

Cronisti in classe **QV LA NAZIONE** 2022 **20^a edizione** Siena



LA REDAZIONE

Scuola media Radda in Chianti



La redazione della scuola media di Radda: Saida Sinameta.

Francesco Minnucci,
Tommaso Laurano,
Lorenzo Damiani,
Andrea Sandrelli,
Lorenzo Gallo,
Pietro Dominutti,
Mahmoud Sallam,
Carolina Mini,
Viola Matassini,
Filippo Baldi,
Hiba Boumaroune.

Docente tutor: Laura Guerrieri

Dirigente scolastico: Maria Antonia Manetta

Il meglio di Radda è «Il Porciatti»

La famosa azienda familiare 'Casa Porciatti' taglia il traguardo dei 57 anni spopolando in tutta Europa

«Il Porciatti» è un simbolo importante per il nostro paese di Radda In Chianti ... tutti noi ragazzi lo frequentiamo da sempre e ne hanno parlato anche giornali nazionali e internazionali, come La Repubblica o The daily Telegraph. Una sosta dal Porciatti è una tappa indispensabile per chi viene a vivere qui o a visitare Radda! La storia di questa azienda inizia nell'ottobre del 1965, quando Luigi Porciatti, chiamato anche Gigi, insieme a sua moglie Irma, aprono un negozio di alimentari con produzione propria di salumi, nel paesino chiantigiano della provincia di Siena. Da lì parte la grande azienda familiare del Porciatti, famosa in tutta Italia e conosciuta anche in Europa. La grande passione di Gigi è sempre stata la lavorazione del maiale, infatti veniva chiamato dai contadini e dalle fattorie perché era bravo nel suo lavoro. Nel 1967 Luciano, il primogenito, aprì

RACCOMANDAZIONE

A Radda ti devi fermare per provare le prelibatezze del territorio



Una storia, quella dell'azienda Porciatti, che affonda le radici nel passato

una macelleria sempre a nome Porciatti. Successivamente i genitori Luigi e Irma e i figli Luciano e Anna costituirono un'impresa familiare. Nel 1985 i figli divennero soci dei genitori e costituirono la società «Porciatti L. & A». In seguito si creò il marchio «Casa Porciatti» e iniziarono a vendere salumi di propria produzione e anche altri

prodotti tipici toscani. Con il loro marchio oggi vengono prodotti da altri artigiani, in tutta la Toscana, marmellate, sughi, ragu, olio e vino; gli altri prodotti del negozio, come la pasta, le bibite, gli snack vengono scelti tra altri brand di qualità, come la «Pasta Martelli» o vini di pregio. In seguito il negozio di alimentari e la macelleria vennero

riuniti, Anna e Luciano divennero gli unici titolari del negozio e alla macelleria e alla bottega di alimentari si aggiunse anche l'enoteca, che si trova lungo il camminamento medievale di Radda, posto magnifico da visitare. Negli anni 2000 venne creato un laboratorio per la produzione in proprio di salumi e prodotti di gastronomia, adatto alle nuove esigenze del mercato. Più avanti Riccardo, uno dei figli del titolare, divenne sommelier (degustatore e assaggiatore di vini) e anche gestore dell'e-commerce della società e dell'enoteca che diventò «wine-bar ristorante» nel 2013. Oggi la Casa Porciatti, conosciuta e amata da tutti noi raddesi, compie 57 speciali anni dopo aver attraversato tre generazioni. Il Porciatti viene chiamato scherzosamente «Il Peck Di Radda» perché il «Peck» è una gastronomia molto famosa di Milano e viene paragonato ad essa per il semplice fatto che quando si entra da lui si spende un bel po' di soldi ... ma lo fanno tutti molto volentieri perché sanno che lì il cibo è di un'ottima qualità. La famosa «Casa Porciatti» si trova accanto alla porta nel centro di Radda, più precisamente nella Piazza IV Novembre.

Montevertine

Un'azienda familiare dove si lavora con amore Si trova in uno dei luoghi più belli del Chianti

Nelle loro vigne coltivati i tipi di uva tradizionali del Chianti: Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Montevertine è una località abitata fin dall'XI secolo. La tenuta è stata acquistata nel 1967 da Sergio Manetti, allora un industriale siderurgico, come casa di vacanza. Egli impiantò subito due ettari di vigna e allestì una piccola cantina con l'idea di produrre vino per i suoi amici e clienti. La prima annata prodotta, nel 1971, fu un grande successo e la cosa entusiasmò Sergio al punto che dopo pochi anni

abbandonò del tutto l'attività industriale per dedicarsi solo al vino, con il supporto di Giulio Gambelli e di Bruno Bini. Sergio Manetti è scomparso nel 2000, da quell'anno la fattoria è diretta dai figli Martino Manetti che mantiene i valori della tradizione. Nelle loro vigne vengono coltivate esclusivamente le varietà tradizionali del territorio chiantigiano. Il loro metodo di vinificazione è tradizionale ed è sempre lo stesso usato fin dalle prime vendemmie. L'uva raccolta a mano viene fatta fermentare in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperatura ed effettuando due rimontaggi giornalieri per tenere



bagnato il cappello delle vinacce e ottenere un'estrazione lenta dei tannini dalle bucce. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione sempre in vasche di cemento vetrificato. I vini riposano in botti di legno per un periodo di circa due anni

Ricette toscane

Come fare il sugo di cinghiale

Se volete portare a tavola delle prelibatezze del nostro territorio seguite la nostra guida!

Ingredienti: Cinghiale 1.5 Kg 3 carote, 4 coste di sedano. Vino rosso 100 g, Sale fino q.b. Pepe nero q.b. Olio 30 g Salsa di pomodoro Brodo vegetale 1L 2 cipolle.

Preparazione: preparare il cinghiale. Tagliate a pezzettini sedano, carote e cipolle. Tagliate il cinghiale in tranci e metteteli in una ciotola. Aggiungete le

verdure e coprite con il vino rosso. Lasciate riposare questa marinatura per 12/24 ore. Trascorso questo tempo, prendete la carne e tagliatela a piccoli pezzetti da tenere da parte. Mondate le carote e tagliatele a brunoise, fate lo stesso col sedano e la cipolla. Trasferite le verdure in pentola con un filo d'olio. Con lo spago da cucina fate appassire bene tutte le verdure, ci vorranno circa 20 minuti, dopodiché aggiungete la salsa di pomodoro. Sfumate con vino rosso. Una volta che l'alcol sarà evaporato, aggiungete la polpa di cinghiale precedentemente tagliata. Fate cuocere il tutto a fiamma media alta per qualche minuto e aggiungete il brodo vegetale caldo. Cuocete con il coperchio chiuso a fiamma molto dolce finché il brodo non si sarà ristretto e la carne avrà una consistenza morbida per un'ora e mezzo. Servite in tavola caldo.