



I SALUMI DI NICCHIA IN TOSCANA

Il Salame alla cipolla di Certaldo ed il Tonno del Chianti

a cura di

Elena Maria Petrini, Delegato Onas Firenze

Videoconferenza Onas del 4 Giugno 2021 ore 20,30

I SALUMI DI NICCHIA IN TOSCANA

Il salame alla cipolla di Certaldo ed il Tonno del Chianti

Programma:

Relatore: Elena Maria Petrini, Delegato Onas Firenze

Intervengono:

GRAZIA GELLI

Associata Onas e Prduttrice del Salame alla cipolla di Certaldo - Gelli Salumi Spa

FRANCESCO CARPITELLI

Direttore del Consorzio Produttori Agricoli di Certaldo
e Produttore della Cipolla di Certaldo (Azienda Agricola Orto di Fofneto)

"un saluto ad ONAS"

di **DARIO CECCHINI**, Associato Onorario Onas, Antica Macelleria Cecchini a Panzano in Chianti (Greve - Firenze)



I SALUMI DI NICCHIA IN TOSCANA

Il salame alla cipolla di Certaldo

CERTALDO: Il comune è situato nel cuore della Val d'Elsa,
a circa 40 Km da Firenze (67 m. s.l.m.), di circa 16.000 abitanti



Palazzo Pretorio

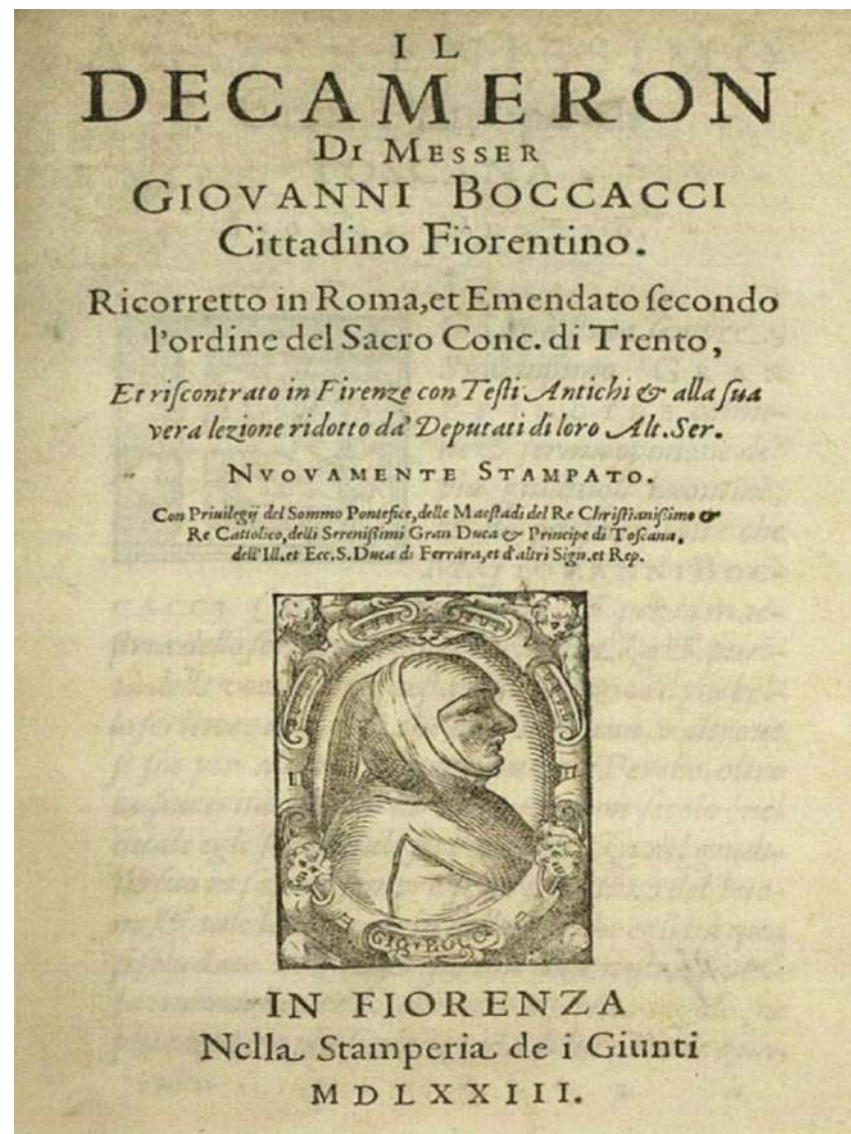
edificato nel XII secolo fu la prima residenza dei Conti Alberti, poi ampliato e modificato per accogliere le funzioni del Vicariato.



ed è famoso per aver dato i natali al grande scrittore e poeta Giovanni Boccaccio (1313 - 1375), una delle maggiori figure nel panorama letterario del XIV secolo, famoso soprattutto per la sua opera più celebre, il Decameron.



il Decameron è una raccolta di 100 novelle scritto intorno al 1351 capostipite della letteratura in prosa in volgare italiano. Il libro narra di un gruppo di giovani, 7 donne e 3 uomini, che per 10 giorni si trattengono fuori Firenze per sfuggire alla peste nera che in quel periodo imperversava in città.





John William Waterhouse, pittore britannico e preraffaellita (una corrente artistica britannica, di epoca Vittoriana, tra romanticismo e decadentismo).

titolo: "I giovani novellatori del Decameron", 1916 olio su tela o tavola, conservato alla Lady Lever Art Gallery di Liverpool.



Casa natale dello scrittore e poeta Giovanni Boccaccio, oggi Museo, Biblioteca, Sede Coordinamento Nazionale Casa della Memoria e Centro Studi sull'Ars Nova Italiana del 300 Marcello Masini.



CIPOLLA DI CERTALDO

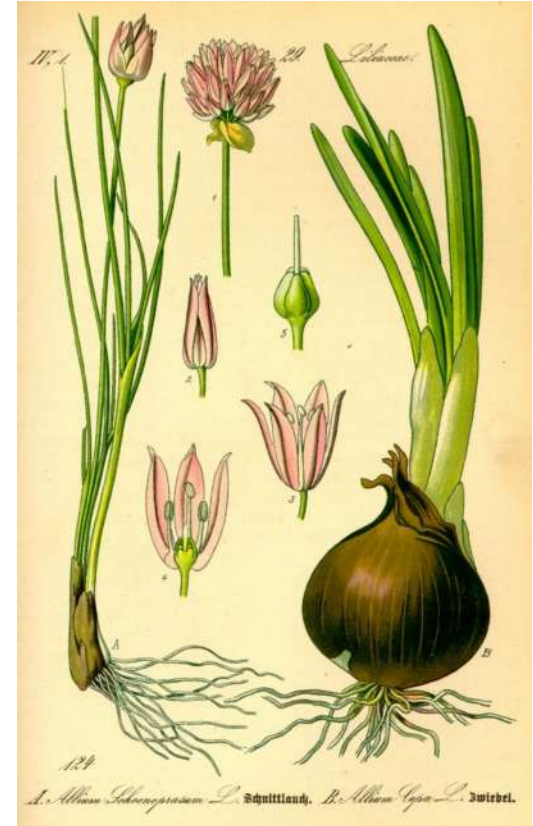
Fu proprio Giovanni Boccaccio, nel suo Decameron, a citare esplicitamente questo ortaggio:

"Certaldo, come voi forse avete potuto udire, è un castel di Val d'Elsa posto nel nostro contado... con ciò sia cosa che quel terreno produce cipolle famose per tutta la Toscana".

Questa Cipolla (*Allium cepa*), dalle sorprendenti proprietà nutrizionali ed organolettiche, risulta essere un ottimo antibiotico ed antibatterico con effetti depurativi, diuretici e fluidificanti per il sangue, ed anche un efficace tonificante per l'organismo, e perfino anche un buon cosmetico.

La Cipolla è uno degli Ortaggi di più antica coltivazione, già utilizzata dagli egiziani nel 3200 a.C., fu introdotta per la prima volta in Occidente dai greci, ed anche in epoca etrusca e romana le cipolle avevano una grande importanza come cibo e come tonico.

Plinio il Vecchio nel suo *Historia Naturalis* (I secondo d.C.) le cita per le innumerevoli proprietà terapeutiche ed alimentari.



Dopo il 1492 la cipolla venne poi introdotta e diffusa nel Nuovo Mondo da Cristoforo Colombo e divenne persino oggetto di una poesia del premio Nobel per la letteratura (1971) Pablo Neruda (1904-1973), dal titolo Oda a la cebolla (Ode alla cipolla).





La figura della cipolla compare già nel XII secolo nello stemma feudale di Certaldo ed oggi, memore di quell'antica tradizione, fa bella mostra di sé nello stemma araldico del Comune di Certaldo, a sancire il legame indissolubile tra questo prodotto e il suo territorio.



La produzione di questo ortaggio segue scrupolosamente il proprio disciplinare di produzione, che regola tutto il processo produttivo, specifica la zona di coltivazione e indica le direttive per il confezionamento finale del prodotto.

SALAME ALLA CIPOLLA DI CERTALDO

CICLO PRODUTTIVO

È un salume macinato crudo tipicamente toscano, che viene arricchito con una selezione di cipolla rossa locale dal gusto particolarmente dolce e delicato, di forma rotonda, pezzatura media, dal caratteristico schiacciamento ai poli, di colore rosso violaceo.

Due le qualità di cipolla impiegate: la "statina", seminata da fine giugno ad agosto, e la "vernina", con semina da ottobre a gennaio.

SALAME ALLA CIPOLLA DI CERTALDO

CICLO PRODUTTIVO

Le parti di carne di maiale utilizzate provengono da unici pezzi formati da parte magra e grassa, poi tritati ed acquistati come preparati già macinati di carne scelta suina italiana.

All'impasto, macinato a grana fine, viene aggiunto oltre alla concia, costituita da Pepe Nero macinato finemente ed Aglio, anche la cipolla, tritata e in quantità del 5%, sale marino e spezie, ed il tutto viene insaccato con budello sintetico, in modo tale da conferire una forma ovoidale tipica di questo salume.



SALAME ALLA CIPOLLA DI CERTALDO

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

CICLO PRODUTTIVO

- Dopo per le prime 24h la sgocciolatura e dopo 48H ore l'asciugatura a 23-25° e poi si passa alla fase della stagionatura che in genere dura circa 20 gg.

- Il risultato finale è un salume di forma inconsueta, dal gusto delicato ma di sorprendente personalità e molto appetitoso e particolare, arricchito inoltre dalle proprietà della cipolla ricca di vitamine A, B1, B2, B5, C, E e PP.

DESCRIZIONE DEL SALUME:

- **Aspetto esterno:** liscio o grinzoso in base al budello utilizzato
- **Consistenza impasto:** soda, compatta, morbida al palato per la fine macinatura
- **Colore esterno:** rosato tendente all'opaco
- **Colore interno:** rosa saturo con grana molto fine, assenza di pepe in grani
- **Profumo:** delicato e caratteristico dovuto alla presenza della cipolla, con speziatura delicata, con aglio e pepe nero
- **Sapore:** tipico del prodotto per la presenza importante della cipolla di Certaldo con nota delicata delle spezie, dell'aglio e del pepe nero macinato.
- **Per mantenere le caratteristiche organolettiche il periodo di conservazione del salame alla cipolla di Certaldo si consiglia di consumarlo in pochi giorni .**



I SALUMI DI NICCHIA IN TOSCANA Tonno del Chianti di Dario Cecchini



PANZANO IN CHIANTI

è una frazione del Comune di Greve in Chianti, in provincia di Firenze, a circa 40 Km dal capoluogo, posta ad un'altitudine di 500 m s.l.m nella Toscana centrale, in una zona denominata la Conca d'Oro.

E' stato il macellaio, norcino e scrittore Dario Cecchini, titolare della Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti a riscoprire e reinterpretare questa antica ricetta.

Un anziano signore del posto, gli aveva raccontato come suo padre, un norcino per passione, disossava e lessava nel vino bianco i pezzi delle parti più pregiate (cosce o spalle) del maiale, assieme ad un mix di erbe e spezie.

E' stato proprio Dario a dare alla sua ricetta il nome di "Tonno del Chianti", dato che il profumo, il sapore e l'aspetto somigliano in tutto e per tutto a quelli del pregiato pesce marino.



FASI DI PRODUZIONE

Dopo quattro giorni di salamoia i pezzi disossati di coscia o spalla di maiale, sono lavati e fatti bollire per 4/6 ore (a seconda delle dimensioni delle parti) in una pentola contenente:

- 3 parti di Vino Bianco
- 1 parte di Acqua

assieme a:

Alloro, bacche di Ginepro, Aglio, Rosmarino, grani di Pepe Nero, Sale grosso ed Olio Extravergine di Oliva,

fino a che la carne non diventa morbida



Una volta scolato e raffreddato, e dopo un'ulteriore sgrassatura, i pezzi di "Tonno" vengono conservati sottovuoto, con Olio di Semi di Girasole ed una foglia di Alloro.

Per gustare il Tonno del Chianti, basta sgrondare bene l'Olio di Semi in eccesso, sfilacciare la carne e servirla fredda, magari aggiungendo Capperi sottaceto, Fagioli toscani (Cannellini), Pomodorini a metà o a quarti, Cipolla Rossa tagliata sottile, ed abbondante Olio Extravergine di Oliva.

Una volta aperto si conserva in frigo, ben coperto d'olio, per circa tre mesi.





<<Tutte le volte che preparo il Tonno del Chianti, cioè ogni giorno, penso al vecchio norcino e a come, da lassù, si sarà divertito a vedere i miei sforzi. Immagino sempre che mi dica:
"Prendi la vita con poesia, usa il cuore: l'essenziale è invisibile agli occhi". Sono d'accordo con lui, in fondo c'è un po' di *Piccolo Principe* anche nel Tonno del Chianti.>>

(Dario Cecchini)

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Elena Maria Petrini, Delegato Onas Firenze
cell. 3384928531 email: firenze@onasitalia.org

