



Guida ai prodotti tipici dell'Empolese Valdelsa

e vademecum dei prodotti toscani nell'Empolese Valdelsa

Guida ai prodotti tipici dell'Empolese Valdelsa

e vademecum dei prodotti toscani nell'Empolese Valdelsa



Agenzia per lo Sviluppo
Empolese Valdelsa

www.agenziasviluppo.it

L'Agenzia per lo Sviluppo Empolese Valdelsa è una Società per Azioni i cui soci sono, con il 60 % delle azioni, gli undici Comuni del Circondario Empolese Valdelsa (Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Empoli, Fucecchio, Gambassi Terme, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli e Vinci), la Camera di Commercio di Firenze (25% delle azioni), e 14 associazioni di categoria dei datori di lavoro e dei lavoratori (15% delle azioni)

Testi e selezione dei prodotti a cura di ALFAMARK Comunicazione & Marketing,
di Alessio Falorni

Pubblicazione a cura dell'Agenzia per lo Sviluppo Empolese Valdelsa,
consultabile anche sul sito **www.agenziasviluppo.it**

Contenuti

Copyright © 2007 by Agenzia per lo Sviluppo Empolese Valdelsa
via delle Fiascaie, 12 - 50053 Empoli tel. 0571.76650 fax 0571.725041
www.agenziasviluppo.it e-mail: info@agenziasviluppo.it

Tutti i diritti sono riservati

É vietata la riproduzione, anche parziale o ad uso interno o didattico,
con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la fotocopia, non autorizzata

Referenze fotografiche

ARSIA e Archivio Storico Comunale di Empoli

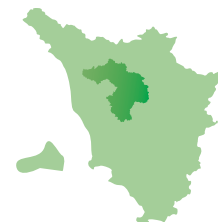
Foto di copertina Zerotremedia

Progetto grafico e impaginazione

Adv Birò srl - Castelfiorentino

*Per suggerimenti e consigli sui contenuti della guida, scrivere a info@agenziasviluppo.it;
oppure scrivere a Agenzia per lo Sviluppo Empolese Valdelsa
via delle Fiascaie, 12 - 50053 Empoli (FI)*

Circondario Empolese Valdelsa



Introduzione

L'impostazione della guida

È stato ritenuto opportuno dare ai prodotti qui richiamati, un ordine più intuitivo che rigorosamente logico. Si è cioè partiti dal più diffusamente conosciuto fra quelli particolarmente legati al territorio del Circondario Empolese Valdelsa, all'ambiente che lo caratterizza ed alla sua Storia: il vino. Esso inaugura il capitolo sugli agroalimentari, dove sono raccolti sia tutti i prodotti identificabili come davvero tipici (appunto, quelli che più richiamano l'immagine del Circondario), sia quelli peculiari (non ci sono da altre parti o, quantomeno, non si ritrova quel gusto o quella combinazione di elementi che ne fanno l'identità).

Il criterio di tipicità

Va semmai precisato che nell'elenco è stato indicato tutto ciò che, facendo riferimento alle specifiche certificazioni di qualità, sempre implicanti una delimitazione geografica di riferimento da parte delle autorità competenti che le riconoscono (ARSIA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo), viene associato non solo a parti più o meno ampie del Circondario Empolese Valdelsa ma anche ad aree molto più estese (l'intera provincia di Firenze, alcune province toscane fra cui quest'ultima, la Regione Toscana nel suo insieme o addirittura ambiti multiregionali che la comprendono). Si passa poi ai prodotti dell'artigianato tipico, tradizionale ed artistico, includendo anche un ampio cenno ad una parte della vera e propria industria, laddove ritenuta comunque caratterizzante e particolarmente interessante per il turista.

Del resto, questa seconda tipologia di prodotti proviene da comparti manifatturieri che, fino dalla ormai famosa analisi dello sviluppo regionale realizzata dall'IRPET nel 1975, sotto la guida di Giacomo Becattini, furono raggruppati proprio sotto la denominazione di industria tipica toscana (tessile, abbigliamento, calzature, pelli e cuoio, legno e mobilio, ceramica, vetro e lavorazione dei lapidei), non solo perché caratterizzante il suo tessuto industriale dominante,

ma anche perché strettamente legata alle sue tradizioni (anche socioculturali) ed alla sua Storia particolare.

Nelle pagine seguenti abbiamo pertanto ritenuto opportuno descrivere le sigle di qualità (D.O.C., D.O.C.G., I.G.T., P.A.T., ecc.) per aiutare il lettore ad orientarsi nel panorama non semplice della identificazione dei prodotti dal punto di vista della loro classificazione.

Sull'ordine principale di elencazione dei prodotti, si innesta poi quello che, nell'ambito di una stessa tipologia, procede dalla maggiore alla minor notorietà, dalla maggiore alla minor quantità prodotta o da un'area di produzione più vasta ad una più ristretta, talvolta con qualche trasgressione che cerca di rispettare anche l'affinità tipologica fra un prodotto ed il successivo.

Naturalmente, si è evitato di indicare singole aziende, salvo nel caso in cui risultava impegnata in una specifica produzione una sola azienda. Solo saltuariamente si è accennato anche alla reperibilità di quanto, volta per volta, viene commentato.

Va sottolineato comunque qui, come indicazione generale, che tutto ciò che è elencato può essere trovato talvolta nell'ambito della grande distribuzione, ma più spesso presso alcune delle piccole botteghe di frazione che si trovano sparse nei nostri centri urbani e nei borghi rurali che costellano le campagne del Circondario. Tuttavia, molti prodotti agroalimentari sono rintracciabili soprattutto presso gli stessi produttori (o in punti sui quali alcuni di essi convergono in forme associate).

Per informazioni più dettagliate su questo aspetto si consiglia di visitare il sito dell'Agenzia dello Sviluppo (www.agenziasviluppo.it)

che sta portando a termine un censimento dei produttori agricoli che commercializzano i prodotti elencati in questa guida.

Si è anche cercato di fare il possibile affinché gli Uffici Turistici del Circondario, nei differenti Comuni, siano in grado di offrire informazioni ed indirizzi precisi (la situazione è in continuo miglioramento, ma l'assetto di riferimento non rimane mai fermo...).

Le sigle della qualità

I Vini

Dal 1970, il settore vitivinicolo dei Paesi membri dell'allora Comunità Economica Europea è stato disciplinato da una normativa comune che ne ha armonizzato le regole produttive e commerciali.

La sigla V.Q.P.R.D. (vini di qualità prodotti in regioni determinate) è l'unica di livello comunitario, mentre gli acronimi D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata) e D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) sono le sigle utilizzate nel nostro Paese per indicare i V.Q.P.R.D. ottenuti localmente.

Ragionando in termini strettamente comunitari, i vini prodotti nel territorio italiano si dividono in V.Q.P.R.D. e vini da tavola (compresi gli I.G.T., ovvero ad identificazione geografica tipica):

- nei V.Q.P.R.D. stanno: i vini tranquilli, i vini liquorosi, i vini spumanti (non i vini spumanti gassificati), i vini frizzanti (non i vini frizzanti gassificati), i vini novelli;
- nei vini I.G.T. stanno: i vini tranquilli, i vini liquorosi, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati, i vini novelli.

I vini da tavola possono comprendere tutte le suddette tipologie, esclusi i vini novelli.

Declinando ora la normativa comunitaria in termini italiani e andando dalla qualità più bassa alla più alta, troviamo:

- il vino da tavola, cioè il prodotto comunitario da uve di varietà raccomandate, autorizzate stabilmente o temporaneamente. Il titolo alcolometrico volumico (t.a.v.) effettivo non deve essere inferiore a 9% (8,5% in alcune zone della Germania, Austria o Francia) e l'acidità totale non può stare al di sotto di 4,5 gr/lit.

A parte ciò, i vini da tavola sono anonimi, in quanto non possono essere etichettati con riferimento ad aree viticole, a vitigni e ad annate particolari.

- I vini a I.G.T. sono quelli da tavola che la legislazione comunitaria indica come "tipici".

Possono segnalare la zona di produzione ed il vitigno. La sigla I.G.T. corrisponde alla denominazione "Vin de pays" utilizzata per i vini della Valle d'Aosta e alla denominazione "Landwein" per i vini dell'Alto Adige. Il Ministero delle Risorse Agricole stabilisce inoltre: resa massima uva/vino; resa massima uva/ettaro; pratiche correttive autorizzate; t.a.v. totale minimo; tipologie enologiche.

- I vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata), che appartengono ai V.Q.P.R.D. e si rapportano ad un disciplinare di produzione che impone di indicare: sottozona (comune, fattoria, podere, vigna); vitigno; metodi di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto; resa massima uva/ettaro; resa massima uva/vino; t.a.v. naturale potenziale delle uve alla vendemmia; t.a.v. totale minimo; condizioni ambientali e climatiche della zona di produzione; tecnica di coltura della vite; caratteristiche fisico chimiche e organolettiche del vino; eventuale periodo minimo di invecchiamento con definizione della tipologia dei recipienti da utilizzare e quello di affinamento in bottiglia; eventuale imbottigliamento in zone delimitate; esame chimico fisico ed organolettico delle apposite Commissioni di degustazione istituite presso ciascuna C.C.I.A.A. competente, prima di immettere il prodotto stesso nel circuito di vendita; eventuali altre indicazioni facoltative, che divengono obbligatorie per talune etichette di vino.
- I vini D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) hanno regole simili ai D.O.C., ma, per garantire migliori caratteristiche qualitative, i disciplinari sono più rigorosi e l'esame presso le Camere di commercio è ancora più severo, dovendo ripetersi partita per partita all'imbottigliamento (si può allora applicare su ogni bottiglia lo speciale Contrassegno di Stato numerato che testimonia l'adempimento delle disposizioni di legge).

Per i vini D.O.C. e D.O.C.G. sono regolamentate anche le menzioni speciali eventualmente aggiunte in etichetta. Così l'indicazione "classico" va solo ai vini della zona di origine più antica; la menzione "riserva" va ai vini invecchiati come da specifico disciplinare (di norma, non meno di 2 anni).

Gli altri prodotti e sigle

I prodotti tipici, sono regolati da norme europee, che impongono loro di corrispondere ad un disciplinare che regola metodologia produttiva, caratteristiche intrinseche, delimitazione dell'area di produzione.

Sono tipici i prodotti:

- D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta): materia prima, elaborazione, trasformazione e conservazione in territorio delimitato.
- I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta): materia prima, o trasformazione, o elaborazione, o conservazione in territorio delimitato.
- STG (Specialità Tradizionale Garantita): caratteristiche tali da distinguerli da altri simili della stessa categoria; l'attestazione è rilasciata in funzione del modo o del metodo di produzione ed indica una lavorazione eseguita nel luogo d'origine secondo formule tradizionali (es.: cubana friulana, sfogliata napoletana, strudel atesino).

Esistono poi certificazioni “minori”, come la P.A.T. (prodotti agroalimentari tradizionali), che viene attribuita a quantità esigue realizzate in zone molto ristrette e che pertanto non possono rientrare nella tutela della Comunità Europea.

Spetta allora alle singole Regioni valorizzare tali prodotti, puntando anche alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio.

Caratteristiche salienti e metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo per almeno 25 anni: sono i criteri su cui si fonda l'attribuzione della P.A.T. ad un dato prodotto. La Giunta Regionale autorizza le certificazioni e tiene aggiornati gli elenchi (in Toscana se ne occupa l'ARSIA: Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nell'Agroalimentare), articolati nelle seguenti categorie: a base di carne, lattiero caseari, ortofrutticoli e di cereali, distillati e bevande alcoliche, da forno e dolciari.

I prodotti biologici

Sono i prodotti ottenuti solo con l'ausilio di concimi e antiparassitari naturali. Il Ministero dell'Agricoltura seleziona gli organismi preposti al controllo sull'agricoltura biologica, che devono vigilare anche sul rispetto degli obblighi previsti dal Reg. CEE 2092/91.

L'etichetta del prodotto deve riportare, oltre al termine “biologico”, anche l'identificativo dell'organismo di controllo.

Il marchio europeo per il biologico attesta che i prodotti così etichettati sono stati sottoposti, in ogni fase della produzione, lavorazione e commercializzazione, ad un regime di verifica che garantisce il rispetto dell'autenticità dei prodotti e del disciplinare relativo al metodo di produzione biologico.

Tra gli organismi nazionali autorizzati possiamo ricordare: IMC, BIOS, CODEX, BIOAGRICERT.

Come consultare la guida

Per rendere il più semplice e agevole possibile la consultazione di questa guida sono stati indicati lungo il lato destro della pagina **gli argomenti** trattati nella stessa;



nella stessa pagina, sotto il titolo dell'argomento, sono riportate nei riquadri alcune **immagini** inerenti agli argomenti trattati, in ordine sequenziale.



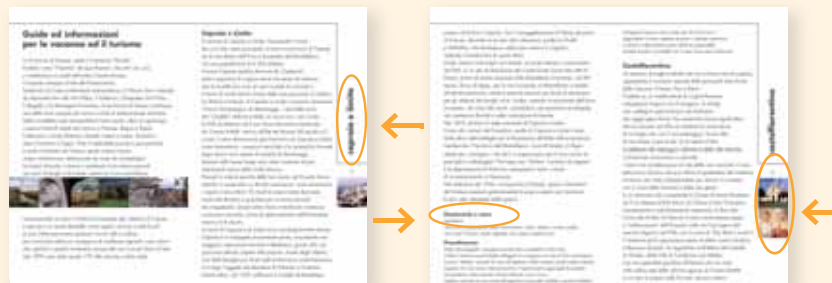
All'interno della guida sono state evidenziate alcune **curiosità e altre indicazioni** contrassegnate da un rettangolo di colore giallo.



mentre **i prodotti tipici esclusivi dell'Empolese Valdelsa** saranno contrassegnati da un rettangolo di colore rosso.



Nelle ultime pagine troverete un approfondimento sugli undici Comuni **con immagini, una breve storia e alcune ricette.**





Gli Agroalimentari

Il Vino: storia e tradizione

Giacomo Tachis, rinomato enologo, ha detto che «viene dalla Toscana il punto di partenza della scienza del vino ed il seme lo ha messo Galileo Galilei».

Ma com'è che il territorio toscano si lega al vino, ancora oggi il suo prodotto più famoso?

Bisogna rifarsi a tecniche e saperi antichi della Regione, allo stratificarsi della storia e della cultura che la fanno così articolata e distinta, come altrettanto si caratterizza, zona per zona, la sua coltivazione e produzione vitivinicola. Malgrado le prime notizie sul vino siano riconducibili alla Mesopotamia della fine IV° millennio a.C., tracce fossili di Vitis Vinifera scoperte in Toscana (nei travertini di San Vivaldo) inducono a pensare che la pianta abbia anche un'origine locale del tutto autoctona. La pratica della vinificazione, infatti, trova indizi pre-etruschi e poi precisi riscontri nei dipinti tombali e nelle ceramiche di questo popolo, che le più recenti ricerche storiche presumono essere addirittura erede stanziale della quasi preistorica civiltà Villanoviana.

I richiami etruschi al vino sono associati in modo chiaro ad uno spirito gioviale e ad una gioia di vivere che, evidentemente, costituiscono fin da allora una sorta di genoma dei toscani.

Protagonista principale dei banchetti conviviali, il vino era goduto in maniera paritaria da uomini e donne: una assoluta peculiarità a scala dell'intero panorama mediterraneo d'epoca. Un costume che stimolò subito il progressivo ampliamento di tecniche e vitigni. Si passò gradualmente dall'utilizzo dei vitigni più classici della Toscana, il Sangiovese e il Trebbiano, fino ad arrivare



al Moscato e alla Malvasia, di provenienza esterna, e la dominazione romana, poi, accentuò questa tendenza al perfezionamento di metodi che rimasero insuperati fino a tutto il Medioevo.

Durante quest'ultimo, il vino si trasformò da bevanda privilegiata del clero e dell'aristocrazia a prodotto di largo consumo, fino a essere raccomandato come rimedio medico e segreto di lunga vita.

Poco dopo l'anno Mille, nasce la Vernaccia di San Gimignano; poi, via via, fanno la loro comparsa tanti altri vini toscani oggi famosi ed è proprio la potenza economica delle città toscane, Firenze e Siena fra tutte, a diffondere questo prodotto in tutta Europa già nei tradizionali fiaschi impagliati toscani, che appunto originano e sviluppano (Colle Val d'Elsa e Montañone - Gambassi) perfino una tradizione vetraria assai longeva ed oggi in riscoperta.

Molto più tardi, ma non troppo, arriva finalmente il Chianti, che in breve oscura addirittura molte altre produzioni locali di pregio e che si avvale, nell'800, di primi ed importanti contributi scientifici in campo enologico, legati a grandi proprietari come il Barone Ricasoli e ad un centro scientifico avanzatissimo a scala mondiale e tutt'ora prestigioso come l'Accademia Fiorentina dei Georgofili.

Infine, nel corso del '900 la Toscana conquista un ruolo di spicco fra le migliori regioni vinicole del mondo.

Arrivano così le denominazioni di origine, le garanzie di qualità del prodotto, la continua ricerca enologica, un enorme ampliarsi delle varietà e miscugli dei vitigni, fino ai capolavori della coltivazione e vinificazione che oggi si identificano col termine "Supertuscan": prendendo a prestito dal genere militare aviatorio, li diremmo prodotti da chiara supremazia vinicola!

L'Empolese Valdelsa delimitato su tre lati dalle formidabili fasce collinari (il Montalbano e le sue pendici, i monti del Chianti e la fascia di spartiacque fra l'Elsa e l'Era) ha avuto ben presto un ruolo da protagonista fino a portarsi oggi decisamente nella prima fila della scena con una messe di nomi di assoluto spicco.

Il Vin Santo

Un posto a parte, di assoluto rispetto per gradevolezza e radicamento nella tradizione toscana legata storicamente al mondo contadino, spetta al Vin Santo.

Pare che il nome ci riporti al 1349, ad un Concilio cristiano tenutosi a Firenze fra vescovi cattolici ed ortodossi, durante il quale tale vino passito (al tempo chiamato "vino pretto") fu fatto assaggiare a questi ultimi, per riguardo e "captatio benevolentiae".

Ma l'apprezzamento più entusiastico fu espresso dal nostro cardinale Bessarione, che intese anche rammentare ai rappresentanti greci la somiglianza col famoso vino dell'isola di Xanti. I fiorentini toscannizzarono subito l'espressione... e nacque così il Vin Santo, con chiaro riferimento anche all'occasione dell'assaggio.

In Toscana, le uve più adatte sono il Trebbiano Toscano, il Malvasia del Chianti, il Canaiolo bianco, il Pinot bianco o grigio, il Sauvignon e lo Chardonnay, anche se le ricette dei vitigni sono varie ed incostanti.



La vendemmia è spesso effettuata con gli scelti per il "governo" del Chianti e solo in piccola parte si pratica la raccolta posticipata. Ma la produzione del Vin Santo è davvero una sorta di arte. Si preferiscono uve ad acini radi ed a buccia spessa, meglio se coperte di pruina (patina cerosa) perché appassiscono, senza marcire.

Le migliori uve provengono da terreni secchi, ventilati, ben esposti, da tralci con sviluppo fogliare limitato e posti non troppo vicino a terra; si deve togliere la punta



dei grappoli (1/4 della loro lunghezza) perché è generalmente meno zuccherina e si vendemmia prima di un'eccessiva maturazione, così da ridurre lo stacco dell'acino dal picciolo e da ottenere un prodotto più fruttato. L'appassimento delle uve rappresenta sempre un'operazione difficile, costosa e poco pratica quando si devono sistemare notevoli quantità.

Il Vin Santo è prodotto grazie alla vinificazione di uva appassita, posta in condizioni tali da arrivare ad una supermaturazione in modo da poter ottenere un allontanamento dell'acqua dagli acini, e di conseguenza una percentuale zuccherina maggiore.

Esistono vari metodi per fare appassire l'uva. In Toscana si usa l'appassitoio, uno stanzone dove l'uva è sistemata su stuoie fatte di canne fermate con fibre palustri, o in cassette di legno che permettono bene la perdita di umidità. Il locale deve essere molto sano, protetto da insetti, ben esposto, ventilato, con temperature di 10 - 15° C, talvolta solforato e chiuso nei giorni di pioggia. Il miglior metodo resta quello a penzane, telai mobili in ferro opportunamente trattato, appesi al soffitto in posizione verticale, dove i grappoli restano agganciati a penzolare e con la possibilità di tenere sotto controllo la putrefazione degli acini e il grado di macerazione. Il trattamento dura da 20 giorni a 3 mesi. Quando la percentuale zuccherina ha raggiunto tassi soddisfacenti (30% - 40% per i Vin Santi dolci, e 25% - 28% per i Vin Santi secchi) e le percentuali d'acqua hanno subito una sensibile diminuzione, i grappoli vengono avviati al processo di ammostamento: spremitura, previo scattivamento, senza raspiamento e senza effetto frantumante; poi mantenimento del mosto carico di feccia e vinaccia per 3 - 4 giorni ad una temperatura di 20 - 22° C,



allontanando successivamente il mosto e pressando la vinaccia. Inizia poi, dopo la decantazione, la fermentazione in caratello, un vaso vinario costituito da doghe di rovere o castagno, simile alle botti ma con capacità molto più ridotta, dove, riempito all'80 - 85% e chiuso ermeticamente, avviene anche l'invecchiamento del Vin Santo.

I caratelli sono posti in locali chiamati vinsanterie, dove, esposti ad ogni tipo di sbalzo di temperatura stagionale (ma senza gelate; classico è il sottotetto), restano per un minimo di 3 anni, durante i quali avvengono complessi processi di selezione di lieviti in base al raggiungimento di soglie alcoliche e di altre componenti collaterali.

Ancora oggi è spesso in uso la cosiddetta "madre del Vin Santo", ovvero il reimpiego parziale del deposito finale ricavato dall'ultimo travaso della vinsantizzazione, contenente i ceppi ormai ben selezionati di microrganismi resistenti e idonei alla fermentazione.

Sulle caratteristiche finali del Vin Santo incide poi molto l'ossidazione parziale durante l'invecchiamento, provocata nelle fasi di travaso e attraverso una chiusura imperfetta opportunamente calibrata dei caratelli.

Dopo 3 anni, si procede a filtrare e ad imbottigliare, possibilmente in vetro bruno scuro o verde scuro, capace di filtrare la parte nociva dei raggi luminosi, munendo la bottiglia di tappi di prima scelta. Si capisce bene, con tutto ciò, che il costo di produzione del Vin Santo è particolarmente elevato, dato che il prodotto dev'essere a regola d'arte.

I Vini D.O.C.G.

Chianti

La prima menzione vinicola è del 1398, ma è bianco e di scarsa qualità. Meno di 30 anni ancora e già prevale il rosso, che nel giro di un ulteriore secolo si ritrova direttamente sulla tavola dei Papi, proposto dai loro consiglieri specifici. Nel 1713 furono emanati due bandi da parte di Cosimo III,

Granduca di Toscana, per fissare all'inizio del '700 i confini zonalì dell'ormai rinomato Chianti e successivamente ne accenna un disciplinare di produzione.

Nell'800 fanno la loro comparsa illustri enologi, poi Bettino Ricasoli, grande innovatore, nel Castello di Brolio: due uve rosse, Canaiolo (5 - 10%) e Sangiovese (75 - 90%), più la bianca Malvasia (2 - 5%) a cui, successivamente, si aggiunge la pure bianca Trebbiano.

La capitale d'Italia portata a Firenze dal 1860 al 1870 e la forte presenza anglosassone da molto tempo lì radicata fanno la rinomanza di questo vino fino nella grande Inghilterra di allora.

Ben presto, come sempre, arrivano le imitazioni e le produzioni irregolari, spacciate sulla scorta del grande nome.

Siamo ormai quasi a metà degli anni '20 del secolo scorso, quando 33 produttori della zona classica e più antica danno vita al Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e del suo marchio di origine, che sceglie il simbolo del Gallo Nero su fondo oro.



Ancora pochi anni ed una commissione ministeriale autorizza l'uso del nome Chianti Classico solo per la produzione della zona suddetta; finché, ormai alle soglie degli anni '70, arriva la famosa Denominazione di Origine Controllata, poi ulteriormente salita di livello con la Controllata e Garantita ed infine il rigoroso disciplinare produttivo in vigore (regolato da leggi dettagliatissime) ed alle attuali 7 sottozone distinte in etichetta.

Oggi la bottiglia "bordolese", con alcune varianti,

ha preso il sopravvento; ma questo gloriosissimo e stupendo vino lega ancora la sua immagine al bellissimo fiasco impagliato, ormai costoso da produrre quanto peculiare a dar lustro ed identità ad un'intera tavola.

Si consuma

Perfetto per i secondi piatti di carne e cacciagione, come porchetta, trippa, lepre, bistecca fiorentina, lardo di Colonnata e così via.

Bene pure con formaggi tipici (caciotta e pecorino toscano) e legumi (zuppa di lenticchie, fagioli al fiasco).

Ideali i calici tipo ballon, con temperatura 18 - 20° C.

Si conserva

Posizione orizzontale su scaffali di legno, al buio e con temperatura costante di 10 - 15° C. L'umidità deve oscillare tra il 70 e il 75%, al fine di evitare l'asciugatura del tappo.

Si produce

Fermentazione a contatto con la vinaccia, che rilascia parte dei suoi antociani e tannini.

Uva pigiata e diraspata, poi solfitata con anidride solforosa.

In speciali recipienti (fermentini), inizia la fermentazione e la macerazione (circa 15 giorni). La successiva svinatura, separa bucce e vinaccioli dal mosto - vino e può implicare il "governo" (lenta rifermentazione, con uve leggermente appassite).

Seguono, infine, travasi, affinamento ed invecchiamento.

Il tipo "Riserva" impone un affinamento di due anni (dal 1° gennaio successivo all'anno di vendemmia), con non meno di 3 mesi in bottiglia.

Si distingue

Colore rosso ed etichetta che può riferirsi a 7 sottozone:

Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina.

Si ottiene da uva Sangiovese (75%), Canaiolo nero (10%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia del Chianti (10%), tollerando però piccole percentuali di altre uve a bacca rossa della zona

(elencate esclusivamente nel disciplinare).

Colore rubino vivo, variante al granato nell'invecchiare.

Odore intenso di vino, talvolta con lieve profumo di mammola e più pronunciata finezza al progredire dell'invecchiamento.

Gusto armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, col tempo acquista del morbido e del vellutato;

con vivezza e rotondità quando ha subito il "governo".

Gradazione minima: 11,5 ° C per il vino semplicemente

Chianti e per i Colli Aretini, Colli Senesi, Colline Pisane

e Montalbano; 12 ° C per i Colli Fiorentini, Montespertoli

e Rufina, nonché per il tipo specificato come "Superiore"

Zona di produzione: territorio (Comuni precisati legislativamente) delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.

Presente sul mercato: tutto l'anno.

Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.

L'area di produzione copre un territorio relativamente vasto, corrispondente, appunto, ai colli posti a sud e a sud - ovest di Firenze, attraversati dalle piccole valli del torrente Greve e del fiume Pesa, a loro volta innestate sul segmento locale del percorso dell'Arno: Bagno a Ripoli, Barberino Val di Pesa, Certaldo, Fiesole, Figline Val d'Arno, Firenze, Impruneta, Incisa Val d'Arno, Lastra a Signa, Montelupo Fiorentino, Montespertoli, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rignano sull'Arno, San Casciano Val di Pesa, Scandicci, Tavarnelle Val di Pesa. Traccia storica della rinomanza dei vini di queste zone si trova, fino dalla fine del '400, nelle memorie storiche di Lorenzo de' Medici, loro grande estimatore.

Altra traccia viene da Andrea Bacci, medico di Sisto V, che, consigliando anche l'uso terapeutico del vino, citava già, fra i vini italiani più importanti, il Chianti, i Valdarnesi e quelli di San Gimignano, Montepulciano, dell'Isola d'Elba e del Giglio.



La tradizione fiorentina è orientata ad ottenere un Chianti che, rispetto al senese, abbonda un po' di più di Sangiovese e un po' di meno di Malvasia, risultando più corposo e più acidulo. Chi lo chiama austero, chi aristocratico, chi lo giudica in possesso di stoffa gentilizia. L'invecchiamento ideale è intorno ai 5 anni e si sposa molto bene con le carni arrostiti di maiale e cinghiale e con la cacciagione.

Chianti Montespertoli D.O.C.G.

Fino al 1996 la produzione vinicola del Comune di Montespertoli ricadeva per circa 1/3 nella Denominazione di Origine Chianti Colli Fiorentini e per il resto in quella generica del Chianti. Dal 1997, invece, è stata finalmente riconosciuta la sottozona del Chianti Montespertoli, con l'obiettivo di produrre vini più importanti e destinati all'invecchiamento, compresi i Vin Santi, grazie al clima, all'esposizione e al tipo di terreno, tutto ciò accompagnato dalla tradizionale pratica del "governo", ancora oggi a volte praticata durante il processo di fermentazione. Anche e soprattutto in connessione a questo orientamento, il Comune di Montespertoli ha trovato una sua posizione di primo piano fra le Città del Vino, attivando anche un itinerario locale con la sua Strada del Vino Montespertoli ed un museo dedicato.

Chianti Montalbano D.O.C.G.

La fama della sua qualità risale alla fine del '200, quando arrivava alla mensa dei vescovi di Pistoia come tributo. Altri estimatori: Renato Fucini, Francesco Redi, Edmondo De Amicis. Il territorio di produzione tocca o comprende per intero i seguenti Comuni: Capraia e Limite, Carmignano, Lamporecchio, Larciano, Quarrata, Serravalle Pistoiese, Vinci (per un totale di circa 500 ettari di vigneto). La variabilità pedologica del suolo e dell'esposizione implica una moderata variabilità del prodotto stesso.

Poco meno di 200 produttori, per circa 25.000 ettolitri di D.O.C.G. annui. Alcuni producono anche il semplice D.O.C. È un prodotto di nicchia, molto gradevole perfino se bevuto relativamente giovane, a temperatura di cantina.

I Vini D.O.C.

Bianco dell'Empolese D.O.C.

La zona comprende alcuni Comuni della provincia di Firenze (Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia, Limite e Montelupo Fiorentino).

Si impiegano uve di Trebbiano in meno dell'80% e l'eventuale aggiunta di altri vitigni a frutto bianco locali (precisati nel disciplinare).

Si ottengono il Bianco e il Vin Santo, entrambi D.O.C.

La D.O.C. nasce dalla diffusione in tempi passati di un clone di Trebbiano denominato Trebbiano Empolese.

La differenza tra il Trebbiano Toscano ed il Trebbiano Empolese non è molta, ma il secondo, oltre ad essere diverso per la struttura del grappolo (non termina a coda di rondine ma con un solo acino), ha un più alto tenore zuccherino, è meno ruvido e più morbido al gusto, tanto da acquisire una sua tipicità.

Si consuma

Si abbina ai piatti di mare, come molluschi, crostacei, anguille, torta di acciughe, ma va bene anche su pietanze tradizionali della Regione (panzanella, formaggio marzolino, minestra di riso). Servire preferibilmente in calici svasati, a temperatura 8 - 10° C. È perfetto per dessert (allora, in piccoli calici, a temperatura 12 - 14° C) con dolci e pasticceria secca (biscottini di Prato, brigidini di Lamporecchio, castagnaccio, ricciarelli).

Si conserva

Posizione orizzontale su scaffalature in legno, al buio, e temperatura costante di 10 - 15° C.



Umidità al 70 - 75%, affinché il tappo non si asciughi.

Si produce

Immediata estrazione del succo, affinché la fermentazione eviti completamente il contatto con le bucce.

Per questo, può doversi evitare una pigiatura vera e propria, ricorrendo allora ad una pressatura su grappoli interi che minimizzi la lacerazione degli acini.

Seguono l'allontanamento delle particelle in sospensione (sfecciatura), poi la solfitazione con anidride solforosa e infine la fermentazione, a temperatura non superiore ai 20° C.

La svinatura implica travasi che puntano a rendere più limpido il vino; poi si va all'imbottigliamento.

Il Bianco Empolese Vin Santo (secco o amabile) si ottiene da uve ad appassimento naturale, diraspate (i raspi assorbono alcool e danno cattivi aromi). La pigiatura è soffice.

Si procede poi all'ammostatura e infine alla fermentazione, autobloccante per il raggiungimento di un'alta gradazione alcolica.

Si stabilizza e si affina in caratelli, per una durata di 3 anni.

Gradazione minima: 16° C per il tipo secco e 15° C per il tipo amabile.

Colli dell'Etruria Centrale D.O.C.

Zona di produzione coincidente con quella del Chianti D.O.C.G., rispetto al quale la Colli dell'Etruria centrale costituisce una sorta di denominazione di affiancamento, destinata a buoni vini che tuttavia non riescono ad entrare nei rigidi standard dettati per il livello superiore.

Implica diverse tipologie: Rosso, Rosato, Bianco, Novello, Vin Santo e Vin Santo Occhio di pernice.

Si consuma

Il Bianco si combina, servito a temperatura di circa 8 - 10° C, con piatti delicati: marzolino, panzanella, minestra di riso, acquacotta, minestrone, cipollata, e simili.

Per il Rosso, invece, la temperatura si eleva a 16 - 18° C

e si associa con piatti di carne e di maggior consistenza: fegatelli, polpettone alla fiorentina, trippa alla toscana, scottiglia, legumi, ecc..

Per il Rosato, vale la regola della "via di mezzo" fra i due estremi suddetti.

Il Colli dell'Etruria Centrale Novello, data la maggior tannicità, è consigliabile in abbinamento a carni di maiale arrostito o a pietanze a base di sughi di cacciagione (es.: pappardelle alla lepre o al cinghiale).

Si conserva

Sempre in bottiglie poste in orizzontale su scaffalature lignee, al buio, con temperatura di 10 - 15° C e umidità non elevata ma capace di evitare l'asciugamento del tappo.

Si produce

Per il Colli dell'Etruria Centrale Rosso valgono le stesse regole dei vini Rossi chiantigiani, fino all'imbottigliamento finale.

Il Rosato implica la rottura ed il contatto con l'acino ma non con i raspi, al fine di ridurre l'acquisizione di colore e di tannini.



Il mosto passa attraverso il fermentino, dove macera per breve periodo e viene leggermente solfitato prima dei travasi e poi dell'imbottigliamento.

Per il Bianco, separato il liquido dagli acini e dai raspi immediatamente, si pratica la sfecciatura e poi la solfitazione, lasciando poi fermentare a temperatura intorno ai 20° C.

L'imbottigliamento è anche qui preceduto dai travasi d'illimpidimento.

I Vini I.G.T.

Colli della Toscana Centrale I.G.T. e toscano

La sigla I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica), qualifica vini provenienti dal territorio toscano non rientranti nelle quote delle D.O.C. e D.O.C.G. Si è inizialmente proposta per identificare un livello qualitativo subito al di sotto del D.O.C. stesso, ma pur sempre al di sopra del generico vino da tavola, tanto che implica un preciso disciplinare di produzione. In etichetta, la sigla in questione può essere seguita dall'indicazione del colore del vino e del nome del vitigno principale su cui si basa.

Il rinnovo dei vigneti nell'Empolese Valdelsa ha portato ad una diffusione di varietà internazionali: per le uve a bacca rossa sono nati nuovi impianti di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sirah, per le uve bianche sono stati impiantati vitigni quali lo Chardonnay, il Sauvignon ed il Fermentino: ciò a conferma della continua ricerca sulla qualificazione del prodotto imposta anche dal mercato.

Di contro, un ruolo particolare è stato assunto dal mantenimento e dalla valorizzazione delle varietà storiche della zona: Colorino, Malvasia, Lanaiole e soprattutto il Sangiovese (bacca rossa), Trebbiano Toscano e Malvasia (bacca bianca), restano nei fondamentali della cultura vitivinicola di zona, a dimostrazione che il legame tradizione - innovazione può essere realmente svolto anche in un settore particolarmente delicato come quello della filiera vitivinicola.

Il vino I.G.T. è riconosciuto come "tipico" anche dall'Unione Europea. Bisogna tuttavia sottolineare subito che, nel corso degli ultimi anni, gli I.G.T. hanno spesso finito per identificare i vini di produttori che, pur uscendo dagli stretti vincoli delle D.O.C.G. e D.O.C., hanno fortemente investito, magari con l'aiuto di ottimi enologi, nell'elevamento della qualità.

In qualche caso, pertanto, il risultato finale è stato straordinariamente buono, tanto da superare gli standard superiori suddetti e da contribuire, assieme ad altre etichette di già consolidato prestigio, a dar vita

al mito dei famosi e purtroppo anche costosi "Supertuscan". Per la tipologia Toscano Bianco, il vitigno principe è il Trebbiano Toscano e la Malvasia; anche per i vini bianchi, come per i rossi sono apparsi nuovi vitigni quali Chardonnay, Fermentino e Sauvignon.

La zona dell'Empolese Valdelsa, ai fini dell'I.G.T., è interessata dalle identità riunite sotto la denominazione Colli della Toscana Centrale.

É di recente produzione nel Comune di Cerreto Guidi un I.G.T. rosso proveniente da una attenta esposizione dei vitigni in terreni argillosi sabbiosi per una produzione di vino di alta qualità.

Le bottiglie si fregiano del marchio "Cerreto" e sono munite di fascetta numerata a garanzia del prodotto.

Sempre alla categoria I.G.T. appartengono, infine, alcuni vini che vengono raggruppati qualitativamente sotto la semplice denominazione "toscano" oppure "toscana", aggiunta alla sigla e, ancora, al colore e al vitigno caratterizzante.





Olio di oliva

L'olivo selvatico ha tracce preistoriche locali, ma l'olio, diversamente dal vino, è stato introdotto in Toscana da fuori, intorno alla metà del VII° secolo a.C. ed essenzialmente per via dei contatti con la Grecia, che già lo usava sia in cucina (poco) sia per l'unzione degli atleti, oltre che a scopo sacro. Ma fu poco usato dagli Etruschi. Il suo affermarsi nella Regione è invece attestato nella piena età di dominazione da parte dei Romani, che ai già molti usi dell'olio aggiunsero quello medicamentoso e ne svilupparono moltissimo la coltivazione ed il commercio regolamentato. Il Medioevo, per la Toscana, a partire dai territori di Lucca e poi soprattutto di Firenze e Siena, segna un primo significativo incremento dell'olivicoltura, che viene stimolata e protetta da diverse norme contenute negli statuti delle città e delle comunità della campagna, dando poi vita, nei successivi secoli, ad innumerevoli conflitti, con patteggiamenti e nuovi contenziosi, fra proprietari terrieri e mezzadri, nei cui poderi era coltivato promiscuamente insieme ad altre colture.

Fino al '500 il consumo è infatti prevalentemente riservato alle classi sociali più elevate, ma poi, lentamente ma costantemente, si diffonde a quelle più povere, radicandosi in profondità negli usi più vari, peraltro soprattutto di cucina. La ragione di questa lentezza è di particolare interesse: la Toscana è al limite estremo della zona climatica idonea per la coltivazione olivicola (come la Liguria, le parti più settentrionali dell'Umbria e delle Marche e le conche lacuali dei maggiori laghi del Nord Italia), il che implica una difficoltosa maturazione per l'oliva, poiché la pianta è anche soggetta a pericolose gelate (devastanti quelle del 1709 e, in epoca recente, del 1907, 1929, 1956 e 1985) e questo, al tempo,



fu interpretato come un serio limite per lo sviluppo di una produzione orientata alla massa. Si capì solo molto più tardi l'enorme vantaggio qualitativo che ciò conferiva al prodotto ed ancora più tardi furono messi a punto gli accorgimenti, selettivi e coltivativi, per intervenire anche, per quanto possibile, sulle rese quantitative.

Il primo consistente balzo in avanti dell'olivicoltura toscana risale alla prima metà dell' '800, in connessione con il fiorire degli studi agricoli promossi dall'Accademia Fiorentina dei Georgofili e con il diffondersi tra i grandi proprietari terrieri della Regione di una mentalità d'avanguardia favorevole alla sperimentazione di sempre nuove tecniche agricole.

La seconda fase di crescita accelerata attraversa tutto il '900, a partire dalla fine della prima guerra mondiale, fino ad esplodere letteralmente in tempi recenti, col definitivo affermarsi del prodotto pregiato a scala mondiale, non solo per il crescente gradimento del consumatore, ma anche per il generale riconoscimento medico delle sue straordinarie virtù per la salute umana, specie al confronto con gli oli di semi e, più ancora, dei grassi animali.

Sulle colline della Valdelsa, così come nel senese settentrionale, si ha notizia di larga diffusione dell'olivo fino dalla metà del '400, con varietà già allora denominate Moraiolo, Leccino e Gramignolo e, significativamente, con raccomandazione di raccolta per "brucatura" (anziché per "bacchiatura") fra novembre e dicembre, ovvero leggermente precoce rispetto ad una più avanzata maturazione.

Le coltivazioni attualmente più diffuse, per l'olio toscano, sono il Frantoio (dominante; esso pure di origine toscana), seguito dal Moraiolo, dal Leccino e poi (10 - 15% circa), da altre varietà (Trantolo, Pendolino, Maurino, ecc.).

Sulle colline di Cerreto Guidi è presente in maniera abbastanza rilevante l'olivo Mignolo, con un prodotto a maturazione tardiva e raccolta di olive ancora verdi. L'olio che ne deriva ha un colore verde intenso ed un gusto deciso e "pizzichino".

Il differente stadio di maturazione dei vari tipi di oliva al momento della raccolta è responsabile della significativa mescolanza di gusti, fatto, questo importantissimo nel conferire il miscuglio di gusti tipico di questo olio, che poi, con mescole differenti degli stessi elementi e calibrate immissioni di altri, assume un'enorme quantità di varianti locali.

Il Leccino è quello di prima maturazione, seguito a tardo novembre dal Moraiolo, mentre ancora, ad esempio, la maggior parte delle olive di Trantolo mantengono un colore verde intenso.

Il sapore fruttato viene dal frantoio, gli aromi principalmente dal Moraiolo, le vitamine soprattutto dal Leccino.

La coltivazione oggi si basa essenzialmente sull'impianto specializzato, che ha quasi interamente sostituito quello promiscuo, qualitativamente meno controllabile e legato alla storia ed al paesaggio del mondo mezzadrile dal '500 fino alla prima metà del '900.

La raccolta che punta alle qualità più elevate si effettua ancora prevalentemente per "brucatura", rispetto alla quale si registra



infatti un problema di crescente difficoltà nel reperimento di manodopera stagionalmente disponibile.

Negli ultimissimi anni, pare che finalmente siano stati fatti progressi veramente consistenti nel perfezionamento di macchine adeguate a trattare l'oliva delicatamente; così come si registrano avanzamenti importantissimi nelle tecniche orientate al drastico abbattimento dei trattamenti chimici contro i parassiti (Mosca Olearia in primis) nonché nella sostituzione di tali sostanze con "armi" di tipo

completamente biologico o comunque del tutto immuni da residui. In Toscana, la produzione di olio di oliva è caratterizzata dall'intervento del frantoio, il centro di lavorazione dove si arriva all'olio solo con mezzi fisici (olio di frantoio, nel linguaggio comune), senza interventi chimici.

Oggi il frantoio centralizzato, altamente meccanizzato ma operante con processi a freddo, igienicamente e qualitativamente controllatissimo, ha quasi interamente sostituito i mille piccoli impianti fino a ieri annessi a ciascuna fattoria (oggi, parte di essi è conservata più come elemento d'immagine e di reperto storico tradizionale).

Tuttavia, molti olivicoltori che lavorano le olive presso tali impianti specializzati, distinguono con marchio aziendale autonomo: la serietà ed il rigore di questo passaggio è cruciale (pur incidendo ovviamente molto sui costi al consumo finale!) nel garantire l'acquirente di palato fine, che vuol godere di un prodotto di qualità.

L'olio ottenuto esclusivamente da olive e nel modo suddetto (ribadiamo: lavorazione di frantoio a freddo, senza aggiunta di additivi chimici o altro, salvo eventuale ausilio di acqua) si chiama olio di oliva vergine, ma si articola poi in tipologie qualitative che è fondamentale conoscere bene.

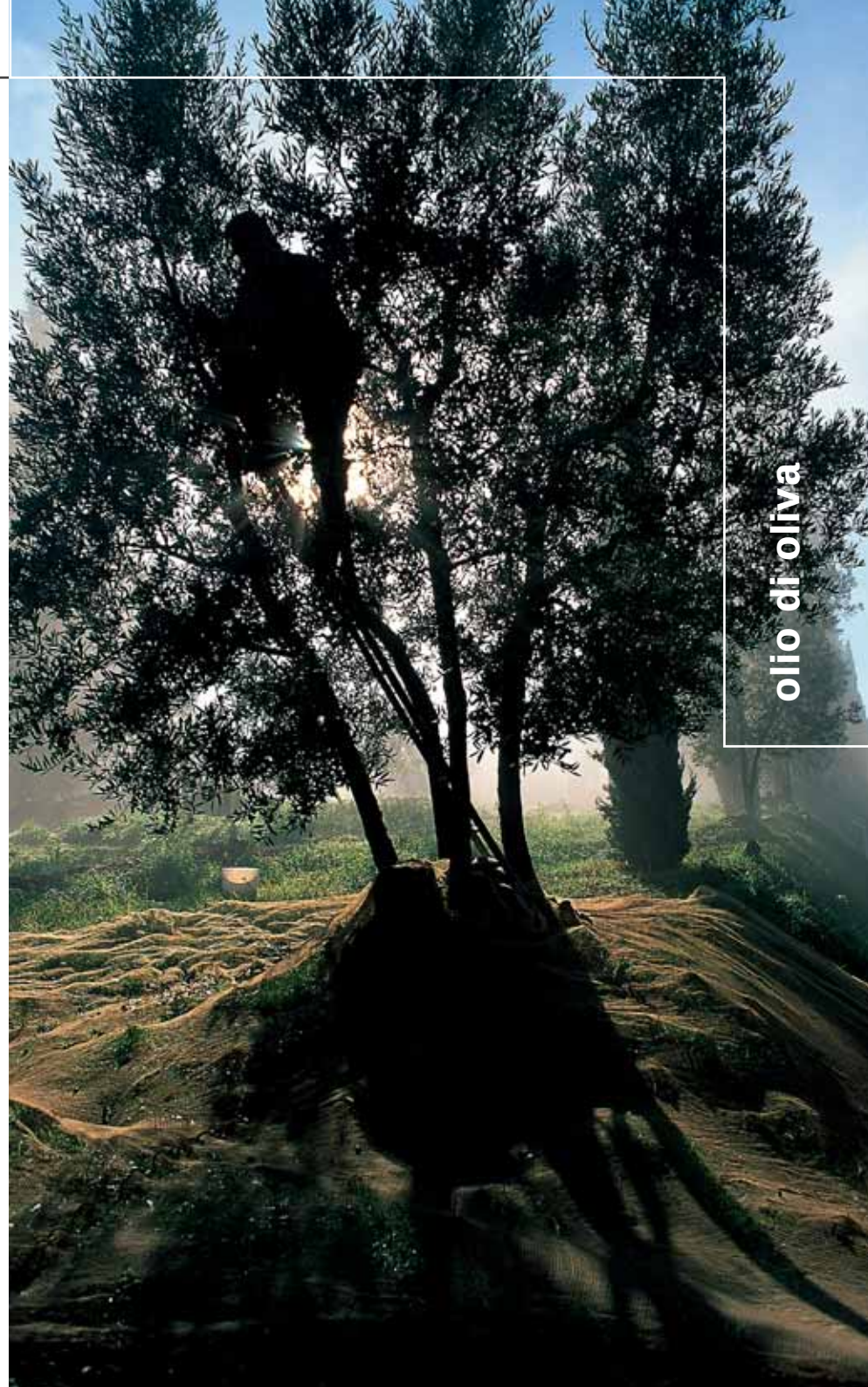
Tipologie dell'olio vergine di oliva

La normativa attuale contempla le seguenti categorie di olio vergine d'oliva, di seguito elencate:

- *olio extra vergine di oliva;*
- *olio vergine di oliva;*
- *olio vergine lampante.*

L'olio vergine e l'extra vergine sono destinati alla commercializzazione ed al consumo, mentre il lampante può arrivarvi solo dopo raffinazione.

Il residuo della lavorazione di frantoio è una poltiglia che si chiama sansa, dalla quale, per successivo trattamento ad elevata temperatura e con ausili chimici, si può estrarre altro olio, ovviamente scadente ma di variegato uso.



olio di oliva

L'ulteriore rimasuglio è una pasta nerastra che i contadini toscani di mezzo secolo fa chiamavano "morchia" e che serviva per lubrificare attriti meccanici (classica era l'immissione nei punti d'innesto delle ruote dei carri agricoli).

Oli extravergini di oliva I.G.P. e D.O.P.

Il primo riconoscimento particolare d'identità (Reg. CE n° 644 del 20/3/1998) ha conferito all'olio extravergine di oliva toscano l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.), secondo definizione di cui all'art. 2 del Regolamento CE n° 2081/92.

È stato definito un disciplinare ed un piano di controllo, che riscontrano l'area di provenienza, il misto di coltivazioni, la tecnica di raccolta, quella di lavorazione, i requisiti chimici ed organolettici, i risultati d'assaggio, la conservazione, l'imbottigliamento e l'etichettatura. L'organismo di certificazione, indicato dal Consorzio dell'Olio toscano ed autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole con decreto del 30/11/98, si chiama Certiquality e risponde a requisiti fissati nella norma internazionale UNI CEI EN 45011.

Si consuma

Condimento perfetto per verdure crude e cotte (specie consumate calde), così come per minestre e zuppe di legumi della tradizione contadina toscana, nonché per pesce e carne alla griglia.

Si conserva

Al fresco (14 - 20° C) ed asciutto, dove, se di ottima qualità originaria, può restare integro per molti mesi (meglio se non oltre 18, ma si può arrivare anche un po' oltre).

Tende a congelarsi a bassa temperatura (non necessariamente al di sotto di 0° C) e, in tal caso, il consumo richiede il ritorno ad almeno 16 - 18° C e ripetuta agitazione, così da ripristinare il misto senza precipitati.

Si produce

Il processo produttivo deve avvenire interamente nel territorio toscano e parte dalla raccolta delle olive fino al confezionamento per la vendita.

Si riconosce

Innanzitutto, l'etichetta: con denominazione toscano Indicazione Geografica Protetta, eventualmente accompagnato dal marchio comunitario. È inoltre obbligatorio un contrassegno dove devono figurare: il marchio del Consorzio di Tutela; il numero progressivo (lotto di tracciabilità d'origine); il contenuto in litri della confezione; l'ente di certificazione autorizzato al controllo. Inoltre: ha un'acidità massima dello 0,6%, un colore dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo e un marcato odore fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo e frutta matura. Presenza sul mercato: per l'intero anno.

Olio extravergine di oliva Colline di Firenze D.O.P.R.

Caratteristiche climatiche, suoli collinari e tecniche produttive utilizzate gli conferiscono un'identità di spicco: acidità inferiore allo 0.50%, aroma fruttato, gusto appena un po' amaro e colore da verde a giallo oro con variazione cromatica nel tempo.

Viene prodotto nel territorio dei seguenti Comuni delle Province di Firenze e di Prato: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Val d'Elsa, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Valdarno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi Terme, Greve in Chianti, Impruneta, Incisa Val d'Arno, Lastra a Signa, Londa, Marradi, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montemurlo, Montespertoli, Palazzuolo sul Senio, Pelago, Pontassieve, Prato, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano Val di Pesa, San Godendo, San Piero a Sieve, Scandicci, Scarperia, Sesto Fiorentino, Signa, Tavarnelle Val di Pesa, Vaglia, Vaiano, Vernio, Vicchio.



Olio extravergine di oliva Montalbano D.O.P.R.

Dopo il riconoscimento della Regione Toscana della Strada dell'Olio e del vino del Montalbano Le Colline di Leonardo, (deliberazione Giunta Regionale n° 973 del 4 - 10 - 2004), è in fase di riconoscimento la costituzione del D.O.P. Olio del Montalbano, che identifica un altro prodotto principe (l'altro è il vino D.O.C.G., visto prima) del massiccio collinare del Montalbano.

Si tratta di un olio di tipo fruttato medio, con fragranze erbacee e sapore equilibrato fra amaro moderato e piccante, ben armonizzato con gli aromi.

Presenta anche una certa varianza sub - locale, connessa alle diverse esperienze ed orientamenti dei vari produttori, tuttavia sempre sullo sfondo di una costante qualitativa decisamente marcata. È prodotto nei seguenti Comuni delle Province di Pistoia, Prato e Firenze: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese e Vinci.

Gli altri agroalimentari di pregio particolare

Zafferano delle colline di Firenze (Zima di Firenze) D.O.P.R.

Può essere identificato con tale nome solo lo zafferano prodotto nella zona delimitata (l'intero territorio amministrativo della provincia di Firenze, sebbene, per quanto riguarda il Circondario di Empoli, il riscontro produttivo più rilevante si abbia nell'ambito del Comune di Montespertoli) e preparato in stigmi tostati di "crocus sativus", che si sciolgono per non meno di un'ora in liquido (acqua, brodo, latte, ecc.) caldo.

Il nome crocus, deriva dall'ebraico "karkom", mentre zafferano origina dal persiano "sahafaran", a sua volta derivante dalla parola "asfar" che significa giallo.

Malgrado ciò, va precisato che gli stigmi essiccati sono fortemente rossi ed il colore giallo è assunto esclusivamente dalle diluizioni in liquidi.

Tracce di questa produzione si riscontrano fin dal 1200 (allora lo zafferano era noto come Zima di Firenze), epoca in cui la già allora costosissima spezia veniva usata come colorante di stoffe, in cucina ed in farmacopea (da tempi immemorabili, era considerata afrodisiaca e, spesso, un toccasana per mille problemi fisici). La preziosità favoriva l'uso del prodotto come mezzo di pagamento (altissimo valore in pochissimo spazio e peso) ed entrava specificamente in alcuni contratti di mezzadria, in base ai quali oltre la metà della produzione (limitata agli stigmi di una fioritura che dura appena una quindicina di giorni, fra settembre ed ottobre, ancora oggi inadatta ad un trattamento di tipo meccanizzato) spettava ai proprietari.

Si diffuse anche l'uso di coltivarne piccole quantità, in appositi orticelli, a cura delle massaie (le donne sposate della mezzadria, alle quali era affidato l'immane carico di tutto il lavoro esterno alla diretta coltivazione e raccolta agricola principale, compresa la cura degli animali da cortile, gabbia, stia ecc.), per arrotondare i ben magri redditi disponibili.

Perfino il calcolo delle rendite agrarie, fin dal '400, è influenzato dalla presenza o meno della produzione di zafferano e, per difendere il prodotto locale, comunque ritenuto il migliore, l'autorità locale fiorentina aveva stabilito, per quello esterno in transito, un dazio di ben otto fiorini d'oro per soma (il carico di un asino). Oggi, caduto quasi completamente il mito farmacologico, lo zafferano ha saputo comunque riconquistarsi un posto d'onore in cucina.



Tartufi della Toscana P.A.T.

Lo zafferano ci ha introdotto nell'ambito di quei prodotti locali che, più che pregiati, possono considerarsi preziosi, data la rarità, la ricercatezza e di conseguenza il loro costo.

In un ideale accostamento ai preziosi veri e propri, si può porre sullo stesso piano dell'oro.

Ma, quando si ha di fronte il tartufo, è allora il caso di parlare di platino. Tanto prelibato quanto relativamente raro, sul tartufo si sono costruiti dei miti forse infondati come quello relativo alle sue proprietà afrodisiache.

Ha così finito per spuntare dei prezzi, sul mercato altamente elitario a cui si rapporta, fino a qualche migliaio di euro per ettogrammo, per le varietà più pregiate e negli anni di più scarsa offerta.

Gli esemplari di maggior mole (si parla di kg!), rarefatti quasi quanto i grandi diamanti, sono stati battuti alle aste mondiali più prestigiose o sono stati donati come un preziosissimo omaggio a re e capi di stato. Di conseguenza, la ricerca di questo "fungo" ha pure assunto via via caratteri sempre più particolari, quasi leggendari.

È da sempre praticata da un ristretto numero di professionisti o dilettanti locali, quasi sempre molto "popolani" (un carattere abbastanza duro e molto spirito di sacrificio), coadiuvati da specializatissimi cani (frequente il barboncino, ma la razza non ha tanta importanza, quanto l'indirizzo ricevuto fin dai primi mesi di vita; per il loro fiuto, sono considerati molto validi anche i maiali, che però sono difficilmente trasportabili e controllabili).

L'operazione di raccolta è effettuata con un particolare strumento, il vanghetto, costituito da un corto e robusto manico di legno alla cui estremità è fissata una piccola vanga di forma variabile.

La raccolta stessa, vista la natura del prodotto, presuppone, da alcuni anni, il superamento di un esame ed il rilascio di un tesserino d'idoneità da parte di un'apposita commissione provinciale; è inoltre regolamentata in modo rigidissimo, di cui diamo qui di seguito un quadro emblematico.



tartufi della Toscana

Calendario per la raccolta dei tartufi l.r 11/04/95 n° 50

Norme di raccolta dei tartufi freschi e per la tutela e valorizzazione degli ecosistemi specifici.

specie	periodo di raccolta Regione Toscana
Tuber magnatum Pico (tartufo bianco)	10 settembre al 31 dicembre
Tuber melanosporum Vitt. (tartufo nero pregiato)	15 novembre al 15 marzo
Tuber rumale var. moschatum De ferry (tartufo moscato)	15 novembre al 15 marzo
Tuber aestivum Vitt. (tartufo scorzone)	1 giugno al 30 novembre
Tuber uncinatum Chatin (tartufo uncinato)	1 ottobre al 31 dicembre
Tuber brumale Vitt. (tartufo nero d'inverno)	1 gennaio al 15 marzo
Tuber albidum Pico (tartufo bianchetto o marzuolo)	10 gennaio al 30 aprile
Tuber macrosporum Vitt. (tartufo nero liscio)	1 settembre al 31 dicembre
Tuber mesentericum (tartufo nero ordinario)	1 settembre al 31 gennaio

orario in cui è consentita la raccolta

mese	dalle ore	alle ore
Gennaio	7.00	18.00
Febbraio	6.30	18.30
Marzo	6.00	19.00
Aprile	5.00	20.00
Maggio	Raccolta non consentita	
Giugno	4.00	21.00
Luglio	4.00	20.30
Agosto	4.30	20.00
Settembre	5.00	19.30
Ottobre	5.30	18.30
Novembre	6.30	17.30
Dicembre	7.00	17.30

Il micelio del tartufo si sviluppa in simbiosi con alcune specie arboree tipiche della cosiddetta macchia mediterranea (querce, lecci, cerri, carpini, pioppi, pini, tigli, nocciolo), di cui la Toscana è, come si sa, assolutamente ricchissima. Proprio in questi ultimi anni si è conclusa la fase di pura sperimentazione della coltivazione in piantagione controllata, che richiede comunque lunghe cure e resta quindi ancora abbastanza costosa; ma il meccanismo concorrenziale è senz’altro avviato e, ben presto, anche per questo incredibile frutto dei nostri boschi si costituirà probabilmente un doppio mercato: del prodotto selvatico e di quello coltivato. Nella nostra zona, specie nella parte valdelsana, opera un numero considerevole di tartufai, la maggior parte dei quali fa capo ad un’Associazione con sede a Certaldo (Tartufai delle Colline della Bassa Valdelsa). Sempre a Certaldo si svolge la Sagra annuale del Tartufo Marzuolo, che ha generalmente luogo in giorni scelti del mese di marzo, ma più recentemente si sono fatti avanti, con iniziative del genere, anche i Comuni di Montespertoli e di Montaione.

I principali tipi di tartufo (anche) locale

Tartufo bianco della Toscana

Descrizione sintetica

(Tuber magnatum pico) Strato esterno liscio, giallo chiaro o verdino; polpa marrone - nocciola (qualche caso di sfumatura in rosso vivo) e numerose venature chiare e fini. Dimensioni variabili da un chicco di granoturco ad un’arancia, con rarissime eccezioni di maggior mole. Profumo forte, assimilabile ad un incrocio fra quello del metano e quello del formaggio fermentato.

Territorio di produzione

La L.R. 50/95, che disciplina e qualifica la produzione,



identifica il prodotto associandolo a cinque zone: Mugello; Casentino; Val Tiberina; Colline Sanminiatesi; Crete Senesi. Ma è chiaro che le aree effettive si estendono, talvolta abbondantemente, attorno alle suddette.

Tartufo nero pregiato della Toscana

Descrizione sintetica

(*Tuber melanosporum* Vitt.) Strato esterno nero e con verruche minute poligonali. Polpa nero - violacea, con venature bianche che divengono un po' rosseggianti all'aria.

Grandezza variabile da una ciliegia ad una mela.

Profumo delicato e gradevole.

Territorio di produzione

Diffuso soprattutto in alcune zone del fiorentino, del senese e dell'aretino (Mugello, Montagnola senese, Casentino e Val di Chiana) dove si riscontra abbondante presenza di calcare.

Tartufo Bianchetto della Toscana

Descrizione sintetica

(*Tuber albidum* Pico) Strato esterno liscio, di colore biondo cangiante in leggermente rossastro.

Polpa chiara di colore simile o più violaceo bruno, molto venata.

Dimensioni generalmente simili ad una susina - prugna. Profumo agliaceo.

Territorio di produzione

Riscontrabile un po' ovunque, ma soprattutto lungo la zona costiera, in particolare litoranea.

Tartufo nero Uncinato della Toscana

Descrizione sintetica

(*Tuber uncinatum* Chatin) Strato esterno verrucoso, nero.

Polpa scuro brunastra, a venature chiare ramificate.

Può essere spesso confuso con lo scorzone, rispetto al quale è però in genere più piccolo e nettamente più profumato.

Territorio di produzione

Discretamente diffuso su tutto il territorio regionale, predilige particolarmente i terreni calcarei.

Tartufo Scorzone della Toscana

Descrizione sintetica

(*Tuber aestivum* Vitt.) Strato esterno molto verrucoso, a protuberanze spesso un po' piramidali.

Polpa giallo bronzata, caratterizzata da molte venature chiare e ramificate. Dimensioni generalmente variabili da una ciliegia ad una mela. Profumo gradevole, ma tenue, più simile a quello dei funghi.

Territorio di produzione

Diffuso in tutto il territorio della Regione, dove si raccoglie tipicamente in estate.

Funghi

Il clima, caldo e secco in estate e piovoso in autunno e primavera, associato alla forte presenza di bosco a macchia mediterranea, ha favorito da sempre,



in Toscana, copiosi raccolti di funghi.

Si trovano soprattutto nel periodo che va dalla fine d'agosto, quando la stagione siccitosa è interrotta dai primi abbondanti temporali, fino a novembre (ma alcune specie particolari possono scovarsi fino ai primi di dicembre).

Così, nelle famiglie della nostra Regione (peraltro non certo la sola nel nostro Paese) si è radicata non solo la ricerca ma anche la tradizione di conservarli, secchi o sott'olio (a seconda delle specie).

La cucina regionale (dunque anche tutto il tessuto della ristorazione turistica) è straricca di piatti associati ai funghi: fritti, in umido, macerati in succulenti sughi da pastasciutta o risotto, perfino arrostiti e conditi con un po' di pepe e con l'ottimo olio d'oliva extravergine. La località di provenienza del prodotto purtroppo, non è certificabile, ma per uno dei funghi più prelibati e celebri della zona, il porcino, può essere almeno garantita l'origine regionale da apposita etichettatura riconosciuta dall'ARSIA.

Funghi porcini toscani P.A.T.

Descrizione sintetica

(Boletus+vedi varianti) Gambo in genere marrone chiaro, con cappella marrone più scura ma con variabilità accentuata, a seconda della sottospecie e perfino del bosco di raccolta. Sapore intenso, leggermente tannico, con componente di muschio e talvolta leggermente agliacea. Polpa soda (perfetta per i sott'oli), biancastra, con tubuli sotto la cappella variabili dal bianco e al giallo verdognolo.

Grossezza variabile a seconda del grado di sviluppo: si rammentano rari esemplari da più di un chilogrammo.

Raccolta locale quasi esclusivamente in autunno, in macchia mediterranea mista ma con abbondanza di quercia e leccio.

Principali sottospecie:

- *Aestivalis (Estatino): cappello ocre chiaro o brunastro, un po' screpolato; polpa bianca e molto profumata.*
- *Pinophilus (Settembrino): cappello rossastro e polpa bianca, con gambo di grande dimensione.*
- *Edulis (Mocciardone o Settembrino bianco): cappello brunastro, più chiaro al margine; polpa bianca o leggermente rosata.*
- *Aereus (Moreccio o porcino nero).*

Territorio di produzione

Tutta la Toscana, ma particolarmente la Garfagnana, la Lunigiana, l'Amiata e la Montagna Pistoiese.

Miele toscano I.G.P.R.

La produzione di miele in Toscana è una tradizione risalente all'epoca etrusca e si colloca nella più vasta cornice delle produzioni tipiche dei popoli mediterranei.

La varietà morfologica della nostra area, che spazia dalle pianure situate a 30 - 40 metri s.l.m. alle cuspidi montano - collinari attorno ai 500, si colloca nell'ancora più estesa gamma tipologica dell'intera Regione, che, giungendo a comprendere anche porzioni apicali montane sui 2000 metri s.l.m., riesce a produrre mieli quasi di qualunque specificità monoflora, fra cui il rarissimo (altrimenti esclusivamente riservato alle Alpi) miele di rododendro.

Fra i mieli tipici della nostra zona va menzionato subito l'ottimo millefiori, da consigliare proprio per il sapore misto e la completezza degli apporti biologico - minerali.

Varianti particolari di questo miele sono quello detto di macchia mediterranea e l'ancor più ricercato di melata di bosco (Valdelsa, Chianti e Mugello), particolarmente ricca di sali minerali e ferro, che viene dalla secrezione zuccherina



primaverile della quercia, influenzata moderatamente dalla fragranza del tiglio. Fra i mieli monoflora, il più abbondante, in zona, è senz'altro quello di acacia, seguito da quello di corbezzolo (assai diffuso soprattutto nei boschi che caratterizzano la fascia collinare sulla riva sinistra dell'Elsa). Alcuni produttori sono in grado di fornire anche altri mieli monoflora.

Gli elevati standard di qualità raggiunti hanno indotto i produttori a chiedere formalmente alla Comunità Europea il



riconoscimento dell'I.G.P. e la definizione dei relativi disciplinari e certificazioni specializzate.

Al momento della stampa di questa guida la domanda è tuttora all'esame degli enti competenti. Per il momento, la normativa vigente impone solo di contrassegnare, con esplicita menzione in etichetta, i mieli extracomunitari e prevede il qualificativo italiano per indicare invece quelli integralmente ottenuti nel nostro Paese.

Tuttavia, quando la produzione avviene interamente in una determinata località, ciò può essere senz'altro menzionato. Si richiama anche l'attenzione sull'eventuale indicazione microfiltrato, che sta ad indicare un processo che separa il miele da altre importanti componenti biologiche (come i pollini) e che dunque ne aumenta la limpidezza e la fluidità ma lo riduce a poco più di una semplice miscela di zuccheri. Dei principali mieli locali, diamo qui una breve presentazione, rinviando all'assaggio diretto per una conoscenza approfondita dei sapori, delle virtù e dei marchi dei diversi tipi:

- miele millefiori: fluido ma granuloso, il sapore è dolce ma con retrogusto amarognolo; colore da giallo - verdognolo a marrone - blu;
- miele di acacia: liquido, colorazione giallo - chiara, molto trasparente; sapore dolce delicato e profumo persistente;
- miele di lupinella: inizialmente fluido, poi più denso; colore ambrato chiaro e lieve profumo di fiori;
- miele di corbezzolo: consistenza semi - solida già all'inizio; colore ambrato, tendente al grigio - verde; leggermente resinoso e diuretico, ha sapore amarognolo e persistente (ottimo per il caffè); odore un po' pungente.

Come già si coglie da questa sintesi, è completamente errato l'orientamento, purtroppo persistente ancora in una minoranza cospicua di consumatori, di associare la qualità del miele



alla sua liquidità. Solo alcuni mieli giovanissimi sono completamente liquidi; dopo poco tempo (un periodo che, se non è davvero superiore a qualche anno e non è intervenuta una cattiva conservazione, non comporta alcun decadimento qualitativo ed organolettico!) quasi tutti i prodotti, salvo, ad esempio, quello di acacia e di melata di bosco, diventano granulosi o addirittura densi e semi solidi. É bene sapere, invece, che il miele viene danneggiato da un'esposizione prolungata alla luce piena (il sistema migliore per conservarlo prevede l'impiego di vasetti scuri, purtroppo poco graditi a molti consumatori).

Altri prodotti dell'apicoltura Toscana

Pappa reale

Essendo il nutrimento speciale dell'ape regina, dunque anche quantitativamente limitatissimo, è stato considerato per anni una sorta di elisir miracoloso per il benessere complessivo della persona.

La medicina moderna ha parzialmente smentito questa credenza; sebbene trovi ancora un numero consistente di estimatori; ne ha tuttavia confermato l'elevato valore nutritivo per l'alto contenuto di proteine, vitamine ed amminoacidi essenziali, nonché per la presenza di acidi del gruppo decenoico, che, stimolando le capsule surrenali dell'uomo, favoriscono un certo miglioramento della capacità di lavoro manuale ed intellettuale.

In genere, la pappa reale si trova confezionata in cellette di cera, ciascuna delle quali contiene dai 250 ai 350 mg di prodotto. Consistenza densa e cremosa; colore bianco avorio, con diverse gradazioni a seconda della tonalità della cera che la contiene, della quale assume anche l'odore.

Molto deperibile, va mantenuta in frigo e consumata, preferibilmente, entro 10 -12 giorni, abbinata a miele o alcolici, oppure anche allo stato puro.

Polline

Le api lo portano ovviamente con sé nell'arnia, mischiandolo così al nettare e poi al miele. Si presenta in granelli di varie forme, con colore da giallo a giallo scuro. Inodore, ma di sapore dolce. Può essere consumato puro o abbinato a miele o pappa reale.

Propoli

Qui va sottolineato che siamo di fronte ad un prodotto con un altissimo valore intrinseco.

Le diverse virtù della propoli sono state comprovate proprio dalla farmacologia moderna.

Le api ottengono la propoli elaborando le resine balsamiche che ricoprono le gemme e le cortecce degli alberi, grazie ad una particolare "filiera produttiva".

All'inizio, l'ape propolifera preleva resine ed essudati balsamici nelle ore più calde del giorno, quando sono più disponibili e molli.

Poi, nell'alveare, l'ape operaia trasforma queste sostanze mediante le proprie secrezioni salivari ed enzimatiche, ottenendo così la propoli, che conserva infatti un caratteristico odore aromatico, una coloritura dal giallo al marrone scuro ed una consistenza appiccicosa, analoga alle sostanze originarie.

Nell'alveare la propoli, che contiene perfino un valido antibiotico, serve per imbalsamare le carcasse degli invasori uccisi all'interno, evitandone la putrefazione e lo sviluppo di batteri pericolosi.

Inoltre, la sostanza viene utilizzata, data la sua capacità igienizzante, per sigillare dei fori dell'arnia o come intonaco delle cellette in cui sono deposte e vegetano le larve. In commercio, la propoli si trova confezionata anche in sacchetti da 1 kg.



Cera

Proviene dalla secrezione ghiandolare delle api, alle quali serve per la costruzione dei favi.

È impiegata per l'impermeabilizzazione delle superfici e per la realizzazione di vernici di particolare pregio e utilizzo. Ha anche impieghi farmaceutici, mentre è caduta abbastanza in disuso, a causa dell'elevato costo, come materia prima per la produzione delle comuni candele.

Veleno

Fondamentale per l'autodifesa dell'ape (fin troppo noto a chiunque abbia fatto esperienza diretta del pungiglione!), ma pericoloso solo in persone a rischio di shock anafilattico specifico, ha tuttavia, in soggetti normali e in dosi ovviamente ben calibrate, ottime proprietà farmacologiche: vasodilatatorie, tonocardiche, anticoagulanti, anti artritiche ed anti reumatiche.

Pane toscano D.O.P.R.

Tra i prodotti da forno il pane toscano occupa un posto di primo piano. La nostra zona conta circa una settantina di aziende produttrici di pane, la più grande e rinomata delle quali si trova nel Comune di Montaione, che, non a caso, può fregiarsi da alcuni anni del titolo di Città del pane, peraltro assieme a Montespertoli.

La tipicità del pane toscano è riconducibile alla lievitazione naturale, alla cottura a temperatura non particolarmente elevata, alla pezzatura in genere notevole e soprattutto alla mancanza assoluta di sale (pane sciapo). Quest'ultimo aspetto risale al XII° secolo, ovvero all'inizio delle aspre lotte fra Pisa e Firenze, in seguito all'esplosione delle quali la fiera repubblica marinara bloccò il commercio del sale con l'interno.

Le caratteristiche della lievitazione, della cottura e della pezzatura sono invece strettamente collegate all'organizzazione sociale del mondo contadino toscano, contrassegnato da nuclei familiari

molto numerosi e geograficamente lontani e isolati.

Così il pane cotto dalla massaia una volta a settimana, doveva essere prodotto in quantità tali da sfamare molte bocche e doveva durare fino alla volta successiva.

La povertà, l'attenzione ad evitare ogni spreco sono alla base, poi, dei mille, prelibati usi del pane raffermo che caratterizzano la cucina toscana tradizionale oggi più ricercata (panzanella, ribollita, pappa al pomodoro, acquacotta, fettunta, minestre di cavolo, ecc.; ma anche, ad esempio il cacciucco della costa!). Peraltro, la tradizione religiosa imponeva di benedire il pane, considerando peccato il buttarlo via. Infine, il gusto sciapo del pane si abbina perfettamente ad una cucina molto saporita com'è quella toscana, esaltando il sapore delle pietanze; senza contare che la ricca mollica, abbondante di alveoli di lievitazione, si presta splendidamente alla raccolta dei mille "intingoli" che l'uso massiccio dell'eccellente olio locale ha sempre implicato. Per garantire il consumatore da panificazioni scadenti e riadattate spesso malamente da altre tradizioni, il pane toscano è stato oggi insignito Denominazione d'Origine Protetta. Il Pane toscano D.O.P. può essere di forma rettangolare, ovoidale e rotonda, alto circa 5 - 10 cm e con un peso minimo di 500 g fino a 2 kg. La crosta è bruno - rossastra, più o meno friabile e croccante; la mollica è soffice, non stopposa, con un buon contenuto di acqua anche dopo qualche giorno dalla cottura iniziale (si parla di una panificazione eseguita a regola d'arte, con sola acqua e farine ottime di grano tenero!) ed ha un colore bianco avorio, con lieve profumo di nocciola tostata. Il sapore è rigorosamente "sciocco", perché il sale è totalmente assente dall'impasto.



Suino Cinto toscano D.O.P.R.

Nel celebre affresco Effetti del Buon Governo, dipinto da Ambrogio Lorenzetti tra il 1338 e il 1340 ed esposto nel Palazzo Pubblico di Siena, troviamo raffigurati con dovizia di particolari, oltre al punto di ingresso della via Francigena a Siena - la Porta Camollia - una scrofa e il suo lattonzolo, insieme a un cane e ad un asinello: è la famosa Cinta Senese, già allora caratteristica della ricca e indomabile terra ghibellina. La razza è rimasta a lungo molto diffusa in gran parte della campagna toscana; tuttavia, specie nell'ultimo dopoguerra, col travolgente esodo dalla campagna e l'introduzione negli allevamenti di razze provenienti da fuori, caratterizzate da sviluppo precoce, maggior rendimento di carne e già ottimizzate per l'allevamento chiuso o quantomeno recintato, ha rischiato quasi di scomparire. Il suo recupero è dovuto essenzialmente alla riscoperta della particolare prelibatezza delle carni lavorate, caratterizzate da morbidezza e sapore sottolineato da un discreto contenuto di grassi.

L'allevamento dell'animale deve essere allo stato brado o semi brado (a partire dal 4° mese di vita), a pascolo relativamente ampio di macchia toscana tipica o comunque terreno nudo seminato con essenze foraggere e cerealicole, circostanza su cui si fonda la richiesta di riconoscimento del marchio D.O.P., esteso appunto a tutto il territorio regionale.

L'eventuale integrazione alimentare ammessa deve comunque essere di provenienza rigorosamente vegetale, essendo escluso per legge l'impiego di scarti di produzione industriale, come: sieri, derivati del latte, polpe di barbabietola, pannelli e/o estratti di girasole, farine e o derivati di carne/pesce, sanse di oliva, vinacce e simili. L'adattamento secolare all'allevamento brado trova riscontro anche in una certa frugalità dell'animale ed in una sua particolare resistenza alle malattie.

La culla storica della razza è considerata la montagna senese, a cavallo fra la Valdelsa e la Val di Merse, comprendente

i Comuni di Casole d'Elsa, Poggibonsi, Siena e Sovicille; mentre ora copre l'intera Regione.

È chiaro che è legata soprattutto a queste carni l'altrettanto secolare fama dei lavorati di carne suina senesi.

Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (Chianina) I.G.P.

La sua presenza nelle campagne etrusche e romane è attestata da alcuni affreschi, ma alcune raffigurazioni di epoca preistorica (graffiti) lascerebbero supporre un radicamento molto più precoce dell'animale in queste zone. Tuttavia, è bene ricordare che questa razza, abbastanza diffusa nel mondo antico, è stata impiegata fino a circa metà del secolo scorso essenzialmente per soma e tiro, data la sua naturale robustezza (è il bue più grande del mondo).

Solo al concludersi naturale della sua esistenza, o per qualche vitello in caso di feste assolutamente speciali, si utilizzava la carne.

Chi ha oltre 50 anni ricorda benissimo due grandi fiere del bestiame, in località Fontaccia (crinale collinare montano grosso modo al confine fra i Comuni di Gambassi Terme, San Gimignano e Volterra) e presso l'attuale zona sportiva di Castelfiorentino (ma si potrebbero citare tradizioni pure dell'empolese) quasi interamente dedicate agli animali di questa razza, frequentatissime dai contadini e caratterizzate dalla diffusa presenza dei "sensali", che mediavano la compravendita degli esemplari "imponendo" una tipica stretta di mano fra i contraenti. La carne di questa chianina originaria era sicuramente buonissima, ma fibrosa, scura e piena di nervi, normale per un animale da soma.

È forse per questo che è sorta la pratica di tagliare un pezzo pregiato della groppa, spesso anche 5 cm,



attraversato dall'osso e caratterizzato da abbondante "grassello" di rivestimento e di cuocerlo per rapido "arrostitimento a sangue", allo scopo di mantenere al massimo la morbidezza della carne e di impedire il rattropparsi delle venature e nervature: è la famosa bistecca alla fiorentina, impensabile senza l'impiego della carne chianina.

Oggi, il cambiamento delle tecniche di allevamento e di alimentazione, peraltro ancora rimaste ampiamente incardinate sulla modalità a brado o semi - brado e con l'ammissione della sola erba selvatica o di integratori a base rigorosamente vegetale (i vitelli devono essere allattati dalle madri fino al completo svezzamento), ha migliorato molto la carne, lasciando però inalterato il caratteristico ed inconfondibile sapore che molti dei nostri anziani ricordano.

La razza, strettamente connessa com'era al lavoro rurale tipico della vecchia mezzadria, soprattutto toscana e dell'Italia Centrale, era quasi totalmente scomparsa già due decenni dopo la fine dell'ultima guerra e si è salvata solo grazie all'ostinazione di alcuni appassionati.

Il riconoscimento della certificazione I.G.P. è stato uno dei primi per l'Italia e può riferirsi solo ad esemplari specifici nati ed allevati nel territorio delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Il confezionamento di questa carne, marchiata a fuoco dai supervisori alla macellazione, viene venduta in confezioni sigillate (laboratori autorizzati) o a taglio in punti vendita selezionati ed essi pure certificati.

Altri prodotti: caseari, di salumeria, di orticoltura e di frutticoltura

La zona dell'Empolese Valdelsa, grazie ad una posizione geografica favorevole equidistante dalle città di Firenze, Pisa e Siena, ad una robusta tradizione agricola e alla prossimità di aree rimaste più a lungo ancorate all'agricoltura (Montagnola senese, colline volterrane, Chianti) mantiene alcuni esempi di produzione casearia, salumiera ed ortofrutticola pregiata, ancorché accessori rispetto ai presidi produttivi fondamentali, costituiti essenzialmente dalla vite e dall'ulivo.

Una parte cospicua di queste produzioni è frammentata in piccolissimi lotti, proveniente dalle singole aziende agricole e reperibile per lo più presso alcuni negozi locali, altrettanto piccoli e sparsi sul territorio, che spesso legano la propria immagine alla ricercatezza di questa offerta quasi da intenditori.

Non di rado il visitatore si vedrà offrire queste prelibatezze magari prodotte dallo stesso gestore della struttura ricettiva nell'azienda agrituristica in cui soggiorna.

Pertanto, menzionati in modo più esteso i prodotti che possono anche fregiarsi della D.O.P. o che sono peculiari della zona, riporteremo tutti gli altri molto in breve, elencando solo quelli comunque riconosciuti come P.A.T. (prodotto alimentare tradizionale).

Caseari

Marzolino di Lucardo P.A.T.

Ormai piuttosto difficile da reperire (se prodotto nella zona e secondo lo stretto disciplinare che regola il riconoscimento della D.O.P.), è fatto tipicamente con latte ovino (ma è ammesso anche il caprino), riscaldato per circa 3 ore, evitando l'ebollizione e cagliato con caglio vegetale.



La cagliata viene mescolata con la panna, poi avvolta in una teletta molto fine e quindi bucata con dei bastoncini per consentire l'uscita del siero. Il formaggio è quindi appeso per circa 24 ore, fino al termine dell'asciugatura.

Inizia quindi la stagionatura: il formaggio è appeso a circa 50 cm da terra (per beneficiare dell'alta umidità del suolo) per un periodo di 30 - 40 giorni e trattato con olio di oliva per i primi 8 giorni. La pasta di questo formaggio, perciò, è particolarmente morbida, di colore bianco crema, con odore intenso e sapore delicato. Il confezionamento finale avviene in pezzature da qualche chilogrammo ed in panierini di vetrice (salice di palude). Il territorio di origine, garantito dalla D.O.P. è la Val d'Elsa, fra le province di Firenze e di Siena, con particolare riferimento ai Comuni di Barberino Val d'Elsa, Montespertoli, Certaldo, San Gimignano.

Pecorino toscano D.O.P.

Il formaggio ("cacio", in dialetto locale) pecorino deve essere realizzato con latte di pecora nella misura del 100%.

La pecora viene munta giornalmente e la lavorazione viene usualmente fatta in appositi caseifici.

Tuttavia, la nostra zona, com'è confermato anche dai dati del più recente censimento dell'agricoltura, non è fra quelle in cui l'allevamento ovino è realmente di rilievo.

Il rovescio positivo di questa medaglia è che i pochi pastori che comunque vi operano hanno da un lato, dovuto garantire un prodotto di nicchia di qualità media veramente buona e dall'altro hanno finito per rapportare le loro modeste produzioni più alla piccola distribuzione diffusa sul territorio che non ai supermercati.

Se siete visitatori dell'Empolese Valdelsa cercate di raccogliere i consigli degli abitanti del luogo: possono essere decisivi per trovare un pecorino molto buono, talvolta addirittura eccellente, a prezzo assolutamente accettabile.



Per via della frammentazione e della scarsa controllabilità di questa produzione locale, difficilmente (ma la cosa non è impossibile) si troveranno forme contrassegnate dal marchio D.O.P., che infatti è potenzialmente riferito all'intero territorio regionale e ad alcune aree confinanti dell'Umbria e dell'Alto Lazio.

Il formaggio di questo tipo si caratterizza per la pasta leggermente giallo paglierina, con eventuali occhiature molto piccole ed irregolarmente distribuite, rivestita di una scorza molto sottile che viene salata per immersione in salamoia.

Il sapore è leggermente piccante e la consistenza può essere più o meno morbida, a seconda del grado di stagionatura. Quest'ultima può protrarsi fino a 6 mesi e va fatta in ambiente molto umido con temperatura di circa 10° C.

Raveggiolo di pecora toscano P.A.T.

Latte ovino, scaldato a 35 - 38° C per 40 minuti e poi cagliato al naturale.

Rimane di consistenza molle, gelatinosa, con sapore ancora marcato di latte ma leggermente acidulo.

Dopo circa 8 ore ulteriori, viene raccolto in cestelli di giunco ("fucelle"), spesso guarnite di foglie di felce.

Solitamente non si produce nei mesi caldi e si consuma entro pochissimo tempo dalla preparazione, perché molto deperibile. Per questo motivo, viene oggi prodotto quasi esclusivamente su ordinazione.

Ricotta di pecora toscana P.A.T.

Il siero del latte, dopo la cagliata per i formaggi, viene fatto bollire a 90° C con altro latte e sale, fino a che in superficie affiora un'aggregazione, appunto la ricotta, che viene rivoltata più volte con un apposito mestolo.



Poi la si rovescia in vaschette o “fuscelle” (vimini) a sgocciolare. Ha colore bianco latte e sapore dolciastro, delicato. Deperisce rapidamente e infatti viene prodotta in periodi diversi dai mesi estivi ed è destinata alla vendita diretta diffusa, nella piccola e nella grande distribuzione

Salumeria

Prosciutto toscano D.O.P.



Il sapore tipico, decisamente marcato, deriva soprattutto dall'abitudine, tipica dell'Italia centrale di usare molto sale per la conservazione della carne, che infatti si associa perfettamente al famoso “pane sciapo” (totalmente privo del sale medesimo).

La coscia di maiale usata per questo prosciutto è molto grossa; la salagione avviene a secco, aggiungendo al sale anche molto pepe, erbe aromatiche e rosmarino.

Dopo alcuni giorni, si lava il tutto e poi si applica un composto (sugna) fatto di farina, sale, pepe, strutto ed aromi naturali.

Poi si appende per la lunga stagionatura (da 10 a 18 mesi in locali bene aerati a temperatura fra 12° e 25° C), che porta ad un risultato finale di sapore più o meno marcato e di consistenza più o meno soda.

Ha un colore rosso vivo o rosso virante al rosato, con carne compatta e profumo forte; la fetta deve essere tagliata di spessore consistente; il sapore è un po' piccante.

Salamini italiani alla cacciatora D.O.P.



La possibilità di seguire il disciplinare D.O.P. e di apporre il logo sull'etichetta riguarda alcune regioni: Abruzzo, Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Umbria, Marche, Piemonte, Lombardia, Lazio e Friuli Venezia Giulia.

È tuttavia da osservare che tale marchio è particolarmente appropriato per le regioni come la Toscana, in cui la tradizione della caccia è più diffusa e radicata.

Questi insaccati si chiamano, infatti, anche cacciatori o cacciatorini, in quanto di piccola taglia e costituiscono da tempi immemorabili il tipico spuntino del cacciatore, facilmente trasportabile e ottima riserva di sale per chi abbia molto sudato.

La carne è asciutta e compatta, esclusivamente di suino; ha colore rosso vivo e granuli di grasso distribuiti in modo abbastanza uniforme.

Roventino P.A.T.

Forma rotonda e schiacciata, colore scuro e sapore dolce. Superficie cosparsa di zucchero o formaggio. Consistenza croccante. Viene prodotto friggendo sangue di maiale con farina ed aromi. Rapidamente deperibile.

Trippa e Lampredotto P.A.T.

La trippa viene ricavata dallo stomaco dei bovini, che si compone di quattro parti: il rumine, il reticolo, l'omaso e l'abomaso (stomaco vero e proprio).

La trippa si prepara con la parte chiamata omaso, che è biancastro, liscio o a cellette.

Il lampredotto è invece ricavato da parti dell'abomaso, che sono di colore violaceo o comunque scure.

Si cuoce due o tre ore in acqua bollente, dopodiché le parti vengono tagliate, conservate in frigo e messe così in commercio.

La trippa si presenta in umido o con il pomodoro, mentre il lampredotto serve per minestre o risotti o ancora, specie a Firenze, per preparare panini abbondantemente cosparsi di pepe o piccanti vari.

Per il territorio dell'Empolese Valdelsa particolarmente significativo è il legame tra la trippa e il Comune di Castelfiorentino.



Anticamente infatti questo Comune, prima di assumere la denominazione definitiva e riprodurre nel proprio stemma il Giglio di Firenze, aveva disegnato in esso un centopelle, che della trippa rappresenta la parte più magra, (e chiamato così in quanto si presenta con una caratteristica struttura lamellare ovvero con innumerevoli pieghe di colore bianco che fanno ricordare un libro aperto) e di cui i castellani dovevano essere, a quanto apre, veri e propri estimatori. La raffigurazione del centopelle nello stemma non poteva essere casuale: come l'adozione del Giglio rosso, avvenuta in seguito, avrebbe testimoniato la crescita dell'influenza di Firenze sul territorio, così come la presenza (di per sé insolita) di questa parte dello stomaco del bovino doveva sicuramente identificare un aspetto importante delle abitudini alimentari della popolazione.

Del resto, la scelta di inserire un prodotto tipico del luogo nello stemma del Comune non rappresentava un'eccezione, almeno nella bassa Valdelsa: basterà richiamare l'esempio della vicina Certaldo, dove la cipolla è ancora oggi presente nello stemma comunale.

La tipicità del prodotto e la sua particolare rilevanza nella tradizione gastronomica toscana risulta oltremodo attestata da numerosi studi: lo storico Renato Stopani, ad esempio, evidenzia come la trippa castellana sia la più gustosa tra quante se ne mangia in Toscana; mentre Giorgio Batini, nel ricondurre i vari prodotti ai luoghi di origine, collega senza esitazioni la definizione di centopelle a Castelfiorentino sottolineando che le trattorie del paese erano famose per come cucinavano la trippa, che andava letteralmente a ruba nei giorni di mercato e per le fiere.

Buristo (burischio, sanguinaccio) P.A.T.

Si fa con il sangue di maiale, impastato con cubetti di grasso, spezie, sale, pepe e talvolta anche cannella e mollica di pane. Il tutto viene stivato in budella di maiale, tagliate in grosse porzioni di forma cilindrica ripiegate ad "U" e poi bollite in acqua.

Finocchiona toscana P.A.T.

Carne suina macinata ed impastata con sale, pepe, aglio, vino rosso e semi di finocchio selvatico.

Si insacca in budelli cilindrici come il tipico salame e poi si fascia con una reticella. Colore rosato intenso e forte odore e sapore di finocchio.

Pancetta e Rigatino toscani P.A.T.

La carne di suino viene rifulata, adagiata su assi di legno e addizionata di sale, pepe, spezie ed erbe aromatiche abbondanti. Il tutto viene poi appeso a stagionare per 2 - 4 mesi.

Il rigatino è tagliato in pezzi medio grandi di forma rettangolare ed è ricoperto di pepe nero e peperoncino. La pancetta viene manualmente arrotolata (ma ciò può anche non avvenire, nel qual caso viene lasciata in pezzi classicamente triangolari di grossa mole) e profuma molto per le erbe e le spezie stipate al suo interno (oppure che la ricoprono).

Salame toscano P.A.T.

Si fa con le parti magre del maiale, che vengono tritate molto finemente e impastate col grasso dorsale in cubetti, addizionate di aromi vari, fra cui essenzialmente il sale, il pepe, il vino rosso, l'aglio e lo zucchero.

Il tutto è inserito in un budello di maiale, ritagliato in pezzature di sezione più o meno ampia, legato con reticella di spago



ed appeso a stagionare per 1 - 12 mesi (a seconda proprio delle dimensioni).

Le pezzature maggiori, dopo 4 mesi circa, vengono spalmate esternamente di grasso semilavorato, per poter meglio prolungare la stagionatura ed intensificare il sapore.

Salsiccia toscana P.A.T.

Carni di suino selezionate, tritate ed impastate con aglio, sale, pepe ed aromi naturali, poi inserite in budelli tubolari, lungo i quali, a distanze di 8 - 10 cm, si pratica una strozzatura legata. Si chiude poi la cima della “catena”

di salsicce con dello spago e si appende a stagionare per un periodo di alcuni mesi. Se le carni sono bene selezionate, il prodotto può essere consumato anche crudo, ma in genere viene usato cotto o arrostito.

Soppressata (soprassata) toscana P.A.T.

Si usano le parti carnose della testa del maiale, cotte con spezie (cannella, noce moscata) ed aromi naturali, racchiuse in un sacco di tela e sottoposte ad un forte peso.

In questo modo, la gelatina salda i vari pezzi di carne in una massa compatta, che può essere tagliata a fette come si fa con il salame o la finocchiona. Il colore è rossastro scuro o quasi del tutto grigio scuro, mentre il profumo è intenso.

Orticultura

Cipolla di Certaldo P.A.T.

Per quanto difficile da credere, per un non toscano, l'ortaggio conferisce una forte identità sia al territorio del Comune di riferimento sia agli abitanti di quest'ultimo, chiamati scherzosamente, nelle immortali dispute di campanile che caratterizzano la nostra Regione, con il termine derisorio di “cipolloni”.

Ad inserirla addirittura nello stemma comunale (scudo bipartito

bianco e rosso, con la cipolla troneggiante sul campo bianco e con il motto “Per natura sono forte e dolce ancora / e piaccio a chi sta e a chi lavora”) furono presumibilmente i Conti Alberti, dominanti la zona nel XII° secolo; ma la definitiva glorificazione si deve all'opera più famosa di Giovanni Boccaccio, nativo del luogo, che così ne parla nel VI° Libro del Decameron: *“Certaldo è un castello di Val d'Elsa posto nel nostro contado... Nel quale usò un lungo tempo d'andare ogn'anno una volta, un dè frati di Santo Antonio, il cui nome era frate Cipolla, forse non meno per lo nome che per altra divozione vedutovi volentieri, con ciò sia cosa che quel terreno produca cipolle famose per tutta la Toscana”*.

L'area di produzione è ovviamente centrata sul Comune di Certaldo; tuttavia, con delimitazione rigorosamente definita, interessa parzialmente anche i Comuni limitrofi di Montespertoli, Barberino Val d'Elsa, San Gimignano, Gambassi Terme e Castelfiorentino.

Si coltiva in terreni sciolti (medio impasto sabbioso - argilloso, con argilla preferibilmente non oltre il 30%, drenati e con falda a non meno di un metro più in basso). Include due tipi fondamentali:

- Statina (o estatina, a significare la raccolta in estate); semina fra giugno e agosto, trapianto in ottobre - novembre, cipollotti da consumare freschi pronti a maggio e ortaggi maturi ad agosto settembre; colore viola chiaro, succosa e sapore relativamente dolce;
- Vernina (o invernina); semina a ottobre - gennaio, trapianto da marzo a maggio, raccolta da fine agosto ad ottobre e migliore conservabilità per tutto l'inverno; colore rosso intenso, leggermente schiacciata ai poli e sapore pungente tipico.

Nel circuito commerciale è prevalentemente rintracciabile la vernina, mentre la statina può essere acquisita,





in stagione, presso alcuni piccoli produttori locali o nelle numerose feste e sagre paesane che hanno luogo nella zona e soprattutto a Certaldo. In occasione di queste ultime, ma anche dalla viva voce di chi, in loco, sa da sempre trattarle come si deve in cucina, oppure più recentemente anche in alcune pubblicazioni, ci si può appropriare delle molte ricette basate su questo ortaggio che si presta ad un numero incredibile di varianti d'uso (uno fra tanti: la produzione di marmellate!). Più classico è l'appassimento in olio caldo, poi il passaggio a setaccio e infine, dopo l'aggiunta di brodo vegetale e di qualche patata, la trasformazione in una densa crema da contorno, da insaporire con un pizzico di pepe e con dell'ottimo olio di oliva extravergine e da abbinare preferibilmente a crostini di pane toscano. Fondamentale l'impiego nel lessato rifatto con le cipolle, piatto di muscolo di vitello, prima lessato e raffreddato, poi tagliato a piccoli pezzi passati in padella con soffritto di cipolla e pomodoro, e infine riscaldato a fuoco lento, con brodo di carne sufficiente a mantenere morbido l'insieme durante la ricottura.

Carciofo Empolese P.A.T.

Pianta originaria dell'Etiopia, giunta dapprima in Campania, dove è chiamata "Cynara", deve il suo nome attuale agli arabi.

La fortuna della sua variante empolesse è dovuta ad almeno tre fattori fondamentali:

- quello pedo - climatico, connesso alla presenza di terreno alluvionale pianeggiante a umidità e temperatura medio elevate per un po' tutta la primavera e soprattutto in maggio - giugno;
- quello commerciale, riconducibile alla posizione geografica di Empoli e dunque al ruolo di importante



mercato agricolo, posto all'incrocio fra la dorsale Senese - Romana (ex via Francigena) ed il collegamento trasversale fra Firenze e Pisa - Livorno;

- quello gastronomico grazie all'abbinamento con l'eccellente olio d'oliva extravergine, con cui si sposa perfettamente nel consumo a crudo e a cotto.

Caratteristiche essenziali di questo carciofo sono: la mancanza di spine; la produzione relativamente tardiva (che può arrivare fino a giugno); il colore verde, ma con tendenza a variare nel violaceo; la consistenza notevole (le famose “mamme”, che appunto ricordano un bel seno femminile) che deriva anche da una particolare tecnica di coltivazione (trapianto dei carducci staccati dalle piante migliori, preparazione del terreno con aratura leggera, due fresature e una solcatura finale, concimazione localizzata e prevalentemente a base di letame) rimasta ancorata ad una tradizione che risale considerevolmente nel tempo.

Oltre ad assorbire egregiamente i condimenti utilizzati, il carciofo ha un'ottima capacità di tenuta alla cottura, il che spiega la varietà dei suoi impieghi in cucina.

Nella zona, il carciofo è consumato anche da solo, fresco (ad esempio, a fettine e con olio e limone), fritto o lesso ed è il protagonista di almeno due piatti locali peculiari: i carciofi fritti ed il risotto all'empolese.

Per il resto, entrano in gioco le virtù più generalmente note del carciofo, la cui “cinarina”, componente contenuta in gambo, foglie ed infiorescenza, ha un'accertata azione benefica sul corpo; notevole è pure l'apporto di sodio, potassio, calcio, vitamine, fosforo e ferro.

Il prodotto, malgrado l'innegabile pregio, ha avuto fino ad oggi difficoltà di mercato, in quanto il periodo della sua maturazione trova la distribuzione commerciale già saturata di specie più precoci provenienti dall'Italia meridionale. Attualmente, si contano solo alcuni produttori di relativa consistenza nei Comuni di Cerreto Guidi, finitimo di Empoli e Certaldo; resta invece abbastanza diffusa la coltivazione su piccola scala, spesso per consumo proprio, ma talvolta essa pure

con qualche sbocco sul mercato locale.

Asparago d'Argenteuil toscano P.A.T.

Rispetto ad altre specie correntemente commerciate, è un po' più piccolo, ma ha un sapore più marcato e ne è utilizzabile una maggior porzione.

Particolare attenzione va prestata alle concimazioni (prevalentemente organiche) e alla preparazione dei terreni.

Cece nostrale P.A.T.

Piccolo e di colore chiaro, si raccoglie da luglio ad agosto. Molto saporito e tenero dopo la cottura.

Si conserva all'asciutto, meglio se chiuso in contenitori di vetro; altrimenti, se stivato in quantità cospicua, richiede ambienti con ottima circolazione d'aria.

Fagiolo serpente P.A.T.

Benché il legume sia molto simile al “fagiolo con l'occhio” e possa essere utilizzato benissimo come tale, il consumo più tipico è quello del “baccello in erba”, molto saporito,



piacevolmente acidulo, non fa il fastidioso “filo”, non si svuota nella cottura ed assorbe egregiamente i famosi “intingoli” toscani e comunque i condimenti tipici (compreso quello con semplice limone ed olio extravergine d'oliva).

Fava lunga delle Cascine P.A.T.

La denominazione toscana corretta è “baccello da mangiare fresco” (per distinguerlo da quello più corto e meno saporito, che serve per produrre il seme da seccare ed usare anche per l'alimentazione animale). Il baccello toscano è reso famoso,

a maggio, dall'accoppiamento, veramente splendido, con i nostri favolosi e saporitissimi prosciutti e pecorini.

Lattuga quattro stagioni P.A.T.

È una lattuga a foglie un po' più aperte di quella comune e soprattutto, ha come elemento distintivo l'orlatura rossastra del verde della parte centrale. Un'altra importante caratteristica è la sua capacità di resistenza alla stagione invernale.

Melanzana violetta fiorentina P.A.T.

La si trova correntemente in tutti i mercati locali ed anche nei supermercati, perché l'ottima qualità ha incentivato una diffusa coltivazione.

Al colore viola, si associa una forma grosso modo rotonda, una polpa compatta e con pochi semi ed un gusto meno acuto di altre varietà.

Pomodoro costoluto fiorentino P.A.T.

Con costole laterali molto marcate ed irregolari. Colore rosso molto vivo a completa maturazione. Polpa consistente e saporita; ottimo da consumare crudo o come base per la preparazione di salse e conserve.

Era con questi pomodori che la bisnonna faceva la famosa conserva per l'inverno, mantenuta poi al fresco, in cantina, dentro i bellissimi fiaschi chiantigiani impagliati e di vetro verde di Empoli.

Zucchini lunga fiorentina P.A.T.

La forma è cilindreggiante, ma longitudinalmente costoluto. La si trova in vendita con attaccato il fiore, che, fritto così com'è o lievemente infarinato, serve per un piatto semplicissimo e ghiotto.

Questa zucca ha il pregio di mantenersi a lungo, dopo la raccolta, senza alterazioni di rilievo.

Frutticoltura o bosco (anche elaborati)

Fico dottato P.A.T.

La pianta è vigorosa, con foglie verde chiaro; il frutto è medio - grande, molto dolce e con polpa biancastra o giallo carico; matura da agosto a settembre. È particolarmente adatto all'essiccazione, date le sue dimensioni. L'albero è relativamente frequente in collina, isolato; talvolta lo si trova presso vecchi edifici rurali. Richiede un terreno con buon drenaggio.

Fico verdino P.A.T.

Meno pregiato del dottato, è tuttavia altrettanto gradevole ed ancora più diffuso dalle nostre parti, dove vegeta dalla notte dei tempi, spesso per nascita spontanea (diffusione del seme attraverso gli uccelli), oppure classicamente affiancato al casolare del mezzadro di un tempo o alla capanna dedicata al rimessaggio degli attrezzi e delle scorte per l'inverno. È piccolo, con polpa da giallo - biancastro a rosso intenso. La pianta è robustissima, tollera egregiamente l'aridità, resiste a freddi invernali anche forti e non ha bisogno di alcuna cura. È un'altra delle prelibatezze che si accompagna bene al prosciutto e ad un buon vino. Controindicatissimo (ciò vale per tutti i tipi di fico) consumarlo in accoppiamento con l'uva, perché può provocare coliche gastriche, mentre, essiccato al sole, si sposa bene (come peraltro il dottato) con le noci, in una vera e propria leccornia locale, non conosciuta da tutti.

Melograno di Firenze P.A.T.

Matura a settembre - ottobre e, a differenza delle zuccherose imitazioni che oggi invadono i supermercati, il gusto è marcatamente acidulo per la straordinaria ricchezza di vitamina C. I grani sono numerosissimi, molto stipati,



di colore rosso vivo e marcato, assai ricchi di succo e, classicamente, “scrocchiano” sotto i denti. La buccia del frutto molto maturo è gialla, con ampie sfumature rossastre.

Pera del curato P.A.T.

Purtroppo è ormai molto rara e può capitarvi di gustarla solo se offerta direttamente da coltivatori locali che ne hanno mantenuto la specie: talvolta, gli stessi che vi ospitano in agriturismo.

Ha buccia verde o verde giallo (se molto matura, cioè ormai in inverno) con alcune macchiette più scure; la pezzatura è notevole. La polpa è molto gradevole, si direbbe quasi aromatica.

Castagne fresche della Toscana P.A.T.

Marroni della Toscana P.A.T.

Castagnaccio toscano P.A.T.

L'Empolese Valdelsa non è un'area rilevante per la produzione della castagna toscana. L'albero è presente sia sulla cima del Montalbano che in alcune aree boscate delle colline fra la Val d'Elsa e la Val d'Era (Comuni di Montaione e di Gambassi Terme) ma non in misura sufficiente da consentire lo sviluppo



di una produzione locale.

Questo frutto rustico del bosco, tuttavia, è abbondante in altre aree della Regione, matura a fine ottobre e quindi si presta facilmente ad essere il protagonista di sagre e mostre mercato.

Sono queste le occasioni per degustare la castagna arrostita, oppure la ballotta (il frutto lessato in acqua) o addirittura il prelibato castagnaccio coi pinoli (che dalle nostre parti si chiama anche migliaccio, ma che è tutt'altra cosa dal dolce fatto col sangue suino che altrove nella Regione si identifica con questo nome!),

hanno veramente un loro protagonismo di primo piano.

Il caso forse più degno di menzione è quello di Montaione, dove la castagna abbinata al tartufo fa da padrona in un'importante mostra mercato. L'evento è senz'altro da consigliare al visitatore, poiché, nell'occasione, entra in gioco una vera messe di altre prelibatezze di alto livello, queste sì assolutamente locali: il vino, l'olio extravergine, il pane toscano tipico (Montaione sta fra le Città del pane), il tartufo e la saporitissima salumeria.

Olive della Toscana in salamoia P.A.T.

Questa tradizione nella nostra zona esiste realmente ma non è certo peculiare, essendo connessa, un po' in tutta la Regione, a quella della coltivazione dell'ulivo.

L'oliva, in questo caso, è raccolta preferibilmente ben matura, ma c'è chi la predilige ancora un po' verde.

Si prendono le varietà più grosse (Leccino e Frantoio); il frutto si lava con acqua e si lascia per circa 40 giorni in un bagno al 10% circa di sale, assieme a 5 - 6 limoni lasciati a spicchi integri o leggermente schiacciati.

Si confeziona in vasi di vetro.

Marmellate della Toscana P.A.T.

Si potrebbe discettare sulla differenza fra marmellate e confetture, ma nella nostra zona si usa quasi esclusivamente il primo dei due termini, oppure li si considera del tutto sinonimi. Il fatto è che, qui come altrove esiste una consistente tradizione in questo campo, sebbene limitata all'ambito casalingo.

È chiaro infatti che la concorrenza delle marmellate industriali impedisce a questo prodotto buono e genuino, qui come altrove, qualsiasi sbocco nella distribuzione commerciale.

Il clima toscano, a seconda della pendenza del terreno, dell'altitudine e dell'orientamento della valle, riserva molte



sorprese: conosciamo almeno un agriturismo che è in grado di offrirvi (poca ma buona) una marmellata di Fichi d'India (i frutti dell'opuntia gigante che si trovano comunemente, in Italia, solo a sud di Napoli!) tutta fatta con raccolto di piante cresciute sul proprio terreno. Inoltre, nelle vecchie ville padronali e nelle fattorie ex-mezzadriili toscane era invalso l'uso di coltivare ampie limonaie (adeguatamente protette nella fase invernale).

Dunque, neppure una marmellata di limoni, se potete associarla alla presenza constatata di un numero cospicuo di piante, è da escludere del tutto perché di dubbia provenienza!

Prodotti di pasticceria P.A.T.

Brutto Buono ai pinoli

É un pasticcino rotondeggiante, fatto con pasta di pinoli e miele e rivestito pure di pinoli oltre che di zucchero a velo.

La tradizione interessa l'intera provincia di Pisa e, nel Circondario, coinvolge pure il Comune di Fucecchio.

Biscotti di Prato

Malgrado la denominazione ed il legame certamente più specifico con l'area pratese, la produzione di questi biscotti si è da tempo diffusa in gran parte della Toscana Centrale, compreso l'Empolese Valdelsa.

Si tratta di biscotti ottenuti tagliando dei filoncini di pasta, molto secca, mischiata a mandorle intere e a qualche pinolo.

Hanno il pregio di mantenersi molto a lungo senza alcuna aggiunta di conservanti; se chiusi in vasetti di vetro, mantengono inalterata a lungo anche la loro fragranza!

Pare che la tradizione risalga addirittura alla corte dei Medici, in epoca Rinascimentale.

Cenci

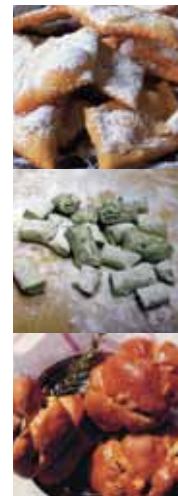
Si tratta di piccoli rettangoli di pasta dolce, vanigliata e frita. Sono dorati, croccanti e generalmente cosparsi di zucchero a velo. Anche qui si risale ad una vecchia tradizione contadina, legata al Carnevale. Il prodotto deperisce con rapidità perché non contiene conservanti.

Gnudi (strozzapreti)

Tortelli fatti con impasto di spinaci lessi, ricotta, uova, farina, noce moscata, un po' di pepe e pecorino toscano, ripartito in piccole palline non avvolte nella pasta. La cottura per il consumo come primo piatto, dev'essere rapida, proprio a causa della mancanza di rivestimento, non più di quattro minuti; poi si condiscono gli gnudi con ragù o con burro e salvia, aggiungendo una manciata di pecorino toscano grattugiato.

Pan di ramerino

Farina, lievito, sale, olio, zibibbo e rosmarino, impastati e ripartiti in pagnotte: è questa la ricetta del Pan di ramerino. Viene cotto fino a raggiungere una coloritura marroncina (prima di infornare, si spennella con uovo sbattuto), e si conservano morbido per via della presenza dell'olio. La tradizione vuole che sia consumato a colazione o a merenda nel periodo quaresimale, ma in realtà si riferisce ad un prodotto leggermente diverso, un vero e proprio pane, fatto in modo simile ma con un sapore ancor più marcato di rosmarino e senza zibibbo. Una sorta di aura benedetta avvolgeva questo pane, per il fatto di recare una croce disegnata (due tagli) sulla superficie.





Schiacciata fiorentina

Ha forma rettangolare e la pasta ha un colore giallo dorato per la presenza di zafferano.

É cosparsa di zucchero a velo in superficie.

Può essere inframezzata da uno strato di panna montata, oppure di crema pasticciera o anche di cioccolato gianduia. Non sempre, nella nostra zona, reca lo stemma del giglio di Firenze in superficie, come vuole invece la tradizione che da tale città trae origine. La si trova comunemente, nelle pasticcerie, durante il periodo di Carnevale.

Schiacciata con l'uva

Ha forma rettangolare ed impasto non troppo dissimile a quello del pane. Sulla superficie, o a volte anche inframezzato, è uno strato di zucchero e di acini d'uva nera, da cui di solito si ha cura di aver rimosso i semi. Viene leggermente caramellata durante la cottura. É un prodotto davvero legato alla tradizione contadina, di gran parte della nostra Regione.

Torta mantovana

Per quanto sia difficile da credere, a causa del nome, è presente da secoli nella gastronomia toscana e potrebbe essersi diffusa a partire dall'Alta Versilia, dominata a lungo dal Ducato di Mantova. Tale diffusione, presumibilmente, è dovuta al combinarsi della sua bontà con una notevole facilità di realizzazione (uova, farina, zucchero, scorza di limone e un po' di mandorle, che talvolta vengono sostituite da pinoli. Dopo cottura, è morbida, assai fragrante, gradevolissima. Ha una forma classicamente rotonda, alta circa 8 -10 cm o anche un po' più (farla alta, mantenendo forma e compattezza, era un'arte delle vecchie massaie, dipendente sia dall'impasto, sia da come si predispone e poi si regola il calore del forno).



Appendice

I prodotti tipici dell'artigianato locale

Le cornici

Sarà che in tanti, da tutto il mondo, vengono da noi per dipingere gli splendidi paesaggi e che quindi un quadro senza cornice...

Sarà che la produzione di mobili, radicata tradizione dell'Alta Valdelsa, estesa fino a noi con alcune importanti presenze, ha suggerito l'opportunità di fabbricare questi complementi d'arredamento...

Nei nudi fatti, la produzione locale di cornici ha inizio durante il periodo bellico grazie soprattutto ad un'impresa situata nel territorio del Comune di Certaldo, ancora oggi in piena attività (pur non essendo la più grande per numero di occupati): la "Nencini & Masini". Attorno a essa e da essa sono nate altre esperienze imprenditoriali, piccole e medie, che hanno continuato a concentrarsi in una zona compresa fra i Comuni di Certaldo, Gambassi Terme, Castelfiorentino ed il limitrofo San Gimignano: uno dei più tipici esempi di formazione di quei distretti industriali di piccole e medie imprese che hanno fatto la fama del nostro Paese fra economisti e capi di Stato all'estero.



Si è così formato il terzo polo italiano per la produzione di aste, accessori, complementi e perfino macchinari ed attrezzi per cornici. Con quelli di Napoli e di Treviso, esso pone l'Italia fra i 3 leader mondiali di questo comparto (gli altri due sono il Brasile e Taiwan). Ne fanno parte aziende che vantano oltre 1000 articoli in campionario e un'incredibile varietà di stili, dai pezzi assemblati sui modelli antichi, agli oggetti dal design più moderno, realizzati con materiali di pregio o di alto contenuto.

Per l'asta della cornice si utilizzano per lo più legni leggeri,

malleabili ed economici come il "ramin" o "l'ayous", lasciati come tali (fatti salvi il trattamento antitarlo e la verniciatura speciale) o nobilitati con l'apposizione di legni pregiati (noce nazionale, betulla, ciliegio, noce, padouk africano, pero, rovere, teak, ulivo, radici di acero o di olmo, metalli leggeri, ecc.), adoperati anche per ricercate produzioni in massello.

Come accennato, talvolta le aziende di questo calibro mettono a disposizione del cliente una gamma impressionante di complementi per cornici, fino all'offerta stessa di quadri e stampe d'autore, da selezionare magari, in perfetto abbinamento alla cornice, con l'aiuto di un esperto.

Non mancano esempi di produzione artigianale di tipo tradizionale.

In qualche caso si pratica una doratura manuale molto laboriosa, realizzata con cura quasi maniacale, che trova estimatori in tutto il mondo ma che ovviamente si rivolge ad una clientela ristrettissima.

Il vetro

L'origine valdelsana

Si tratta di un'industria che ha contrassegnato per secoli l'identità dell'Empolese Valdelsa, ma non sono molti a sapere che ciò è avvenuto ben due volte nella storia locale dell'ultimo millennio. Infatti, la città oggi più famosa per il vetro è Empoli, ma l'origine locale della tradizione si colloca fra Gambassi Terme e Montaione.

La manifattura del vetro si collocò qui, lungo il tratto di crinale collinare (fino a quel momento) della via Francigena ed in corrispondenza dell'innesto sia della via Volterrana (l'antica Fiesole - Volterra etrusca) sia di quella che da Pisa risaliva la Val d'Era verso San Gimignano - Siena (evitando l'area d'incursione e poi di dominio dei fiorentini),





sin dal XIII° secolo (forse addirittura dal XII°).

La produzione vetraria si alimentava delle sabbie silicee e quarzifere presenti nella zona e, come fonte di energia, del combustibile ricavato dai rigogliosi boschi della zona, pure oggi importanti, ma all'epoca davvero imponenti, tanto da alimentare una fiorente attività di generazioni e generazioni di carbonai (in Valdelsa, ancora fino a 30 - 40 anni fa, i pezzetti nerastri di ragù sparsi nella pastasciutta si chiamavano "gambassini", per via del loro colore! La mamma diceva al bambino "Mangia tutto! É proprio bona. Ti c'ho lasciat'un monte di gambassini!").

Nelle fornaci rinvenute, circa una decina, si producevano: bicchieri, ampolle, lampade, orinali e (più tardi) contenitori per uso medico e farmaceutico.

I forni si diffusero ben presto lungo tutto il crinale, da San Miniato a Colle Val d'Elsa (e qui la tradizione è proseguita col meraviglioso cristallo molato, prodotto ancora oggi).

Da qui dunque proviene il vetro verde usato per i fiaschi e le bottiglie che alcuni secoli più tardi farà la gloria di Empoli, come pure il tipico "gambassino" (secondo la testimonianza di alcuni documenti rinvenuti in varie parti del Nord Italia), un bicchiere a tronco conico rovesciato, di modesta altezza, con fondo rientrante e decorazioni geometriche laterali, impostosi poi in tutte le mescite e i bar del mondo.

Il declino della produzione valdelsana comincia nel tardo Rinascimento, in concomitanza con due nuovi fattori: da un lato, lo spostamento del transito lungo un secondo tracciato della via Francigena (anche a seguito delle terribili epidemie di peste che avevano colpito a distanza ravvicinata San Gimignano) e poi lungo un terzo di fondovalle, in una zona della Valdelsa finalmente bonificata;



dall'altro, il declino dei collegamenti tra Pisa e Siena e della Volterrana, legato al definitivo affermarsi della supremazia fiorentina sull'intera Regione.

L'attività dei forni cominciò allora a declinare, lentamente ma costantemente ed ebbe luogo una "diaspora" di maestri vetrai che esportarono la loro professione in varie altre parti della Toscana e d'Italia (ne beneficiò perfino Murano).

Oggi, molti reperti di questa attività, sono esposti in un'area museale del Comune di Gambassi Terme e conservati anche presso il Dipartimento di Archeologia Medioevale dell'Università di Siena, mentre i principali ruderi delle antiche fornaci sono adeguatamente segnalati e visitabili.

La "glorificazione" empolesse

Con lo spostamento della Francigena lungo il fondovalle dell'Elsa, dove prende rapidamente il nome di Senese Romana e rimane assoluta protagonista del traffico sud nord (anche nazionale) fino alla metà dell'800, la vetreria, così come molti altri centri di produzione, si localizza in corrispondenza dei centri abitati attraversati dall'importante strada: Poggibonsi, Certaldo, Castelfiorentino, Empoli. Ma quest'ultimo, posto sulla Firenze - Pisa (da metà dell'800, doppiata dalla ferrovia), nonché in prossimità della strada proveniente da Pistoia e dalla Valdinievole, rafforza progressivamente la propria importanza strategica.

Pur avendo il proprio fulcro ad Empoli, a Montelupo esistevano vetrerie già dal XVII secolo, successivamente confluite nella "Nardi" (la più grande vetreria toscana) nella frazione di Torre.

Solo nel 1772 arrivano a Empoli, per merito di Domenico Lorenzo Levantino di Albisola (SV), che affianca la vetreria ad una fabbrica di maioliche da lui aperta in Empoli nel 1765.

L'attività vetraria si intreccia fin dall'inizio, più o meno intensamente, con la produzione di maioliche, che vede invece come protagonista principale Montelupo Fiorentino.

I due poli manifatturieri resteranno così, ciascuno con le proprie

peculiarità ma entrambi parzialmente sovrapposti fino ai giorni nostri.

Il decollo della moderna manifattura del vetro ad Empoli è legato inizialmente alla produzione del vetro verde, risultato diretto, senza particolari aggiunte, dell'impiego di sabbie silicee dell'Arno assai ricche di ossido di ferro (parzialmente integrate da sabbie provenienti dalla Versilia e dal lago di Massaciuccoli). Si tratta, insomma, di un vetro a basso costo con caratteristiche (buona capacità di filtraggio della luce) che lo rendono materiale perfetto per la conservazione di vini, oli, conserve di pomodoro, ecc..

Così, sotto la spinta di una crescente produzione agricola (si ricordino le brillanti innovazioni introdotte al tempo da uomini come Cosimo Ridolfi e proprietari - scienziati legati all'Accademia Fiorentina dei Georgofili) si sviluppa una vasta produzione di contenitori per i prodotti delle campagne: dal fiasco da vino impagliato (la capacità classica è di 1,880 litri, ma la questione ha conosciuto una lunga ed oscillante evoluzione di regolamentazioni) alla molto più grossa damigiana (rivestita di vimini e di varia capacità: da 5 a 65 litri), alla misura da mescita (1, 1/2 e 1/4 di litro), ai mille altri oggetti (di colore verde o meno o addirittura incolori) in cui trova sfogo l'inesauribile estro dei maestri vetrai.

La parte di produzione più tipica, ovvero quella del fiasco rivestito, si interseca strettamente con l'attività delle famose fiascaie: le donne, di età variegatissima, che realizzano appunto l'impagliatura con fibra di pianta palustre essiccata (sala per l'esterno visibile e salicchio per riempire la ciambella basale, a sua volta poi rivestita e legata al fiasco dalla sala). Il lavoro di queste donne si svolgeva a domicilio; una pratica radicatissima in Toscana attraverso i secoli: si parte dal Medioevo con la tessitura, poi si passa



alla paglia per cappelli ed ai rivestimenti per fiaschi, finendo con le cucitrici, ricamatrici, aggiuntatrici, tagliatrici, ecc. delle confezioni e della pelletteria attuali.

Per alcuni Comuni come Cerreto Guidi ed altri confinanti con il Padule di Fucecchio l'impagliatura dei fiaschi era un'attività molto importante economicamente perché coinvolgeva uomini e donne, prima nella raccolta delle piante lacustri e successivamente nella impagliatura dei fiaschi, organizzata in modo da recapitare alle lavoranti il materiale per la lavorazione ed il ritiro poi dei fiaschi impagliati. Pressoché settimanalmente, alzandosi ad ore proibitive del mattino per conquistare i primi posti delle lunghe file alla porta delle vetrerie, le fiascaie riportavano il lavoro fatto e prendevano i fiaschi nudi ed i materiali per quello successivo, aiutandosi con i gloriosi carretti da fiaschi, oggi dimenticati o sconosciuti.

In alcuni periodi di maggior diffusione di questo lavoro, la zona contava fino a 4.000 - 5.000 fiascaie.

Dall'inizio del '900 fino agli anni '50, quando per il comparto comincia davvero il declino, prima lento, poi sempre più rapido ed inarrestabile (fra l'altro, nell'imbottigliamento del vino viene affermandosi la Bordolese di vetro scuro o incolore, mentre la caduta di prestigio del verde empolesse impone costi crescenti per l'importazione di sabbie da paesi lontani), il panorama urbano della città di Empoli, così come quello degli immediati dintorni (specie la vicina Montelupo Fiorentino, dove quest'attività si sovrapponeva alla ceramica), è fortemente caratterizzato da una fitta selva di ciminiere che vomitano in continuo il fumo nero del combustibile di fossile. Il vero tracollo della vetreria empolesse inizia negli anni '70, dopodiché il numero delle fabbriche si riduce prima a 15 - 16 e poi sotto la decina, senza contare la quasi totale cessazione della produzione di vetro di prima fusione (prevalgono le lavorazioni di rifusione, taglio, incisione, decorazione ed assemblaggio in oggettistica varia).

Eccettuato un caso di alta automazione, legato ad un marchio

esterno prestigioso ma ugualmente a rischio di estinzione, sono essenzialmente queste ultime le lavorazioni che ancora oggi risentono e mantengono viva una tradizione così ricca di storia. Anche a Cerreto Guidi sussistono lavorazioni del cristallo e del vetro artistico, con una ricca produzione rivolta principalmente ai mercati americani e arabi. Quanto alle fiascaie, fino ad una decina di anni fa se ne trovavano alcune (ovviamente molto anziane e principalmente concentrate nel Comune di Montelupo Fiorentino) ancora capaci di realizzare un fiasco rivestito a mano davvero tradizionale nel senso più pieno del termine.

La ceramica

Poche attività umane vantano tradizioni antichissime e così universalmente diffuse come la ceramica, poiché il suo nome, com'è noto, si riferisce a tutto ciò che si ottiene dalla cottura dell'argilla. Naturalmente, vi sono invece differenze, anche molto grandi, fra le varie civiltà e perfino comunità locali relativamente ai prodotti che da questo materiale si è saputo e voluto ottenere, sia per le forme e gli impasti impiegati (per cui si sono avute e si hanno tutt'ora: terrecotte, maioliche, porcellane, ecc.) sia per le decorazioni con cui i prodotti finali sono stati abbelliti, distinti, a volte addirittura personalizzati.

La ceramica locale è un prodotto di tradizione abbastanza radicata, perché nasce, come il vetro, in pieno Medioevo, questa volta però a Montelupo Fiorentino diffondendosi solo più tardi e molto parzialmente nei Comuni di Empoli, Capraia e Limite e Montespertoli.

Ed è anche un prodotto molto buono, perché a Montelupo di ceramiche se ne intendono davvero: qui è nata e cresciuta una delle più importanti multinazionali del comparto, poi produttivamente diversificatasi in misura impressionante,





fino a produrre componenti produttivi di base e prodotti di altissima tecnologia; esiste una scuola di rinomanza internazionale, a tutt'oggi composta da giovani pieni di speranze e spesso anche di grande talento, riguardo a questo campo apparentemente così maturo.

La vita sociale ed economica di Montelupo Fiorentino ruota tutta attorno a questo tema: basta girarne un po' il centro, fra l'altro piacevolmente riservato ai soli pedoni e corredato di uno specializatissimo museo, di valenza educativa generale sull'argomento; ci sono infine dei maestri, fra cui perfino qualche vero e proprio artista che ha avuto l'onore di esser invitato da prestigiosissimi musei all'estero nonché a far conferenze e seminari in giro per il mondo.

Montelupo Fiorentino e la "sua" ceramica

Montelupo Fiorentino nasce all'incirca all'inizio del '200 di fronte a Capraia come castello fortificato con cui i fiorentini presidiavano l'imbocco della strada che, attraverso la strettoia detta della "Gonfolina" (dove l'Arno ha preistoricamente aperto una breccia fra il Montalbano ed i Monti del Chianti), collega la vallata della Città del Giglio e Prato Pistoia con quella in cui sta Empoli; è uno dei primi presidi di Firenze nella progressiva espansione verso un suo sbocco a mare.

Avvalendosi di questo rapporto particolare con la crescente domanda proveniente dalla città, in via di arricchimento e potenziamento, nonché grazie alla forte disponibilità di ottima argilla estraibile dai depositi accumulati non solo dall'Arno ma anche e soprattutto lungo il corso terminale dal suo affluente Pesa, nasce presto e poi comincia a svilupparsi soprattutto nel tardo '300 la produzione ceramica montelupina.

L'interazione con Firenze contribuisce ad apportare creatività



e raffinatezza estetica, ma è proprio sul piano tecnico, con l'introduzione dell'impasto di colore biancastro da smaltare poi a lucido e decorare innovativamente a cobalto con la tecnica a rilievo ("zaffera"), che gli artigiani del luogo acquistano un'identità ed una rinomanza specifica. All'inizio del '400, il centro produttivo di Montelupo viene a trovarsi in posizione privilegiata lungo la via Firenze - Pisa, avendo i fiorentini definitivamente conquistata quest'ultima.

È da questo momento che l'Arno comincia ad essere solcato dai navicelli, i particolari barchini che per anni e anni lo risaliranno dal mare fino al porto di Signa (da cui i carichi poi raggiungono Firenze a dorso di mulo o su carri); e le ceramiche locali traggono enorme vantaggio dall'abbattimento dei costi di trasporto così realizzato e dalla nuova apertura di mercato a mare. La situazione favorevole raggiunge il suo vertice fra la seconda metà del '400 ed i primi 30 anni del secolo successivo, quando i motivi artistici montelupini continuano ad affinarsi e si arricchiscono (colori, soggetti, ecc.) pure di rielaborazioni di spunti tratti dalla progredente maiolica spagnola, a sua volta sensibile ad influssi arabi.

Successivamente arriva una concatenazione di eventi negativi sempre più incisivi e devastanti: prima l'inflazione che segue l'arrivo dell'onda d'oro americana attraverso la Spagna ed il Portogallo; poi il generale declino del mercato Mediterraneo rispetto all'Atlantico e delle produzioni italiane rispetto a quelle dei paesi mercantili europei che ad esso si legano prima e meglio; infine, nei primi decenni del '600, le conseguenze, dirette ed indirette, di una spaventosa epidemia generale di peste. In poco più di 100 anni, l'attività tipica di Montelupo è quasi annientata, ridotta a poche sopravvivenze nel campo delle terrecotte e del vasellame da cucina. L'impulso nuovo arriva infine quasi alla metà dell'800, soprattutto con l'arrivo della famiglia Fanciullacci, che porta a Montelupo l'esperienza della ceramica (maiolica) di Doccia, dalla quale tuttavia si era distaccata: rimarrà, questo, un nome cruciale del comparto fino a tutti gli anni '70. Oggi la produzione di Montelupo è variegatissima.

Innanzitutto, hanno mantenuto una presenza importante perfino le semplici terrecotte rosse, le cui aziende produttrici non si limitano a fabbricare solo i vasi normali da giardino, ma anche riproduzioni dei bellissimi ed enormi "còppi" (orci) da olio toscani, nonché un'infinita varietà di vaschette, statuine, fontanelle, bacili, e mille altri piccoli ornamenti da giardino. Non va poi dimenticato quanto resta di un'attività che conobbe un momento particolarmente florido negli anni '70: quella delle piastrelle, il cui centro italiano per eccellenza era e resta tuttavia Sassuolo, in provincia di Modena. In crescendo, arriviamo alle molte botteghe artigiane di ceramica artistica, impegnate in produzioni di differenziato stile e funzionalità, sempre gestite da persone professionalmente capacissime, ma talvolta, come già accennato, capaci di nascondere veri e propri artisti di livello internazionale.

Il momento migliore per dare uno sguardo a questo mondo è l'ultima settimana di giugno di ogni anno, con la Festa Internazionale della Ceramica, che coinvolge ogni angolo della cittadina valdarnese.



La produzione della ceramica artistica e tradizionale di Montelupo Fiorentino è regolata da un disciplinare di produzione che ne riconosce e ne tutela il marchio e la qualità (L. n. 188, del 9 luglio 1990).

Esso stabilisce che: i produttori che possono fregiare i loro prodotti di tale marchio devono essere iscritti in un apposito registro; l'area di produzione comprende, oltre al comune cardine, anche aree cartograficamente definite dei Comuni confinanti di Lastra a Signa,

Montespertoli e Capraia e Limite; anche le argille devono essere reperite in zona locale specificamente individuata, con integrazioni specifiche tali da garantire la non alterazione del risultato qualitativo; è espressamente vietato il ricorso a tecniche meccanizzate di decorazione e stampaggio, nonché il decentramento delle lavorazioni fondamentali; sono rigorosamente elencate le 54 tipologie decorative, storicamente radicate, che possono essere impiegate; sono ammesse le innovazioni, purché non incidenti sulla riconoscibilità dello stile fondamentale e comunque salvo approvazione di un Comitato di disciplinare, di cui è definita la composizione.

La lavorazione dei semi preziosi

A Montaione, esiste una specie di fenomeno nella lavorazione delle pietre dure semi - preziose, unico nella nostra zona, raro in tutta la Regione (se ne trova qualcuno, di paragonabile, nella zona apuano - versiliese, oppure attorno all'Opificio delle pietre dure di Firenze) e nel resto del Paese, nonché a livello mondiale: il laboratorio di Tosco Ticciati.

Prodotti trattati: cornici, lampade e lampadari, orologi domestici, articoli per la tavola e la cucina, accessori per scrivania, specchi, accessori per fumo, scatole, scatole decorative e portagioie, vasi da giardino, servizi di piatti, centrotavola e vassoi, mobili e articoli d'arredamento, creazioni artistiche varie. Materiali trattati: marmo e affini (alabastro, onice), pietre dure e semi preziose (corniola, agata, opale, quarzo, lapislazzuli). Dal punto di vista strettamente artistico si tratta nientemeno che di un recapito della tradizione rinascimentale del mosaico fiorentino, sposata a quanto resta di un'altra tradizione, invece del tutto locale, che era nata tanti anni fa dalla lavorazione di un'onice particolare ("etoca"), tratta da piccoli giacimenti della zona (lano e poco altro) che potevano fornire pure gabbro serpentizzato e modeste quantità di malachite (con qualche "colpo" perfino di azzurrite), ma ora sostanzialmente in disuso.

I prodotti della moda

Il settore della moda rappresenta il gruppo di attività manifatturiere che ha avuto non solo il maggior risalto nell'industria locale dagli anni '50 fino ad oggi, ma anche il più incisivo e diffuso impatto sulla nostra cultura sociale.

Il boom di queste attività cominciò, appunto, pochi anni dopo la fine della ricostruzione post - bellica. Esso si incardinò su una tradizione artigiano - industriale pre esistente, nata molti anni prima (la spinta originaria è costituita dalle commesse militari in occasione della prima guerra mondiale: cappotti, i famosi trench, calzature pesanti e tagli di cuoio per cinture, bisacce, fondine, portamunizioni, ecc.) e a sua volta pronipote di una inclinazione manifatturiera favorita, con particolare riguardo a questo tipo di prodotti, dal plurisecolare passaggio della via Francigena. Questo modello di industrializzazione ha innanzitutto contato sull'enorme offerta di lavoro a basso costo fornita dalla massa di popolazione ex-rurale (giovane e non) in fuga disperata dallo sfacelo della mezzadria, l'antichissima forma



di conduzione dei fondi agricoli, rimasta in Toscana come residuo del tardo Medioevo mentre gran parte del resto d'Italia e d'Europa era già approdata al più moderno bracciantato capitalistico. Gran parte di questa popolazione era già dotata di alcuni rudimenti del mestiere (moltissime donne sapevano cucire, tagliare e tessere; molti uomini sapevano lavorare il legno, la pelle ed il cuoio), così questo processo di mutamento è sfociato in un'espansione manifatturiera che in pochi anni ha portato alla formazione dei famosi distretti industriali toscani. Contando essenzialmente sulla proliferazione

di piccole e medie imprese e dunque su un numero particolarmente elevato anche di imprenditori, di artigiani e di loro familiari non confinati nel lavoro dipendente, nonché sul fatto che la qualità di quest'ultimo costituiva la risorsa strategica per il successo, questo modello produttivo trovò immediatamente un clima politico - sindacale fortemente orientato sia alla distribuzione dei redditi più equa possibile sia al miglioramento delle strutture pubbliche e private legate al "welfare". Tutto ciò è stato alla base dell'altissimo livello di benessere e di consumi che, fino ai nostri giorni, ha caratterizzato la Toscana, altre regioni simili del Centro Nord d'Italia e l'Empolese Valdelsa in particolare. Oggi, questo assetto socioeconomico è entrato in seria crisi e pare essere destinato storicamente ad un cambiamento profondo, pressoché inesorabile. Ma quanto ha lasciato ci influenzerà ancora molto a lungo: nel bene (le riserve di redditi accumulate, le rendite da pensione, le proprietà d'immobili, ecc.) e nel male (centinaia di edifici ex-produttivi da riciclare e spesso infiltrati nel tessuto urbano delle nostre città, una pericolosa tendenza a restare affezionati a quel mondo e dunque il rischio di esser un po' "scavalcati dalla storia", che avanza galoppando e travolge senza pietà chi indugia sulla conservazione dell'esistente).

All'inizio degli anni '80, questo distretto industriale, pur cominciando ad essere affiancato ad altre attività del terziario, raggiunse la massima consistenza, arrivando a contare, nel totale degli 11 Comuni dell'Empolese Valdelsa, quasi 20.000 addetti: poco meno di 10.000 nella produzione di abbigliamento (una delle maggiori concentrazioni a scala nazionale e la prima in Toscana!), circa 800 nel tessile, 2.300 nella conceria e pelletteria e 6.500 nelle calzature.

L'abbigliamento vedeva protagonista assoluta la città di Empoli: vestiario per donna, trenche, shearlings, cappelli, ecc., con un ricco corredo di stirerie, plissetterie, ricamifici, bottonifici, ecc., e alcune migliaia di lavoratori a domicilio (quasi tutte donne) sparse in tutta l'area ed in altre parti della Regione.

A distanza, seguiva Castelfiorentino: biancheria intima,

camicetteria... e pure qui tutto il corredo di lavori esterni ed accessori. Ma è chiaro che una così gigantesca concentrazione comprendeva appendici importanti anche nei comuni contermini, la più importante delle quali fu subito quella di Vinci, attraverso quella frazione di Sovigliana, contigua all'abitato di Empoli. Il piccolo comparto tessile, mai decollato verso i livelli stratosferici di una Prato, ma certo non trascurabile, anche perché in buona parte costituito da produzione di maglieria, ha il suo nucleo principale nella zona di Cerreto Guidi.

La conceria ha invece il suo polo produttivo nella vicina Santa Croce sull'Arno, con due sue importanti estensioni nel Comune di Fucecchio; ed in quello di San Miniato (la frazione Ponte a Egola, divenuta ben presto più grande del suo capoluogo!). Attorno all'attività conciaria, in connessione all'elevatissima qualità del prodotto finale, rapidamente famoso in tutto il mondo, sono poi sorte, con distribuzione territoriale simile e dunque interessando anche Fucecchio fino addirittura a Cerreto Guidi, molte piccole aziende di pelletteria: borse di tutti i tipi e destinazioni funzionali, cinture, portafogli, portachiavi e mille altre accessori per l'abbigliamento e l'arredo caratterizzate dall'impiego di bellissimo pellame. Fucecchio è invece "capitale" indiscussa del calzaturiero: una produzione che, in molti segmenti, tocca livelli qualitativi di assoluto prestigio a livello mondiale. Il polo calzaturiero fucecchiese si salda, senza soluzione di continuità, con quelli di Santa Croce, Castelfranco di Sotto, Montopoli e Santa Maria a Monte; ma, in misura meno cospicua, prosegue pure verso est, in direzione di Cerreto Guidi e con qualche appendice anche su Empoli e Vinci. Un altro nucleo calzaturiero relativamente autonomo e di consistenza tutt'altro che trascurabile è invece localizzato nella zona di Certaldo e San Gimignano.





Guide ed informazioni per le vacanze ed il turismo

Per la sua posizione geografica, centrale nel contesto della Toscana ed in riferimento a città d'arte di primo piano, da Firenze a Siena, a Pisa, a Lucca, a San Gimignano e a Volterra, il Circondario Empolese Valdelsa è terra ideale di soggiorno e base di partenza privilegiata per escursioni turistiche di più ampio raggio.

Riunendo gli 11 Comuni: Capraia e Limite, Castelfiorentino, Certaldo, Cerreto Guidi, Empoli, Fucecchio, Gambassi Terme, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli, Vinci, esso presenta particolarità geomorfologiche ed ambientali di tutto rispetto. Complessivamente il quadro ambientale e paesaggistico del territorio si presenta vario ed articolato, pur annoverando lo stereotipo classico del paesaggio toscano, dominato dalla dolce campagna, mostrando l'alternanza tra boschivi e seminativi in un contesto modellato dall'accorta regia dell'uomo.



Questi si inserisce nel paesaggio con le sue colture tradizionali, vite e olivo su tutto, rispettando la sacralità di un ambiente esaltato dalla presenza di antichi borghi, dal notevole significato urbanistico e storico.

Su tutto si eleva incontrastato il cipresso, pianta simbolo della Toscana rurale.

Nella porzione settentrionale, l'unità morfologica più rilevante è l'area protetta del Montalbano, che taglia il territorio dalla Valdinievole alla stretta della Gonfolina.

Il manto vegetazionale è costituito dai castagni alle quote più alte, mentre lungo le pendici si distende l'argentata trama dell'olivo; sui pendii terrazzati si spingono le colture agricole e i vigneti.

Una fitta rete di sentieri e di percorsi per il trekking ne consentono un'agile perlustrazione.

Ad occidente, proprio ai piedi del Montalbano, si allarga il Padule di Fucecchio, un'area umida di notevole significato paesistico e naturalistico.

Gli appassionati di birdwatching potranno qui osservare più di 190 specie avicole e interessanti espressioni della flora.

Scendendo verso sud incontriamo l'Arno, che attraversa serpeggiando il piano empoiese. A sud di Empoli si apre la Valdelsa, percorsa dall'omonimo fiume ed estremamente interessante per aspetti urbanistici, naturalistici e paesaggistici.

Oltre l'Elsa l'impronta paesaggistica sfuma nel tipico quadro ambientale del Chianti. Non a caso Montespertoli è considerato tra i "santuari" del vino di qualità in Toscana.

Quantunque L'Empoiese Valdelsa è capace di attrarre quei visitatori che, sulle tracce di una Toscana "minore", ha saputo conservarsi e proporsi a dimensione umana, laddove storia e cultura, arte, antichi mestieri, tradizioni locali e fascino della natura sono gemme brillanti di un prezioso diadema.

Capraia e Limite

Il Comune di Capraia e Limite, che prende il nome dai suoi due centri principali, si trova in provincia di Firenze, tra la riva destra dell'Arno e le pendici del Montalbano.

Il nome Capraia sembra derivare da "Cerberia", antico toponimo di origine latina che stava ad indicare che la località era ricca di cervi e meta di cacciatori.

Il nome di Limite deriva invece dalla sua posizione di confine tra Pistoia e Firenze. A Capraia e Limite si possono ammirare il Parco Archeologico di Monterecci, i resti delle mura del "Castello" dell'anno Mille, la rocca con i suoi vicoli, la Villa di Bibbiani ed il suo Parco Romantico realizzato da Cosimo Ridolfi. Intorno all'Età del Bronzo (XII secolo a.C. circa), l'uomo attraversava già il territorio di Capraia e Limite, come dimostrano i numerosi manufatti e le ceramiche ritrovate dopo alcuni scavi presso la località di Monterecci. Sempre nello stesso luogo sono state rinvenute alcune interessanti tracce della civiltà etrusca.

Presenti in tutte le epoche della loro storia, gli Etruschi hanno stabilito in quest'area un florido commercio, come dimostrano i reperti a loro riferiti. Più tardi la zona è stata dominata anche dai Romani e popolata per un breve periodo dai Longobardi. Questi ultimi hanno ristrutturato numerose costruzioni etrusche, prima di abbandonarle definitivamente intorno al IX secolo.

Le storie di Capraia e di Limite sono cronologicamente diverse. Capraia si è sviluppata sicuramente prima, acquisendo una maggiore importanza durante il Medioevo, grazie alla sua posizione elevata rispetto alla pianura. Feudo degli Alberti, una delle famiglie più illustri dell'aristocrazia rurale fiorentina, è a lungo l'oggetto del desiderio di Pistoiesi e Fiorentini. Questi ultimi, nel 1203, edificano il castello di Montelupo proprio di fronte a Capraia. Con l'assoggettamento di Pistoia



da parte di Firenze, alle lotte tra le due città subentrano quelle tra Guelfi e Ghibellini, che divampano nella zona intorno a Capraia, vedendo il predominio di questi ultimi. Limite, invece, è di origini più recenti. Le prime notizie si rintracciano nel 940, in un atto di donazione del Conte Guido Guidi alla città di Pistoia, prima di essere acquisita dalla Repubblica Fiorentina, nel XIV secolo. Ricca di legno, per la sua vicinanza al Montalbano e adatta all'attività pastorizia, Limite è stata da sempre una fonte di attrazione per gli abitanti dei borghi vicini. Inoltre, essendo in prossimità dell'Arno ha potuto, nel corso dei secoli, consolidare una posizione privilegiata nel commercio fluviale e nella costruzione di barche. Nel 1874, diventa la sede comunale di Capraia e Limite. Come altri Comuni del fiorentino, quello di Capraia e Limite è stato molto attivo nella battaglia per la liberazione dell'Italia dall'occupazione nazifascista. Il territorio del Montalbano, ricco di foreste, è rifugio ideale per i partigiani, che da lì si organizzano per le loro azioni di guerriglia e sabotaggio. Purtroppo per i limitesi, il prezzo da pagare è la deportazione di molti loro compaesani verso i campi di concentramento in Germania. Nel settembre del 1944, riconquistata la libertà, operai e lavoratori del limitese prestano gratuitamente la propria opera per ricostruire le due città, devastate dalla guerra.

Pastasciutta e nana

Ingredienti:

nana muta, pappardelle, polpa di pomodoro, aglio, sedano, carote, cipolla. Vino rosso toscano, brodo vegetale, sale, pepe e peperoncino

Procedimento:

Pulite, fiammeggiate, asciugate e quindi fate a pezzetti la nana muta. Tritate le verdure e quindi fatele soffriggere in un tegame con olio di oliva extravergine toscano. Mettete i pezzetti di nana nel tegame e fateli rosolare, quindi salate, pepate, bagnate con vino rosso e fate evaporare. A questo punto aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere a fuoco lento per un'ora circa. Togliete i pezzetti di nana muta dal tegame e disossateli, batteteli e quindi rimetteteli nel tegame sempre a fuoco lento per 50 minuti circa. Aggiungete il brodo vegetale quando lo ritenete necessario. Cuocete in abbondante acqua salata le pappardelle. Scolate la pasta e conditela con il sugo come sopra preparato.

Bronche'

Ingredienti per 6 persone:

3 uova, 240 gr. farina bianca 00, 220 gr. zucchero, 240 gr. burro, 100 gr. uvetta sultanina, bagna (misto di Liquori) 1 bustina lievito, 2 cucchiari di latte, sale

Procedimento:

Mettete l'uvetta in un recipiente e quindi copritela con la bagna per 40 minuti circa. Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare. Mettete in un recipiente le uova e lo zucchero e amalgamatele con una frusta; aggiungete il burro precedentemente ammorbidito e la farina buttandola a pioggia, continuando a lavorare il composto. In un recipiente riscaldate il latte e quindi diluite il lievito aggiungendo una puntina di sale. Unite il tutto all'impasto senza smettere di lavorarlo. Scolate ed asciugate l'uvetta, spolverate leggermente con la farina ed aggiungetela al composto continuando a lavorarlo fino a quando non sarà omogeneo e spumoso. Versate il tutto nello stampo e metterlo nel forno ben caldo a 180°. La cottura si riconosce quando il composto sarà ben dorato.

Castelfiorentino

Un mosaico di luoghi e attività che non si finisce mai di scoprire, rappresenta il crocevia naturale delle principali città d'arte della Toscana: Firenze, Pisa e Siena.

Fondata su un insediamento di origine Romana, sviluppatasi lungo la via Francigena, la strada che i pellegrini percorrevano nel Medioevo per raggiungere Roma, ha conservato tracce significative del suo passato ed offre al visitatore la conoscenza di un luogo che, con il suo paesaggio, le sue ville, le sue chiese, è già di per sé un'opera d'arte.

La bellezza del paesaggio collinare e delle ville storiche, il dinamismo economico e culturale, i valori che caratterizzano la vita della sua comunità, il ricco patrimonio artistico che può offrire al godimento del visitatore ne fanno una meta indispensabile per entrare in contatto con il cuore della Toscana e della sua gente.



In un itinerario che comprende la Chiesa di Santa Verdiana ed il suo Museo d'Arte Sacra, la Chiesa di San Francesco recentemente e splendidamente restaurata, la Raccolta Comunale d'Arte, la Pieve di Coiano (ventunesima tappa o "submansione" dell'itinerario sulla via Francigena del vescovo Sigerico nel 990, con il nome di "Sce Petre Currant") il visitatore potrà apprezzare opere di pittori come Cimabue e Benozzo Gozzoli, le magnifiche architetture del Castello di Oliveto, delle Ville di Cambiano e di Meleto, con uno splendido giardino all'italiana ed una vista sulle colline sedi della riforma agraria di Cosimo Ridolfi, in un vero e proprio tuffo fra arte, storia e cultura. Fin dal dopoguerra Castelfiorentino è stato interessato da un elevato dinamismo della piccola impresa, comprendente l'industria dell'abbigliamento, del mobile e delle cornici, della meccanica e della ceramica, mantenendo comunque un buon livello dell'agricoltura. Accanto alle produzioni tipiche toscane del vino Chianti e dell'olio extravergine di oliva, Castelfiorentino si segnala per la disponibilità di ampie aree di produzione di tartufo bianco di elevata qualità, per l'attenzione alla tutela di antiche tradizioni alimentari, come la trippa, per significative produzioni di miele. Il piacere di stare a tavola, magari in uno dei molti agriturismi, è davvero un privilegio riservato agli amanti della vita.

Trippa alla castellana

Ingredienti per 10 persone:

1 kg di trippa (cuffia o centopelle), 250 g. di polpa di pomodoro, 1 cipolla, 1 carota, 2 costole di sedano, 2 ciuffi di prezzemolo, 2 manciate di parmigiano grattugiato, sale e pepe

Procedimento:

Dopo aver lavato la trippa già lessata, tagliatela a strisce larghe e lunghe quanto un dito. Nel frattempo preparate un battuto con cipolla, carota, sedano, prezzemolo e fatelo appassire e dorare nell'olio. Aggiungete il pomodoro e lasciate quindi amalgamare il tutto per circa 20 minuti, aggiungendo sale e pepe.

Unite la trippa e fate bollire a fuoco lento per circa 1 ora, girando ogni tanto con il mestolo di legno. Un minuto prima di togliere il recipiente dal fuoco aggiungete il formaggio grattugiato. Attenzione: la pietanza deve risultare "sciolta" ma non brodosa; in questo caso fate ritirare ancora la salsa, in caso contrario aggiungete

un po' di brodo. Servite quindi in tavola aggiungendo a piacere una dose di formaggio.

Tortino bicolore al tartufo Scorzone

Ingredienti per 10 persone:

½ litro di besciamella doppia, 300 g. di ricotta, 3-4 uova, 100 g. di parmigiano grattugiato, noce moscata, 300 g. di carote, 300 g. di zucchine, 200 g. di pecorino fresco, tartufo scorzone, burro, pan grattato, sale e pepe.

Procedimento:

Pulite le carote e le zucchine, tagliatele a cubetti e rosolatele in olio extra vergine di oliva, salatele e pepatele. Preparate una besciamella doppia e unitela alle verdure insieme alla ricotta, il parmigiano, le uova, la noce moscata, sale e pepe, amalgamando bene il tutto.

Mettete il composto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato, aggiungendo il pecorino tagliato a cubetti. Cuocete il tortino in forno a 160°, a bagnomaria, per 30'. Sformatelo, cospargetelo di scaglie di tartufo scorzone e servitelo caldo.

Cerreto Guidi

Il Comune di Cerreto Guidi si estende in un territorio collinare prevalentemente agricolo. La campagna è diffusamente abitata; il paesaggio rurale mantiene un proprio equilibrio, ricco ancora delle tradizionali coltivazioni della vite e dell'olivo.

Sullo sfondo di una campagna curata e conservatasi nel tempo, case coloniche, fattorie, ville e chiesette rimandano a presenze tipiche del paesaggio collinare toscano.

Le prime testimonianze storiche relative a Cerreto Guidi risalgono al 780. La denominazione Cerreto in Greti restò in uso fino al 1079 quando subentrò quella originata dal dominio dei Conti Guidi. Dal 1085 il loro potere divenne puramente nominale a favore della Repubblica Fiorentina. Formalmente la fine dell'epoca feudale e la cessione completa di Cerreto ai Fiorentini avvenne nel 1273 e da quel momento in poi le vicende di Cerreto si legheranno indissolubilmente a quelle di Firenze. Centrale per la storia di Cerreto, in quanto



ne condizionerà profondamente il futuro, è il secolo XVI, durante il quale il nome della città si congiunse a quello dei Medici che si resero promotori di importanti opere architettoniche come il Complesso Mediceo. Questo comprende la Villa di Caccia, la fattoria e le monumentali e scenografiche rampe di accesso alla villa attribuite al Buontalenti. Nel 2002 la Villa Medicea è diventata Museo Storico della Caccia e del Territorio, primo museo italiano sulla caccia. Una selezione delle armi sequestrate ai sensi della legge 110/1975, fu integrata con il precedente allestimento che comprendeva ritratti medicei, arredi e arazzi.

Si tratta di armi da caccia essenzialmente del XVIII e XIX secolo e di pistole e fucili da difesa e militari che tracciano il percorso dell'evoluzione tecnologica. Il Museo si è arricchito in questi anni di una prestigiosa raccolta di quadri e di oggetti d'arte in gran parte provenienti dalle raccolte dell'antiquario Stefano Bardini (1836 -1922), acquisite dallo Stato nel 1996. Si tratta di opere che furono dei Medici come l'Ercole di Guercino, ritratti di Granduchi e rare restituzioni che integrano la già cospicua galleria iconografica medicea in deposito dalle collezioni del Polo Museale Fiorentino.

Annessa alla Villa Medicea si trova la Pieve di San Leonardo di aspetto tardo romanico che conserva opere di rilievo fra cui il fonte battesimale in terracotta invetriata policroma della bottega di Giovanni Della Robbia. Lungo la strada ad anello che cinge il colle del complesso mediceo si trova l'Oratorio della Santissima Trinità la cui costruzione attuale risale al 1607, sebbene sia stato oggetto di successivi restauri. All'interno si trova una pala d'altare del 1587 di Domenico Cresti detto il Passignano. In posizione più decentrata ma ugualmente importante per il culto locale è il Santuario di Santa Liberata costruito probabilmente in segno di ringraziamento per la liberazione della città dalle truppe di Mastino della Scala nel 1336.

La prima domenica di settembre di ogni anno viene organizzata, in onore della compatrona della città, una festa paesana che prevede l'allestimento di un grande mercato all'aperto e della tradizionale

Processione di Santa Liberata. Al 1969 risale la prima edizione del Palio del Cerro, la manifestazione che si svolge l'ultima domenica di agosto di ogni anno e che un'antica tradizione riallaccia a corse a cavallo in onore di Santa Liberata. La festa prevede una sfilata in costumi rinascimentali e giochi popolari, ambientati scenograficamente nel piazzale antistante le Scalee medicee, mediante i quali le quattro contrade della città si contendono l'ambito Palio del Cerro.

Salsa di papero in umido

Ingredienti:

Un papero tagliato a pezzetti, odori (sedano, carota, prezzemolo, aglio e cipolla), passata di pomodoro, carne macinata di vitello (in quantità di 1/4 rispetto alla carne di papero), un bicchiere di vino rosso, sale, pepe, olio di oliva.

Procedimento:

Fate soffriggere il battuto di odori e appena sono coloriti aggiungete la carne di vitello e di papero; quindi salare, pepare e rosolare. Quando hanno preso un bel colore (dopo un'ora circa) aggiungere il vino e farlo evaporare a fuoco vivo, unire poi la passata di pomodoro concentrato e allungare con acqua calda. Far bollire per circa 2 ore. Questo sugo è ottimo per condire maccheroni, penne ma anche come salsa per crostini.

Marmellata di cocomero di Stabbia

Ingredienti

3 kg. di polpa di cocomero, 750 gr. di zucchero, aroma di vaniglia.

Procedimento:

Tagliate la polpa di cocomero a pezzetti, eliminando i semi, e ponetela in una ciotola. Fate sciogliere lo zucchero con ½ litro d'acqua, mescolando bene; mettete sulla fiamma e portate ad ebollizione. Lasciate bollire per qualche minuto e passate la polpa del cocomero con il passaverdura. Aggiungete il passato ottenuto allo sciroppo sul fuoco e insaporite il tutto con un po' di vaniglina. Mescolate spesso e portate avanti la cottura per circa 4 ore, fino a quando il composto non risulterà omogeneo e gelatinoso. Versate la marmellata, ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati.



Certaldo

Il Comune di Certaldo è situato nel cuore della Toscana ai confini tra le province di Firenze e Siena, ed è il punto di partenza ideale per la visita alle maggiori città d'arte toscane: Firenze (40 km), Siena (35 km), Pisa (55 km) e San Gimignano (12 km).

Il Borgo Medievale di Certaldo Alto, sorge su una collina a lato della via Francigena nuova, il cui tracciato correva sulla riva destra del Fiume Elsa, ed è conosciuta nel mondo soprattutto perché patria di Giovanni Boccaccio, che citò nel Decamerone (Giornata Sesta, Novella di Frate Cipolla): *“Certaldo, come voi forse avete potuto udire è un castel di Val D'Elsa posto nel nostro contado, il quale quantunque picciol sia, già da nobili uomini e d'agiati fu abitato”*.

Boccaccio ha vissuto a Certaldo con la sua famiglia nella casa che oggi è diventata Museo e che ospita una biblioteca specialistica di volumi dedicati alla vita e alle opere del grande poeta ed una delle più grandi collezioni di Decameron illustrati e tradotti in molte lingue. La parte alta, raro esempio di borgo medioevale ancora intatto e caratteristicamente elevato sulla sommità di un colle, fu edificata fra XII e XV secolo. Certaldo Alto si presenta come un museo a cielo aperto con tutti gli edifici pubblici, religiosi e privati dell'epoca:

Chiesa dei SS. Jacopo e Filippo con l'annesso Chiostro romanico particolarmente suggestivo, Chiesa dei SS. Tommaso e Prospero, Palazzo Pretorio antico palazzo del potere, Palazzo Stiozzi Ridolfi, le antiche Porte di accesso al Borgo (Porta al Sole, Porta Alberti Porta al Rivellino), le Logge del mercato, le Mura di cinta e i Bastioni di difesa. Il centro storico ospita botteghe artigiane, osterie, ristoranti tipici ed un Sistema Museale che comprende: Palazzo Pretorio e la annessa chiesa dei SS. Tommaso e Prospero, con affreschi di grande valore fra cui alcuni di Benozzo Gozzoli; il Museo di Arte Sacra, con pregiate opere pittoree e scultoree; il Museo Casa del Boccaccio, dove ci si può immergere nella vita e nelle opere del novelliere. Alla base della collina che ospita Certaldo Alto è sorto, nella seconda metà dell'800, il primo nucleo del Paese Basso, articolato

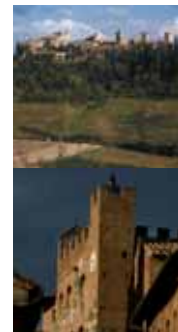
attorno a piazza Boccaccio (una grande piazza su cui si affacciano il Municipio e la Chiesa ottocentesca di San Tommaso), sulla strada di collegamento fra questa e la Stazione Ferroviaria e lungo alcune strade che corrispondono ad un tratto della via Francigena nuova e che sono collegate con Certaldo Alto da tre percorsi storici: le due “Coste”, Costa Vecchia e Costa Alberti, e la “via Nuova”. La parte moderna della cittadina è collegata al borgo storico da una comoda funicolare, con partenza dalla centrale piazza Boccaccio. Il centro ottocentesco di Certaldo Basso è caratterizzato da edifici di notevole pregio e ospita il nucleo amministrativo e commerciale di tutto il Comune.

Il territorio di Certaldo comprende aree di interesse geologico, vegetale e faunistico; in particolare sono da segnalare alcune zone interessate da calanchi. A pochi minuti dal centro, si trova il Parco Collinare di Canonica, un parco attrezzato con sentieri adatti al trekking, grandi prati verdi, zone barbecue e dotato di un attrezzato “percorso vita”; il parco è collegato con un suggestivo percorso collinare al centro storico di Certaldo Alto.

Sono presenti sentieri escursionistici da percorrere a piedi, in bicicletta o a cavallo, che da Certaldo portano alla scoperta della campagna limitrofe, collegati ad un sistema continuo più grande che si estende ai Comuni confinanti, formando la rete escursionistica Dolce Campagna Antiche Mura.

Di recente costruzione è il Parco Fluviale che abbraccia le sponde del Fiume Elsa e comprende un interessante campo di gara per la pesca sportiva.

Uscendo dal Paese, sulla strada che da Certaldo porta alle frazioni di Fiano e Marcialla, località che tracciano il confine con l'area del Chianti, di notevole interesse



sono la Pieve di San Lazzaro a Lucardo in stile romanico lombardo, dalla quale anticamente dipendevano varie chiese di Certaldo; il Castello di Santa Maria Novella, le cui forme attuali sono frutto di un restauro ottocentesco che ha interessato sia l'esterno che l'interno della struttura, ed il Castello di Tavolosa che risale alla prima metà del '200: la posizione sopraelevata delle strutture citate, permette la visione di uno splendido panorama della campagna toscana. Nel Comune di Barberino Val d'Elsa, in una posizione vicinissima al confine con il Comune di Certaldo, è situata la Cupola di San Michele Arcangelo, eretta nel 500 in memoria dell'antica città di Semifonte, distrutta dai fiorentini nel 1202. La Cupola è una riproduzione in scala della Cupola di Santa Maria del Fiore di Firenze. In considerazione dell'offerta turistica, culturale e naturalistica, dal 2003 a Certaldo è stato assegnato dal Touring Club Italiano il Marchio di Bandiera Arancione, un marchio di qualità turistico ambientale attribuito ai Comuni dell'entroterra che emergono per il patrimonio culturale, la tutela dell'ambiente, la cultura dell'ospitalità: una garanzia per il turista che deve scegliere la sua vacanza. Certaldo offre durante tutto l'arco dell'anno vari eventi, culturali, storici e folcloristici oltre a convegni e rassegne musicali; nel Borgo Storico si svolgono numerose iniziative, tra cui Mercantia, l'appuntamento più significativo nel panorama toscano ed italiano dei festival dedicati al teatro di strada; Boccaccesca, rassegna di prodotti e piaceri del gusto; il Corteo Storico che mette in scena momenti tratti dal Decamerone di Boccaccio con figuranti in costumi d'epoca, e il Premio Letterario Boccaccio annualmente assegnato a scrittori italiani e stranieri.

Zuppa di cipolle

Procedimento:

Far appassire la cipolla in olio d'oliva senza farla bruciare. Se tende a scurire aggiungere brodo vegetale fino a quando è cotta bene. Passarla al setaccio, ed aggiungere delle patate bollite e schiacciate precedentemente, allungare di nuovo con brodo vegetale fino a formare una crema densa. Su questa mettere del pane toscano arrostito. Aggiungere pepe ed olio extravergine di oliva.

Lesso rifatto o francesina

Procedimento:

Fare un brodo di carne con muscolo di vitello.

A cottura ultimata far freddare. Nel frattempo tagliare la cipolla a fettine emetterla in un tegame con olio extravergine d'oliva.

Aggiungere pomodoro a pezzi ed il bollito tagliato a piccoli quadretti. Salare e pepare. Far cuocere a fuoco lento finché non sarà amalgamata la carne con la cipolla. Aggiungere il brodo di carne per tenere sempre tutto molto morbido.

Empoli

Empoli è un importante centro commerciale e industriale, ricco di tradizioni e di opere d'arte.

La città, rinomata per le sue vetrerie e la sua attività nel campo dell'abbigliamento, si trova in un territorio attraversato da ben quattro fiumi: l'Arno, il Pesa, l'Orme e l'Elsa.

Ha una posizione piuttosto equidistante dai grandi centri toscani.

L'origine della città è ancora oggetto di controversi dibattiti.

Sembra che il centro storico di Empoli fu abitato già al tempo dei Romani, durante la prima età imperiale, e l'area fu certamente popolata almeno fino al IV secolo d.C..

I numerosi corsi d'acqua che percorrevano il territorio rendevano la zona fertile e ricca di argilla.

Favorirono lo sviluppo dell'agricoltura e di una forma di commercio fluviale, incentrato sulla produzione e vendita di anfore. Nella Tabula Peutingeriana, una mappa medievale copia di un documento del IV secolo d.C., Empoli dovrebbe essere la località chiamata "In Portu", appellativo dovuto al suo porto fluviale. Un'altra fonte, del XVI secolo, parlerebbe dell'esistenza di una struttura paleocristiana intorno al V-VI secolo d.C., in prossimità dell'attuale Collegiata di Sant'Andrea, ma anche in questo caso le informazioni non sono precise. Il primo documento in cui compare il vero e proprio nome di Empoli è l'atto di fondazione della Badia



di S. Savino a Cerasiolo, nel 780. All'epoca si parla di un castello, ma il nuovo nucleo abitativo si andò formando dopo il 1119 intorno alla pieve di S. Andrea. Inizialmente fu un feudo dei conti Guidi, ma nel 1182 giurò fedeltà alla Repubblica Fiorentina.

In seguito Empoli ospitò, nel 1260, il famoso parlamento ghibellino, storica riunione all'indomani della battaglia di Montaperti.

L'assemblea, citata anche da Dante nella Divina Commedia, ha lasciato in eredità al Palazzo Guidi il nuovo nome di Palazzo Ghibellino.

Intorno al '400 fu costruita la terza cinta muraria che è ancora visibile in alcuni tratti della città.

Il XVI secolo fu per la terra di Toscana un'epoca travagliata e dominata dalle scorribande e le razzie di eserciti, alle quali Empoli non si poté sottrarre. Fu saccheggiata nel 1501 dal duca Valentino e nel 1530 dalle truppe imperiali spagnole. Quest'ultimo evento fa da spartiacque tra l'Empoli florida e vitale del Medioevo e quella in declino economico, politico e commerciale dell'inizio dell'età moderna.

Fu l'intervento del granduca Leopoldo I di Lorena a risollevarne le sorti della città, avviando un processo di industrializzazione che interessò numerose aree del fiorentino.

Dalla metà dell'800, Empoli iniziò a registrare un incremento demografico notevole, per l'affluenza di molte famiglie in cerca di un lavoro nelle sue numerose aziende manifatturiere, fenomeno ulteriormente accresciuto dalla costruzione di un ponte sull'Arno e del tratto ferroviario Firenze - Pisa.

Il vero e proprio decollo industriale di Empoli si ebbe poi con la nascita della produzione vetraria, le cui aziende hanno prodotto e producono articoli per la tavola, l'arredamento e l'illuminazione nel tipico vetro verde empoleso o in vetro bianco, soffiato e lavorato completamente a mano o con sistemi semiautomatici. L'industria delle confezioni, nata nel periodo della prima guerra mondiale con la produzione di cappotti e impermeabili, è straordinariamente progredita nei primi anni '50 fino a diventare il più importante settore produttivo di Empoli e dell'intera area, rappresentando dunque il nucleo

portante di quella che risulta essere la terza area industriale della Toscana.

Panzanella

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di pane casereccio toscano raffermo, una cipolla rossa, 6 foglie di basilico, 3 pomodori fiorentini maturi, 3 cucchiaini di olio di oliva, aceto d'uva, sale e pepe

Procedimento:

Fate a pezzi il pane con le mani e lasciatelo in ammollo in acqua fredda per il tempo necessario. Strizzate bene il pane con le mani e mettetelo in un contenitore insieme al pomodoro tagliato a pezzi, alla cipolla affettata fine ed al basilico asciugato e affettato. Condite il tutto con sale, pepe, un buon olio extravergine di oliva, un po' di aceto.

Lasciate riposare per far insaporire il pane e servite.

Si può aggiungere prezzemolo tritato e sedano a fettine.

Carciofi all'empolese

Ingredienti per 4 persone:

4 Carciofi empolesi freschi, farina, polpa di pomodoro, olio

Procedimento:

Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne dure, e tagliarli a metà.

Lavarli in acqua e succo di limone. In una grande padella scaldare l'olio e, quando è ben caldo, adagiarvi i pezzi di carciofo infarinati. Saltarli.

Fate rosolare i carciofi da entrambe le parti facendo attenzione che non si brucino ed in modo che nel frattempo si cuociano. Quando vi sembrano quasi cotti (verificatelo buccandoli con una forchetta) preparate in un contenitore la salsa con acqua calda e polpa di pomodoro (poca) e versatela sui carciofi in modo che siano quasi ricoperti.

Girateli e quando avranno assorbito il pomodoro toglieteli dal fuoco.

Fucecchio

Fucecchio si trova sul confine tra la provincia di Firenze e quella di Pisa e ad eguale distanza (circa 40 km) dalle principali città della Toscana centrale: Firenze, Pisa, Pistoia e Lucca.

La città ha origine nel Medioevo con i conti Cadolingi che stabilirono qui il fulcro di una signoria territoriale vicina ai maggiori centri toscani e alle più importanti vie di terra,



come la via Francigena, in un tratto ancora visibile nel territorio della frazione di Galleno.

Il primo nucleo di Fucecchio è stato costituito dal castello di Salamarzana, oggi complesso Corsini, di proprietà comunale, che si erge nel centro storico del paese.

L'area comprende il palazzo e la rocca composta da tre torri medievali che si elevano maestose nel parco di querce, lecci e cipressi.

Qui ha sede il museo, che consente di seguire la storia dell'area dalla fine del terziario all'età moderna e contemporanea, un moderno auditorium e la biblioteca comunale intitolata a "Indro Montanelli" il più grande giornalista italiano, nato a Fucecchio e scomparso nel 2001.

Scendendo la scalinata di fronte al museo si arriva nel cuore del centro storico, in piazza Vittorio Veneto, dove si erge la settecentesca Collegiata con la rustica facciata di mattoni, da dove si diramano in tutte le direzioni le tipiche strade lastricate, irte e tortuose.

In prossimità si trovano la chiesa e il monastero di San Salvatore, di fondazione medievale con la possente Torre Campanaria e il rinascimentale Palazzo della Volta, dove ha sede la "fondazione Montanelli Bassi" alla quale il giornalista ha donato la biblioteca e gli studi con la celebre macchina da scrivere "lettera 22."

Tra le due chiese si apre il Poggio Salamartano, un ampio piazzale panoramico, da cui si domina l'intera vallata del fiume Arno e le alture circostanti. Ai piedi del centro storico alto, tra il '600 e l'800 nascono l'oratorio della Vergine della Ferruzza, la chiesa di Santa Maria delle Vedute e San Rocco e il Convento Franciscano della Vergine.

Uscendo dalla città, troviamo il suggestivo Ponte Mediceo di Cappiano, a partire dal quale si distende lo spettacolare Padule di Fucecchio, la più grande palude interna italiana dove si osservano oltre 190 specie di uccelli, fra cui almeno 70 nidificanti, come la cicogna bianca, tornata dopo 3 secoli. Il Padule è meta di crescenti flussi turistici guidati dagli esperti del centro di ricerca e documentazione del padule.

Durante tutto l'anno si alternano a Fucecchio, sagre popolari,

fiere e feste, incontri e rassegne musicali.

Appuntamento da non perdere è quello della penultima domenica di maggio, il Palio delle Contrade Città di Fucecchio, antica manifestazione, conosciuta a livello nazionale caratterizzata dal corteo storico con circa 1200 figuranti in costume medievale e dalla corsa dei dodici cavalli con i fantini più importanti d'Italia, in rappresentanza delle dodici contrade, che si contendono il cencio nella scenografica "buca del palio".

Zuppa di pane

Ingredienti per 4 persone:

½ Kg fagioli cannellini, ½ cipolla rossa, 1 spicchio di aglio, 1 fetta di rigatino toscano, ½ l passata di pomodoro, 1 cavolo verza, ½ cavolo cappuccio, ½ Kg carote, ½ Kg zucchini, 200 g piselli sgranati, 4 rametti di timo fresco, foglie di basilico, ½ Kg pane toscano raffermo olio extravergine di oliva toscano quanto basta, sale, pepe o peperoncino, 4 cipollotti bianchi freschi (facoltativo)

Procedimento:

Lessate i fagioli e passateli al setaccio lasciandone interi una tazza circa e conservate l'acqua di cottura.

Preparate il soffritto con olio, cipolla tritata e aglio aggiungendo il rigatino tagliato a listerelle. Trasferite il soffritto in una grossa pentola, aggiungete i fagioli passati e quelli interi con l'aggiunta dell'acqua di cottura e mescolate.

Unite, dopo averle lavate e pulite, tutte le verdure, tagliando il cavolo cappuccio e il cavolo verza a listerelle e gli zucchini e le carote a rondelle, insieme alla passata di pomodoro, i rametti di timo e le foglie di basilico. Mescolate bene il tutto versando la rimanente acqua di cottura dei fagioli al fine di raggiungere una consistenza abbastanza liquida.

Salate, pepate e dopo che l'acqua ha raggiunto l'ebollizione, abbassate la fiamma, cuocendo a fuoco moderato per circa un'ora. Tagliate a fettine sottili il pane e disponetene uno strato in una zuppiera di coccio.

Una volta terminata la cottura delle verdure, togliete i rametti di timo e disponetele immediatamente sopra il pane, alternandole a strati di pane, terminando con un'abbondante copertura di verdure. Servite la zuppa calda oppure lasciatela freddare presentandola con i cipollotti freschi.



Schiacciata di Pasqua e Zuccherini

Ingredienti per 50 Zuccherini:

2 kg Zucchero, 3 kg Farina, 12 Uova, 135 gr Burro, 1 Limone e 1 arancia grattugiati, 2 cucchiari Miele, 4 gr Sale, olio extravergine di oliva toscano, liquore Sassolino 2 bicchierini, 2 bustine di lievito chimico

Ingredienti per 3 schiacciate da 1 Kg ciascuna

1500 gr di farina, 500 gr di zucchero, 250 gr di burro, 50 gr di olio extravergine di oliva, 8 Uova (5 intere, 3 tuorli e 3 chiare per spennellare da mettere da parte) 85 gr. di lievito di birra, 45 gr di Anici 45, metà bicchierino da liquore Vin Santo Liquore tipo Sambuca, 1 bicchierino Strega o Rosolio di menta Sale 5 gr, 1 cucchiaino di miele, 1 arancio e 1 limone

Procedimento per gli Zuccherini:

Disponete la farina a fontana, aggiungete tutti gli ingredienti ed impastate. Dividete l'impasto in striscioline da 1 hg ciascuna e date la forma a ciambella con diametro di 6-7 cm circa. Disponete le ciambelline in un tegame da forno e cuocete a calore moderato per circa 10 minuti.

Procedimento per la Schiacciata di Pasqua:

(1° lievito o lievito bianco)

Sciogliete 85 gr. di lievito in una tazza da circa 125 g riempita di acqua o latte tiepidi e lavoratelo con circa 150 g circa di farina di grano tenero tipo "0".

Lasciate lievitare finché non forma tante bollicine e comunque raddoppia di volume, coperto con un panno al caldo in una madia (circa 20 minuti), utilizzando una pentola di acqua calda per infondere il calore necessario. Mettete gli anici ad ammorbidire nel succo di arancia e limone con la buccia grattugiata di entrambi e 1 cucchiaino di zucchero semolato (in sostituzione si può utilizzare l'essenza di anici).

(2° lavorazione o primo ritocco; dopo circa 20 minuti)

Unite al lievito metà di tutti gli ingredienti: 750 g di farina, 2 uova intere e 2 tuorli, 250 g di zucchero, 125 g di burro leggermente ammorbidito, 25 g di olio extravergine di oliva, 22 g di anici, ½ Vin Santo e Sambuca, un pizzico di sale, miele, ½ arancia e ½ limone grattugiati. Lavorate a mano o con l'impastatrice finché l'impasto non diventa setoso ed omogeneo. La consistenza è morbida.

A questo punto mettere a lievitare in forno al minimo (min. 30/40°).

I tempi di levitazione non sono misurabili esattamente, dipende molto dalla temperatura del forno. La lievitazione è ottimale quando il composto diventa tremolante tipo un budino (dopo circa 1 ora/1 ora e ½).

(3° lavorazione o secondo ritocco; dopo circa 1 h/1 h e ½) Unite il resto degli ingredienti e impastate come nella fase precedente. Questa lievitazione viene fatta nelle teglie (3 da 18 cm di diametro) dove poi avverrà la cottura.

Quindi prendete l'impasto, versatelo su una base di marmo unta di olio, dividete

l'impasto in tre e disponetelo nelle teglie unte con strutto di maiale.

Rimettete a lievitare come al solito nel forno. Questa è la parte più delicata perché se non lievitano correttamente il risultato sarà compromesso.

Al termine della lievitazione, dopo circa 3 ore, estraete le teglie dal forno, mettete un pentolino con acqua e portate il forno a 160° circa.

Spennellate le schiacciate con le chiare d'uovo messe da parte e mettetele ancora in forno per circa 50 minuti a 160° circa.

A cottura ultimata, lasciatele riposare 10/15 minuti, quindi estraetele e disponetele su un tagliere di legno finché non freddano, poi riporle in un sacchetto di nylon.

Gambassi Terme

Il territorio di Gambassi risulta abitato almeno fin dal periodo neolitico, come attestano le schegge ritoccate in diaspro rosso rinvenute in alcune località (Gambassi, Camporbio, Boscotondo, Santa Cristina).

Il periodo di maggior popolamento della zona si registra dall'epoca etrusco - arcaica (VII sec. a.C.) fino all'epoca tardo romana (III sec. d.C.). In effetti, nell'area archeologica di Poggio all'Aglione sono state individuate sia tombe che tracce di insediamenti attribuibili a questo arco di tempo. Testimonianze etrusco - ellenistiche si segnalano, tra l'altro, anche a Pergola, al Leccione, a Santa Cristina, a Paletro a Riparotta ed a Germagnana, mentre reperti tardo romani sono stati trovati a Boscotondo, a Camporbio, a Luiano, alla Pievina, a Catignano e nella zona del Castagno. La storia del territorio è stata sempre caratterizzata dal suo essere "terra di passaggio": in origine per gli Etruschi, trovandosi sulla direttrice verso Volterra; successivamente per i Romani, in relazione alla via Clodia tra Siena e Lucca; e infine, nell'alto Medioevo, per la sua posizione strategica lungo la via Francigena, (l'arcivescovo Sigerico di Canterbury, nel suo viaggio attraverso l'Italia compiuto attorno al 994, farà tappa proprio alla Pieve di Santa Maria a Chianni, nel territorio di Gambassi).



Un ospedale a ricovero dei viandanti vi è ricordato inoltre nel XIII secolo. La prima attestazione scritta che riguarda il castello di Gambassi risale al 1037, quando Guido del fu Ranieri cedeva al vescovo di Volterra Gottifredo una porzione di quanto in esso vi possedeva.

Tramite successive donazioni (importante è quella dell'ultimo dei conti Cadolingi, nel 1115), il castello di Gambassi si consolida "allodio" (proprietà) dei vescovi volterrani fino alla fine del XII secolo.

Nel periodo che va dal 1172 al 1183, accanto al castrum vetus del vescovo, sorge un castrum novum, nel quale si organizza un comune.

È a cavallo dei secoli XII e XIII che gli uomini di Gambassi vivono un periodo di relativa "autonomia", giungendo ad eleggere propri rettori (1209) e ad affrontare i contrasti sorti fra i Lambardi (piccola nobiltà rurale) e il popolo (1224 - 1226).

Nel corso della prima metà del '200, il Comune di San Gimignano riuscì, di fatto, ad includere il territorio gambassino nel suo distretto, suscitando continue rivendicazioni da parte dei vescovi volterrani, che spesso sfociarono in vere e proprie guerre combattute sul suo territorio (soprattutto nel 1230 e nel 1278-1281).

Nel 1294, l'invasione inarrestabile di Firenze, penetrata oltre l'Elsa, porrà fine a tutte le controversie, inglobando nel suo contado il castello di Gambassi.

Associato quindi ad altri Comuni vicini, venne eletto a Podesteria, con facoltà di governarsi con propri statuti, che furono compilati nel 1322.

Recentemente sono stati messi in luce a Germagnana i resti di una vetreria medievale attiva intorno al 1300, consistente in una fornace da "fritta" (vetro non ancora puro) e quattro fornaci da lavorazione. L'insieme formava un piccolo insediamento artigianale dove abitavano e lavoravano alcuni dei "bicchierai" di Gambassi, famosi e richiesti in tutta l'Italia.

Le indagini archeologiche hanno censito molti altri siti nel territorio e nel capoluogo, dove tra Medioevo ed epoca moderna i vetrai

esercitavano il loro mestiere. L'esistenza di questa importante attività artigianale era conosciuta già attraverso le fonti scritte, ma solo ora conosciamo anche i luoghi, le fornaci ed i prodotti (bicchieri e bottiglie).

I reperti archeologici sono raccolti nel Palazzo Civico e nelle sede del Gruppo Archeologico ed in parte esposti in una mostra permanente.

Dal 1977, Gambassi ha aggiornato il suo nome e tende a rinnovare la sua fisionomia all'insegna delle Terme, dopo millenni di tradizioni agricole ed artigiane, scoprendo in anni recenti una spiccata vocazione turistica senz'altro privilegiata dalla sua posizione baricentrica rispetto alle grandi città d'arte toscane quali Firenze, Pisa e Siena.

Fagiolini alla contadina

Mettere in un tegame cipolla, aglio, carota e sedano a fettine, pomodori spezzettati, fagiolini spuntati, basilico, olio d'oliva e sale. Porre sul fuoco e cuocere lentamente fino a che tutto non sia ben cotto e sugoso.

Pappa con il pomodoro

Mettere in un tegame del pane affettato, spicchi d'aglio a fettine, pomodori freschi sbucciati e a pezzi, olio d'oliva, sale e acqua. Far bollire mescolando bene, cuocere fino a che il pane non si sarà ben impregnato e il sugo ritirato e servire calda con, a piacere, accompagnamento di parmigiano grattato.

Montaione

Il Comune di Montaione è situato nell'ultimo lembo a sud della provincia di Firenze, ai confini con le province di Pisa e Siena.

Il territorio è tipo collinare e si estende tra le valli dell'Elsa e dell'Era, in un contesto ambientale e paesaggistico di incantevole bellezza.

Il capoluogo è posto ad un'altitudine di 342 metri s.l.m. e gode di un clima secco e mite.

Sorge nel cuore della campagna toscana, in posizione





centrale rispetto ai più importanti centri culturali e artistici della Regione, il suo territorio è caratterizzato da vigneti, oliveti, filari di cipressi e occupato da vaste aree boschive, che costituiscono gran parte del territorio comunale.

Il territorio di Montaione fu abitato fin dai tempi più antichi: i numerosi ritrovamenti archeologici confermano l'esistenza di colonie etrusco-romane e del periodo paleocristiano.

La zona rientrava nella giurisdizione del longobardo Allone di Lucca, dal quale il Castello prese il nome, essendo citato in antiche carte come Mons Allonis, poi corretto con Montacone.

Montaione, Comune dal 1251 fu coinvolto nelle guerre fra San Gimignano, Volterra e San Miniato, ma gravitò prevalentemente nell'orbita di Firenze, a cui si sottomise nel 1369.

Nella seconda metà del '300 assorbì le piccole comunità limitrofe e divenne un grande Comune con notevole espansione demografica. Tra la fine dell'800 e i primi del '900 Montaione perse gran parte del suo territorio; risale a quest'epoca il distacco dall'attuale Comune di Gambassi.

Fin dal XIII secolo si esercitò in Montaione l'arte del vetro, diffusa in seguito in tutta la Valdelsa, attività nella quale i vetrai montaionesi faranno scuola nei secoli a venire.

Con il sopravvento dell'economia di fondovalle le fabbriche si spostarono nell'Empolese e la comunità si chiuse in economia agricola.

Attualmente l'economia di Montaione è prevalentemente di tipo agricolo (frumento, vigneto e oliveto) e turistico. Le numerose case coloniche abbandonate negli anni '60 sono state abilmente ristrutturate e trasformate in strutture ricettive rispondenti alle caratteristiche dell'agriturismo e del turismo rurale.

È possibile esplorare il territorio seguendo la rete di itinerari per il trekking a piedi e MTB ed è interessante degustare le specialità toscane nei tipici locali di ristorazione.

Nel centro storico, che ha mantenuto pressoché intatta la sua struttura originaria di castello medievale, è in particolare evidenza il Palazzo

Pretorio (secolo XIV) sulla cui facciata si conservano ancora numerosi stemmi degli antichi podestà, realizzati in pietra e terracotta invetriata. Al suo interno si trova il Museo Civico, che conserva testimonianze e reperti provenienti dal territorio comunale.

Importante è anche la Chiesa di San Regolo, ricostruzione seicentesca della chiesa di San Bartolomeo del XIII secolo. Al suo interno si ammirano un Crocifisso in legno policromo duecentesco ed un'incisa rappresentazione della Madonna del Buon Consiglio, attribuita ad artisti della cerchia di Cimabue. Nel Comune sono presenti numerosi luoghi di interesse storico e artistico: a circa 2 km dal capoluogo troviamo la Cisterna Romana, risalente al II secolo d.C. Il borgo e la rocca di Castelfalfi, sullo sperone di una collina, furono fondati intorno al secolo VIII dal longobardo Faolfi (da qui il nome "Castrum Faolfi"). Distrutto nel 1395 durante le guerre tra fiorentini e pisani il Castello fu ricostruito e coronato da 4 torri, da bastioni e solide mura.

Interessante nel borgo la Chiesa romanica di San Floriano. La "Gerusalemme" di San Vivaldo si trova al centro di una vasta area boscosa denominata Boscotondo o Selva di Boscolazzeroni. Il complesso monumentale, costituito da una serie di cappelle decorate all'interno con gruppi in terracotta e dipinti di scuola robbiana, riproduce in scala ridotta la vera Gerusalemme della fine del XV secolo. Essa risponde all'intento di trasferire in loco la Terrasanta, ricostruendone materialmente e simbolicamente i luoghi essenziali. Nei locali dell'ex fienile è aperta una mostra permanente che illustra le caratteristiche del Sacro Monte.

Fagiano sui finocchi

Ingredienti per 4 persone

Un fagiano, una cipolla, 2 spesse fette di rigatino, 6 finocchi, 4 foglie di alloro, qualche bacca di ginepro, mezza bottiglia di Vernaccia, 1 bicchiere di Vin Santo, olio extra vergine di oliva, sale e pepe

Procedimento:

Pulire, fiammeggiare e lavare bene il fagiano, spezzarlo in sei parti e metterlo a soffriggere dolcemente in un tegame con abbondante olio, cipolla, il rigatino tritati e le bacche di ginepro. Si aggiungono il fegato e il cuore del fagiano, ben lavati e tritati grossolanamente, sale e pepe. La cottura avviene in tegame coperto, a fuoco basso. Man mano che asciuga, si aggiunge poco per volta il vino bianco. A metà cottura (dopo circa mezz'ora) si uniscono i finocchi ben lavati, divisi in quattro e tagliati a fette di circa ½ cm. di spessore e si profuma con foglie di alloro. Si cuoce ancora coperto per circa mezz'ora, utilizzando se necessario del buon brodo di carne in modo che l'arrosto non asciughi, quindi si scopre, si aggiunge un bicchiere di Vin Santo che va fatto evaporare a fuoco vivace. Si serve immediatamente, con una buona macinata di pepe nero.

Stracciatella con fegatini e tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone

2 l. di buon brodo di pollo, 4 uova fresche, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 1 fegatino di pollo, noce moscata, 1 tartufo bianco di Montaione, sale e pepe.

Procedimento:

Sbattere le uova con il parmigiano. Unire un pizzico di sale, pepe e di noce moscata e il fegatino di pollo ben lavato e asciugato, tritato finemente con la mezzaluna. Portare il brodo di pollo al bollore e versarvi le uova sbattute in precedenza, rimestando energicamente. Appena il brodo ricomincia a bollire, il nostro piatto è pronto. Servire la minestra in coppette individuali con una generosa grattata di tartufo bianco.

Montelupo Fiorentino

La ricchezza di acqua e di legname, la fertilità del terreno, la posizione strategica della Collina, la vicinanza a centri di grande importanza quali Firenze, Pisa e Siena hanno favorito l'evoluzione di questa area fin dal Paleolitico.

In epoca etrusca si sviluppa una rete di piccoli villaggi ed è certa anche la colonizzazione romana, di cui rimane un'importante testimonianza nella Villa del Vergigno (I secolo a.C.).

La prima fortificazione risale agli anni fra il IX e il XI secolo, quando l'area era il confine fra i possedimenti dei conti Cadolingi, Guidi e Alberti.

Nel XII secolo Firenze inizia ad allargare i suoi possedimenti e nel 1184 riesce a strappare agli Alberti il castro di Montelupo. Nel 1203 gli abitanti si ribellano a Firenze, che non esita a distruggere il borgo. Ma sono gli stessi fiorentini, intuendo l'importanza strategica del luogo, a ricostruire nel giro di poco tempo un nuovo castello, favorendo il ripopolamento della zona.

Nel 1333 la comunità si dà una nuova cinta muraria per proteggere gli insediamenti sottostanti il castello e tre anni dopo un proprio statuto. Inizia l'epoca d'oro di Montelupo: la città diventa centro di scambi commerciali, legati alla produzione ceramica. Ancora oggi rimangono tracce importanti della storia di questo borgo: la Villa Romana del Vergigno, risalente al I secolo avanti Cristo e ricostruita in tutto il suo perimetro, la Prioria di San Lorenzo, databile intorno agli inizi del 1200, costruita dove prima si ergeva l'antico castello; la pala della "Madonna con Bambino e Santi", attribuita alla scuola botticelliana, esposta nell'antica pieve di San Giovanni Evangelista, la Villa Medicea dell'Ambrogiana.

Questi monumenti, uniti alla tipica campagna toscana, ed alla tradizionale lavorazione della ceramica, secondo un'arte che si tramanda di generazione in generazione, fanno di Montelupo un centro di indubbio interesse artistico e turistico. Il museo della Ceramica e il nuovo museo archeologico costituiscono due esemplari unici nel loro genere. La collezione esposta nel museo della ceramica raccoglie le testimonianze della produzione ceramica del luogo, che fu uno dei più importanti centri di fabbrica non solo d'Italia, ma dell'intero bacino del Mediterraneo. Si tratta di un centro espositivo in divenire, perché frutto di una costante attività di ricerca che da trenta anni non cessa di regalare sorprese. Nel nuovo Museo archeologico,



allestito presso l'ex complesso ecclesiale di San Quirico e Santa Lucia sono esposti resti provenienti venienti da oltre 160 stazioni preistoriche: i reperti protostorici degli insediamenti capannicoli del Valdarno, le prime tracce del popolamento e dei centri etruschi d'altura, la colonizzazione romana e le conseguenti, radicali trasformazioni impresse al territorio, la lunga transizione al Medioevo e la nascita dei nuovi insediamenti - le "terre murate" ed i castelli - che supportarono il miracolo della Firenze rinascimentale.

Il Peposo

Ingredienti per 4 persone

500 gr. muscolo di manzo, 6 spicchi di aglio, 3 pomodori maturi, 4 fette di pane secco (rafferma) non salato. Sale e pepe

Procedimento:

Tagliate il muscolo di manzo a pezzetti e mettetelo in un tegame abbastanza fondo. Tritate l'aglio, spellate i pomodori e tagliateli a pezzi piuttosto grandi, togliere i semi per eliminare l'acidità, poi unite il tutto alla carne nel tegame.

Salate e pepate, ma attenzione, dal momento che il nome del piatto è "peposo" si deve essere generosi con il pepe, vi consiglio di metterne almeno una cucchiata. Coprite con acqua e fate cuocere a fuoco lento per 2/3 ore, durante le quali dovrete girare gli ingredienti ogni tanto e aggiungere acqua se il peposo si asciuga eccessivamente. Mentre la carne cuoce abbrustolite le fette di pane rafferma, e al momento di servire in tavola disponetele nei piatti e distribuitevi il peposo. Un consiglio un po' più ardito è di spruzzare con vino Chianti o Sangiovese il peposo quando si asciuga per aromatizzarlo di più, ancora una piccola variazione sono l'aggiunta di alloro e qualche bacca di ginepro.

Pan Bistugio - Antico dolce tipico di Montelupo

Ingredienti per 4 persone

2 l. di buon brodo di pollo, 4 uova fresche, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 1 fegatino di pollo, noce moscata, sale e pepe

Procedimento:

Sbattere le uova con il parmigiano. Unire un pizzico di sale, pepe e di noce moscata e il fegatino di pollo ben lavato e asciugato, tritato finemente con la mezzaluna. Portare il brodo di pollo al bollore e versarvi le uova sbattute in precedenza, rimastando energicamente. Appena il brodo ricomincia a bollire, il nostro piatto è pronto. Servire la minestra in coppette individuali con una generosa grattata di tartufo bianco.

Montespertoli

Il Comune di Montespertoli appartiene al Circondario Empolese Valdelsa e si trova in provincia di Firenze, ad un'altitudine di 257 metri s.l.m.. Nella città è possibile visitare il Museo di Arte Sacra, nella Pieve di San Piero in Mercato, dove si ha la possibilità di ammirare la "Madonna col bambino" attribuita a Filippo Lippi. Il territorio dell'odierno Comune era abitato sicuramente già in epoca etrusca. Era un importante centro che sorgeva sulle vie dei commerci della via Volterrana, che collegava Firenze e Siena a Volterra, tagliando in due Montespertoli.

Nell'Alto Medioevo, visto che la strada si congiungeva anche alla via dei pellegrini dal Nord Europa scendevano verso Roma, iniziarono a sorgere le prime abitazioni della nobiltà, come il Castello degli Ormanni, presso la località di Montegufoni, distrutto dai Fiorentini nel 1135.

Un altro antico centro sorto nella zona di Montespertoli è Lucardo, centro di una "comitatus" originatasi all'epoca della discesa dei Longobardi e sede di un'importante Castello, di cui oggi è ancora visibile l'impianto medievale. Possedimento prima dei Cadolingi, poi degli Alberti, nel 1203 fu spostato sotto la giurisdizione di Firenze.

Il suo patrimonio è rappresentato dalla Chiesa di San Martino e San Giusto risalenti al 1093 e da una tavola attribuita a Raffaello Botticini, raffigurante la "Madonna e il Bambino in trono tra i SS. Pietro, Giusto e Giovanni Battista".

Dopo la distruzione del castello si insediò a Montegufoni Guglielmo Acciaiuoli di Brescia, che acquistò molti terreni, legando indissolubilmente il nome della famiglia Acciaiuoli alla storia di Montespertoli. Infatti 150 anni dopo nacque al castello Niccolò Acciaiuoli, il futuro Gran Siniscalco del Regno di Napoli.

Gli Acciaiuoli dominarono sul territorio di Montespertoli



per lungo tempo lasciando importanti tracce della loro presenza donando alla chiesa di San Lorenzo numerose opere d'arte come il Crocifisso del pittore Taddeo Gaddi, risalente alla metà del XIV secolo.

Spaghetti ubriachi

Ingredienti per 4 persone

300 gr spaghetti, vino bianco fermo, pinoli 100 gr, aglio, prezzemolo, parmigiano grattugiato, sale e pepe

Procedimento:

Cuocere gli spaghetti in acqua salata, scaldare in un padella dell'olio ed aggiungere il vino bianco. Scolare la pasta al dente e farla saltare insieme al vino; lasciare cuocere fino a che il vino non evapora del tutto. Sistemare sul piatto di portata gli spaghetti e spolverare con prezzemolo tritato, aglio tagliato finemente e pepe.

Aggiungere i pinoli ed il parmigiano grattugiato e servire.

Petti di anatra tagliati alla Medici

Ingredienti per 4 persone

2 petti di anatra, uva bianca, 1 arancia, prugne ed albicocche secche, 1 bicchierino di liquore all'arancia, olio, sale e pepe

Procedimento:

Togliere la pelle dai petti d'anatra e sistemarli in un padella antiaderente con olio precedentemente scaldato; rosolarli fino a fargli raggiungere il colorito; aggiungere il liquore all'arancia ed infiammare. Cuocere a fiamma viva aggiungendo fettine di arancia con la scorza, uva bianca, prugne ed albicocche secche. Cuocere altri 5 minuti e servire.

Vinci

Immersa in una campagna verdissima, Vinci è situata sulle pendici del Montalbano, incantevole massiccio collinare tra le Province di Pistoia e Firenze, nel cuore della Toscana. Il Castello di Vinci, presenza dominante nel paesaggio, risale all'Alto Medioevo ed è noto nella tradizione popolare come "castello della nave" per la forma allungata e la torre che rimandano alla sagoma di un'imbarcazione a vela. Intorno all'anno mille il borgo divenne possesso dei Conti Guidi, che ne dominarono le sorti fino al 12 agosto 1254, quando Vinci fu sottomesso a Firenze e trasformato in comune.

Situata al confine occidentale dello Stato, Vinci fu oggetto

di contesa da parte dei nemici di Firenze e visse direttamente le turbolente vicende che tormentarono la vita politica della capitale. Sotto le mura del castello si alternarono le soldatesche capeggiate da Uguccione della Faggiuola (1315), Castruccio Castracani (1320 - 26), Jona Hakwood, detto l'Acuto (1364), capo delle compagnie di ventura inglesi al soldo di Pisa. Dopo numerose vicissitudini e modifiche della struttura originaria, il Castello tornò di proprietà del comune di Vinci nel 1919.

In località Anchiano, il 15 Aprile del 1452, nacque Leonardo e trascorse a Vinci gli anni della sua fanciullezza ed infatti è al genio universalmente riconosciuto di Leonardo Da Vinci che sono legati i luoghi più suggestivi della città.

Nucleo originario dell'abitato è il Castello dei Conti Guidi, che con le sue mura alte e robuste circuireva un tempo la sommità del poggio secondo la caratteristica forma ellittica ancor oggi ben evidente.

In alto sorge la Rocca, che ospita una delle sedi del Museo Leonardiano e nella quale si conservano stemmi, affreschi ed una preziosa terracotta policroma del 1523, attribuita a Giovanni della Robbia. Nelle immediate vicinanze si trova la Palazzina Uzielli che ospita la biglietteria e le prime sale del Museo al quale fa da segnaposto l'antistante piazza dei Guidi, ridisegnata da Mimmo Paladino. Nel centro storico completano l'itinerario la grande scultura lignea di Mario Ceroli, ispirata all'uomo vitruviano di Leonardo, la Chiesa di Santa Croce, che conserva l'antico fonte battesimale presso il quale si ritiene essere stato battezzato Leonardo, la Biblioteca Leonardiana, centro di documentazione specializzato sull'opera del Vinciano. In piazza della Libertà è collocato il monumento equestre in bronzo realizzato da Nina Akamu.

La statua è ispirata ai disegni di Leonardo relativi al progetto della colossale statua dedicata a Francesco Sforza.



Sottostante al castello dei Conti Guidi si trova il Museo Ideale “Leonardo Da Vinci”. Dal centro storico, percorrendo tra gli uliveti un antico sentiero o la strada panoramica, si raggiunge ad Anchiano la Casa Natale di Leonardo, tipica dimora rurale del ‘400 in cui è tradizionalmente attestato che Leonardo sia nato. Nel territorio di Vinci si segnalano le due antiche Pievi di impianto romanico: la Chiesa di San Giovanni Battista in Greti, in località S. Ansano e la Chiesa di S. Pietro a S. Amato. Arrivando a Vinci il paesaggio predominante è caratterizzato da vigneti ed uliveti, un territorio coltivato dagli abitanti della comunità rurale dove si produce un ottimo vino con esaltazione di vitigni autoctoni, principi di Toscana: il rosso Sangiovese ed il bianco Trebbiano, oltre ai tradizionali Cannaiolo e Ciliegio.

Sul territorio Vinciano insistono diverse denominazioni d'origine: Chianti D.O.C.G. e D.O.C.G. Montalbano, D.O.C. Bianco dell'Empolese e Vin Santo, I.G.P.. Il Sangiovese, che in queste zone si tende a vinificare in purezza (difficile vinificazione ma grande qualità quando è lavorato al meglio), si sposa deliziosamente con carni rosse e antipasti toscani.

Altra produzione di eccellenza è quella dell'olio che varia da zona a zona per intensità e profumo.

L'olio, accanto alle semplici fettunte lo si può gustare in ottimi pinzimoni che sfruttano un'altra delle produzioni agricole di nicchia: quella degli ortaggi. Tutta la produzione di extravergine è coperta dalla I.G.P. toscana. Il Vin Santo Montalbano è un'altra grande tradizione dei vignaioli vinciani. Vale ricordare l'“Occhio di Pernice”, che vanta anche una riserva di lungo affinamento. A fine pasto assieme al Vin Santo non possono mancare i cantuccini che a Vinci si fanno nel modo più semplice: farina, lievito, uova, mandorle e una goccia di essenza di zagara.

Tortino di cipolle rosse di Certaldo su passatina di fagioli serpente

Ingredienti per 8 persone

4 cipolle rosse di Certaldo di media grandezza, 300 cl. di brodo vegetale, 300 gr. di patate, 80 gr. di Roux chiaro, 2,5 dl. di panna fresca, 50 gr.

di parmigiano grattugiato, 4 uova, 2 cucchiari da minestra di olio extra vergine del Montalbano, sale e pepe. Per la passatina: 300 gr. di fagioli “serpente”, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di salvia.

Procedimento:

In una casseruola far appassire le cipolle con 2 cucchiari di olio extra vergine. A metà cottura aggiungere le patate tagliate a quadretti e bagnare abbondantemente con il brodo vegetale; salare, pepare e continuare la cottura a fiamma bassa fin quando non saranno cotte. Togliere la casseruola dal fuoco e frullare il tutto. Rimettere il tutto sul fuoco e portare ad ebollizione. A parte preparare il Roux, ammorbidendo 30 gr. di burro con 50 gr. di farina setacciata; aggiungerlo nella casseruola e girare il composto fino a buona consistenza. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Aggiungere le uova una alla volta, la panna, e il parmigiano. Imburrare degli stampini da budino e versarvi per due terzi l'impasto. Cuocere in forno a bagnomaria per 40 min. a 180° - 200°C. Per la passatina, far bollire i fagioli serpente in acqua salata con 2 spicchi d'aglio e un mazzetto di salvia. Al termine della cottura passarli dal passaverdura e mantecare il tutto con il burro. Sformare i tortini di cipolla nel piatto e adagiarvi accanto un cucchiaino di passatina e decorare con scaglie di tartufo bianco.

Millefoglie di Buristo e polentina di maggiorana con spiedini di pomodorino fritti

Ingredienti per 4 persone

12-15 fette di Buristo toscano, 300 gr. di farina gialla, pomodori tipo ciliegia, maggiorana, sale e pepe

Procedimento:

Tagliate il buristo a fette di uno spessore di ½ cm. Passare le fette in una padella molto calda con un filo d'olio e segnare il buristo su entrambi i lati. Per la polenta: dopo aver fatto bollire circa 750 ml di acqua leggermente salata, gettare a pioggia la farina gialla nella casseruola e con un mestolo di legno girarla molto energicamente fino a cottura e profumare con la maggiorana. Far freddare la polenta e tagliarla a rondelle della stessa grandezza del buristo. Mondare i pomodorini. Infilare due o tre pomodorini per spiedino e friggerli fin quando la buccia non si arriccia.

Nel piatto montare un millefoglie alternando una fetta di buristo ed una di polentina. Servire caldo e decorare con gli spiedini di pomodorino fritti.



INTRODUZIONE

L'impostazione della guida	pag 4
Il criterio di tipicità	pag 4

LE SIGLE DI QUALITÀ

I Vini	pag 6
Gli altri prodotti e sigle	pag 8
I prodotti biologici	pag 9

COME CONSULTARE LA GUIDA	pag 10
---------------------------------	---------------

GLI AGROALIMENTARI

Il Vino: storia e tradizione	pag 13
Il Vin Santo	pag 15

I Vini D.O.C.G.

Chianti	pag 18
Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.	pag 21
Chianti Montespertoli D.O.C.G.	pag 22
Chianti Montalbano D.O.C.G.	pag 22

I Vini D.O.C.

Bianco dell'Empolese D.O.C.	pag 23
Colli dell'Etruria Centrale D.O.C.	pag 24

I Vini I.G.T.

Colli della Toscana Centrale I.G.T. e toscano	pag 26
---	---------------

Olio di oliva	pag 29
----------------------	---------------

Tipologie dell'olio vergine di oliva	pag 32
Oli extravergini di oliva I.G.P. e D.O.P.	pag 34
Olio extravergine di oliva Colline di Firenze D.O.P.R.	pag 35
Olio extravergine di oliva Montalbano D.O.P.R.	pag 35

Gli altri agroalimentari di pregio particolare

Zafferano delle colline di Firenze D.O.P. R.	pag 36
Tartufi della Toscana P.A.T.	pag 38

I principali tipi di tartufo (anche) locale

Tartufo bianco della Toscana	pag 41
Tartufo nero pregiato della Toscana	pag 42
Tartufo Bianchetto della Toscana	pag 42
Tartufo nero Uncinato della Toscana	pag 42
Tartufo Scorzone della Toscana	pag 43
Funghi	pag 43
Funghi porcini toscani P.A.T.	pag 44

Miele toscano I.G.P.R.	pag 45
-------------------------------	---------------

Altri prodotti dell'apicoltura Toscana

Pappa reale	pag 48
Polline	pag 49
Propoli	pag 49
Cera	pag 50
Veleno	pag 50
Pane toscano	pag 50
Suino Cinto toscano	pag 52
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale I.G.P.	pag 53

**ALTRI PRODOTTI: CASEARI, DI SALUMERIA,
DI ORTICOLTURA E DI FRUTTICOLTURA**

Caseari

Marzolino di Lucardo P.A.T.	pag 55
Pecorino toscano D.O.P.	pag 56
Raveggiolo di pecora toscano P.A.T.	pag 57
Ricotta di pecora toscano P.A.T.	pag 57

Salumeria

Prosciutto toscano D.O.P.	pag 58
Salamini italiani alla cacciatora D.O.P.	pag 58
Roventino P.A.T.	pag 59
Trippa e Lampredotto P.A.T.	pag 59
Buristo (burischio, sanguinaccio) P.A.T.	pag 61
Finocchiona toscana P.A.T.	pag 61
Pancetta e Rigatino toscani P.A.T.	pag 61
Salame toscano P.A.T.	pag 61
Salsiccia toscana P.A.T.	pag 62
Soppressata (soprossata) toscana P.A.T.	pag 62

Orticoltura

Cipolla di Certaldo P.A.T.	pag 62
Carciofo Empolese P.A.T.	pag 65
Asparago d'Argenteuil toscano P.A.T.	pag 67
Cece nostrale P.A.T.	pag 67
Fagiolo serpente P.A.T.	pag 67
Fava lunga delle Cascine P.A.T.	pag 67
Lattuga quattro stagioni P.A.T.	pag 68
Melanzana violetta fiorentina P.A.T.	pag 68
Pomodoro costoluto fiorentino P.A.T.	pag 68



Zucchina lunga fiorentina P.A.T.	pag 68	Cerreto Guidi	pag 99
Frutticoltura o bosco (anche elaborati)		Salsa di papero in umido	pag 101
Fico dottato P.A.T.	pag 69	Marmellata di cocomero di Stabbia	pag 101
Fico verdino P.A.T.	pag 69	Certaldo	pag 102
Melograno di Firenze P.A.T.	pag 69	Zuppa di cipolle	pag 104
Pera del curato P.A.T.	pag 70	Lesso rifatto o francesina	pag 105
Castagne fresche della Toscana P.A.T.	pag 70	Empoli	pag 105
Marroni della Toscana P.A.T.	pag 70	Panzanella	pag 107
Castagnaccio toscano P.A.T.	pag 70	Carciofi all'empolese	pag 107
Olive della Toscana in salamoia P.A.T.	pag 71	Fucecchio	pag 107
Marmellate della Toscana P.A.T.	pag 71	Zuppa di pane	pag 109
Prodotti di pasticceria P.A.T.		Schiacciata di Pasqua e Zuccherini	pag 110
Brutto buono ai pinoli	pag 72	Gambassi Terme	pag 111
Biscotti di Prato	pag 72	Fagioli alla contadina	pag 113
Cenci	pag 73	Pappa con il pomodoro	pag 113
Gnudi (strozzapreti)	pag 73	Montaione	pag 113
Pan di ramerino	pag 73	Fagiano sui finocchi	pag 115
Schiacciata fiorentina	pag 75	Stracciatella con fegatini e tartufo bianco	pag 116
Schiacciata con l'uva	pag 75	Montelupo Fiorentino	pag 116
Torta mantovana	pag 75	Il Peposo	pag 118
APPENDICE		Pan Bistugio	pag 118
I prodotti tipici dell'artigianato locale		Montespertoli	pag 119
Le cornici	pag 76	Spaghetti ubriachi	pag 120
Il vetro		Petti d'anatra tagliati alla Medici	pag 120
L'origine valdelsana	pag 77	Vinci	pag 120
La glorificazione empolese	pag 80	Tortino di cipolle rosse di Certaldo su passatina di fagioli serpente	pag 122
La ceramica	pag 83	Millefoglie di Buristo e polentina di maggiorana	pag 123
Montelupo Fiorentino e la "sua" ceramica	pag 85	con spiedini di pomodori fritti	
La lavorazione dei semi preziosi	pag 88		
I prodotti della moda	pag 89		
GUIDE ED INFORMAZIONI			
PER LE VACANZE ED IL TURISMO	pag 93		
Capraia e Limite	pag 95		
Pastasciutta e nana	pag 96		
Bronchè	pag 97		
Castelfiorentino	pag 97		
Trippa alla castellana	pag 98		
Tortino bicolore al tartufo scorzone	pag 99		



