



Contrada di Voltaia

Concorso enogastronomico delle Contrade

“A tavola con il Nobile”

Secondo Piatto

24 agosto 2008





Filetto di Cinta Senese

Brasato al Vino Nobile

con Mele Decie Caramellate

Presentazione

Cercare di ripetere una vittoria è sempre difficile, se poi è magnifica come quella dello scorso anno, l'impresa diventa davvero ardua.

In Voltaia però, siamo stati sempre abituati ad impegnarci al massimo, per cercare di trarre le massime soddisfazioni da ogni nostra attività.

Il concorso enogastronomico delle contrade di Montepulciano, diventa per noi ormai un appuntamento atteso e desiderato, visto che nella nostra cucina, tante persone riversano la propria passione ed il proprio divertimento, a beneficio dei nostri palati.

Così, coscienti di sapere che siamo attesi ad un giudizio che si aspetta il massimo impegno possibile, anche quest'anno abbiamo voluto interpretare un piatto con materie prime della terra poliziana, che da sempre sono state usate nella nostra tradizione culinaria popolare.

Abbiamo scelto di utilizzare la cinta senese, animale di antichissime origine, forse addirittura etrusche, popolarissimo in questa parte di Toscana già dal medio evo, ed allevato attorno a Montepulciano fino agli inizi degli anni sessanta, quando lo spopolamento delle campagne, ed in queste l'avvento di aziende moderne, determinò una logica produttiva di maggiore risultato, privilegiando le razze di origine inglese ed olandese.

La cinta senese, è infatti un animale di media piccola taglia, molto rustico e di facile allevamento, non richiede particolari ricoveri, vive benissimo allo stato brado, ma presenta il grosso handicap (per l'economia dell'allevatore): quello della lenta crescita e, soprattutto della scarsa riproduttività, avendo una media annuale di riproduzione per fattrice, di appena 12 lattonzoli, quando una razza inglese od olandese tiene questa media in appena 6 mesi!

Ma dal punto di vista gastronomico, la differenza è notevole e sostanziale: la carne della cinta senese, presentando le tipiche venature del grasso, ed una parte magra con fibra lunga e compatta, dovuta



essenzialmente al lentissimo accrescimento, è di un sapore unico e particolare, delicata ma allo stesso tempo decisa, saporita ed armonica.

Essa è sempre stata utilizzata magnificamente in tutti i salumi tipici della nostra zona, dal prosciutto ai salami, dalla mortadella alle salsicce, fresche od essiccate, ma meravigliosamente come carne fresca da cucinare, sia alla brace che sul tegame. E poi le mele Decie, forse le uniche veramente tipiche del nostro areale, che forse prendono il nome da qualche patrizio romano, che ne iniziò la coltivazione nel Mons Policianus ai tempi della colonizzazione romana del nostro territorio.

È una mela medio piccola, di colore bianco con la parte bassa rossastra, pasta bianca non dolcissima, ma saporita, con semi piccolissimi e numericamente scarsi, che arriva a maturazione in questo periodo.

È purtroppo ormai introvabile, se non in alcune piante rimaste nei pochi terrazzamenti ancora presenti attorno a Montepulciano, in cui la condizione di non coltivazione è riuscita a preservarli dall'estinzione.

Proprio in una di queste terrazze, vicino a S. Martino, è presente una pianta di Decie, dalla quale abbiamo raccolto le poche mele che abbiamo utilizzato.

La nostra ricetta è stata individuata per l'abilità di un nostro giovane contradaio, Luca Binarelli, che oltre a frequentare il primo anno della scuola professionale di cucina di Cianciano Terme, è talmente appassionato dai fornelli da voler spesso aiutare nella cucina di contrada le nostre abilissime e straordinarie massaie. Così subito dopo lo scorso Bravio, Luca si è messo ad interrogare le nostre donne più anziane, anche quelle che per gravi problemi di salute non possono più uscire da casa, riuscendo a carpire diverse ricette ormai utilizzate solo dalla mente di queste vecchie signore.

La ricetta che state gustando era stata scovata da Luca in casa Gambacciani, dove nei loro ricordi generazionali era presente una carne di cinta senese rosolata con il vino, che il vecchio capofamiglia Igino usava mangiare accompagnandola con le mele Decie di cui era ghiottissimo. Così ci siamo ritrovati alla fine del gennaio scorso a riunirci in contrada con questo giovane appassionato che ci ha regalato ben quattro antichissime ricette di secondi piatti, a tutti noi sconosciute.

Subito il nostro capo cucina, il mitico Augusto, sempre spalleggiato dalla vulcanica Daniela, ha messo al lavoro tutte le nostre massaie, per iniziare a preparare questi piatti e portarli all'assaggio della commissione di contrada prima, e dei contrada ioli poi, e da febbraio alla fine di luglio sono state fatte innumerevoli cene al proposito, per testare tutti i piatti, individuare quelli più interessanti, e ragionare assieme sulle innovazioni che in essi potevano essere fatte, per arrivare ad un ottimo abbinamento con i vini di Montepulciano. Qualche giorno fa, parlando con le massaie di altre contrade, abbiamo scoperto che anche altri prepareranno per



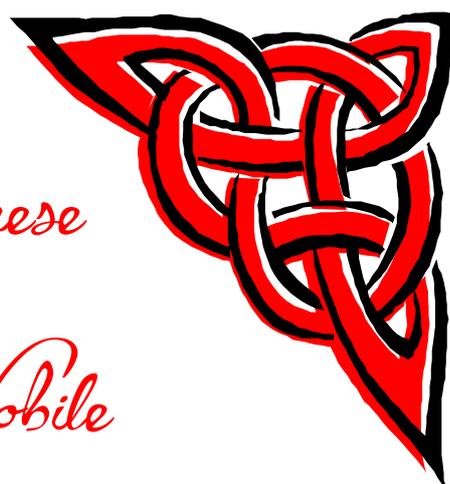
questo concorso, secondi piatti con la cinta senese e per questo motivo avevamo avuto il pensiero di cambiare la nostra scelta e di proporre un altro piatto che era uno splendido agnellone in crosta di pecorino di fossa, e che fino all'ultimo era stato motivo della nostra indecisione con questo piatto, ritenendoli entrambi di grande spessore nell'abbinamento con il vino nobile. Ma alla fine il desiderio di misurarci con altre contrade su un piatto forse simile, e l'attitudine alla competizione, tipica di ogni ambiente di contrada, ci ha spinto a mantenere la scelta fatta, ancora più gasati dall'emozione che una sfida sullo stesso terreno ci procura, ma sicuri di avere da giocare un'ottima carta, unica e particolare, stabilita dall'abilità e fantasia della nostra cucina e dalla singolarità della nostra mela Decia. Siamo però contenti di essere arrivati a questo punto, divertendoci degustando i piatti preparati in tutto l'anno sia primi che secondi, avendo avuto con questi un ulteriore motivo di aggregazione contradaiola, che attorno ad una tavola dove tutti davano le loro impressioni e giudizi, è stato possibile coinvolgere anche coloro che a volte rimangono un po' in disparte, grazie all'ambiente conviviale, ma soprattutto divertente che era nato.

Ora possiamo solamente sperare che il piatto che vi stiamo proponendo possa piacervi tanto, come è piaciuto tantissimo a tutti noi in Voltaia.

E se così non fosse per noi non sarà un problema, abbiamo già in mente come divertirci quest'inverno con altri piatti per il concorso enogastronomico del 2009.

Buon appetito

La Contrada di Voltaia



Filetto di Cinta Senese

Brasato al Vino Nobile

Con Mele Decie Caramellate

Ingredienti: filetto di cinta senese, lardo di cinta senese, mele decie, vino nobile di Montepulciano, vin santo di Montepulciano doc, aglio, rosmarino verde fresco, zucchero di canna, cavolo viola, olio extravergine di oliva di Montepulciano, sale marino, pepe nero.

Preparazione: in una padella preparate un letto di olio extravergine di oliva, e ponetevi a scaldare a fuoco vivo uno spicchio di aglio in camicia e una frusta di rosmarino verde fresco.

Appena inizia a scaldarsi l'olio extravergine, ponetevi dentro i filetti di cinta, che dovranno cuocersi così per circa 7/8 minuti.

Durante la rosolatura dei filetti aggiungete il sale marino ed il pepe nero in giusta quantità.

Appena terminata la rosolatura della cinta, irrorate i filetti con il vino nobile di Montepulciano (noi abbiamo utilizzato una riserva 2001), circa mezzo bicchiere per ogni filetto, facendolo alla fine sfumare.

Sfumato il vino nobile di Montepulciano passare i filetti in una teglia, e metteteli, in forno alla temperatura di 180 °C, e terminate la cottura per altri 5 minuti circa.

Conservate a parte ed al caldo, il fondo di cottura dei filetti di cinta, rimasto nella padella.

Nel frattempo sbucciate le mele decie, togliendo il torso, e facendole a fette regolari, non troppo sottili e non troppo spesse.

In una padella a parte posta a fuoco regolare, mettete lo zucchero di canna, circa un cucchiaino da cucina per ogni filetto, ed aggiungete immediatamente il vin santo di Montepulciano in giusta quantità.

Raggiunto il punto di ebollizione, immergete, nel caramello che si sta' finendo di preparare, le fette di mele decie che avete precedentemente tagliato, lasciandole caramellare per almeno cinque minuti.

Durante la caramellatura delle mele decie, tagliate a strisce abbastanza sottili il cavolo viola.

Preparare nel piatto di portata un letto con il cavolo viola come sopra tagliato.



Terminata la cottura in forno dei filetti di cinta, avvolgeteli ciascuno, e completamente, con il lardo di cinta precedentemente tagliato a fette sottili.

Scaloppate i filetti di cinta così preparati ed adagiateli sul piatto sopra al letto di cavolo viola già predisposto irrorate i filetti scaloppati con il fondo di cottura della cinta, ponete a fianco le mele renette già glassate precedentemente, ed augurate buon appetito.

La Cucina di Voltaia