

## INDICE

<b>Fabrizio Mannari</b> Direttore Generale Banca di Credito Cooperativo di Castagneto Carducci	17	<b>PER ME LA CIVETTA È SEMPRE STATA UN PERSONAGGIO PARTICOLARE</b> <i>di Patrizia Turini</i>	141
<b>Salvatore Marchese</b> giornalista	18	<b>UN POSTO UNICO?</b> <i>di Angelo Gaja</i>	147
<b>Carlo Petrini</b> presidente di Slow Food Internazionale	21	<b>L'AUTENTICITÀ</b> <b>Intervista a Nicolò Incisa della Rocchetta Elena Bollati di Saint Pierre e Sebastiano Rosa</b> <i>di Patrizia Turini</i>	151
<b>CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b> <i>di Vincenzo Vecchio e Sigfrido Romagnoli</i>	23	<b>UNA VOLTA IN MARE HO ANCHE PIANTO</b> <i>di Patrizia Turini</i>	183
<b>AMARONE E... TOSCANA, LE MIE DUE GRANDI PASSIONI</b> <b>Intervista a Marilisa Allegrini</b> <i>di Patrizia Turini</i>	43	<b>... L'UVA DEVE ESSERE PERFETTA, AUTENTICA E DI PIÙ</b> <b>Intervista a Lorenza Sebasti e Marco Pallanti</b> <i>di Patrizia Turini</i>	189
<b>LA STORIA SI TRASFORMA MA RIMANE SEMPRE PROTAGONISTA</b> <b>Intervista a Lodovico Antinori</b> <i>di Patrizia Turini</i>	57	<b>MENO MALE CHE LE COSE CHE PIACCONO A NOI PIACCONO ANCHE AGLI ALTRI</b> <b>Intervista a Josè Rallo</b> <i>di Patrizia Turini</i>	203
<b>TRADIZIONE E INNOVAZIONE</b> <b>Intervista a Piero Antinori</b> <i>di Patrizia Turini</i>	95	<b>... LA SENSIBILITÀ E L'ADATTABILITÀ DI UN PESCE</b> <i>di Oliviero Toscani</i>	231
<b>IL CIBO, L'OSPITALITÀ, IL LUOGO: UNA EMOZIONE DA NON PERDERE</b> <b>Intervista alla contessa Sibilla della Gherardesca e al conte Gaddo della Gherardesca</b> <i>di Patrizia Turini</i>	109	<b>LA CANTINA DI LUCIANO</b> <i>di Paolo Baracchino</i>	235

## IL MENÙ DA LEGGERE

Millefoglie di baccalà mantecato con vellutata di porri <i>Millefeuille of creamed salt cod and veloute sauce</i>	78	Lasagnette di mare <i>Fish lasagne</i>	134
Panzanella croccante con sgombro all'olio <i>Crunchy panzanella with mackerel and oil</i>	80	Risotto al colombaccio <i>Risotto with wood pigeon</i>	136
Tartara di tonno <i>Tuna tartare</i>	82	Fritto di mare e verdure <i>Fried fish, squids and vegetables</i>	164
Tartara di acciughe <i>Anchovy tartare</i>	82	Rana pescatrice alla catalana <i>Monkfish stew</i>	166
Misto di crudo di mare <i>Mixed raw seafood</i>	84	Seppie nere con filetti di triglie alla livornese <i>Black cuttlefish with red mullet fillets "alla livornese" (stewed)</i>	168
Insalatina di mare nel cartoccio <i>Shellfish salad baked in foil</i>	86	Cacciucco in oliocottura <i>Oil-cooked cacciucco (fish soup)</i>	170
Panino con la trippa di mare <i>Fish tripe sandwich</i>	88	Ombrina nel tegame al rosmarino <i>Stewed umbrine with rosemary</i>	172
Gnocchetti neri con calamaretti e asparagi di mare o carciofi fritti, secondo quello che offre la stagione <i>Black gnocchi with calamari and samphire or fried artichokes, depending on the season</i>	120	Triglie alla livornese <i>Red mullets "alla Livornese"</i>	174
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with carpet-shells</i>	124	Spezzatino di tonno <i>Tuna stew</i>	178
Straccetti di pasta fresca con le triglie <i>Home-made straccetti with red mullet sauce</i>	126	Millefoglie con crema di mele verdi e Calvados <i>Millefeuille with green apple cream and Calvados</i>	218
Risotto al gambero rosso <i>Risotto with red shrimp</i>	128	Millefoglie con crema pasticcera e caramello <i>Millefeuille with custard and caramel</i>	220
Ravioli di baccalà con salsa di cipolle e bottarga di muggine <i>Ravioli stuffed with salt cod with onion sauce and mullet roe</i>	130	Meringa con cioccolato, fragole e peperoncino <i>Chocolate, strawberries and chilli meringue</i>	224
Paccheri polpo e capperi <i>Paccheri with octopus and capers</i>	132	Tortino pere e stracchino con gelato al Vin Santo Toscano <i>Pear and stracchino pie with Tuscan Vinsanto ice-cream</i>	226
		Semifreddo al croccante di pistacchio <i>Semifreddo with pistachio brittle</i>	228