

ECCELLENZE ALIMENTARI TOSCANE: VIRTUAL TASTING TOUR



Come tutti sappiamo, quando si parla di eccellenze alimentari toscane, viene immediato associare il pensiero al settore vitivinicolo e olivicolo - oleario, produzioni che negli anni, si sono guadagnate un meritato successo ed un alto podio nelle graduatorie mondiali. Ma non solo! Esistono produzioni che rappresentano un fiore all'occhiello dell'economia toscana, materie prime abilmente lavorate, che difficilmente mancheranno nelle tavole di ogni buon toscano che si rispetti, apprezzate ben oltre la nostra regione fino ad estendersi fuori del territorio italiano.

Eccellenze alimentari toscane: un percorso enogastronomico itinerante tra sagre, storia e curiosità

Alzi la mano, chi non ha mai assaporato un crostino caldo arricchito da un'appetitosa fetta di Lardo di Colonnata, o un gustoso piatto impreziosito con eccellente tartufo? O ancora, chi si è lasciato sfuggire una pietanza dall'intenso gusto di zafferano, oppure un dessert che sprigioni sentore di bouquet primaverile ricavato dal miele? Scommetto, che facendo il conteggio delle mani alzate, se ne noterebbero poche!



Ebbene oggi, attraverseremo la nostra regione alla scoperta di alcune eccellenze alimentari toscane, iniziando dall'area di appartenenza, fino ad indicare eventi a loro dedicati, durante i quali poterle gustare e celebrare.

Prodotti tipici dell'alta Toscana

Iniziamo il *virtual eating tour* delle eccellenze alimentari toscane dall'alta Toscana, precisamente dalle Alpi Apuane, rinomate oltre che per lo splendore paesaggistico, anche per la presenza di preziose ed importanti cave di marmo, risorsa che vanta un'importanza a livello mondiale.

Addentriamoci nel Comune di Carrara, fino a raggiungere una piccola località che prende il nome di Colon-

nata, da cui deriva l'omonimo delizioso salume IGP: il Lardo di Colonnata, ottenuto dalla magistrale lavorazione del lardo di suino, insaporito con numerosi aromi e lasciato a stagionare in conche di marmo.



Lardo di Colonnata I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

In origine, il prodotto ottenuto era considerato un alimento povero, ma dall'alto contenuto calorico, utilizzato in prevalenza da coloro che lavoravano nelle cave.

Si narra che Michelangelo ne fosse ghiotto, tanto da farne incetta ogni volta che si trovava in zona per scegliere i blocchi di marmo su cui lavorare. Ma le sue origini, sebbene non vi siano fonti certe a testimonianza, pare affondino a tempi ancor più remoti, addirittura ad epoca romana, periodo in cui si presume sia stata scoperta la tecnica di preservare le carni suine.

Ogni anno il pregiato salume, viene celebrato nel piccolo borgo di Colonnata, con eccezione dell'anno in corso, dove l'Amministrazione comunale ha deciso di presentare due edizioni: la prima, nella storica *location*, e la seconda, nel Comune di Carrara.



Il Lardo di Colonnata, negli anni ha rappresentato un ingrediente essenziale per la preparazione di numerose ricette sia della cucina regionale che nazionale, e grazie alle sue caratteristiche organolettiche, è molto ricercato anche nelle *top chef class* di tutto il mondo.

Campagne pisane: tartufo bianco

Spostiamoci nell'entroterra, raggiungendo la provincia di Pisa alla volta della località di San Miniato, grazioso borgo toscano le cui origini risalgono al periodo etrusco-romano, posto su un'altura a 140 metri s.m.. L'area è frequentata, anche in virtù della fortunata risorsa naturale custodita nelle sue terre: il Tartufo Bianco.

Questo particolare e prezioso fungo della famiglia delle Tuberacee, era conosciuto ed apprezzato fin dai tempi degli etruschi e romani; il filosofo greco Plutarco di Cheronea, gli attribuiva addirittura una provenienza chimerica, si credeva infatti, che la sua nascita fosse generata dalla combinazione del calore dei fulmini con l'acqua. Nel Medioevo alcuni scienziati, associavano il suo aroma inconfondibile, ad uno stato quasi contemplativo che conferiva un piacere di livello superiore.



Molti sono i poeti che nei secoli sono stati ispirati dal tartufo, lo stesso maestro Gioacchino Rossini, lo definiva *"il Mozart dei funghi"*. Il tartufo compare anche nel cinema come simbolo di opulenza, tanto per citare alcune pellicole, *"La grande abbuffata"* interpretata da Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi e Philippe Noiret nel 1973 o in *"Sapori e dissapori"* interpretato da Catherine Zeta-Jones e Aaron Eckhart nel 2007.

Ma torniamo al nostro Tartufo bianco, tra i più pregiati sul mercato, in quanto la sua raccolta è limitata ai mesi di ottobre, novembre e dicembre, e rigorosamente osservato da un disciplinare per la salvaguardia del fungo stesso e della fertile area in cui nasce. Sono molteplici le manifestazioni in onore del tartufo che si svolgono in questa area circoscritta, ed innumerevoli le ricette dove il tartufo primeggia come sovrano in-discusso, anche due semplici uova al tegamino con scaglie di tartufo sopra, diventano pietanza regale!

Lo zafferano di San Gimignano

Proseguiamo il percorso tra le eccellenze alimentari toscane, arrivando nell'area del senese, a [San Gimignano](#) nella [Val d'Elsa](#). Soffermiamoci brevemente per descrivere lo splendore naturalistico della [provincia di Siena e dei suoi 7 territori](#), tra cui uno, la [Val d'Orcia](#), nel 2004 è stato dichiarato dall'[UNESCO Patrimonio dell'Umanità](#).



Dopo questo piccolo excursus, riprendiamo a parlare di [San Gimignano](#), un fiabesco borgo medievale, che già di per sé varrebbe un viaggio, posto su una collina e delimitato da mura di cinta risalenti al XIII secolo, circondato da distese di natura incontaminata, intervallate da vigneti, coltivazioni di olivi, e...di [zafferano](#).

Per coloro che non lo sapessero, la Toscana è tra i maggiori produttori di questa spezia originaria del Medio Oriente, ricavata dagli stimmi del fiore di *Crocus Sativus*. Approdò nella nostra regione intorno al 1200 e riscosse un immediato successo, dando vita ad un fiorentino mercato.

Una leggenda mitologica greca, narra che lo zafferano fosse il frutto di una maledizione del Dio Hermes, che mosso dall'invidia nei confronti della relazione amorosa tra la sua ninfa prediletta ed un giovane (Krocus), trasformò quest'ultimo nel fiore in questione, al fine di osteggiarne l'amore.



Le prime coltivazioni di zafferano, anche detto “oro rosso”, risalgono al Medioevo ed erano prevalentemente sviluppate nell’area del fiorentino; solo successivamente furono ampliate e mantenute nel senese. Ancora oggi, si conservano cospicue coltivazioni nelle provincie di [Firenze](#), [Arezzo](#) e [Grosseto](#). A seguito dello scrupoloso lavoro che si cela dietro la coltivazione e la cura che richiede la delicata pianta, lo [Zafferano di San Gimignano](#) si è guadagnato la denominazione DOP, Denominazione di Origine Protetta, (lo sapevate che [la Toscana ha 16 DOP e 15 IGP](#)....che dite? non conoscete esattamente la [differenza tra DOP, IGP e SGT? Scopritelo subito!](#))

Il miele di Montalcino

Arriviamo alla vicina [Montalcino](#)...no, non mi riferirò al [pregiato Brunello](#) che il solo pensiero rende euforici, ma al miele. Il miele, è forse uno degli alimenti più antichi nella storia dell’uomo, si hanno ritrovamenti che ne fanno desumere l’utilizzo fin dalla preistoria, grazie a pitture rupestri raffiguranti la sua raccolta.



Lo sapevate che la Toscana realizza circa il 10% del miele prodotto in Italia? Proprio così, ed i nostri apicoltori, dislocati lungo tutta la regione, producono di ottima qualità di [Miele Toscano](#) stando alle stime. Grazie alla nostra varia e rigogliosa natura, sono numerose le varietà di miele prodotte e molte anche in regime di [Agricoltura Biologica](#); non stupisce dunque che anche il miele debba essere citato quando si parla di eccellenze alimentari toscane.

Ogni anno, nell'incantevole e caratteristica [Montalcino](#), di origine etrusca che dall'alto della sua posizione collinare domina su una vallata mozzafiato, si svolge la Settimana del Miele, evento che richiama numerose persone a celebrazione del prestigioso nettare degli Dei. Il calendario è fitto di eventi con laboratori a tema anche per i non addetti ai lavori.

Vino toscano

Concludendo in bellezza, impossibile esimersi dal menzionare il vino, simbolo distintivo della regione Toscana nel mondo. Sono talmente numerose le manifestazioni che lo celebrano durante l'anno, da trovarsi imbarazzati nel doverne scegliere una.



Da fiorentina, propongo la manifestazione che si svolge annualmente a Firenze “Chianti Lovers”, dove oltre 100 aziende del settore, propongono circa 500 etichette di vini, un vero tour enologico per degustare, scoprire ed approfondire questa nobile arte.

Dall’elenco di queste eccellenze alimentari toscane, potremmo ottenerne un banchetto completo: *tagliere di crostini di Lardo di Colonnata e formaggi serviti con miele, pici zafferano, cacio e pepe, uova al tegamino e tartufo*, il tutto accompagnato da ottimo Chianti Classico.

Non so voi, ma a me è venuta fame!

[Clicca qui](#)

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

