

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

# Il bello e il buono della Valdichiana

*Tra le province di Arezzo e Siena, si snoda la valle del Canale Maestro della Chiana. Vi si trovano una natura preservata, paesaggi da godere anche in bici e prodotti rinomati, dalla Chianina al formaggio Abbcciuato Aretino*



di ALESSANDRO MAURILLI

**G**irando intorno lo sguardo dal centro storico di uno dei sei borghi che fanno parte della Valdichiana Aretina (Castiglion Fiorentino, Civitella in Valdichiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano e Marciano) la visione comune è quella di un filo di foschia che nasconde una valle dalle mille risorse. La valle è quella in cui scorre il Canale Maestro della Chiana, corso d'acqua da cui prende il nome. Siamo in provincia di Arezzo, in una valle fatta a imbuto, ricca, un tempo e ancora oggi, di grandi prodotti in memoria di una tradizione enogastronomica di pregio. I sei piccoli paesi si affacciano tutti su questo fiume, traendone fin dai tempi dei tempi i privilegi di una terra fertile e di un clima collinare mite.

## UN HABITAT BEN PRESERVATO LUNGO LA VIA FRANCIGENA

Sotto quella foschia che nei mesi freddi lascia uno strato di gelo – la «brina» – scorre quel fiume ormai piccolo per portata, ma ancora grande per la sua storia. È questa l'essenza territoriale della vallata che si snoda tra le province di Arezzo e Siena, tagliata da boschi di leccio e da piccoli laghi utilizzati soprattutto per l'irrigazione, ma anche ottimo habitat per le molte specie di uccelli lacustri qui presenti.

Questa potrebbe essere l'istantanea della Valdichiana di oggi. Ed è proprio in questi luoghi che si sono alternate genti provenienti da tutto il mondo, che in pellegrinaggio verso Roma hanno deviato la via Francigena per rifugiarsi e rifornirsi nelle varie foresterie che ancora oggi sono preservate. Sono anche le terre che tra il Settecento e l'Ottocento hanno attratto gli scrittori del Gran Tour (il tradizionale viaggio di istruzione dei giovani intellettuali europei), che della popolazione locale hanno descritto le espressioni, le fatiche, i sorrisi, oltre alle bontà dei prodotti che realizzavano.

## IDROGRAFIA ANTICA E OPERE DI BONIFICA

Guardando la Valdichiana dalla mappa del XVI secolo disegnata dal pennino del Leonardo da Vinci cartografo, si vede un grande lago oggi coperto da campi di grano, erba medica, girasoli, e ancora frutteti e pascoli. Un mare non salato che si allungava da nord a sud. Il Canale Maestro, invece, inizia a esistere a partire dal 1551, grazie al barone Antonio Ricasoli che con un progetto dà vita al primo scavo. La grande opera di bonifica è perdurata negli anni fino al 1780, quando l'ingegnere Vittorio Fossombroni liberò nuovi terreni dall'acqua per lasciarli all'agricoltura. Durante il Ventennio fascista la valle è poi divenuta un vero e proprio granaio per la Toscana.



Marciano della Chiana fu teatro della battaglie tra Siena e Firenze nel XIII secolo. Di quel periodo conserva il fascino e il mistero della storia

### UN ESEMPIO CONCRETO DI FILIERA CORTA PER RICETTE POVERE

Da allora la Valdichiana, terra toscana celebre per i suoi pittoreschi paesaggi cari ad artisti di tutto il mondo, si distingue anche per la tipicità della propria offerta enogastronomica. La tradizione del «mangiare bene = mangiare sano» sembra essere rimasta intatta fin dai tempi in cui nutrirsi per vivere e non per piacere era persino una scommessa quotidiana.

Dalla terra al piatto, le materie prime di questa valle passano per le mani delle massaie che ancora oggi riescono a tramandare ai più giovani i segreti delle ricette tradizionali.

Si tratta per lo più di piatti semplici, anche se non di facile preparazione, ricavati da ingredienti che provengono dal territorio, dalla tradizione agricola, definendo un esempio concreto di filiera corta che oggi rappresenta un elemento di grande valore e di sicurezza per il consumatore.

### DALLE FARINE DELLA VALDICHIANA

Quali allora i prodotti di questa terra? L'elemento principale, come detto, è l'acqua, quindi la fertilità che si traduce in campi di grano, e proprio da qui nascono le farine di qualità che danno pasta e pane.



La Valdichiana agli occhi di Leonardo da Vinci nel XVI secolo: notiamo il lago scomparso grazie alle opere di bonifica

Tra i prodotti più conosciuti vi sono senz'altro i famosi «pici»: una pasta lunga (guai a chiamarli spaghetti), fatta solo di acqua e farina e tirata a mano («appiciata» appunto) non solo dalle anziane massaie, ma anche dai più giovani. In qualsiasi locanda o ristorante del territorio vanno chiesti all'aglione (con aglio e pomodoro fresco) o al «sugo di nana», ovvero il ragù di anatra.

Dalla farina però derivano anche dei pani di grande pregio salutistico: non è un caso che questa terra sia stata anche chiamata dagli scrittori del Grand Tour la «civiltà del pane», dal momento che, proprio grazie a questo prodotto, generazioni intere di contadini hanno potuto sopravvivere alla miseria e alla carestia.

Il segreto dei fornai della Valdichiana è ancora nella farina comprata dai produttori locali possibilmente di tipo «2», più granulosa rispetto alle tradizionali, ed è per questo che il pane che ne risulta è più corposo e saporito, nonostante sia rigorosamente senza sale. Un pane sciapido (insipido), poi, deve essere per forza accompagnato da un buon companatico.

E allora...

### LE VIE DELLA PORCHETTA

C'è un paese che spicca nella Valle della Chiana, Monte San Savino, non solo per la sua posizione privilegiata, ma anche per un prodotto «di strada», forse uno dei più conosciuti del Centro Italia e non solo: la porchetta. Quella «del Monte», come viene riconosciuta da queste parti, è sicuramente tra le prime a contendersi l'origine di questo succulento prodotto.

Tra Ariccia nel Lazio, Norcia in Umbria e Campli in Abruzzo, i «montigiani», ovvero gli abitanti di questo bel borgo della Valdichiana, sono sicuri che la vera ricetta sia nata qui: un suino di provenienza locale di peso inferiore al quintale, in genere non più di 80 chili; il condimento utilizzato è costituito da sale, pepe, aglio in camicia, rosmarino, finocchio e altre spezie locali, tutte selvatiche. Vengono inoltre inseriti il fegato e la milza del maiale tagliati a tocchetti e, una volta legato con lo spago, il maiale viene fatto passare in un forno a legna dove cuocerà lentamente per circa 7 ore. Il consumo deve avvenire entro le 24 ore successive alla cottura.

### DOVE C'È TERRA C'È OLIVO

Nella Toscana vocata all'olivicoltura, la Valdichiana rappresenta un importante bacino produttivo anche per l'extravergine di qualità, vantando una tradizione antichissima: questa pianta è stata infatti rinvenuta nell'iconografia e nei testi più remoti.

La sua complessa e faticosa coltivazione in queste terre si acutizza per il territorio collinare, spesso ai limiti del possibile. Eppure, dove c'è terra c'è olivo in Valdichiana. L'extravergine, insieme al già citato pane, è infatti uno degli elementi basilari della dieta delle genti chianine e nel territorio aretino della Valdichiana.

na si produce l'olio dop Colli Aretini, per il quale il disciplinare di produzione, cui si deve la denominazione di origine protetta (la dop, appunto), impone la raccolta a mano.

## UN CONSORZIO PER L'ABBUCCIATO ARETINO

Non sono molti gli allevamenti ovini rimasti nel territorio della Valdichiana, ma quei pur pochi che continuano questa secolare attività dal 1° agosto 2006 hanno avuto la possibilità di riunirsi in un Consorzio per la produzione e la promozione di un formaggio particolare: l'Abbucciato Aretino.

Si tratta di un pecorino lavorato a latte crudo, che si presenta con la pasta a buchetti e una spessa buccia, da cui appunto il nome, dovuta alla salagione delle forme che, secondo il disciplinare di produzione, deve essere fatta entro la prima giornata di lavorazione. La stagionatura avviene su assi di abete per almeno 30 giorni. Particolarità di questo formaggio sono le proprietà organolettiche che restano intatte grazie al fatto che il latte non viene bollito, lasciando al prodotto sapori veri.

## IL «GIGANTE BIANCO»: LA VACCA CHIANINA

È un gigante che non spaventa i bambini, anzi, con la sua evidente docilità questa bestia li attira e si fa accarezzare. È la Chianina, il «gigante bianco», come viene chiamata dai suoi allevatori, una razza di vacca ancora oggi allevata e tutelata che però, intorno agli anni Ottanta, ha rischiato l'estinzione (con l'avvento della meccanizzazione), ma che oggi è tornata nuovamente sulle tavole. La Chianina è anche una delle razze bovine più antiche d'Italia (se ne trovano tracce che risalgono all'epoca degli Etruschi che utilizzavano queste bestie per i sacrifici agli dei), allevata fin dall'inizio proprio in questa fertile valle soprattutto come animale da soma per arare i campi di grano, fino a essere presente ormai in tutto il Centro Italia. Il soprannome «gigante bianco» deriva dalle sue dimensioni (fino a 1,8 metri a garrese – il punto più alto del dorso – per i tori che arrivano a pesare oltre i 20 quintali) e dal colore bianco, elementi che la rendono inconfondibile, come inconfondibile è il sapore delle sue carni.

Caratteristica di questa bestia, fregiata oggi del marchio igp Vitellone Bianco Appennino Centrale e anche Presidio Slow Food, è che i vitelli devono essere allattati in maniera naturale dalle madri fino al momento dello svezzamento. La base alimentare sarà poi rappresentata da foraggio coltivato nella valle. È proprio grazie a questo tipo di alimentazione e anche alla sua conformazione fisica che questo animale ha delle carni povere di grassi.

Sebbene la «fiorentina» sia il piatto più famoso e richiesto, è bene sapere che con le carni di Chianina si possono preparare molte delle ricette della tradizione contadina di questa valle: a partire dal «peposo alla fornacina», uno stracotto di stinco senza osso, cotto all'imbocco dei forni usati per cuocere i mattoni di terracotta (gli stessi rossi toscani usati anche dal Brunelleschi per la cupola del Duomo di Firenze).

Oggi sono molti i progetti per valorizzare anche le carni del cosiddetto «quinto quarto», tagli di minor pregio incluse le frataglie, che danno vita ai piatti più tipici di queste terre, come il lampredotto.



L'olio extravergine d'oliva, il vino e l'Abbucciato Aretino dop sono i prodotti tipici della Valdichiana



## GUIDA PRATICA

### Dove gustare la cucina della Valdichiana

- **L'Antico Borgo** - Via di Mezzo, 35 - Civitella in Valdichiana (AR) - Tel. 0575.448160 - [www.antborgo.it](http://www.antborgo.it)
- **Taverna Pane e Vino** - Piazza Signorelli, 27 - Cortona (AR) - Tel. 0575.631010 - [www.pane-vino.it](http://www.pane-vino.it)
- **La Lodola** - Via Piana, 19 - Foiano della Chiana (AR) - Tel. 0575.649660 - [info@lalodola.com](mailto:info@lalodola.com) [www.lalodola.com](http://www.lalodola.com)
- **La Rocca** - Via Matteotti, 15 - Lucignano (AR) - Tel. 0575.836775

### Dove dormire

- **Tenuta Giola** - Loc. Pozzo della Chiana (AR) - Tel. 338.1882395 - [www.villagiola.com](http://www.villagiola.com)
- **Agriturismo Rosa dei Venti** - Loc. Creti di Cortona (AR) - Tel. 345.2282102 - [www.rosadeivent.net](http://www.rosadeivent.net)
- **Foresteria di Fontarronco** - Loc. Chiani - Alberoro di Monte San Savino (AR) - Tel. 0575.846044 [www.foresteria.it](http://www.foresteria.it)

### Da non perdere

- **Museo d'arte sacra** - Piazza della Collegiata, 1 Castiglion Fiorentino (AR) - Tel. 0575.680420 [www.museopievesangiuliano.it](http://www.museopievesangiuliano.it)
- **Maec** (Museo dell'Accademia etrusca e di Cortona) - Piazza Signorelli, 9 - Cortona (AR) - Tel. 0575.637235 - [www.cortonamaec.org](http://www.cortonamaec.org)
- **Museo Comunale** - Piazza del Tribunale, 22 Lucignano (AR) - Tel. 0575.838001
- **Museo del Cassero** - Piazza Gamurrini Monte San Savino (AR) - Tel. 0575.849418

APPUNTAMENTI

**AREZZO**

**Dal 14 al 17 maggio. MEDOLIVA.** Grande manifestazione dedicata agli extravergini di qualità di tutto il Mediterraneo. «Fiera dell'olivo del Mediterraneo» è infatti il sottotitolo della manifestazione che nella 1ª edizione, quella del 2008, ha riscosso grande successo. L'obiettivo della kermesse è quello di promuovere le aziende che operano in tutto il Mediterraneo e che hanno fatto della qualità la propria filosofia produttiva. Non è un caso che questa importante manifestazione del settore si svolga in uno dei territori più vocati in Italia alla produzione di extravergine.

Per informazioni: [www.medoliva.it](http://www.medoliva.it)

**MARCIANO DELLA CHIANA (AR)**

**22 e 23 maggio. STREETFOOD MARKET.** A Marciano della Chiana si danno appuntamento molti «cibi di strada». L'iniziativa è promossa dal Comune insieme all'associazione Street Food e si tiene nelle vie del centro storico del borgo. La porchetta di Monte San Savino sarà tra i protagonisti insieme al «lampredotto fiorentino» e ad altri cibi di strada provenienti da tutta Italia.

**BETTOLLE DI SINALUNGA (SI)**

**Ponte del 2 giugno. LA VALLE DEL GIGANTE BIANCO.** Presso la frazione di Bettolle, a un passo dal casello Valdichiana della A1, si svolge l'appuntamento dedicato alla cultura della Chianina. Organizzato dal club «Amici della Chianina», la manifestazione ha l'obiettivo di sensibilizzare il consumatore all'uso di queste carni conoscendone da vicino la storia e le caratteristiche.

Per informazioni: [www.amicidellachianina.it](http://www.amicidellachianina.it)

**MONTE SAN SAVINO (AR)**

**Secondo fine settimana di settembre. SAGRA DELLA PORCHETTA.** Per celebrare la porchetta «di strada», il Comune di Monte San Savino promuove la Sagra della Porchetta: migliaia sono i visitatori che affollano il centro storico di questo borgo medievale per assaggiare questo prelibato cibo di strada.

**ALTRI APPUNTAMENTI**

**23 e 30 maggio. LA MAGGIOLATA.** Festa di tradizione agreste a Lucignano (Arezzo). Per informazioni: [www.maggiolatalucignanese.it](http://www.maggiolatalucignanese.it)

**Dal 6 giugno al 13 settembre. CONCERTI IN LIMONAIA.** A Borgo Melone di Cortona (Arezzo). Per informazioni: [www.ilmelone.it](http://www.ilmelone.it)

**20 giugno. PALIO DEI RIONI.** A Castiglion Fiorentino (Arezzo). Per informazioni: [www.comune.castiglionfiorentino.ar.it/palio\\_terzieri.asp](http://www.comune.castiglionfiorentino.ar.it/palio_terzieri.asp)

**Dal 31 luglio al 5 agosto. TUSCAN SUN FESTIVAL.** A Cortona (Arezzo). Per informazioni [www.tuscansunfestival.com](http://www.tuscansunfestival.com)

**Dal 1° al 14 agosto. FESTIVAL VISIONI.** Paesaggi d'arte con vedute di teatro in vari luoghi della Valdichiana aretina. Per informazioni: 0575.370102.



Veduta del Cassero di Castiglion Fiorentino: un'imponente torre di controllo sulla Valdichiana est

INFO & curiosità

**Dove acquistare la Chianina**

- Spaccio Azienda Agricola Tedeschi Rosalba  
Loc. Farniole - Foiano della Chiana (AR)  
Tel. 0577.623360/61  
• [www.cintasene.se](http://www.cintasene.se)

**Dove acquistare la porchetta**

- Macelleria Iacomoni Aldo  
Piazza Gamurrini, 31 Monte San Savino (AR)  
Tel. 0575.844098

IL VINO IN VALDICHIANA

Come in tutta la Toscana anche in Valdichiana il vino è prevalentemente rosso, e spicca il vitigno Sangiovese. E proprio a base di Sangiovese sono le due principali docg (denominazione di origine controllata e garantita) del territorio, il Chianti e il Chianti Colli Aretini, ma anche le doc (denominazione di origine controllata) Cortona e Valdichiana si basano soprattutto su questo vitigno. Da non dimenticare il bianco, soprattutto a base di Grechetto, che da qualche anno si fregia della doc denominata Bianco Vergine della Valdichiana. Oggi più di ieri i vini del territorio godono di visibilità e del riscontro del consumatore grazie a un intenso lavoro compiuto dalla Strada del Vino Terre di Arezzo.

IL PROGETTO «TRACCIABILITÀ»

A testimoniare l'importanza della salubrità dei prodotti del territorio della Valdichiana aretina non sono solo la storia, la tradizione e la bontà riconosciuta dai consumatori, ma anche i risultati di un progetto partito a marzo di quest'anno e promosso dalla Provincia di Arezzo con il supporto della Fondazione «Via dei Locavori onlus», insieme all'Università di Verona e patrocinato dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Studiare la tracciabilità e la salubrità dei prodotti tipici aretini mettendo in rapporto qualità e salute è l'obiettivo di questo studio, che si concentrerà su quattro prodotti: l'olio extravergine d'oliva, la farina di castagne, l'Abbucciato Aretino e le carni di Chianina. Il progetto, che andrà avanti per alcuni mesi, ha lo scopo di valutare oggettivamente l'impatto di questi prodotti sulla salute dell'uomo coprendo l'area che collega due competenze: quella agronomica e quella medica. Un modo per tutelare il consumatore, come ricordano i responsabili del progetto, che troverà certificata la provenienza dei prodotti.

**Alessandro Maurilli**

*Si ringraziano l'Apt di Arezzo, Enrico Caracciolo, Andrea Barghi, Marcello Fatucchi, Nedo Baglioni e Riccardo Mendicino per il materiale fotografico; il Servizio Promozione Provincia di Arezzo per le informazioni sui prodotti del territorio.*



Per informazioni

**Apt Arezzo Sede Valdichiana**

Via Nazionale, 42 - Cortona (AR) - Tel. 0575.630352  
[infocortona@apt.arezzo.it](mailto:infocortona@apt.arezzo.it) - [www.apt.arezzo.it](http://www.apt.arezzo.it)

**Strada del Vino Terre di Arezzo**

Via Ricasoli, 38 - Arezzo - Tel. 0575.294066  
[info@stradadelvino.arezzo.it](mailto:info@stradadelvino.arezzo.it) - [www.stradadelvino.arezzo.it](http://www.stradadelvino.arezzo.it)