

Il Tonno del Chianti



Siamo dei burloni noi toscani, ma anche persone di grande ingegno e questa ricetta ne è un esempio. Questa preparazione nasce infatti dalla necessità dei contadini di un tempo di conservare la carne dei maialini da latte che venivano ammazzati durante il periodo estivo. I lattonzoli, più deboli degli esemplari adulti, mal sopportavano il caldo e spesso rischiavano di morire prematuramente. Per evitare ciò la carne veniva lavorata in un particolare modo e trasformata nel tonno del chianti. Non avendo a disposizione il frigo, la carne veniva ricoperta di sale marino e fatta spurgare per qualche giorno. In seguito veniva cotta nel vino bianco aromatizzato con l'alloro. Il vino nel quale veniva cotta la carne di maiale era un vino di seconda scelta chiamato "vin brusco" perché dal sapore più acido rispetto al quello pregiato. La carne veniva poi messa sottolio per poter essere conservata a lungo. La carne di maiale così conservata acquista un sapore simile a quello del tonno, da cui appunto il suo nome. Quest'antica ricetta è stata recuperata in tempi recenti da Dario Cecchini il famoso macellaio di Panzano in Chianti, che la propone nella sua bottega e nei menù dei suoi ristoranti. Questo tonno può essere utilizzato in insalata abbinato ai fagioli cannellini e alla cipolla rossa tagliata a fettine sottili, oppure a dei finocchi gratinati e arancia.