

ACCADEMIA DELLA CUCINA LE IDEE E I SUGGERIMENTI CURATI DALLA DELEGAZIONE DELLA VALDELSA FIORENTINA

Dai crostini al tonno del Chianti, tutti i sapori di casa nostra

IL NATALE è tempo di famiglia, di amici vicini e lontani che si scambiano gli auguri e di vacanze in cui non si parte per luoghi esotici lontani, ma si approfitta del tempo libero per stare insieme. Queste tradizioni sembrano ormai banali, ma è importante acquisirne la consapevolezza per non disperderle nel futuro di un mondo che viaggia sempre più veloce, nel quale anche la cucina, il più grande dei bisogni naturali dell'uomo, sta perdendo la sua identità.

«**MAI COME** oggi siamo invasi da cibi lavorati e cotti con tecniche sempre più raffinate — spiega Giovanni Ballarini in 'La cucina italiana oggi' — ma in una cucina senza un'anima. Cibo scientificamente imbalsamato dall'industria, e da questa distribuito, sono la più incisiva espressione di una cucina familiare o regionale morta. E' questa la morte della cucina profetizzata da Orio Vergani, il fondatore dell'Accademia?».

IN QUEST'OTTICA la delegazione Valdelsa fiorentina, dell'Accademia italiana della Cucina, propone una serie di piatti che si prestano bene non soltanto ad essere

consumati insieme durante i cenoni delle feste, ma che si possono anche preparare insieme approfittando dei momenti liberi dal lavoro.

Al tempo stesso, sono stati scelti piatti che si legano al territorio italiano, alla nostra regione e in modo più specifico anche alla nostra zona, oltre che, ovviamente, alla tradizione del Natale.

PER INIZIARE i **Crostini toscani con pane bagnato nel brodo**. Ecco come si preparano: lavare bene sei etti di fegatini cui è stato tolto il fiele, poi scottarli in acqua salata. Mettere i fegatini a rosolare insieme ad un battuto di cipolle, sedano, carote sale e pepe. Intanto lavare tre etti di milza e dopo averla fatta a pezzetti portarla a cottura insieme ai fegatini aggiungendo un po' di vino e pomodori pelati. Meglio aggiungere anche una manciata di capperi e qualche acciuga senza lische. Passare poi tutto al setaccio o dal passaverdura in modo che diventi una crema densa. Tostare poi delle mezze fette di pane toscano senza sale, spalmare sopra un velo

di burro e poi un generoso strato della crema densa sopradescritta. Tuffare infine la parte inferiore del

crostino in un po' di brodo di cappono.

DALLA TIPICITÀ si passa poi a reinventare un piatto squisito usando i prodotti locali, con il **Tonno del Chianti** la cui preparazione può sembrare lunga, ma si gestisce bene nel periodo natalizio in cui, come ci si augura all'inizio di questo articolo, si passa molto tempo intorno al focolare domestico. Il procedimento è relativamente semplice: prendere una coscia di maiale disossata e metterla sotto sale, lasciarla tre giorni in frigo e poi bollirla nel vino bianco per circa 5 ore. Dopodiché sgrassare e mettere sott'olio. Per gustarlo basta tagliarlo e condirlo con dell'olio extravergine di oliva. Il tonno di maiale, una volta preparato, si conserva in frigo, per circa un mese, e si può servire, accompagnato ad una insalata di fagioli cannellini e cipolla di Certaldo.

Buon appetito a tutti voi...e qualunque sia la vostra ricetta ricordate il nostro augurio di cucinarla con calma insieme alle persone che avete vicino, sarà così, a prescindere dagli ingredienti, un Natale speciale!

*Testo e ricette a cura di Alessandro Signorini
Delegato Valdelsa Fiorentina
dell'Accademia italiana della Cucina*



Mille idee e sapori per la tavola delle feste

