

L'INFORMATORE

040621 94

UNICOOP FIRENZE - Via S.Reparata 43 - 50129 FIRENZE
Telefono 055/47801 - Telefax 055/4780347
Registrazione del Tribunale di Firenze n. 1554 del 17/07/63

Direttore Responsabile **Antonio Comerci**

Progetto grafico **W. Sardonini - Graphiti**
Impianti **La Progressiva / Stampa Nuova Cesat Coop**

*Questo numero diffonde 275 mila copie.
Chiuso in tipografia il 16 Settembre 1994*

Foto di copertina **C. Valentini**

PRODOTTI

- 4 **Salina dei capperi**
Patrizio Del Duca
- 4 **La grande mela**
Le varietà di mele sul mercato d'autunno.
Letizia Coppetti
- 8 **Braciole e dintorni**
La carne di bovino: consigli per scegliere la qualità. I tagli e l'uso in cucina.
Silvia Gigli
- 10 **Amato e macellato**
Il mercato del bovino. I "prodotti con amore".

AMBIENTE

- 6 **Il killer della fiamma**
Come evitare la formazione di ossido di carbonio.
Luciano Favi
- 6 **Quando è ossido**
Intervista al prof. Pier Francesco Mannaioni.
Alma Valente

NOTIZIE COOP

- 13 **Piccoli ma belli**
*La rete delle superettes e dei negozi tradizionali.
Nuovo punto vendita a Montelupo.*
Luciano Nuti.
- 15 **Come fossi una bambola**
Opinioni dei clienti sulla raccolta a punti.
Bruno Santini

TOSCANA DA VICINO

- 18 **Una fama da lupo**
Il ritorno del lupo in Toscana.
Andrea Mancinelli
- 19 **Cipressetti miei**
Una malattia attacca l'albero simbolo della Toscana. Studi e rimedi.
Letizia Coppetti

EDUCAZIONE SANITARIA

- 20 **Alimentazione e alcol**
Dalla tradizione ai nuovi stili di vita.
Francesco Cipriani e Domenico Palli

VARIE ED EVENTUALI

- 22 **Un americano al super**
Alma Valente
- 23 **Sicilia in dolce**
Elvira Pajetta
- 23 **Dolce & dolcezze**
Donatella Cirri e Gianni Guiggiani

Sicilia in dolce

*Appunti di viaggio.
Gli incredibili
dolci di Modica.*

Elvira Pajetta

Al museo del convento "dei Mercedari" di Modica non ci sono molti visitatori. Ed è un vero peccato, perché vi è ricostruita una masseria e gli ambienti di lavoro com'erano fino al primo novecento. Fa rimanere increduli il solo vedere le dimensioni dei letti rispetto alle stanze, l'importanza dei materiali e la semplicità degli strumenti. E' come se si trattasse di forme di vita di centinaia (e centinaia) di anni fa. Un ragazzino mi guarda e cantilena continuamente: « quanti lavori che non dobbiamo più fare! ».

La dolceria è lo spazio del museo dove odori e sapori sembrano ancora presenti. Prendono quasi tutto il posto disponibile la caldaia per candire le bucce d'arancia col miele ed

il tavolo per stendere i croccanti. Poi si scoprono le piccole cose: chiodi per disegnare i semi sulle fragole di marzapane, i calchi per confezionare i bersaglieri e le madonne di zucchero - solo due sono sopravvissuti a tutti i caldi. Ci sono le forme di legno con il disegno del cuore o della Sicilia, per dolci da mandare a chi è lontano: la cucina dei sentimenti!

Qualche giorno dopo arriva la proposta degli amici: « vuoi vedere la dolceria Bonaiuto com'è ora? Ai Mercedari hai visto com'era prima ». Convinta di avere una qualche dimestichezza di confetterie, resto interdotta in un ambiente con mobili scuri, assolutamente sobrio, direi una libreria "ottocento". Una signora (un po' farmacista, un po' maestra) si mette a spiegare e così mentalmente si realizza una doppia "sfilata": quella creata dalla descrizione della signora e quella rubata con gli occhi dalle varie scansie: un liquore di menta senza etichetta, dei frutti di marzapane piccolissimi, il torrone ai semi di sesamo da non confondere con il torrone normale né con quello "bianco".

Poi, evitando i torroni che si crede già di conoscere, compro "il gelato di campagna" (che è

un dolce di marzapane colorato come una cassata) e la "cedrata", che con la scorza di cedro rifà il verso ad un torrone. A me piace il latte di mandorla: mi viene raccomandata la proporzione giusta per farlo con un "pane" apposito da sciogliere nell'acqua. Mi viene anche spiegato come fare la cioccolata vera, con una tavoletta che mantiene separati nell'impasto zucchero e cacao (prendo quella alla cannella e alla vaniglia). E le cotognate? Anche quelle! Senza disegni a stampo, ma garantite nel profumo.

Fra qualche assaggio e qualche rifiuto compongo un "piccolo tesoro" al quale vengono aggiunti anche i mandarini conservati nel miele. Per questa volta basta, del resto la dolceria Bonaiuto ha l'aria di volersi conservare nel tempo. Mi viene spiegato come mantenere in barattoli la freschezza ed il profumo dei dolci. Esco un po' turbata e mi rendo conto che ho dimenticato la specialità: gli "impanatigghi", dolci di carne (avete letto bene!) e cioccolata nella pasta frolla. E poi non ho assaggiato le "genovesi" e non ho chiesto di guardare i "geli", che sono budini; così mi rendo conto che, per fortuna, non ho portato via poi molto alla dolceria. ■