

ASSOCIAZIONE CULTURALE



**Le
Guicciarde**

I prodotti italiani

Rarità e curiosità



Soppressata di Gioi

Nel Compendio di agricoltura pratica edito nel 1835 si parla diffusamente della soppressata di Gioi: si sottolinea l'antichità di questa produzione (i primi cenni risalgono addirittura al XI secolo) e la singolarità della tecnica. Infatti è l'unico salame campano lardellato, una tecnica che si ritrova ad esempio in Abruzzo. Evidentemente gli scambi di informazione ai tempi della civiltà pastorale transumante funzionavano meglio di quanto crediamo.

Si ricava soltanto dalle parti pregiate del suino: filetto, coscia, lombo e spalla, accuratamente mondate di tutte le cartilagini e dei nervetti. La carne è sminuzzata finemente a punta di coltello, condita con sale, pepe e, in certi casi, peperoncino e finocchietto. L'impasto, amalgamato con cura, deve riposare per una decina di ore. Quindi si insacca nel budello naturale, inserendo al centro un filetto di lardo lungo quanto il budello stesso. Inizia poi la fase della stagionatura, che può essere preceduta da una leggera affumicatura. La presenza del lardello, oltre che dare un tocco decorativo, contribuisce a mantenere umido l'impasto anche dopo la fase di affumicatura, che generalmente tende a seccare un poco i salumi. La maturazione ottimale è di 20, 30 giorni (in ambiente naturale): dopo questa fase chi voleva conservare a lungo i salami era solito immergerli in un bagno d'olio di oliva o di strutto. La soppressata di Gioi ha la forma di una pagnottella divisa in due (una piccola paesana) e il colore (della buccia e dell'impasto) rosso bruno, reso ancora più intenso dal

contrastò col bianco marmoreo del lardo intero. I profumi sono molto intensi e aromatici: le note minerali e affumicate non devono prevalere sui sentori speziati e muschiati. In bocca il gusto è lungo, ricco, con finale di castagna.

Il Presidio

La autentica soppressata di Gioi si produce solo in questa cittadina situata in provincia di Salerno a pochi chilometri dalla costa tirrenica, in collina, a circa seicento metri di altitudine: viene lavorata – soltanto nella stagione fredda – nel territorio di questo comune e nei paesi limitrofi. Purtroppo la sua lavorazione è quasi esclusivamente familiare e i produttori aderenti al progetto sono solamente tre. Per questa ragione è nato il Presidio: perchè questo nobilissimo salume potrebbe rappresentare una risorsa importante per il territorio.

Stagionalità

Il periodo di produzione va da settembre ad aprile, o fin quando sussistano le necessarie condizioni climatiche per la lavorazione e la stagionatura

Susianella di viterbo

È un insaccato tradizionale, tipico della città di Viterbo, la cui produzione era storicamente legata ai soli mesi invernali, da novembre a marzo, mentre oggi i pochissimi artigiani che

continuano la produzione riescono a proporlo anche in altri periodi dell'anno.

Tratto da una ricetta che risalirebbe alla civiltà etrusca, ha trovato la sua celebrità tra l'XI e il XV secolo, quando si è diffusa la lavorazione delle frattaglie.

Deriva infatti dalla trasformazione di cuore, fegato, pancreas, pancetta, guanciale e altre rifilature di carne provenienti da suini che raggiungono un peso di 130-160 kg. Le carni sono macinate non troppo finemente e condite con sale, pepe, peperoncino, finocchio selvatico e altre spezie variabili; si procede all'insaccatura del composto in budello naturale di suino, legato a mano .

La forma è quella tradizionale, a ferro di cavallo o a ciambella, le dimensioni variano dai 30 ai 50 cm di lunghezza con un peso che oscilla tra i 300 e i 500 grammi secondo la stagionatura.

Dopo una breve asciugatura, le Susianelle sono trasferite in ambienti freschi e asciutti per una stagionatura che si protrae da un minimo 20 giorni fino ai sei mesi.

Al taglio si presenta di colore variabile a seconda della stagionatura, dal rosa cupo se poco stagionato fino al marrone per le lunghe stagionature. I sentori al naso sono intensi e vanno da quelli tipici del fegato e del finocchietto selvatico, nella prima fase di maturazione, fino a note complesse di cioccolato e sottobosco, con un retrogusto lievemente piccante.

Il salume raggiunge a fine ciclo di stagionatura una compattezza ottimale ma si sconsiglia di conservarlo oltre, sia per la componente sanguigna che per il sapore già molto deciso.

Il Presidio

Pur essendo il salume tradizionale di Viterbo e delle aree agricole circostanti è molto difficile reperirlo ed è possibile acquistarlo solo in alcuni negozi della zona specializzati, o direttamente presso l'unico norcino che non ha mai abbandonato questa produzione, salvaguardandola da unainevitabile scomparsa.

Il Presidio nasce per preservare la piccola produzione attuale di Susianella ma vuole coinvolgere in questo progetto altri norcini che oggi hanno abbandonato questa tradizione oppure hanno in parte snaturato la ricetta tradizionale del salume, togliendo quelle caratteristiche peculiari che lo caratterizzano e rendendolo più simile a un comune salame.

Solo se questi norcini riprenderanno la produzione storica, la Susianella potrà essere definitivamente salvata dal rischio di estinzione.

Ma il Presidio dovrà anche fare opera di educazione dei consumatori, per riportare in auge un sapore che si distoglie dalla omologazione imperante, facendolo apprezzare in primis a quei ristoratori e operatori del settore attenti alle produzioni locali di qualità.

Stagionalità

La susianella viene tradizionalmente prodotta nei mesi invernali ma si può reperire tutto l'anno

Suino Nero dei Nebrodi

Spesso i boschi dei Nebrodi (50 mila ettari di faggi e querce in gran parte all'interno di un parco naturale) sono cintati da reti altissime, e basta accostarsi ad esse quando un piccolo branco di suini grufola nelle vicinanze, per comprenderne la ragione. Infatti questi animali – molto più simili a cinghiali selvaggi sia nelle fattezze sia nelle abitudini – non hanno nulla di mansueto e di domestico.

Di taglia piccola e mantello scuro (caratteristica delle razze suine autoctone italiane), i suini Neri dei Nebrodi sono allevati allo stato semibrado e brado in ampie zone adibite a pascolo: solo in concomitanza con i parti si ricorre all'integrazione alimentare.

Frugale e resistente, questa razza negli ultimi anni ha visto ridursi considerevolmente il numero dei capi (attualmente si può presumibilmente stimare la presenza di circa 2000 animali). Gli allevatori hanno aziende molto piccole e, nella maggioranza dei casi, sono anche trasformatori. I loro prodotti, tuttavia, raramente raggiungono il mercato: destinati in massima parte al consumo familiare oppure oggetto di piccoli scambi locali.

Tutte le specialità norcine della Sicilia sono concentrate in questa zona nord-orientale dell'isola: il salame fellata, la salsiccia dei Nebrodi, i salami, i capocolli e le pancette. Un tempo erano tutti prodotti con il suino Nero, oggi la situazione è più confusa: molti norcini, infatti, sono costretti a rifornirsi di suini ibridi dagli allevamenti industriali. Ma tutte le degustazioni comparate provano che i prodotti realizzati a

partire dalla carne di suino Nero allevato brado esprimono un'intensità aromatica nettamente superiore e possiedono una maggiore attitudine alle lunghe stagionature. Naturalmente la carne di suino Nero - nei suoi vari tagli - può anche essere consumata fresca.

Il Presidio

L'importanza e la tutela della tecnica di allevamento, la particolarità di questi suini, il territorio in cui essi sono allevati, sono stati gli elementi decisivi che hanno fatto nascere il Presidio.

L'estinzione di questa razza suina (una delle poche sopravvissute in Italia) costituirebbe una grave perdita per il patrimonio genetico, ma anche e soprattutto per l'economia locale e per il piacere gastronomico: il Nero dei Nebrodi, infatti, offre carni di altissima qualità. Il Presidio ha riunito un gruppo di allevatori e norcini e promuove la ricca e variegata gamma di prodotti norcini tradizionali di questa zona: il capocollo, la salsiccia fresca e essiccata, il salame detto fellata, la pancetta.

Stagionalità

La carne e i trasformati del suino nero sono reperibili tutto l'anno.

Graukäse della Valle Aurina

Il “Graukäse” della Valle Aurina (Formaggio Grigio) appartiene alla famiglia dei “Sauerkäse”, i formaggi a coagulazione acida che non prevedono l'utilizzo del caglio, diffusi nell'arco alpino tirolese. Già questo particolare testimonia di un'origine antichissima, pre-tecnologica, e colloca di diritto il Formaggio Grigio nel ristretto novero dei prodotti di sussistenza della magra economia montanara di un tempo. E magro il Graukäse lo è davvero, forse il più magro dei formaggi, tanto che la materia grassa sul residuo secco non supera il due per cento. L'origine di tale peculiarità sta nella sua stessa natura. Si tratta infatti di un prodotto realizzato con il latte avanzato dalla produzione del burro, che, assieme alle grigie farine d'altura e al porco domestico, stava alla base della dieta tirolese di montagna fino a pochi decenni fa. In Alto Adige, il cuore dell'antico Tirolo, il Graukäse ha conosciuto particolare diffusione soprattutto in valle Aurina e nelle valli che da questa si dipartono: Selva dei Molini e Rio Bianco. Per trovare i primi documenti scritti sulla presenza di questo antico formaggio di latte vaccino in Valle Aurina bisogna però risalire almeno al 1325, e consultare i registri di Castel Badia (Sonnenburg), che per secoli ospitò un convento per le figlie della nobiltà locale. Ad esse spettavano le decime più golose, spesso in prodotti naturali, tra cui, ovviamente il Graukäse, e specialmente quello di Rio Bianco, considerato il migliore. L'originale tecnica di produzione del Graukäse della Valle Aurina prevede una sola lavorazione al giorno.

Una volta scremato, il latte rimane nel contenitore fino a due giorni, in questo arco di tempo si innesta la coagulazione acida. La massa viene quindi riscaldata molto lentamente e portata fino a un massimo di 55°C.

La cagliata viene quindi estratta a mano con un telo di cotone o lino e poi appesa per favorire la spurgatura. Dopo circa mezz'ora viene frantumata con le mani. Segue la salatura a secco e l'eventuale aggiunta di un pizzico di pepe. La massa passa quindi negli stampi rotondi o quadrati (le forme possono pesare dai 500 grammi ai 7 chili) e pressata a mano. La stagionatura avviene in un ambiente temperato (a circa 25°C) e a umidità naturale. Il formaggio stagiona quindi fino a due, tre settimane su ripiani di abete. Le forme non vengono pulite durante la stagionatura ma sono regolarmente rivoltate. Si pratica anche una particolare stagionatura a "freddo": la maturazione a circa 25°C viene interrotta dopo una decina di giorni e le forme vengono portate in un posto più "freddo" dove continua la maturazione fino a 12 settimane al massimo. Quasi scomparsa è invece la produzione in Val Venosta, dove si seguiva invece un procedimento a caldo, con il fieno.

Durante la stagionatura il Graukäse sviluppa muffe fungine grigio-verdi. Non stupisce quindi il suo sapore forte e l'odore potente e penetrante, la forma irregolare. Non ha crosta, la pasta si presenta marmorizzata, con nocciolo interno bianco-gesso che, a seconda del grado di maturazione, può diventare giallo e untuoso e dall'odore penetrante fatto di note pronunciate, decise, di animale date dalle componenti acidule e fermentative. Predominante è una nota di amaro, che si evolve in modo sempre più marcato, a seconda della quantità di siero che il casaro decide di lasciare al momento dello spurgatura. L'abbinamento classico è degustare pezzetti di

Graukäse condendoli con una giusta dose di olio di semi o olio d'oliva (più usato oggi), aceto di vino, e una piccola quantità di cipolla tagliata sottile.

Il Presidio

Negli ultimi decenni, l'invasione di formaggi di valle e di latteria ha relegato lentamente la produzione del Graukäse quasi esclusivamente all'ambito domestico, nei masi di montagna e in un paio di latterie sociali, che utilizzano però latte pastorizzato e fermenti. Da qui il progetto del Presidio che vuole far riemergere una tradizione. Il Presidio vuole favorire il recupero della produzione artigianale del Graukäse e riprendere quindi questa originale tecnica di caseificazione utilizzando esclusivamente latte crudo proveniente da allevamenti locali. L'obiettivo è anche quello di coinvolgere nuovi produttori e di costituire una associazione che li riunisca.

Stagionalità

La produzione inizia a giugno e continua fino a settembre, ed è esclusivamente legata all'alpeggio, il formaggio grigio stagiona circa due settimane ma una particolare tipologia di stagionatura a basse temperature consente un affinamento fino a 12 mesi.

Montébore

Montébore è un paesino della Val Curone, sullo spartiacque tra le valli del Grue e del Borbera. Un angolo del Tortonese (nel territorio piemontese che confina a sud con la Liguria e a est con la Lombardia) poco umanizzato e integro. La fama del luogo è legata a una formaggetta di latte vaccino e ovino dalla storia antichissima.

Già nel XII secolo un ricco tortonese ne mandava ben cinquanta pezzi in dono a un alto prelato per perorare la promozione del fratello prete. E alla fine del Quattrocento è l'unico formaggio presente nel menù delle sfarzose nozze tra Isabella di Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano.

La curiosa forma a torta nuziale si ispira alla antica torre del paese ed è data dalla sovrapposizione di robiole dal diametro decrescente. La crosta parte liscia e umida e poi, con la stagionatura, diventa più asciutta e rugosa. Il colore va dal bianco al giallo paglierino. La pasta è liscia o leggermente occhiata, di colore bianco in varie sfumature. Si fa con latte crudo: per il 75% vaccino (un tempo era quello delle vacche Tortonesi, oggi quasi estinte) e per il restante 25% ovino. La cagliata, rotta con un cucchiaio di legno, è posta nelle formelle, rivoltata e salata. Estratte dallo stampo, tre forme dal diametro decrescente sono poste a stagionare, una sopra l'altra, da una settimana a due mesi. L'assaggio di Montébore, opportunamente stagionato, denuncia il gusto del latte ovino, anche se la percentuale di latte di pecora non supera mai il 40%. Al naso, infatti, si percepiscono odori leggermente animali e un poco speziati. In bocca, all'inizio della

degustazione, è tendenzialmente latteo e burroso, mentre nel finale si sente la castagna accompagnata da sfumature erbacee. Il Montébore può essere gustato fresco, semistagionato (quindici giorni) o da grattugia.

Il Presidio

La produzione del Montébore continua sino quasi ai giorni nostri, quando l'ultima produttrice, una trentina di anni fa, cessa l'attività. Questo formaggio è letteralmente «resuscitato» grazie al Presidio che, nel '99, ha rintracciato Carolina Bracco, l'ultima depositaria della tecnica casearia tradizionale. Un produttore l'ha seguita passo passo, imparando poco per volta quest'antica tecnica di lavorazione.

Stagionalità

La produzione del formaggio Montebore avviene tutto l'anno.

Stracchino all'antica delle valli Orobiche

Il nome stracchino pare derivare dalla voce dialettale stracch, stanco, ed è riferito a quel cacio che si produceva un tempo nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza dalla pianura agli alpeggi e viceversa, con il poco latte di animali "stracchi" per il viaggio. Doveva essere un prodotto veloce da preparare, senza dover scaldare il latte e senza tempi lunghi di

coagulazione e di spурго. Un nome, documentato sin dal 1200, di questo formaggio era stracchino quartirolo, ma questa non è che una delle numerose varianti: anche il gorgonzola nasce da quella base casearia. Uno di questi stracchini, quello prodotto in Val Taleggio, godeva di un prestigio particolare e così, a partire dai primi anni del '900, si cominciò a chiamare Taleggio tutti i formaggi di quella tipologia. Oggi anche il Taleggio è di fatto un formaggio industriale, protetto da una Dop e per identificare una produzione artigianale, di montagna, di formaggi simili, che fortunatamente ancora esiste, si deve tornare ad utilizzare l'antico termine stracchino. Ecco allora nascere il Presidio dello stracchino all'antica delle Valli Orobiche, che si propone di valorizzare questa eccellente tipologia di formaggi grassi, gustosi, leggermente piccanti che in qualche modo rappresentano gli antenati del Taleggio. Si producono nella Valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna con latte vaccino crudo intero appena munto, per questo sono detti anche "a mutta calda". Il latte viene inoculato di caglio di vitello e in alcuni casi di latte innesto autoprodotto, dopo la coagulazione, che dura dai 20 ai 40 minuti, si rompe la cagliata in due fasi successive, sino ad ottenere un coagulo abbastanza soffice e grosso per mantenere tenero il formaggio. Dopo aver versato la pasta nelle fascere inizia la stufatura per un giorno e mezzo a circa 20 gradi con un 90% di umidità, sino a che le forme si ricoprono di una leggera muffa bianca. Grande cura è riservata nel non lasciarli raffreddare, evitando così il fenomeno degli stracchini che "scappano" cioè che perdono la forma quadrangolare, sformandosi. A questo punto si salano le forme e si collocano in stagionatura, dove acquistano, dopo almeno una ventina di giorni, grazie all'umidità e alla

manipolazione, il tipico inconfondibile sapore: un gusto che vira dal suadente cremoso del sottocrosta al pungente del cuore, più compatto e friabile. Mentre al naso freschi sentori balsamici richiamano il verde dei pascoli o le fragranze del fieno.

Il Presidio

Per "stracchino" la maggior parte dei consumatori intende quei panetti di formaggio tenero, umido, di colore bianco traslucido, da consumarsi in fretta, onnipresenti nei menu ospedalieri o nelle case di riposo. Oggi questo stracchino è un prodotto totalmente industriale, che gode, non sempre a proposito, dello status di formaggio digeribile, dolce, poco grasso: uno status che ne ha fatto un bene di larghissimo consumo, ma che ha travisato il significato storico del termine. La valle Brembana e quelle confluenti di Serina, Taleggio e Imagna conservano ancora una tradizione artigianale di tutti rispetto ma poco nota, eppure qui gli allevatori sono un vero e proprio presidio del territorio: conservano pascoli ricchi di straordinarie essenze foraggere per chi vive in questi piccoli paesi, è importante poter contare su un'occupazione lavorativa alternativa alla fabbrica o all'ufficio nei centri di fondovalle. Per questo è nato il Presidio che riunisce i piccoli allevatori e casari determinati ad affermare la tradizione del vero stracchino delle valli Orobiche.

Stagionalità

Lo stracchino all'antica si produce tutto l'anno

Mais Biancoperla

Se c'era una regione italiana in cui non si poteva non realizzare un Presidio sul mais questa è il Veneto. Tutta la storia gastronomica di questa regione è legata fortemente a un piatto fondamentale quale la polenta. Nella patria del mais marano, comunemente, quando si parla di polenta si intende la polenta gialla. Eppure, fino al secondo dopoguerra, nel Polesine, nel Trevigiano e nel Veneziano si cucinava soprattutto una polenta bianca. Considerata di maggior pregio, divideva geograficamente la pianura e la collina dalla montagna, dove era diffusa quella gialla, più rustica e più adatta alle condizioni agronomiche e pedologiche.

Il mais utilizzato è il biancoperla, una popolazione locale acclimatatasi in questa parte della pianura veneta da tempo: Giacomo Agostinetti, agronomo di Cimadolmo, nei suoi *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, editi a fine Seicento, segnala la presenza diffusa di un sorgoturco bianco, specie nei "quartieri della Piave". La sua massiccia diffusione si colloca nella seconda metà dell'Ottocento, grazie anche alla sua maggiore conservabilità. Le pannocchie sono affusolate, allungate, con grandi chicchi bianco perlacci e brillanti, vitrei, si ricava la polenta bianca detta anche "di Treviso", fine, delicata e saporita. Nel 1950 si contavano oltre 50 mila ettari di coltivi.

La polenta bianca si accompagnava a diversi piatti e nelle campagne si usava consumarla con il latte freddo, ottenendo una sorta di semolino: i patugoi o pestarei nell'area collinare e pedemontana, i tacoi della pianura. Ideale e insuperabile il suo

abbinamento con i piatti di pesce povero di fiume e di laguna: marson, schie, moeche, masenete, gamberi, baccalà nelle sue diverse preparazioni. Sono quasi fattori di identità culturale, specie nelle aree collinari, due piatti: polenta e speo e polenta e osei. Eppure il mais bianco ha rischiato seriamente l'estinzione.

Il Presidio

Negli anni Cinquanta le varietà ibride farinose, più produttive, soppiantarono le coltivazioni ottenute dalle varietà a impollinazione libera come il biancoperla, dalle rese più basse. Alcuni coltivatori, in particolare l'azienda Bellio di Silea, continuarono a coltivare il biancoperla conservandone la semente. Oggi, un gruppo di agricoltori riuniti in un'associazione con una sua sede presso l'Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Domenico Sartor" di Castelfranco Veneto, mettendo a frutto il lavoro di selezione dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Strampelli di Lonigo, ha recuperato e nuovamente coltivato gli ecotipi originari di biancoperla.

L'obiettivo del Presidio è migliorare la qualità della farina di mais biancoperla e diffonderne la conoscenza. In particolare sarà valorizzata la macinazione a pietra - già praticata in passato - che esalta le ottime qualità organolettiche del prodotto.

Il Mais Ottofile o “Mais del Re”

L'Ottofile Tortonese è una vecchia varietà di Mais, un tempo coltivata da ogni famiglia contadina, soprattutto per l'autoconsumo, sia in pianura che sulle colline del Tortonese. L'Otto File viene anche chiamato mais del Re perché da notizie storiche il primo a farla coltivare fu il Re Vittorio Emanuele II° , Re d'Italia , nella sua tenuta di caccia di Pollenzo in provincia di Cuneo. Dopo la Seconda Guerra Mondiale l'Ottofile Tortonese, come tante altre varietà locali, fu progressivamente emarginato e abbandonato lasciando spazio ai mais ibridi adatti alla monocultura e a produzioni molto più elevate, uniformi in quantità e qualità.

Biagio Pelletta, appassionato genetista autodidatta, sperimentatore e ricercatore, trovò per caso in una cascina della valle Ossona gli ultimi esemplari esistenti dell'Ottofile, due vecchie pannocchie annerite dal fumo di un camino che riuscì a far germogliare. Era l'anno 1981 e grazie a questi superstiti non si perse l'Ottofile Tortonese.

Di fondamentale importanza è coltivare questa varietà lontano da altri mais, per evitare impollinazioni incrociate che ne potrebbero compromettere la purezza.

Per salvaguardare le caratteristiche organolettiche di questo mais i metodi di lavorazione seguono i criteri di un tempo, infatti, raccolto ed essiccato al sole, viene poi macinato “a pietra naturale”. Questo tipo di macinazione, estremamente lenta, avviene senza il riscaldamento della farina che rimane integrale conservando al meglio profumi e sapori.

In diversi modi si può scoprire in questa farina il vero “gusto di una volta”: nella forma più tradizionale, la “classica polenta”,

che è eccezionale anche il giorno dopo tagliata a fette, fritta o sulla piastra; oppure nella preparazione di prodotti sia dolci, come e torte , che salati, come pane e grissini, che offrono al palato una piacevole percezione di rusticità, tipica della farina macinata a pietra naturale

La pianta di mais Otto File ha una sola pannocchia con otto file di chicchi (da qui il suo nome), mentre le piante di mais moderni hanno 2-3 pannocchie con 18-20 file. Il chicco si presenta cuoriforme, piatto, di colore giallo arancione intenso. Il suo sapore rende le polenta di mais Otto File decisamente dolce e amabile rispetto alle altre.

IL LOCALE DELLA DEGUSTAZIONE

I locali in cui si svolge la degustazione, ad oggi sede dell'Accademia del Coccio, si trovano in uno dei borgi più antichi della Toscana: l'Exinea etrusca ed il Signum dei veterani di Silla. Un punto di passaggio, grazie al guado dell'Arno presente da epoca immemorabile, tra il nord ed il sud della regione, con tracce di "stazioni neolitiche" trovate sulle colline circostanti.

Nel 1100 viene costruito il primo ponte sull'Arno, in legno, che sarà distrutto alla fine del '300 da Castruccio Castracane; sarà riedificato in pietra a cura della Repubblica Fiorentina e verrà definitivamente raso al suolo dalle mine tedesche.

La strade antistante il locale era la Strada Regia, la strada "Maestra", sulla quale sono passati tutti i personaggi del passato, in quanto unica via tra Firenze e Pisa, ed i rispettivi domini. In questo Borgo, un vero porto fluviale del passato, ultimo porto prima di Firenze, erano presenti anche i frati Cistercensi di Badia a Settimo, che avevano in queste stanze i propri fondaci e uffici commerciali.

Nel '600 abbiamo notizie che gli ambienti I piano terra ospitavano un'osteria e questo fino alla metà dell'ottocento, quando furono trasformati in emporio commerciale.

Solo da poco tempo una parte è tornata ad ospitare cultori della cucina del passato e sta diventando un luogo di studio e di ricerca, nonché di documentazione sulle attrezziature ed apparecchiature del passato