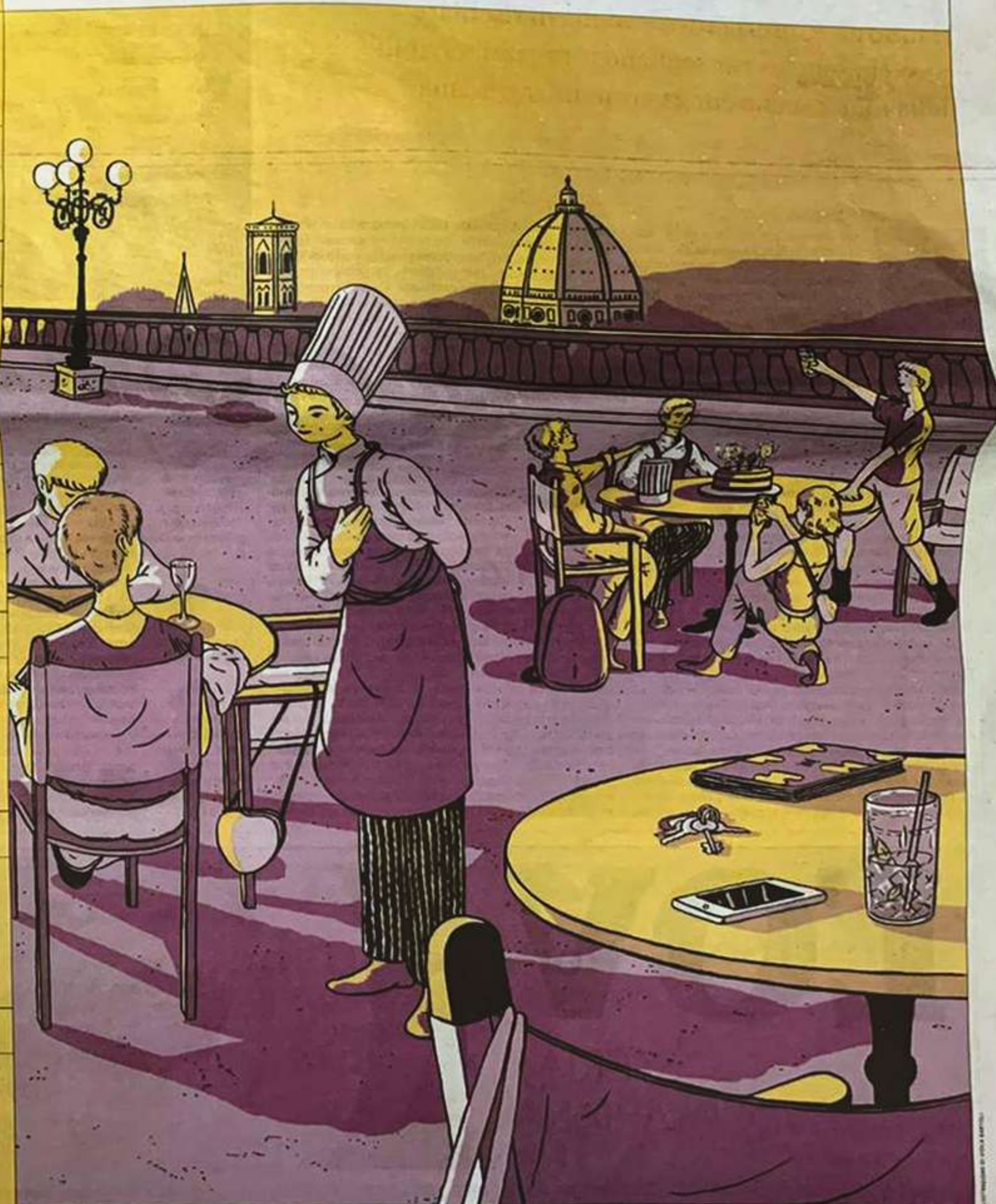
**A piedi o in bicicletta
per scoprire i tesori
del Rinascimento**

di BARBARA GABBRIELLI

7 IL RISTORANTE

**Cucina e futuro
al Paca l'obiettivo
è la stella Michelin**

di RAFFAELLA GALAMINI



I PERSONAGGI

Giovani talenti avanti, c'è posto

Hanno idee, prospettive e voglia di rischiare
ecco chi sono e cosa sognano i "ragazzi terribili"
della nuova scena enogastronomica toscana

di AZZURRA GIORGI

Non chiamatela "Generazione Masterchef". Perché quella dei trentenni, cresciuta mentre la cucina cominciava a dominare i palinsesti, ha trovato la propria via altrove: dai viaggi, dai mestieri dei genitori, dai grandi cuochi che non andavano in tv. E si è fatta notare in fretta, combinando entusiasmo, voglia di sperimentare e sostenibilità. Così, dalla cucina al bancone del bar, una generazione sta innovando la ristorazione. Tra loro c'è chi tende all'autarchia, come **Ariel Hagen**, che domani aprirà le porte di Borgo Santo Pietro Saporium a Chiusdino (Sd). Fiorentino, classe '80, dopo esperienze in ristoranti stellati tra Belgio, Dolomiti e Colle Val d'Elsa, è stato scelto per la riapertura del boutique hotel Borgo Santo Pietro, dove lavora con cuochi e pasticceri suoi coetanei in un approccio «Farm to plate, dall'orto al piatto. Abbiamo seminato 138 cetagli, che serviranno anche l'altro Saporium che aprirà a Firenze. C'è qualche albero da frutto, una stalla con 180 pecore, galline, faraone, conigli, maiali, stiamo mettendo uno stagno e vorrei una voliera per i piccioni», racconta. Dove le sue coltivazioni non arrivano, ci sono la ricerca (Hagen è andato per montagne toscane a cercare aglio orsino e abete) e l'aiuto di agricoltori e di un'esperta di fermentazione, Stefania De Leo, che lo supporta nel laboratorio di fermentazione in cui «riutilizziamo anche gli esuberi delle semine. Non buttiamo niente». Hagen, 28 anni, lavora «da 13. Ho iniziato facendo coccoli e stracchino. Sono sempre stato attratto dai mega chef: studiavo i menù e pensavo "Come fanno?". Ne parlai col mio primo chef, e lui mi rispose: "Ma la sai fare la salsa al pomodoro?". Mi è rimasto impresso: senza fondamenti il palazzo crolla alla prima scossa. Adesso si guarda una ricetta e si pensa di conoscerla,

ma non è così. A uno che vuole iniziare dico di avere umiltà. E sono convinto che nella ristorazione lavoro di squadra e meritocrazia dividano il lavoro e moltiplichino il successo». Per il futuro, lo preoccupa che «possa sparire la cucina cucinata. Ci sono menù che partono da tutto freddo: non è un ristorante». E allora c'è chi, come **Elisa Masoni**, ha scelto di privilegiare la fiamma del forno a legna. Pratese classe '88, dallo scorso autunno è all'Oste di Calenzano con Gabriele Andreoni (con cui a breve riaprirà il Chiringuito nel parco dei Renai a Signa): «Prima veniva utilizzato per le pizze, gli abbiamo dato una nuova identità. Lo usiamo

per carne, primi, verdure, dolci: ci differenzia e regala un profumo inimitabile alle pietanze». Anche per Masoni, la sua è una generazione «attenta a ciò che ci circonda: più sostenibile, con meno sprechi e una mentalità più aperta». Come in un viaggio tra portate, ai dolci troviamo **Andrea Sacchetti**, 1996, che ha innovato la storica pasticceria Nuovo Mondo di Prato. Cresciuto sulle orme del padre, Sacchetti ha da poco vinto il concorso nazionale "Mille&Unibità" (il suo era con cuore di ananas pochi al profumo di lime) e ideato dolci stagionali in cui il cioccolato incontra i frutti esotici. In laboratorio, Sacchetti c'è da quando «durante le vacanze zucheravo i pandori. Ora sto studiando i dolci al piatto: sono un campo dove si usano sempre più spezie e voglio scoprirlo meglio». Alla Nuovo Mondo propone dolci storici, come le pesche di Prato, ma non disdegna novità che «provano subito tutti, anche se poi riprendono i classici. C'è un ritorno alle origini: ora sono tornati in voga i maritozzi, il rischio è che si diventi tutti uguali, ma c'è tanta tradizione che possiamo sfruttare senza fare gli stessi prodotti». Il nuovo e il passato possono fondersi anche nei locali stessi, ed ecco allora che accanto a una fiammolea secolare nascono cocktail insoliti. Il binomio è di **Francesca Gentile**,

"Per fare il nostro lavoro serve umiltà. E fare squadra aumenta le possibilità di successo"



FRANCESCA GENTILE
È la titolare e barlady del Funi 1898 di Montecatini. Prima ha fatto la fotoreporter in giro per il mondo



ARIEL HAGEN
Dopo il St. Hubertus e Arnolfo, domani apre il Borgo Santo Pietro Saporium a Chiusdino

le, titolare e barlady del Funi 1898 a Montecatini: classe '85, Gentile propone una miscelazione che richiama il caos di Nietzsche («bisogna avere un caos dentro di sé per generare una stella danzante») e della sua vita precedente. «Ero fotoreporter, quel che ho conosciuto nel mondo voglio proprio, portandomi a Bali, Marrakech, Sud America. Sereno uscire dalla routine e creare nei locali un'oasi di tranquillità, so come di farlo coi gusti e i colori dei drink uniti alla cucina». Per studiarli, Gentile fa degustazioni al buio per «creare una memoria olfattiva e gustativa, soprattutto con prodotti che non conosco». Al Funi, Gentile cerca anche di stimolare i ricordi: «L'Hot Corn l'ho ideato perché da piccola mangiavo popcorn con caramello salato. Una volta un ragazzo l'ha preso e mi ha ringraziata: gli era tornata in mente l'ultima volta che la nonna lo aveva portato al cinema». Dai cocktail si passa poi al vino, con uno dei team più giovani d'Italia. Siamo in Maremma, a Poggio Argentario: 20 ettari di Sangiovese, Alicante, Vermentino, Syrah, Cabernet Franc che producono 120 mila bottiglie tra cui due Morellini di Scansano DOCG. Alla guida **Giovanni Frascolla**, 24 anni, il mestiere. Frascolla l'ha studiato in famiglia, proprietaria dell'azienda vitivinicola Tua Rita di Suveto. «Sono cresciuto facendo vendemmie. Nel 2020 l'enologo ha cambiato lavoro, allora mi ci sono messo io scegliendo solo giovani per il team - spiega -. Ci sono idee, entusiasmo: stiamo ristrutturando la cantina e il reparto accoglienza. L'azienda è in un punto strategico, vicino la statale: mi piacerebbe mettere dei pannelli solari che ricaricano le stazioni per le macchine, così ci si può fermare, e ricaricare la macchina e sé stessi con una degustazione». Per quel che riguarda la produzione, invece, è periodo di germogli: «bisogna

L'OV

OSTERIA
VEGETARIANA





PASSIONE TOSCANA

La startup dei desideri

Così le prelibatezze viaggiano nel mondo:
500 prodotti tipici in vendita online

di ANDREA VIVALDI

È la risposta a un desiderio tanto comune quando sentito: visitare un luogo, apprezzarne le prelibatezze gastronomiche e poter tornare a casa con una parte di esse. O magari gustare di nuovo a distanza di tempo quei sapori unici scoperti a chilometri di distanza. La startup *Passione Toscana* è nata così, con l'idea e la voglia di esportare sapori e vini che altrimenti sarebbe difficile, se non impossibile, trovare per chi vive all'estero. Le menti dietro al progetto sono Tommaso Laurenti e Leonardo Angelucci. Entrambi 27enni, prima amici di vecchia data e ora imprenditori. Dopo esperienze di studio e lavoro tra Canada e Inghilterra sono tornati nella loro terra, Grosseto. È proprio qui nel novembre 2019 hanno fondato la startup. «Mancava un servizio che portasse le eccellenze della nostra regione in altri Paesi – racconta Laurenti – così abbiamo aperto l'e-commerce. All'inizio è stato complicato: nella nostra provincia c'erano solo 13 startup innovative, un'area con poca attitudine verso una realtà giovanile come la nostra. Oggi pe-

Gli inventori

Tommaso Laurenti e Leonardo Angelucci. Entrambi 27enni, prima amici di vecchia data e ora imprenditori internazionali

rò esportiamo in 25 nazioni europee, soprattutto Germania, Olanda e Danimarca. Presto apriremo un negozio a Zurigo e più avanti in altre località. Lavoriamo molto con le box, poi vini, pecorini e salumi: rappresentano il 50% delle vendite, sono i prodotti più amati».

A collaborare con i fondatori ci sono chef (come Fabrizio Caponi ed Emiliano Lombardelli) e pure sommelier (tra cui Andrea Galanti, miglior sommelier Italia 2015) che si occupano di assaggiare e valutare i nuovi sapori che potrebbero finire nel catalogo. In tutto una squadra composta da una decina di persone. Oggi sul portale online si contano 500 prodotti enogastronomici tipici toscani: dai sughi agli oli, fino ai dolci. Pur restando molto legati al territorio d'origine (circa il 30% dei produttori proposti sono della Maremma), Laurenti e Angelucci hanno finito per coinvolgere ogni zona della regione. C'è il Vin Santo del Chianti classico come il Lardo di Colonnata, il Brunello di Montalcino e i tipici cantucci, poi i vini di Bolgheri, il pecorino Toscano Dop, la Vernaccia di San Gimignano Docg. Molte le eccellenze garantite da marchi e indicazioni geografiche.

«All'estero 3 cibi italiani su 5 sono fake. Noi aiutiamo anche a certificare i prodotti, la provenienza e la loro bontà, tutto è 100% Made in Tuscany», prosegue Laurenti. Il nostro cliente tipico è la persona consapevole che dopo essere venuta in vacanza in Toscana, assaggia e capisce quello che la regione ha da offrire e poi tornando a casa ricerca di quei prodotti. Noi digitalizziamo questa esperienza. Trasportare da soli il vino all'aeroporto, ad esempio, è impegnativo tra tempo e denaro. Con 12-13 euro noi spediamo in tutta Europa. C'erano altre regioni con questo modello di business e lo abbiamo replicato».

Per il futuro anche l'idea di creare una mappa digitale della Toscana che permetta di trovare luoghi di produzione, agriturismi ed eccellenze locali anche in base alla stagione. «Far sì che la cultura della nostra regione non vada persa nel tempo – raccontano insieme i fondatori – ma mantenga un'identità tale da essere preservata». Tra i prossimi obiettivi inoltre quello di aprirsi a mercati di Usa, Gran Bretagna, Asia e Medio Oriente. «Il nostro traguardo – concludono – è creare la più grande community di Tuscany Lovers, portando prodotti di eccellenza altrimenti inaccessibili a chi risiede al di fuori della regione».

COPRIFOTOGRAFIA

ELISA
MASONI

Insieme a Gabriele Andreoni gestisce la cucina dell'Oste a Calenzano dove ha dato nuova vita al forno a legna

GABRIELE
BIANCHI

Ha cambiato l'idea di sola e abbina toscane e tè ai piatti. Attualmente lavora all'Essenziale di Firenze

interpretare le previsioni meteo e l'annata: è la parte più difficile perché è come avere una freccia all'anno con cui devi colpire il bersaglio. Per ora siamo soddisfatti». La sua squadra, Frascolla l'ha creata a partire da chi era a scuola con lui, ed è lì che si costruiscono le fondamenta a livello tecnico. A portare innovazione tra i banchi è Gabriele Bianchi, maître cecinese di 26 anni inserito da Forbes tra i 5 nomi più influenti del food italiano. Dopo esperienze in ristoranti prestigiosi (Enoteca Pinchiorri, Villa Crespi), tv, radio, Bianchi è all'Essenziale di Firenze dove abbina il cibo a tè e infusi. In un futuro vicino, vorrebbe portare il suo concetto di sala in giro per l'Italia, con un'azienda che faccia da consulenza dal «fine dining stellato al clubbing. Formo il personale o lo porto direttamente io, unendo questo al progetto nelle scuole». Negli istituti, infatti, ha promosso «Rivoluzione Sala», dove porta un'idea «basata su personalità e creatività. Il cameriere è uno psicologo, non solo uno che ti porta il piatto. Quando hai la consapevolezza di poter accostare piccione e succo di mirtillo ti senti più grato del lavoro che fai. Siamo sempre stati messi nel cantuccio, è ora di venir fuori». A loro, Bianchi trasmette l'amore per un lavoro che comporta grandi rinunce e il cui impianto «andrebbe cambiato, perché i ragazzi vogliono lavorare». Su questo sono tutti d'accordo. Servono, dicono, umiltà e tanti sacrifici, anche per non andarsene all'estero dove «ci sono paghe giuste e giorni di riposo adeguati – conclude Masoni –. È un lavoro usurante a livello di testa e fisico, chi vuol farlo non scende più a certi compromessi. Qualcosa deve cambiare per bilanciare lavoro e vita privata. All'Oste, per quel che si può, abbiamo creato una piccola isola felice».

COPRIFOTOGRAFIA

ANDREA
SACCHETTI

Cresciuto sulle orme del padre, rappresenta la nuova generazione della pasticceria Nuovo Mondo di Prato

GIOVANNI
FRASCOLLA

È alla guida dell'azienda vinicola Poggio Argentiera, ha formato uno staff di professionisti tutti giovanissimi



VINO E OLIO DI QUALITÀ DAL 1363
IN CHIANTI CLASSICO

PUOI ORDINARE COSÌ:

PER CASA TUA: www.principecorsini.com/shop

PER IL TUO RISTORANTE/ENOTECA: www.digitwine.it

info@principecorsini.com

TEL. 055 829 301

VILLA LE CORTI Via San Piero di Sotto 1 San Casciano V.P. FIRENZE

www.principecorsini.com

