MANGIA SANO, MANGIA MAREMMANO



Un curioso tour culinario in Maremma per riscoprire la tradizione secondo la filosofia del: *Mangia sano Mangia Maremmano*. Alla ricerca di piatti unici, sapori genuini, segreti e incontri inaspettati.

Mangia sano Mangia Maremmano: alla scoperta dei sapori di Maremma

artire alla scoperta del territorio della <u>Maremma</u>, in Toscana, regala sempre sensazioni uniche, so-

prattutto dal punto di vista culinario. È un luogo che eccelle in tutto il mondo per la produzione e valorizzazione di prodotti locali, conosciuto per il vino, per l'olio evo, per la produzione di erbe medicinali e cereali, ma soprattutto per una cucina legata fortemente alla presenza dell'ottima carne e della selvaggina.

Per gli appassionati, credetemi, è da leccarsi i baffi. Sapori e consistenze uniche, dagli insaccati e salumi



stagionati agli arrosti, dai sughi come il ragù di cinghiale (cinniale) o cinta senese, alle bistecche cotte rigorosamente alla brace, gigantesche e succulente che si sciolgono in bocca. Sono tutti piatti tipici che emanano profumi che parlano di Storia.

La rivalutazione del territorio e intere famiglie che di generazione in generazione tramandano usi, ricette e tradizioni sono gli aspetti principali della realtà maremmana. Una lodevole iniziativa lanciata da Federcarni Confcommercio di Grosseto, che raggruppa alcuni esercenti e allevatori, vuole cercare di valorizzare e rilanciare i prodotti *Made in Maremma* da sempre considerati simboli di genuinità e di gusto.



Il Parco della Maremma si sviluppa nelle zona geografica a sud di Grosseto, ma solo in pochi sanno che in realtà giunge sino ai paesi del vicino Lazio. I confini precisi li stabilì il poeta Dante Alighieri, parlando nell'Inferno della *Divina Commedia*, di una città situata a Nord, Cecina (Livorno), e una a Sud di Tarquinia (Viterbo).

La genuinità di questa terra permette agli allevatori della carne *Made in Maremma*, di disporre di animali cresciuti allo stato brado, naturale, garantendo un prodotto di pura eccellenza. La modalità di trattamento dei veri protagonisti, gli animali, rende questa carne, con un elevato contenuto proteico e una moderata presenza lipidica, perfetta e genuina con un ottimo equilibrio tra acidi grassi e insaturi.

Per le persone che si dedicano a questa attività, l'allevamento è un vero atto d'amore verso i propri animali e verso la realtà storica che cercano di preservare e rimanere intatta. Passeggiare e immergersi in

queste semplici dimensioni, regala appassionanti avventure. L'organizzazione del progetto *Mangia Sano Mangia Maremmano*, offrirà la possibilità non solo di riscoprire il territorio, ma di assaporare e gustare piatti della tradizione o rivisitati, realizzati con l'utilizzo della materia prima locale.



Mangia Sano Mangia Maremmano: Ristoranti e Osterie

Cosa aspettate dunque? Prendete nota, ecco alcuni dei luoghi segnalati. Precisamente sono diciassette le osterie e i ristoranti che hanno colto l'iniziativa organizzata dal presidio Slow Food in collaborazione con la Federcarni, e non tutte in zona maremmana. Per chi proviene da Sud partendo da Grosseto ci sono Il Ristoro del Parco Bio Fattoria <u>Il Duchesco</u> ad Alberese, o anche la Osteria Antica <u>Fattoria del Grottaione</u>. Sempre in zona a Pitigliano ci sono l'<u>Osteria del Ceccottino</u> e <u>Il Tufo Allegro</u>.

Nella zona tipica fiorentina più a Nord, invece c'è davvero l'imbarazzo della scelta, in ogni caso è garantita l'eccellenza e l'assoluto rispetto delle tradizioni. Non importa quanto sia lungo il vostro viaggio, a destinazione non resterete mai delusi, ma sia chiaro, la ciccia maremmana, gli insaccati, i prodotti tipici caseari una volta assaggiati non potrete più farne a meno e non resisterete alla tentazione di andar via portando

un pò di maremma con voi.

Proseguendo l'itinerario, a Pontassieve c'è il *Ristorante Toscani da Sempre Locanda* con cucina, dove si ha la possibilità di vivere un'esperienza unica in grado di trasportarvi indietro nel tempo, un valore aggiunto è la cantina secolare sotterranea, dove solo pochi eletti hanno il privilegio di gustare prelibatezze esclusivamente locali. Anche l'*Osteria del Bazzone* che si trova a Lucca merita una sosta, ma solo se siete affamati, impossibile resistere alle mille tentazioni.



Da non sottovalutare è che importanti realtà culinarie limitrofe, hanno colto con piacere l'invito della Federcarni e dell'associazione macellai maremmani. Ecco cosa abbiamo scoperto. Durante un tour improvvisato ci siamo ritrovati a conversare con il prestigioso chef Massimo Rossi (anche se preferisce da sempre essere chiamato oste), che nel suo *Ristorante Belvedere* (assolutissimamente consigliato), in località Bano Monte San Savino in provincia di Arezzo, e quindi distante dal cuore della Maremma, trasforma la materia prima *Made in Tuscany*, utilizzando al meglio tutte le proprietà naturali di ogni pezzo di carne.

Riscoprendo tradizioni e piatti tipici del passato, con una filosofia culinaria immersa nel territorio, predilige sempre prodotti di stagione e per noi ha preparato una ricetta davvero speciale.



Foto: www.tismagazine.com

Seleziona sempre con attenzione gli allevatori di cui sente di potersi fidare e ovviamente dirige la sua attenzione verso gli allevatori e macellai maremmani. Ha presentato un connubio perfetto con due prodotti che sono riconosciuti in tutto il mondo: la carne maremmana e il tartufo. Di cosa si tratta?

Purtroppo il profumo, la bontà, gli odori, non si possono trasmettere a parole, ma i suoi *Straccetti di maremmana con tartufo* sono stati un'esperienza quasi mistica, provare per credere! Una cottura perfetta non ha stravolto i sapori, l'illustrazione della sua idea del piatto e un buon vino hanno reso la nostra sosta molto piacevole.



È stato davvero emozionante vedere Massimo Rossi, maneggiare e prendersi cura di un prodotto eccellente e pregiato che ha deciso di preparare i suoi *Straccetti* utilizzando la parte anteriore dell'animale, ovvero il collo reale, detto in gergo toscano, il polso. Ebbene sì, non è semplice da disossare, ma il gusto unico del piatto è stato conferito proprio dalla maestria di Massimo nel saper maneggiare perfettamente la carne.

In pochi sanno farlo ancora nella maniera tradizionale senza comprometterne le proprietà. Se volete provare gli Straccetti di Massimo Rossi o altre pietanze tipiche della Maremma cercate le macellerie e osterie aderenti al progetto, riconoscibili dal logo di Mangia Sano Mangia Maremmano.

TuscanyPeople cerca belle storie da raccontare. Qualunque cosa tu sia, Agricoltore, Artigiano, Imprenditore, Locandiere, Oste, Viticoltore, narraci la tua.

Siamo curiosi.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople