

LA CIPOLLA DI CERTALDO E LA RICETTA DELLA FRANCESINA



Alla scoperta della cipolla di Certaldo, prodotto tipico dell'omonimo borgo medievale, imparando a cucinare una pietanza tradizionale toscana: la Francesina o lessso rifatto, dove la cipolla è uno degli ingredienti fondamentali.

Cipolla di Certaldo

Certaldo, incantevole borgo medievale alle porte di Firenze, non è famosa solo per aver dato i natali al grande scrittore Giovanni Boccaccio, ma anche per un prodotto della terra, profumato e dal gusto assai deciso: la cipolla di Certaldo.

Nota da tempo immemore è oggi uno dei prodotti più importanti dell'economia locale, fonte di tradizioni e protagonista di molti piatti locali, oltre che di un sagra che si tiene ogni anno sul finire dell'estate, a cavallo

tra agosto e settembre. Lo stesso Boccaccio, nel VI libro della sua opera più nota, il *Decameron*, cita le origini di questa usanza, ricordando che un frate del convento di Sant'Antonio, chiamato non a caso fra' Cipolla, ogni anno, andava a raccogliere questi ortaggi divenuti poi famose in tutta la Toscana.



La storia della cipolla di Certaldo solletica sia me che la redazione di TuscanyPeople, così vengo mandata a trovarla per saperne di più su questo prodotto 100% made in Tuscany. Arrivata in paese scopro subito, se ancora ci fosse stato qualche dubbio sull'importanza di questa bulbosa per la comunità, che la cipolla di Certaldo è stata addirittura inserita nello stemma del Comune, dove troneggia nello scudo bianco e rosso.

In alcuni c'è anche tanto di motto ad essa dedicato in cui viene definita: "forte e dolce, dà piacere a nobili e lavoratori". E', vero, infatti che questo ortaggio abbia in sé una doppia anima, proprio come, in genere, in cucina la cipolla o è molto amata o assolutamente odiata. Accertato, dunque, che la cipolla è il simbolo della città, elemento di antiche tradizioni, alla base della civiltà contadina su cui si è formata quella odierna, vado in cerca di notizie su ricette e curiosità.



Scorrendo tra le liste dei menù dei ristoranti vediamo come sia presente spesso non solo come ingrediente per insaporire ma proprio come protagonista assoluta o, meglio, quale comprimaria di molte pietanze. Nelle zuppe, ad esempio, o in molti primi piatti, come gli *spaghetti alla cipolla* e le *tagliatelle cipolla e salsiccia* e la *Francesina*, ovvero il *Lesso rifatto con le cipolle di Certaldo*. Mentre parliamo di questo piatto tradizionale con alcune signore, scorgo l'insegna di una scuola di cucina. Quale posto migliore per raccogliere qualche altra informazione?





© www.centopercentoventi.it

Quando spiego la necessità di documentarmi per realizzare un articolo per la nostra rivista online mi invitano a partecipare ad una loro lezione, che iniziava da lì a poco, dove la pietanza in questione è proprio la *Francesina*. Accogliamo l'invito con immenso piacere. Unirò l'utile al dilettevole.

Nell'attesa approfitto per fare qualche domanda all'insegnante. Vorrei sapere, infatti, qualcosa sul raccolto di questo ortaggio. Due sono le varietà coltivate di cipolla di Certaldo: la statina, che si raccoglie da maggio ad agosto e va consumata soprattutto cruda in estate, e la vernina, dal sapore pungente, di colore rosso intenso, che si raccoglie da agosto a settembre ed è quella utilizzata tutto l'inverno proprio per il *Lesso rifatto*.



Per la preparazione di questo piatto semplice e gustoso occorrono pochi ma selezionati ingredienti: cipolla di Certaldo, manzo bollito, un bel po' del suo brodo, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, quello buono toscano, profumato e ricco di sapore, sale e pepe. Dopo aver pulito le cipolle bisogna tagliarle a fettine e farle appassire molto lentamente in una padella con l'olio evo.

Quando saranno dorate, si completa la cottura con il brodo di carne e si aggiunge il lesso tagliato a pezzetti e, successivamente, la passata di pomodoro. 15 minuti a fuoco basso, girando di tanto in tanto e il piatto è pronto. A cottura ultimata assaggiamo il nostro lavoro, accompagnato da fette di pane nero toscano leggermente abbrustolito. Una delizia!



Ora capisco perché questo piatto è così rinomato e mi domando come mai non sia diventato famoso come tante altre ricette regionali che hanno ottenuto fama nazionale. Penso ai bucatini all'amatriciana, alla gricia romana, al caciucco alla livornese, alla cotoletta alla milanese, solo per fare qualche nome. Decido che devo adoperarmi per farlo conoscere oltre i confini regionali.

Gli ingredienti per la Francesina o lessso rifatto:

Cipolla di Certaldo

Manzo bollito

Brodo di manzo

Passata di pomodoro

Olio extravergine di oliva toscano

Sale e pepe.

E pensare che invece alcuni secoli fa i certaldesi si vergognavano di farsi rappresentare dalla cipolla, tanto da sostituire sul loro stemma l'ortaggio con un leone rampante al centro di uno scudo. Questo avveniva tra il 1600 e il 1800 circa, poi si tornò per fortuna allo stemma originario che rappresenta la città ancora oggi.

Un motivo di vanto per tutto il territorio, tanto che la Regione Toscana ha riconosciuto ufficialmente la cipolla di Certaldo come uno dei prodotti tipici tradizionali. Quale sarà il segreto per cui questa cipolla succosa, dolce e sapida è così buona e particolare solo in quest'angolo di Toscana? Forse il terreno argilloso e il clima non troppo piovoso ma umido. Fatto sta che è un piacere irrinunciabile. Da consigliare.

Info su Certaldo: [Mappa](#) - [Info storiche](#)

Vuoi raccontarci la tua storia?

[Clicca qui](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

