

Sapori di Piero: prodotti di qualità espressione della cultura di un territorio

Le Terre di Arezzo patria di capolavori d'arte custodiscono da secoli tradizioni e sapori delle sue quattro vallate.

Così come i colori e le forme di queste terre rivivono nelle opere di Piero della Francesca, i sapori della tradizione vivono nei prodotti tradizionali del territorio aretino.

Dalla consapevolezza che la cultura italiana è il risultato dell'incontro tra la grande tradizione artistica del nostro Paese, le sue peculiarità paesaggistiche e i prodotti del territorio, nasce l'idea di "Sapori di Piero": prodotti antichi eppur modernissimi che i nostri produttori, custodi dell'agricoltura e dell'enogastronomia delle terre di Arezzo, ancora producono nel rispetto della tradizione e che sono stati scelti per essere segnalati con il logo dell'evento, e che si potranno acquistare anche nel bookshop della mostra.

Il Vino

Il vitigno principe della nostra provincia è il sangiovese. È il vitigno che dà il carattere alla maggior parte dei nostri vini, e si riconosce per la sua tannicità e la freschezza (acidità), due componenti che danno lo spessore e la qualità di un vino in bocca. È il vitigno della DOCG Chianti e Chianti colli aretini, Valdichiana, la recentissima Pietraviva, e anche le DOC Cortona, dove però è il syrah che assume il sapore della terra etrusca. Del resto però nei filari che per secoli hanno coperto le nostre colline sono presenti vitigni di cui ancora oggi spesso non sappiamo definire la varietà. Erano i vitigni che servivano ad "arrotondare" il sangiovese, quindi possiamo dire che i tagli che oggi sapienti enologi fanno nelle cantine, un tempo sapienti contadini li facevano nella vigna. La tradizione, per fortuna, continua.

L'Olio

L'olio è un prodotto antico, seppure modernissimo. Coltivato dagli etruschi fin dal VI sec. a.C. l'olivo è la pianta più conosciuta sia per i luoghi di storica memoria che evoca, che per gli altri valori simbolici ad esso attribuiti fin dai tempi più antichi. In Toscana l'olio è, insieme al pane, l'elemento che maggiormente caratterizza una gastronomia e una cultura ancora fortemente legate alla tradizione rurale ed ai suoi sapori. Nella nostra terra gli olivi contraddistinguono il paesaggio, e, grazie ad una grande continuità di tradizione, il prodotto mantiene le caratteristiche di un tempo. La raccolta avviene ancora manualmente e le olive vengono frante nell'arco di poche ore. Il lavoro, l'attenzione, l'amore dedicati sono ricompensati da un olio di eccellente qualità organolettica superiore, possiamo davvero dire che l'olivo e l'olio sono alimento completo per l'uomo toscano abbelliscono lo spirito e il corpo.

Il Maiale – Il prosciutto del casentino

Si tratta di un gioiello della gastronomia locale, innanzitutto perché a fornire il coscio sono suini allevati all'aperto, frutto di un incrocio tra le antiche razze di cinta senese e mora romagnola (razze che Piero conosceva di certo, vista la presenza del maiale con la cinta bianca anche nel ciclo dei mesi del portale della Pieve di Santa Maria in Arezzo) e la più internazionale large white.

Gli allevamenti sono di solito nelle aree montane ricche di boschi di castagno quercia, dei cui frutti i maiali si nutrono. La ricostruzione della filiera ha portato al recupero delle antiche pratiche di lavorazione proprie della tradizione rurale, con una salagione arricchita da spezie e aromi tra cui spicca l'aglio. Tradizionalmente il prosciutto del casentino, durante l'invecchiamento, per un primo periodo veniva appeso accanto al camino: da qui il sentore lieve di fumo che caratterizza questo pregiato salume. Un prosciutto molto famoso che ha la sua fama dichiarata nel film "Accadde in settembre" di William Dieterle (1950) con Joseph Cotten e Joan Fontaine.

Il Pane

Nella nostra terra e nella nostra cultura il pane rappresenta da sempre — dall'Ottocento insieme alle patate — la fonte primaria della nutrizione. Si parla addirittura di 'Civiltà del Pane', e infiniti sono gli esempi e le tradizioni che legano il pane alla storia, ed in particolar modo alla cultura, della terra toscana. È grazie al pane che generazioni di contadini sono sopravvissute pur trovandosi in grandissima difficoltà. "Quelle son genti che mangiano senza pane" era un modo di dire che usciva con disprezzo dalle bocche di chi, nella nostra terra, riteneva il "mangiare senza pane" una sorta di bestemmia, un'offesa a quella "divinità" che garantiva con poco la sopravvivenza.

Il Pane tipo 2

È il pane più pregiato che si produce ancora oggi nella nostra provincia. La sua farina — di tipo 2 — è “completa”, macinata a pietra secondo la tradizione, e del chicco di grano contiene tutto, compreso il ‘germe di grano’, che ne è la parte più nutriente. Il lievito madre, una buona farina, una buona acqua, e tanto sapere ci danno un pane saporito pur senza il sale, come la più vera tradizione richiede.

L'Abbccciato aretino (pecorino al latte crudo)

È una produzione che esiste grazie alle zone che si definiscono “svantaggiate o marginali”, come le zone montane della Valtiberina, del Casentino, che non sono state interessate dall'agricoltura intensiva, dove sono ancora presenti pascoli naturali, con una varietà di erbe spontanee, di essenze selvatiche che garantiscono il nutrimento di animali al pascolo e la possibilità di produrre il pecorino “abbcciato aretino”. Viene prodotto esclusivamente con latte crudo, cioè latte che non ha subito nessun processo termico alterante e che per questo mantiene tutte le qualità organolettiche originarie. È il cacio dei pastori, che non si trova ovunque, che bisogna cercare, che ha il sapore delle cose autentiche. Ottima la produzione di ricotta e ravaggiolo, formaggi che si consumano freschissimi e che mantengono tutti i profumi del saporito latte.

La Chianina

Nelle nostre vallate era facile imbattersi nelle Chianine libere al pascolo, o al lavoro nei campi che, con le loro fattezze inconfondibili ed il loro manto bianco caratterizzavano il paesaggio aretino. Allevata originariamente in Valdichiana, La Chianina ha il marchio IGP riconosciuto dalla Comunità Europea (Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco Appennino Centrale —Chianina) e oggi abita le montagne della Valtiberina e del Casentino. La Chianina, è famosa per le pregiate bistecche che si ricavano dal suo costato, ma sarebbe una follia ridurre i tagli pregiati di questo splendido animale alla sola bistecca. Dal suo muscolo infatti si traggono squisiti stufati, spezzatini, stracotti, bolliti e molto altro. Piatti meravigliosi, che richiedono tanto lavoro per essere preparati, ma che conservano sapori pieni di gusto e di storia, piatti della nostra tradizione e della nostra storia, se potessero parlare, ne avrebbero di vita da raccontare! Pensiamo allo lo stufato alla sangiovese, la cui ricetta prevede un misto di spezie che solo il camerlengo della Basilica di San Giovanni valdarno conosce, o il peposo alla fornacina preparato nelle stesse fornaci dove si cocevano i mattoni della basilica del Brunelleschi, piatti che non si dimenticano mai, come le opere d'arte.

I ristoranti di Piero

Oggi queste ricette, che potremmo definire di grande arte culinaria, si possono degustare in qualche antica osteria che si tramanda la ricetta da generazioni o da ristoratori attenti che hanno carpito il valore della tradizione. I ristoranti del territorio con progetti come “Le strade del vino e dei sapori” e “Vetrina toscana a tavola” sono tornati ad essere orgogliosi della nostra cucina ed hanno preparato dei menù e dei piatti che, grazie ai sapori della tradizione, potranno accogliere i visitatori e far scoprire loro Piero della Francesca e i sapori delle terre della Valtiberina.