



Contrada di Voltiaia

*Concorso enogastronomico delle Contrade*

*“A tavola con il Nobile”*



Primo Piatto  
23 agosto 2008





*Orzo Pestato*

*al Vino Nobile di Montepulciano*

*con Nerbo di Nana Muta Chianina*

#### 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 sempre stati 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 da noi 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 l'orzo, antichissimo ed umile cereale, che fino a non molti anni fa, era di uso comune, poiché poco costoso e di facile reperimento anche per le classi meno abbienti.



E la nana muta, o anatra pezzata, tipica della nostra Valdichiana, palmipede di bella presenza, facile da allevare, rustica, soprattutto sostanziosa, e di attitudini riproduttive importanti, che da sempre popolava i cortili delle case contadine.

Oggi, sia l'orzo, ma soprattutto la nana muta, non sono più così comuni, il primo perché non molto usato nella cucina familiare, la seconda perché ormai rara ed introvabile, se veramente appartenente alla razza di cui parliamo.

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 Chianciano 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 Travio, 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 mari, tra i ricordi della purtroppo scomparsa Isoalina, che aveva nella memoria un piatto fatto con orzo e nana muta, e che veniva utilizzato nella sua famiglia, proprio in questo periodo dell'anno, quando dovendo lasciare la casa al mattino presto, per recarsi ad arare i campi con i buoi, avevano necessità di consumare un pasto veloce, ma capace anche di riempire lo stomaco, per affrontare le fatiche della seconda parte della giornata di duro lavoro.

Tutti sappiamo, che l'orzo veniva cucinato perché avanzato dalle divisioni mezzadrili fatte subito dopo la trebbiatura, e dato in quantità maggiore ai contadini, rispetto al grano, perché considerato meno prezioso e poco commerciabile.

Assieme all'orzo mescolavano la nana muta, perché era un animale comunissimo nei cortili rurali, dal momento che ha doti nutritive molto elevate rispetto ad altri pennuti, e quando si mangiava poco, era utile che il poco fosse di ottima sostanza.

Così, ci siamo ritrovati alla fine del gennaio scorso, a riunirci in contrada con questo giovane appassionato, che ci ha regalato ben sei antichissime ricette, 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 contradaioi 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 così in questo modo schietto e genuino, amichevole e conviviale, ma soprattutto divertente, è nato il piatto che vi stiamo proponendo, sperando che 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



**Ingredienti:** orzo perlato, nana muta chianina ruspante (anatra muta della Valdichiana), scalogno, vino nobile di Montepulciano, foglia di alloro, bacche di ginepro, cipolla bianca, un chiodo di garofano, olio extravergine di oliva DOP di Montepulciano, brodo di carne, formaggio pecorino di fossa, pecorino di Pinza morchiato, sale marino, pepe nero macinato.

**Preparazione:** prendere l'anatra, pulirla attentamente dalle piume, usando se necessario anche una fiamma e tagliarla a pezzetti regolari, avendo cura di separare una parte del petto che verrà utilizzato al termine.

Preparate un fagottino con un piccolo telo di canapa bianca, con all'interno le bacche di ginepro ed il chiodo di garofano.

In un tegame di coccio posto a fuoco vivo, fate imbiondire lo scalogno con un filo di olio extravergine di oliva di Montepulciano, aggiungendo progressivamente la foglia di alloro, e poi il fagottino con le bacche di ginepro ed il chiodo di garofano già preparato.

Appena imbiondito lo scalogno, ponete nel tegame di coccio la vostra anatra tagliata e fatela arrosolare a fuoco vivo quanto necessario, aggiungendo nel frattempo il sale ed il pepe nelle quantità a voi gradite.

arrivati alla rosolatura desiderata, aggiungete il vino nobile di Montepulciano, circa una bottiglia per ogni pennuto preparato, e lasciatelo evaporare sempre a fuoco vivo.

Terminata l'evaporazione del vino, aggiungete il brodo di carne, e coprite il tegame con un coperchio, per terminare la cottura a fuoco lento per circa un'ora, avendo cura di aggiungere il brodo al bisogno.

Terminata la cottura dell'anatra, togliete i pezzi dal tegame per liberarli dalle ossa, battete quindi i pezzetti di anatra rimasti con il coltello, e rimettete tutto nello stesso tegame di coccio utilizzato per la cottura, ed a fuoco lento terminate di insaporire la carne di anatra.

**Preparazione dell'orzo :** tritate la cipolla bianca finemente e ponetela ad imbiondire a fuoco vivo in una casseruola assieme all'olio extravergine di oliva di Montepulciano.

Raggiunta l'imbionditura della cipolla, aggiungete nella casseruola l'orzo perlato, circa due cucchiaini da cucina per ogni persona, ed arrivate al punto di tostatura ottimale.

Raggiunta la tostatura aggiungete nella casseruola il vino nobile di Montepulciano, circa mezzo bicchiere ogni dose di orzo messa a cuocere, e fatelo sfumare a fuoco vivo.



Quindi aggiungete nella casseruola il brodo di carne, e fate cuocere così l'orzo lentamente a fuoco moderato, aggiungendovi sale e pepe nelle quantità giuste.

Terminata la cottura dell'orzo perlato, mantecatelo con il pecorino di Pienza morchiato nel frattempo prendete il pezzo di petto di anatra messo da parte precedentemente, scaloppatelo finemente ed arrostitelo in una gratella aggiungendovi del sale bianco.

Impiattare: nel piatto di portata ponetevi un coppapasta, che riempiate con l'orzo così preparato, lasciandovi all'interno uno spazio dentro al quale verserete la composta di carne di anatra preparata, e quindi finite di riempire lo stampo con altro orzo.

Sfilate il coppapasta, ed otterrete un piccolo cilindro di orzo perlato con all'interno la composta di anatra.

Sopra il cilindretto ottenuto adagiate le scaloppe di petto di anatra arrostite in gratella, coprendolo con delle scagliette di pecorino di fossa, servite ed augurate buon appetito.

La cucina di Voltaia