

IL BARDICCIO, SALSICCIA TIPICA CONTADINA, E IL SUO PALIO A PONTASSIEVE



Lo scorso weekend a Pontassieve è andata in scena la prima edizione del Palio del Bardiccio, una sfida dedicata alla migliore interpretazione gastronomica di questa salsiccia tipica dell'antica cucina contadina.

Tre giorni all'insegna della cucina, con musica e spettacoli, per scoprire qualcosa di più sul bardiccio, la salsiccia fresca preparata con gli scarti della lavorazione del maiale e del bue (un tempo con una percentuale maggiore di interiora e frattaglie) impreziosita da un po' di carne bovina per alleggerire il gusto. La carne va poi speziata, o meglio *drogata*, con un mix di aromi tra cui spicca la presenza decisa dei semi di finocchio.



Ciascun macellaio ha la sua ricetta, non ne esiste una “ufficiale”, si seguono le tradizioni ed i segreti di famiglia. Segreti che sono stati (in parte) lo scorso weekend a Pontassieve, nel corso della prima edizione del Palio del Bardiccio, competizione dedicata proprio a questa salsiccia tipica della cucina contadina. L’apuntamento è dalle 19 a San Francesco, frazione tra Pelago e Pontassieve, presso il Ponte Mediceo.

È qui che gli organizzatori di “[Cookstock](#)” (ossia Il Comune di Pontassieve, la Ruffino, e l’associazione “Cavolo a Merenda”) hanno ideato la prima edizione dell’evento dedicato all’insaccato che ha origine proprio nella Valdisieve.

Tuscanypeople





© I Tre Forchettieri

Come detto, il bardiccio è ottenuto dalla macinazione di quelle parti meno nobili della carne di maiale e di manzo, ed il Palio è stato pensato anche come un'occasione di riscatto per questo piatto povero grazie ad originali ricette degli chef, unite alla maestria dei macellai del territorio. Non a caso, tutta la manifestazione ruota intorno al palio, che premierà la migliore interpretazione del Bardiccio. Il concorso di cucina è aperto a tutti coloro che desiderano di cimentarsi nella preparazione di piatti a base di bardiccio, fino a un massimo di 10 persone.

Le regole del Palio del Bardiccio a Pontassieve

2016 ANNO INTERNAZIONALE DEL BARDICCIO

I° PALIO
DEL
BARDICCIO
San Francesco-Pelago

4-5-6
Marzo

Ex-Fabbrica di Tappeti, Via del Molino 21
P.zza Federico Fellini

RUFFINO DAL 1877

Unione di Comuni valdamo-valdisieve

CONVITO A MERENDA

COMUNE DI PELAGO

DONDI DI PEGARARIE

AGIVA

FEDERCARNI

Orologio20

Media Partner

COOK&STOCK

Ecco alcune delle regole: il piatto poteva avere qualsiasi provenienza, casa o cucina professionale, ma era necessario dichiararlo. Non erano accettate produzioni industriali, come elaborazione della ricetta, pena la squalifica dalla gara. La ricetta doveva presentare dosi, ingredienti e procedimento per 4 persone, e doveva specificare il produttore di Bardiccio, sia esso macelleria o salumificio.

I criteri di valutazione utilizzati dalla Giuria Tecnica sono stati: aspetto visivo (colore), profumo e aroma, originalità della ricetta, gusto, equilibrio di gusto e sapori e - *last but not least* - importanza dell'ingrediente Bardiccio nella ricetta. Al produttore del bardiccio utilizzato nella ricetta vincente è stato permesso di esporre il 'Palio del Bardiccio' nel proprio esercizio fino a fine anno, quando dovrà essere riconsegnato all'organizzazione per la successiva edizione.

È stato vietato l'utilizzo di qualunque sostanza emulsionante, edulcorante, colorante, conservante o additivo chimico, nonché prodotti contenenti qualsiasi traccia di Ogm, di preparati e semilavorati di tipo industriale.

[Mappa del Palio](#)

