



Appuntamenti
Prato, week-end con la fabbrica del cioccolato

Un Prato di cioccolato. Una tavoletta di cioccolato da guinness lunga 25 metri e realizzata in presa diretta da una squadra di maestri cioccolatieri: è una delle novità di «Un Prato di cioccolato», la festa del cioccolato artigianale firmata ChocoMoments in programma dal 21 al 23 ottobre in piazza Duomo a Prato. Degustazioni, cooking show lezioni per adulti e laboratori per bambini sono solo alcune delle sorprese del programma di appuntamenti che si inaugura con la mostra mercato del cioccolato con stand sempre aperti — venerdì e sabato dalle 10 alle 23.30 e domenica dalle 10 alle 20 — dove è possibile scoprire il ricco assortimento di gustose praline, tavolette al latte, fondenti e aromatizzate, creme spalminabili.

Castagna in festa. Continuano anche in questo week-end le iniziative di #AmiatAutunno. Ad Arcidosso dal 21 al 23 ottobre prosegue «Castagna in festa» con stand con prodotti a base di castagne e birra di castagne. Durante la festa sono aperte le cantine nel centro mentre spettacoli e concerti affiancano originali mercatini. Informazioni: www.amiatautunno.it.

Il cucchiaino d'argento. Domani (ore 18.30) alla Feltrinelli Red in piazza della Repubblica a Firenze incontro con Giovanni Camozzi in occasione dell'uscita della decima edizione del libro «Il cucchiaino d'argento» (Editoriale Domus). Oltre 2.000 le ricette pubblicate, frutto di una revisione approfondita. Giovanni Camozzi svela in anteprima le tante novità contenute nel volume raccontando la genesi del libro e quello stile tipico di «Cucchiaino» che ormai da 66 anni accompagna in cucina generazioni dopo generazioni. **Asta di vini da collezione.** Il 20 ottobre torna la tradizionale «Asta Vini Pregiati e da Collezione» (255 titoli complessivi) della casa d'aste Pandolfini (www.pandolfini.it). Appuntamento alla Stazione Leopolda di Firenze nel primo pomeriggio subito dopo la presentazione delle «Guide de L'Espresso» «Vini d'Italia» 2017 e «I Ristoranti d'Italia» 2017.



IL REPORTAGE PESCIA
Scoprire in un piatto la storia dei conciatori

di Divina Vitale

PESCIA (PISTOIA) Dagli scarti delle pelli di vitello che si lavoravano in conceria, nasce un piatto tipico di una parte della Valdichiana, conosciuto come Cioncia pesciatina. Gli operai delle conchiere, un tempo attive sul territorio, portavano a casa i resti (in balle) e le mogli li cucinavano per sfamare le famiglie, oppure li vendevano alle bettole (osterie) per ricavarci qualche soldo.

L'attività conceria ha origini medievali, ci sono testimonianze che risalgono già alla seconda metà del Trecento dove erano attive corporazioni conchiarie. Alla fine del Quattrocento tanti artigiani accanto al loro nome battesimale aggiungevano persino la qualifica di «conciario». Le pelli erano facilmente reperibili in Toscana ma giungevano anche dall'estero, attraverso il porto di Pisa o i mercanti lucchesi. Già nel 1766 un documento redatto per volere del Granduca Leopoldo di Toscana attestava la presenza di conchiere nel pesciatino dove si lavoravano circa 7000 pelli ogni anno. Nel 1911 il censimento del Ministero dell'Industria ammontava invece il raddoppio in 6 conchiere, sulle 628 totali in Toscana, considerate tra le migliori d'Italia. Un detto popolare infatti diceva che a Pesca si tro-



Alessandro Giampieri (Trattoria Da Nerone)



Manuel Becchi (La Taverna del Vin Vno)

vano «le più pregiate vacchette». Qui i lavoratori, detti «scorticchini» sgrassavano e ripulivano le pelli di vitello, recuperando i pezzi di carne rimasti attaccati. I più callosi: la testina che non serviva e altri pezzi come labbra, guance, orecchie e naso. Queste parti non erano solo la ricompensa del lavoro di scarnitura ma anche gli ingredienti principali

della Cioncia pesciatina. Questa prelibatezza viene cucinata ancora oggi, tutto l'anno, i ristoranti ne preparano oltre un quintale, anche se la richiesta cresce in inverno perché trattasi di un piatto molto calorico. Il nome inoltre è dovuto alla consistenza che non è né dura né morbida. «Mettiamo a bollire il musetto in acqua bollente con una cipolla, una co-



Piccola guida

Dove mangiare

- 1) La Taverna del Vin Vno**
Piazza Mercato Bestiame, 30 Buggiano (Pt). Telefono: 0572.33340 Prezzo: 20-25 euro
- 2) Trattoria Da Nerone**
Via Mammianese Nord, 153 Pesca (Pt). Tel. 0572.408144. Prezzo: 25-30 euro
- 3) Ristorante Villa Garzoni**
Via delle Cartiere, 1 Collodi (Pt) Tel: 0572.428545 Prezzo medio: 35 euro

Dove dormire

- 1) Palazzo Piazza Mazzini**
Viale Forti 44, 51017, Pesca (Pt) Tel: 0572.478926 Prezzo medio: 80 la doppia con colazione
- 2) Agriturismo Poggio Furcica**
Via Pesciatina 2/b, Uzzano (Pt) Tel. 34.78.919545 Prezzo medio: 90 la doppia con colazione
- 3) B&B San Gennaro Castello**
Via di Castello 40, San Gennaro Collodi (Lu) Tel. 0583.978468 Prezzo medio: 70 euro

sta di sedano, una carota e sale, per 2 ore circa — dice Alessandro Giampieri, titolare con i familiari della trattoria da Nerone —. Una volta cotto lo tagliamo in piccoli pezzi. Nel frattempo in un tegame prepariamo un soffritto con sedano, carota, aglio, cipolla, aggiungiamo la carne, dopo circa 10 minuti facciamo evaporare con il vino. Uniamo la salsa di pomodoro e proseguiamo la cottura per circa 1 ora, con coperchio a fiamma bassa. Al bisogno c'è da aggiungere un po' di brodo. Aggiustiamo con sale e peperoncino. La specialità va servita in recipienti caldi (possibilmente di terracotta). «Diversi anni fa organizzammo una cena per 40 persone — racconta Manuel Becchi, della Taverna del Vin Vno, realizzata in una ex stalla di vitelli a Borgo a Buggiano — con un menu stabilito dal festeggiato. Lui era un appassionato della Cioncia e quindi la volle inserire come piatto principale. Ne fui molto sorpreso ma anche spaventato perché è un piatto della tradizione sì, ma molto particolare. Infatti durante la serata dovemmo correre ai ripari con svariati cambi di pianzina perché rimane un ottimo piatto per molti, ma non per tutti. Gli ingredienti per una Cioncia perfetta sono la testina o musetto di vitello fatti a pezzi e, a seconda delle tradizioni familiari, altre parti tipo la coda, di rimanenza dalla lavorazione del pellame. Bisogna mettere a rosolare in un tegame capiente sedano, carote, cipolla, aglio con olio, aggiungere la testina e farla insaporire, infine il vino. A questo punto, vi si versano i pomodori pelati, si aggiunge sale e pepe e si fa cuocere un'ora». «Prepariamo un fondo di sedano, carota, cipolla, aglio, alloro, nepitella con olio extra vergine di oliva e si rosola in un tegame di alluminio basso — spiega il chef Jacopo Vannini del ristorante Villa Garzoni a Collodi (il complesso risale al XVI secolo) — Gli scarti del vitello vengono tagliati a strisciole e sbrolentati per una buona mezz'ora in acqua salata. Dopo averli ben sciolati, li facciamo cuocere nel fondo di verdere e si fanno evaporare con del buon vino rosso. Si aggiunge pomodoro e un po' di brodo per portare a termine la cottura: si impiegheranno circa tre ore a fiamma bassa, fino a quando la carne risulterà tenera e morbida ed il sughero sarà abbastanza ritratto. Si serve in tegami di coccio, con del pane abbrustito ed uno filo di olio EVO».

OSTERIA PASTA E VINO

Via Vagelli, 22 - Cascina (Pt)
Tel. 050/703185 - Cell.388/9328259

Chiuso il martedì tutto il giorno

IL MERCOLEDI' DELLO CHEF "DECIDO IO" CENA TUTTO COMPRESO AD € 25,00