

ASSOCIAZIONE CULTURALE



**Le
Guicciarde**

Il riso italiano

Carnaroli e Vialone nano



IL RISO NELLA STORIA

Riso è una parola di origine indiana, che deriva dalla parola della lingua Tamil “arisi”, documentata già 5000 anni fa nell’India meridionale.

Le origini del riso non sono certe, si ritiene che le varietà più antiche siano comparse oltre quindicimila anni fa lungo le pendici dell’Himalaya. Dagli studi condotti dal Giapponese Matsuo risulta che il riso abbia avuto origine nell’isola di Giava circa ottomila anni fa, tuttavia alcune teorie la fanno risalire ad una zona della Cambogia. Oltre a queste teorie, l’archeologia ci fornisce alcune informazioni certe: in Cina, circa settemila anni fa, si consumava e si coltivava riso. Da altri scavi e reperti rinvenuti in India, precisamente nello stato dell’Uttar Pradesh, si evince che intorno all’anno 1000 AC le popolazioni di quelle terre si nutrivano di riso. Queste ipotesi sono inoltre confermate dalla tradizione millenaria della cucina orientale tutta basata sul riso.

Quello che è certo è che il riso viene coltivato da epoche antichissime in estremo oriente, Cina, India, Giappone. Anche gli arabi, gli armeni, i copti, e i siri conobbero il riso e ne studiarono i metodi di coltura come risulta da numerosi riferimenti e citazioni presenti nei testi scritti. Nel mondo occidentale il riso comincia ad essere utilizzato come alimento verso il I secolo AC. Gli egizi e gli ebrei probabilmente non lo conobbero, e greci (forse Alessandro Magno lo introdusse in Grecia) e romani lo citano solo come pianta aromatica e medicinale.

Tuttavia fino a tutto l’alto medioevo in Europa il riso continua a essere considerato ingrediente per dolci o pianta medicinale. Lo si usava come farmaco, sotto forma di infusi e decotti, per

malati di stomaco e di intestino, e come cosmetico, per rendere la pelle più morbida e luminosa.

Veniva soprattutto importato dall'oriente dietro pagamento di forti dazi e veniva considerato prezioso al pari delle altre spezie pregiate.

Una curiosità: C'era una volta una fanciulla di nome Retna. Era indiana, ed era anche molto bella. Il Dio Shiva se ne innamorò, e la chiese in moglie. Come regalo di nozze, Retna chiese al Dio di dare una mano ai suoi affamatissimi connazionali, donando loro un cibo di cui non si stancassero mai. Shiva disse di sì, ma poi, sarà che gli Dei hanno sempre tante cose da fare, sarà perché i suoi collaboratori non erano all'altezza, non mantenne la sua promessa. Ma Retna teneva duro, e allora Shiva la prese con la forza. Disonorata e ingannata, la ragazza si gettò nel fiume sacro, il Gange. E la sua anima si trasformò in una pianta dai chicchi bianco-dorati: il riso. Così Shiva fu servito. E soprattutto lo furono gli indiani, che da quel momento ebbero di che nutrirsi.

E' difficile rintracciare l'arrivo del riso in Italia. Molte sono le ipotesi: forse fu introdotto dagli Arabi in Sicilia, o dai crociati di ritorno dalla Terrasanta, o dai mercanti della Repubblica di Venezia.

La più credibile è che la via per la quale il riso come alimento giunse nel nostro paese fu Napoli, la capitale mondiale della pasta. I responsabili dell'arrivo del riso a Napoli sono gli Aragonesi, che venendo a prendere possesso della città si tirano dietro il riso, che loro già conoscevano per via degli

Arabi. Così, nel regno di Napoli il riso cominciò ad essere consumato in quantità sempre maggiori. Anche se il suo prezzo non era ancora abbastanza basso, Napoli apre la strada all'uso mangereccio del riso, ma non alla sua coltivazione. Nel sud non c'è acqua: le risaie stanno molto meglio al nord, ed è infatti là che si sviluppano nel XVI secolo.

Infatti, dopo che il riso venne diffuso e conosciuto nell'Italia Meridionale, trovò la sua ambientazione ideale nella Valle Padana (Veneto, Lombardia e Piemonte).

La coltura cominciò alla fine del quattordicesimo secolo, forse non a caso dopo l'ondata di terribili epidemie di peste che decimarono la popolazione di tutto il continente. Le prime risaie furono in Piemonte e in Lombardia, terre fertili e ricche di fiumi.

L'inizio di una vera e propria agricoltura risicola italiana è milanese: gli Sforza hanno avviato nella Bassa milanese importanti opere di bonifica e danno l'avvio ad una coltivazione stabile e proficua, sfruttando anche le caratteristiche idriche e climatiche del territorio.

Dalla Lombardia il riso si diffonde in Piemonte, ma più lentamente per mancanza di canalizzazioni, giungendo fino a Saluzzo; verso est le risaie raggiungono Mantova, Verona e la Marca Trevigiana.

Questa nuova coltura viene però osteggiata dagli abitanti delle città, che attribuiscono ad essa la causa della malaria e sollecitano le autorità perché venga proibita, mentre è reclamata dai proprietari terrieri perché vedono in essa una notevole fonte di guadagno.

Una curiosità: L'usanza del lancio del riso sugli sposi ha origine dalla tradizione cinese: un'antica leggenda narra che

il Genio Buono, alla vista dei contadini colpiti da una grave carestia, sia stato mosso a pietà e abbia chiesto loro di irrigare i campi con l'acqua del fiume in cui egli disperse i propri denti. L'acqua trasformò i denti in semi, da cui germogliarono migliaia di piante di riso, che sfamarono l'intera popolazione. Il riso da allora divenne simbolo di abbondanza e prosperità e lanciarlo sugli sposi equivale ad augurare loro un futuro di felicità e soddisfazioni

E' documentato che la "cottura a risotto" è una tecnica tutta italiana.

Certo è che nel 1791 il risotto in Piemonte era già un piatto tradizionale, anche se soltanto del bel mondo: i Savoia erano soliti farlo servire a mezzanotte, durante i ricevimenti che davano nei loro bei palazzi torinesi. A codificare il risotto così come lo intendiamo oggi fu peraltro un cuoco rimasto semi-anonimo.

A Pellegrino Artusi si deve invece la classificazione dei risi in base alla cottura. Il risotto acquista così una sua specificità, cucinato – come dev'essere – in casseruola, con un soffritto al quale va aggiunto, poco per volta, del brodo.

Auguste Escoffier, quando parla e scrive di risotti li definisce "una preparazione all'italiana". E li descrive, abbinandoli ai luoghi d'origine (alla piemontese, alla milanese, alla fiorentina).

Una curiosità: A partire dal 1385 cominciarono a giungere a Milano artisti, architetti, artigiani, muratori, pittori, vetrai. Per dare il loro contributo alla "Fabbrica del Duomo" Tra i convenuti c'era un fiammingo, tal Valerio Perfundavalle, di professione pittore di vetrate. Per conferire ai suoi gialli un

tocco di brillantezza in più, Perfundavalle impiegava lo zafferano. Durante la pausa per il pranzo il nostro pittore mangiava un po' di riso dalla "schiscetta", sul suo ponteggio sospeso. Un bel giorno, causa un movimento maldestro, un po' dello zafferano che serviva per le vetrate finì nel riso. Però....il riso colorato di giallo pareva proprio appetitoso. E il sapore? Perfundavalle esitò un istante. Poi si disse: che male può farmi? E' una pianta! Così l'assaggiò. Gli piacque molto. Da quel giorno le sue vetrate furono un po' meno gialle, e il suo riso lo fu di più.

LE CARATTERISTICHE E IL PROCESSO PRODUTTIVO

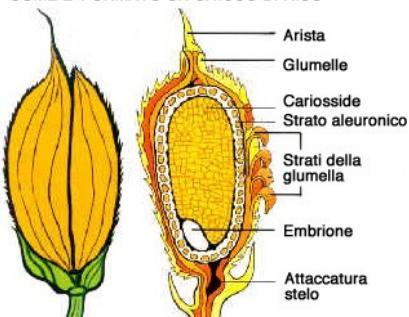
Il riso è una pianta annuale, appartenente alla famiglia delle graminacee, e costituisce una delle coltivazioni di base per l'alimentazione umana

Una curiosità: Un laotiano consuma annualmente intorno ai 170 chilogrammi di riso ma una quindicina di anni fa, la razione pro-capite era ancor più consistente: circa 177 chilogrammi. Seguono, per rimanere in Asia, i cambogiani con 152 chilogrammi, i vietnamiti e i thailandesi con oltre 140 chilogrammi, i coreani del nord con 138 chilogrammi e quelli del sud con 120, i cinesi con oltre 103 chilogrammi. Ma, sempre per citare i casi maggiormente esemplificativi, anche taluni paesi africani non scherzano: nel Madagascar il consumo medio per persona all'anno è di 139 chilogrammi, mentre nella Sierra Leone è di 120 chilogrammi. Al confronto, le statistiche che ci riguardano più da vicino impallidiscono. Infatti, in Europa occidentale il consumo è di 4,1 chilogrammi (5 in Italia e 3,7 circa nell'area della Cee).

In Europa i paesi che coltivano riso, tutelato in base al trattato di Roma, dal 1967 sono Francia (18.700 ettari), Grecia (20.000 ettari), Portogallo (23.000 ettari), Spagna (114.300 ettari). L'Italia è, dunque, di gran lunga il partner risicolo più importante, non solo sui numeri, ma per le qualità preggiate prodotte. Ancora oggi, il riso viene coltivato prevalentemente in Lombardia, Veneto e Piemonte, sia per la tradizione delle tecniche di coltivazione, sia per le caratteristiche morfologiche del terreno.

Il **raccolto** avviene fra l'inizio di settembre e la metà di ottobre e viene seguito dall'**essiccazione** per togliere l'umidità del riso greggio (20-30% ca. del prodotto), in quanto il riso destinato al consumo, per legge non deve contenere un tasso di umidità superiore al 15%.

COME E' FORMATO UN CHICCO DI RISO



Il riso greggio, quello appena raccolto, prima di aver subito alcun tipo di lavorazione, è detto "risone". La prima operazione effettuata è la **pulitura**: mediante la ventilazione o altre tecniche si eliminano i semi di altre piante, i residui della raccolta ed eventuali materie estranee.

Il risone, di colore giallastro o marrone chiaro, si presenta protetto da un involucro a più strati, una specie di corazza, formata dalle glumelle. Attraverso la **sbramatura**: per mezzo di decorticatori vengono tolte per sfregamento le glumelle, che vanno a costituire la lolla, liberando il cariosside, costituito per la maggior parte di amido. Il riso viene messo in macchine in grado di separare i grani di spessore diverso; vengono così eliminati i chicchi non formati completamente, o non ancora maturi. Da questa prima lavorazione si ottiene il **riso integrale**, o semigreggio, di colore scuro, ancora avvolto da pellicole

cellulari ricche di grassi, i quali ne rendono difficile la conservazione, perché si alterano rapidamente trasformandosi in acidi grassi e glicerina.

L'eventuale successiva operazione è la **sbiancatura**, che consiste nel far passare tre o quattro volte il riso in macchine dotate di superfici abrasive rotanti per privare i chicchi del loro ultimo rivestimento. Si ottiene così il **riso mercantile o bianco** e, come sottoprodotto, la pula. La fase di sbiancatura avviene tramite diversi passaggi da cui si ottengono il riso semiraffinato, il riso mercantile e il riso raffinato. Il riso raffinato può ancora essere sottoposto ad un ulteriore processo, la **lucidatura**, durante la quale il riso viene levigato ed oleato con olio di vaselina ottenendo così il **riso camolino**. In alternativa il riso può essere sottoposto a **brillatura** durante la quale viene cosparso di una soluzione chimica di glucosio e di talco. Si ottiene in questo modo il **riso brillato**, povero, rispetto agli altri, di ferro, calcio e fosforo.

Per limitare la perdita di numerose sostanze nutritive il risone può essere sottoposto ad un particolare processo di precottura, detto di **parboilizzazione**. Il risone viene immerso in acqua calda per ottenere la decorticazione, con eliminazione della lolla, e anche il passaggio nell'acqua dei principi nutritivi. Segue una cottura sotto pressione, nella stessa acqua di ammollo che provoca una modificazione della struttura dell'amido e i principi nutritivi persi vengono quasi totalmente riassorbiti e penetrano all'interno del chicco, conservando le caratteristiche nutrizionali tipiche del riso integrale. Il **riso parboiled** appare traslucido e di colore ambrato giallo, sopporta cotture lunghissime e non scuoce mai.

Da un punto di vista nutrizionale, il riso è molto apprezzato in quanto è riconosciuto come un alimento completo e per il suo alto grado di digeribilità. Infatti il nostro organismo lo assimila nel tempo di 60-100 minuti al massimo. Rispetto alla pasta, il riso contiene più amido; ciò fa sì che durante la cottura il riso assorba notevoli quantità di acqua, fino a triplicare il proprio peso. Per questo motivo il riso è un alimento meno calorico e più saziente della pasta.

Il riso integrale contiene una quantità relativamente alta di fibra grezza che aiuta il metabolismo. Inoltre sali minerali e proteine sono presenti in quantità maggiore che nelle altre varietà. Le proteine contenute nel Riso sono, tra i cereali, le migliori per il grado di assimilabilità. Seguono mais, avena, segale a pari merito e, in sequenza, orzo, frumento e sorgo.

Questi sono i **valori nutrizionali** medi per 100 grammi di prodotto:

VALORE ENERGETICO 347 kcal – 1545 kj

PROTEINE 8 gr.

CARBOIDRATI 78 gr.

GRASSI 0,8 gr

Tra le vitamine prevalgono la PP, la B1 e la B2, mentre tra i sali minerali, il ferro, il fosforo e il calcio. Trattandosi di un alimento antiurico, viene consigliato dai medici agli ammalati di gotta, di uricemia, a chi soffre di arteriosclerosi, di nefrite e di disturbi dell'apparato digerente.

LE VARIETA'

Originariamente erano 2 le specie coltivate:

- "Oryza Sativa", specie di origine asiatica, la più importante, differenziatisi successivamente in 3 sottospecie: Indica, Japonica e Javanica.
- "Oryza Glaberrima", specie di origine africana, la cui coltura è in continuo regresso.

L'Indica, coltivata in India, presenta maggiore resistenza alle avversità atmosferiche ed un chicco lungo, sottile e cristallino. E' la più antica, come dimostrano i reperti ritrovati nella Cina orientale e nell'India settentrionale, risalenti a VI e V millennio a.C.

La Japonica, adatta alle zone temperate, passata dalla Cina al Giappone, ha chicco corto con amido sovente addensato in perla e talvolta glutinoso. Comprende piante con maggiore produttività e meglio adattabili ai vari ambienti.

La Javanica, diffusa nelle isole dell'Indonesia, caratterizzata da chicco lungo e largo, è la meno importante delle tre.

E' dalla Japonica che, attraverso l'ibridazione, sono derivate tutte le varietà di riso coltivate in Italia.

Tra i maggiori gruppi varietali, per importanza nell'estensione di coltivazione, troviamo: Vialone Nano, Carnaroli, Arborio, Cripto, Roma, Baldo, Lido, Alpe, Loto, Europa, Padano, Sant'Andrea, Balilla, Ribe.

Per molti secoli, dal XV secolo al 1850, in Occidente non fu coltivata che una sola varietà: il Nostrale.

Fu solo a metà del secolo scorso, nel 1839, che Padre Calleri importò abusivamente dalle Filippine i semi di 43 varietà di riso asiatico che contribuirono geneticamente a gettare le basi della moderna risicoltura

Una curiosità: Data la sempre maggiore importanza che la produzione di riso ebbe, nel corso degli anni in Italia, nel 1931 venne istituito l'Ente Nazionale Risi, a tutela delle diverse varietà prodotte nel nostro Paese

Impegno principale, quindi, dell'Ente Nazionale Risi è quello di impedire le mescolanze di risi appartenenti a gruppi diversi e di risi appartenenti allo stesso gruppo ma a diverse varietà. E' inoltre attualmente impegnato a tutelare l'Indicazione Geografica Protetta che il nostro riso Semifino Vialone Nano Veronese ha ottenuto, per primo in Europa ed unico in Italia, nel luglio del 1996

Il riso si distingue fondamentalmente in base alla misura e alle dimensioni dei suoi chicchi: quelli lavorati in Europa, nella Cina del Nord e in Giappone sono corti e tondeggianti, mentre quelli che provengono dal coltivazioni indiane e del Sud-est asiatico sono più stretti e affusolati (appartiene a quest'ultimo tipo l'elegante riso Basmati)

Nel commercio internazionale il riso viene classificato in base alla lunghezza del chicco – corto, medio e lungo – mentre in Italia le varietà prodotte sono suddivise dalla normativa in

quattro diverse categorie merceologiche: **tondo o comune, semifino, fino, e superfino**. Sono categorie che in nessun modo rappresentano una scala di valori qualitativi.

Riso tondo o comune: ha chicchi piccoli, di lunghezza inferiore a 5.2 mm, e tondeggianti. Cuoce in 12–13 minuti e durante la cottura tende a rilasciare amido, il che lo rende adatto alla preparazione di minestre in brodo, timballi e dolci. La varietà più conosciuta è il Balilla o Originario

Balilla: Viene anche chiamato Originario, perché deriva per selezione dalla varietà di riso primamente coltivata in Italia (e fino ad un secolo fa, l'unica). È un riso comune, dai chicchi piccoli e tondeggianti, con un alto potere di assorbimento e di crescita in cottura. È la varietà più adatta per tante preparazioni tradizionali, specie di minestre e risotti brodosi, ma il suo impiego ideale lo trova in tutti i tipi di dolci di riso (riso imperatrice, bavarese di riso, budino di riso, frittelle ecc.) e nei timballi e nelle crocchette di riso tipiche di certe nostre regioni (arancini, supplì ecc.).

Riso semifino: i suoi chicchi sono tondeggianti, semiallungati e di media grandezza, con lunghezza compresa fra i 5.2 e i 6.2 mm. La sua buona capacità di rilasciare l'amido fa sì che si presti alta preparazione di minestroni, supplì, timballi e risotti in cui è prevista la mantecatura, nella tipica preparazione 'all'onda'. Cuoce in 13–15 minuti. Tra le varietà si segnalano il Padano e il Vialone nano.

Padano: Caratterizzato da una pasta particolarmente tenera e da un alto contenuto di amido, è indicato soprattutto per preparare minestre e minestroni, ma si apprezza anche pescato e condito in bianco o al sugo.

Riso fino: Ottimo per timballi e supplì, i suoi chicchi sono affusolati e lunghi. Cuoce in 14 minuti ed è molto apprezzato per la sua estrema versatilità in cucina. Le varietà più diffuse sono il Ribe e il Sant'Andrea.

Ribe: presenta una pasta molto compatta e chicchi lunghi e affusolati. Resiste bene alla cottura ed è indicato per risotti e risi imbottiti. È la varietà più utilizzata nel procedimento parboiled.

Sant'Andrea: è una grande cultivar di tipica produzione della Baraggia biellese, caratterizzata da una struttura molto compatta, con chicchi grossi e semiaffusolati. È una varietà molto versatile, perché si presta a svariate applicazioni gastronomiche. I suoi chicchi sono lunghi grossi e corposi. Per il suo alto contenuto di amido è particolarmente indicato nella preparazione di minestre e zuppe, ma anche di sformati e dolci. Assorbe bene i condimenti

Riso superfino: dai chicchi grandi e molto lunghi, tiene bene la cottura e rilascia pochissimo amido, tanto da lasciare acqua di cottura quasi limpida. Per questo è indicato nella preparazione di insalate e di piatti come la paella, in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Tra le sue varietà si contano l'Arborio, il Baldo, il Carnaroli e il Roma.

Arborio: Prede il nome dalla cittadina vercellese dove ebbe origine nel 1946 per derivazione dal Vialone. La varietà Arborio è una cultivar storica che ha conosciuto un successo eccezionale, tanto da esser di gran lunga la varietà più consumata in Italia.

Per molti anni è stato, specie all'estero, sinonimo di riso italiano di qualità. Spesso bistrattato (sostituito o mescolato con altre varietà) ha perso molte posizioni sul mercato.

Ha chicchi grossi e lunghi e grazie al suo alto contenuto di amido resiste bene alla cottura. Il nucleo rimane al dente mentre la superficie cede quel tanto di amido che permette di legare minestre e minestroni e di "mantecare" i risotti che si vogliono ricchi di salsa

E' però necessario qualche accorgimento per mantecarlo e dargli cottura omogenea all'interno e in superficie, anche perché passa rapidamente il punto di cottura.

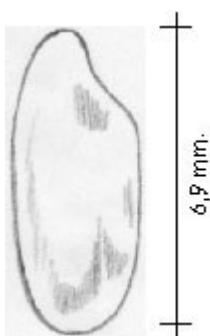
Baldo: La varietà Baldo è una cultivar che eccelle per qualità e per resa gastronomica di diffusione recente, derivata dall'Arborio. I chicchi sono grandi e ricchi di amido; ha grande capacità di assorbimento ed è perfetto per la preparazione di risotti, per le cotture al forno.

I chicchi del Baldo sono piuttosto consistenti, grazie al loro contenuto di amilosio (20% s.s.). Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Roma: ha i chicchi lunghi, grossi e tondeggianti. E' molto apprezzato in cucina per la sua estrema versatilità, che lo rende adatto a qualsiasi tipo di cottura, anche nelle minestre e gratinato in forno.

Questa varietà si differenzia dagli altri risi italiani della classe "superfini" cui appartiene per un tempo di cottura leggermente più breve e per una cessione di amido piuttosto importante (nella sua genealogia è presente il Balilla). Di buona produttività, ha anche un eccellente rapporto qualità/prezzo.

CARNAROLI



Per le sue doti è ormai considerato da chef e appassionati di risotto il "re dei risi": resta al dente nel cuore, ma aiuta la mantecatura grazie all'amido contenuto. L'amido della varietà Carnaroli è infatti il più ricco di amilosio, sostanza che contribuisce a rendere consistente il chicco, di grande tenuta alla cottura e con eccellente capacità di assorbimento. Anche per tale motivo questa cultivar possiede particolari attitudini gastronomiche, con ottimo equilibrio tra buona capacità di assorbimento e relativamente bassa perdita di amido durante la cottura. Per queste caratteristiche viene infatti considerata una varietà eccellente e difficilmente tradisce i cuochi meno esperti.

La sua nascita, frutto dell'incrocio tra il Vialone e il Lencino, risale al 1945. La sua rinascita – e relativa valorizzazione – viene collocata a metà degli anni Ottanta, quando rischiò l'estinzione, ma fu salvato da un agricoltore della Lomellina. Dopo l'arborio è la varietà più diffusa in Italia.

Caratteristiche

Aspetto: riso superfino; il chicco si presenta grosso e lungo 7

mm circa, di forma allungata e sezione affusolata, con dente evidente.

Colore: ceruleo, con perla centrale piccola e bianca, parte periferica cristallina.

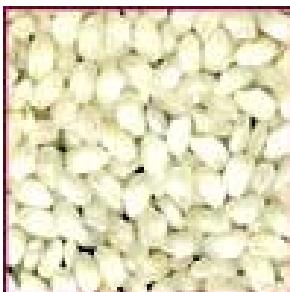
Cottura: cuoce in 15 minuti circa; consistente “al dente”, mantiene a lungo tale consistenza.

Sapore: netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura.

Impiego: risotti tipici di terra e di mare, sgranati e non molto mantecati, insalate di riso.

Zone di coltivazione: diversi comuni del Pavese, alcuni comuni del basso Vercellese e della Lomellina.

VIALONE NANO



Il Riso Vialone nano è considerato il capostipite dei risi di pregio o, meglio, da risotto. Nasce nel 1937 e viene introdotto nella provincia di Verona dall'incrocio tra il Vialone e il Nano, così chiamato per la ridotta altezza della pianta. Delle oltre 24 varietà di riso coltivate in Italia costituisce in ordine di tempo la seconda per anzianità di coltivazione, preceduta soltanto dalla Balilla.

Appartiene, a differenza di Carnaroli, Arborio, Baldo (tutti superfini), alla categoria dei semifini. Fra le varietà pregiate è il più versatile ed è quindi un riso che si rivela adatto a essere utilizzato dai gastronomi più esigenti. Il Riso Vialone Nano Veronese prodotto dalle aziende del consorzio di tutela è l'unica varietà in Italia e in Europa a giovarsi del prestigioso marchio di qualità della Comunità Europea, con la certificazione dell'Ente nazionale risi.

Il Riso Nano Vialone Veronese IGP presenta chicchi con dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggiate. Di grossezza media, all'atto dell'immissione al consumo i chicchi devono apparire di colore bianco, privi di striscia e presentare una "perla" centrale estesa. Il Riso Nano Vialone Veronese si

riferisce soltanto a riso ottenuto da semi rigorosamente selezionati della specie japonica della varietà Vialone Nano.

Caratteristiche

Aspetto: riso semifino, con chicco di grossezza media, forma tonda e semilunga; dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggianta.

Colore: bianco, privo di striscia con una perla centrale estesa.

Cottura: tempo di cottura 13 minuti, con abbondante liberazione di amido, ottima assunzione di aromi e sapori; cremoso al palato. Mantiene il punto di cottura.

Sapore: i chicchi hanno sapore e profumo pieni e delicatamente erbacei. Media consistenza "al dente".

Impiego: per risotti tipici a base di radicchio, asparagi, zucca, lumache e selvaggina.

Zone di coltivazione: diversi comuni della pianura veronese.

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 attrezzature ed apparecchiature del passato