



Gastronomia



Sapori e Tradizioni



PIEVE SANTO STEFANO (Arezzo)

L'essere ai margini della Toscana non nuoce alla cucina di Pieve: il *marginè* appunto produce contaminazioni tra bosco e pascolo tra campagna e borgo. Il lardo, il formaggio pecorino e l'alloro costituiscono i condimenti e gli aromi capaci di armonizzare l'incrocio di piatti che ora la tramontana spinge oltre l'Appennino di Romagna, ora migrano dal crinale marchigiano, ora risalgono dall'Umbria con le nebbie del Tevere. I formaggi di pecora -dalla raffinata stagionatura in legno di ciliegio -, i raviglioli, le ricotte che così bene accompagnano farinate e baldini, ricordano la fusione tra campi e pascoli, la mescolanza tra contadini e pastori. Fortemente locale, e forse oggi introvabile, una frittura che unisce il cardo selvatico - le *Carlina*, da scrivere con la maiuscola come un nome di bambina - ai budellini di capretto e di agnello. Il borgo - più volte esso stesso messo in ammollo e fatto saltare ⁽¹⁾ - può offrirvi migliaia di sangue e crostini di beccaccia, sostanziose scodelle di passatelli in brodo di cappone, e delicatissimi gnocchi di latte. Dal lago in cui il Tevere ringorga a valle del paese, la cucina di Pieve pesca pesci reali da saltare alla mugnaia e la delicata carne dei lucci che, splendente di zafferano dà sapore e colore ai ravioli di patate.

⁽¹⁾ Il paese è andato più volte sotto l'acqua del Tevere, e fatto saltare dalle mine dei tedeschi

(Piero Ricci)

The fact of lying on the very edge of Tuscany is not a negative aspect for Pieve Santo Stefano, in fact this borderland features some interesting "contaminations" between products of the woods and dairy products, between the cooking traditions of the countryside and those of a little town.

Lard, pecorino cheese and bay leaves are the main seasoning elements used to combine the numerous ingredients carried by the winds blowing from the Apennines of Romagna, from the mountain crests of Marche or coming up here from Umbria with the mists of the river Tiber.

*There is a wealth of products that were born in the grey area between farmland and grazing land, thanks to the cooperation of farmers and shepherds. We are speaking of the local pecorino cheese -which gains a very special taste by ageing onto cherry-wood boards - ravigliolo (a variety of fresh cheese) and cottage cheese, which are the protagonists of many typical recipes. Among these recipes, one is nowadays hardly served: it's a fry dish of kid and lamb entrails served with fried thistle (*Carlina*, in Italian, spelled with a capital C just like a girl name).*

The village of Pieve, often soaked and sautéed in time ¹⁾, presents a menu of blood puddings, canapés (crostini) with woodcock meat, nutritious noodle soups and delicate milk dumplings.

The lake lying south of Pieve and swallowing the waters of the river Tiber, offers in exchange superb basses that are sautéed in the miller's fashion, and the delicate flesh of pikes that is seasoned with saffron to give taste and colour to ravioli filled with potatoes.

¹⁾ *The village was indeed often flooded by the river Tiber, and was bombed by the German army during World War II.*



I giorni del Pastore e Sagra del Prugnolo.

Molteplici sono i modi che portano alla conoscenza di un territorio e di chi lo abita; di certo uno dei più diretti è andare alla scoperta dei sapori e delle tradizioni che ne hanno dettato le peculiarità.

E' così che l'Associazione Pro Loco Pieve Santo Stefano, nel maggio 2001 ha dato vita a "I giorni del Pastore e Sagra del Prugnolo" nell'intento di rappresentare in maniera sintetica gli aspetti ed i caratteri principali del luogo.

La manifestazione si svolge nel primo fine settimana di maggio quando i profumi della primavera raggiungono la loro massima intensità e quando il paesaggio valtiberino mette in mostra il meglio di sé.

Passaggiate nella natura, conferenze, esposizioni e folklore intrattengono quanti abbiano deciso di deliziare il proprio palato con sapori seducenti come quello del prugnolo o del formaggio pecorino.

E' così che tramite le innumerevoli forme comunicative della gastronomia il paese cerca di presentarsi e di farsi conoscere sfruttando il clima accogliente proprio della festa popolare.

The Shepherd's Days and Prugnolo Feast.

There are several ways to explore an area and get to know its people. Hunting for traditions and typical local foods is certainly one of the best ones, as you will be able to get the real zest of a land.

This is why the Pro Loco association of Pieve Santo Stefano created in May 2001 "The Shepherd's Days and Prugnolo Feast", an event aiming to present the main features of our territory.

The feast is held during the first weekend of May, when the natural fragrances of springtime woods are at their highest and Tiber Valley offers the most scenic landscapes.

The programme of the feast includes walks in the countryside, conferences, exhibitions, folklore and a variety of traditional recipes made with pecorino cheese and prugnolo: a delightful local mushroom.

In the friendly and happy atmosphere of "The Shepherd's Days and Prugnolo Feast", Pieve Santo Stefano will talk to you in the powerful language of its typical produce and specialities.

IL PRUGNOLO (*Calocybe gambosa*)

Chi risalga il Tevere, quando la valle è stretta dai monti poco prima della sorgente, c'è l'antico abitato di Pieve S. Stefano.

Qui tra Toscana, Romagna, Marche e Umbria, nei pascoli di collina e montagna, nei campi non più lavorati nasce, a primavera, il Prugnolo, fungo raro e prezioso, con un profumo intenso, che un po' ricorda nocciole e timo.

Già presente nei banchetti di corte rinascimentali, del tutto dimenticato dalla cucina borghese e sconosciuto alla ristorazione, il Prugnolo è condimento ideale per un piatto di tagliolini o per dar sapore a uova strapazzate.

Le forme circolari dell'erba più scura, che nasconde i piccoli funghi e l'incantesimo del loro profumo hanno suggerito storie e credenze che parlano di streghe e di danze diaboliche.

Certa è la seduzione che subisce chiunque li assaggi.



(Piero Ricci)

THE PRUGNOLO MUSHROOM (*Calocybe gambosa*)

The ancient settlement of Pieve Santo Stefano lies in a narrow valley surrounded by mountains, a few miles down from the source of the river Tiber.

This corner of Tuscany "squeezed" among the regions of Romagna, Umbria and Marche is the home of the prugnolo mushroom, a rare and precious mushroom greatly appreciated for its intense aroma with hints of hazelnuts and thyme. This little treasure grows in springtime on mountain pastures and on abandoned farmlands. It was happily consumed by the lords of the Italian Renaissance, but was neglected by the later generations and is hardly served in restaurants today.

In fact, prugnolo is the ideal ingredient for a tasty plate of pasta (tagliolini would do best) or to give a special touch and taste to scrambled eggs.

If you want to pick prugnolo mushrooms, you'll have to search them inside round patches of darker green grass, a strange feature that has generated several legends about prugnolo, witches and satanic dances... Well, one thing is for sure: you will definitely be charmed by the unique taste of this mushroom!



Il pranzo in piazza a base di prugnoli e formaggi
Lunch in the main square with prugnolo and cheese recipes.



PASTORIZIA E VALTIBERINA

Da sempre la valle ha visto passare due volte l'anno greggi di pecore: d'autunno verso la maremma, in primavera verso i pascoli di montagna.

MENU

Antipasti:

Crostini al prugnolo;
Crostini al ravaggiolo mantecato;
Crostini con la ricotta;
Pecorino e miele.

Primi piatti:

Ravioli al prugnolo;
Lasagne al prugnolo;

Secondi piatti:

Castrato alla cacciatore;
Roastbeef alla salsa di prugnolo;

Contorni:

Tortina di verdure;
Fantasia di verdure al profumo di bosco;

Dolci:

Crostata di ricotta.



Il pastore è stato un nomade che segnava i propri percorsi in una mappa ideale, fatta di racconti, locande, insaccati e "zuccherini di legno",

acque cotte e latticini.

Dagli aromi dei prati di montagna, dove magicamente nasce il prugnolo, traggono un sapore unico formaggi, ricotte e ravaggioli.

(Piero Ricci)

Folclore con il gruppo del "Trescone"



Folklore with the Trescone dancers

Il piacere della buona tavola ed il gusto nello scoprire sapori radicati nella cultura di un luogo, sono gli ingredienti che ci hanno stimolato alla realizzazione di questo depliant.

Esso intende riscoprire e far conoscere piatti ormai quasi dimenticati e allo stesso tempo presentare una "mappa del gusto" che sappia indicare al turista piacevoli soste all'insegna dello slow-food.

We published this little brochure driven by our love for good foods, aiming to introduce to you the genuine and distinctive tastes of the local cooking tradition.

It is a gastronomic itinerary across the Tiber Valley following an ideal "Map of Taste", looking for almost forgotten slow-food delicatessen which tourists can still taste while visiting our area.

A cura di: Luigi Locci, Enzo Fontana

Impaginazione: Multimedia B&B - Sansepolcro, Arezzo

Foto: Gianni Fontana, Paolo Livi

Traduzioni: Virna Pigoletti



Bar Pizzeria Self-service
VECCHIO MULINO

Tel. 0575798196

Pieve Santo Stefano (corsia Nord)

Info:

Pro loco Pieve Santo Stefano, via Unità d'Italia, 14

52036 Pieve Santo Stefano (Ar)

Tel. 0575799030 - 03391860573

www.prolocopieve.org

e-mail: info@prolocopieve.org



Il "Baldino di grano" o "Baldino bianco".

Ingredienti per 2 persone:

1 uovo

2 cucchiaini di pecorino grattugiato

6 cucchiaini di farina di grano

olio extravergine di oliva (4/5 cucchiaini)

sale

200 ml di latte

salvia (7/8 foglie)

La "Farinata di Granoturco"

Ingredienti per 6 persone:

1 Kg. di farina gialla

5 l. di acqua

1 Cucchiaino di olio extravergine di oliva

sale

soffritto: 1 cipolla, 1 h di rigatino (o lardo) macinato

1/2 Kg. di fagioli

1/2 bicchiere di pomodoro passato

