



VINOS
SPECIALE

Cortona
WINESTYLE



In copertina, un grappolo di Syrah.
Nella pagina a fianco, duemila anni di bicchieri da vino:
dal bucchero del kantharos etrusco al cristallo.

*On the cover a bunch of Syrah.
two thousand years of wine glasses: from the
"bucchero" of the Etruscan kantharos to the crystal.*

Quando nel 2000 un gruppo di produttori del territorio ha deciso di riunirsi e fondare il Consorzio Vini Cortona, ancora non si parlava molto di questa zona dal punto di vista vitivinicolo. Cortona è una città di grande fascino e appeal turistico internazionale, grazie alle sue uniche ricchezze storiche, artistiche, paesaggistiche, architettoniche.

Da qualche anno anche la cultura dell'enogastronomia locale è tornata a influire in maniera importante sia dal punto di vista dell'indotto, ma soprattutto a livello di economia locale. Il vino, dalla fondazione del Consorzio a oggi, è diventato un vero e proprio fiore all'occhiello e un motore per la promozione in Italia e all'estero, grazie anche alla collaborazione con l'amministrazione e le realtà culturali locali.

La nostra collina è stata raccontata nei secoli da scrittori, pittori, fotografi, registi. Una terra che ha dato nel tempo stimoli ad artisti dei generi più disparati, grazie alle emozioni che è in grado di suscitare. Noi produttori di vino, nel nostro piccolo, abbiamo deciso di raccontare il nostro territorio, la nostra Cortona, attraverso le bottiglie che produciamo.

Una denominazione, la nostra, che parte dalle origini etrusche, rappresentate anche nel nostro logo, per arrivare oggi a raccontare, attraverso le bottiglie prodotte, la storia dell'agricoltura di un territorio in grado d'esprimere eccellenze sotto diversi punti di vista.

L'impegno, la passione e l'amore per la terra e la vite si traducono in emozioni da degustare insieme ai nostri vini.

*Marco Giannoni
Presidente Consorzio Vini Cortona*



**CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI A DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA CORTONA**

P.zza Signorelli, 14 – Il piano – 52044 Cortona – AR
Telefono e fax: +39 0575.603793
www.cortonavini.it
cortonavini@cortonavini.it
www.facebook.com/cortonaDOC
twitter.com/cortonadoc
www.youtube.com/user/cortonavini

Cortona is a town of great charm and international touristic appeal, thanks to its unique history, art, architectural riches and landscapes, and local oeno-gastronomy has made an important come back particularly influencing local economy in the last few years.

The wine, from the time of the establishment of the consortium, has become a matter of pride and an engine for the promotion of the territory in Italy and abroad, also thanks to the Local Administration and local cultural life; as a matter of fact, our hills have been the object of interest from writers, painters, photographers, film directors; a land able to offer inspiration to artists of any kind, just because of the emotions it generates.

We, wine producers, have decided to narrate this land, our Cortona, to the world, through the bottles we produce.

A denomination, our denomination, with Etruscan roots, represented in our logo, to travel the time from those distant days to today, when we can tell its story through the bottles we produce; the story of the agriculture of a land able to express excellency from different points of view.

Commitment, passion, love for our territory and the grape are translated into emotions to sample together with our wines.

*Marco Giannoni
President Consortium Vini Cortona*

Cortona:

UNA STORIA INFINITA

“Cortona, che si eleva fra i vigneti sull’erta di un colle, cui fanno da sfondo cupe montagne, mi è apparsa, in distanza, simile a un quadro appeso a una parete. Da Santa Margherita si gode una veduta magnifica del lago Trasimeno e di quello di Chiusi, dei monti di Radicofani, di Santa Fiora e della Valdichiana ampia e variegata, circondata da colli e vigneti, disseminata in modo incantevole di casette bianche, di fattorie, e ville candide e di monasteri di un sobrio color grigio ...”.

nicola caldarone

Così Joseph Forsyth, visitando Cortona nel 1803, ne coglie una delle più significative caratteristiche: il rapporto medievale tra città “entro le mura” e il territorio circostante. Non è ragionevole, infatti, né opportuno separare la città di Cortona con le sue chiese, i suoi conventi, le sue piazze, i suoi musei, i suoi palazzi... dalla bellezza del paesaggio che la circonda. Dall’alto della Fortezza Medicea, in effetti, il panorama della Valdichiana che si schiude davanti allo sguardo è di straordinaria suggestione: il suo orizzonte immenso, che va ad accarezzare il Cetona e l’Amiata con la sua magica, perenne nebbiolina azzurrognola, le



Nella pagina a fianco, le mura etrusche e una foglia di vite in bronzo (seconda metà del I secolo a.C.), probabile ansa di lucerna dalla villa romana di Ossaia in località La Tufa. In questa pagina, piazza della Repubblica, la piazza centrale di Cortona.

On the opposite page, the Etruscan walls – Bronze wine leaf (second half of the 1st century B.C.), probable “ansa di lucerna” from the Roman Villa of Ossaia in locality La Tufa. In this page, Piazza della Repubblica, the central square of Cortona.

macchie argentee di ulivi, le processioni d'imponenti cipressi, i campanili e le cupole di vetuste e superbe pievi, e poi le fattorie, le ville circondate da ordinate distese di vigneti, il tratto dell'argenteo specchio del Trasimeno che lambisce Castiglion del Lago; tutto appare quasi un naturale vestibolo all'incanto del colle, dove s'erge Cortona con la sua storia mitica, la sua sacralità, la sua arte. Non è giudizioso separare la città, che fu di Frate Elia, di Santa Margherita, del Signorelli, del Berrettini, di Pancrazi, di Severini, dalle architetture e dal paesaggio della sua vallata o dalla sua montagna o dai campi pettinati a vigneti e punteggiati di cipressi. Con questa posizione Cortona rappresenta un filtro di passaggi e confronti e assume una funzione, oltre che culturale, anche economica, politica e religiosa. E se si vuole coglierne la struttura e afferrare la compattezza e, al tempo stesso, l'apertura infinita, se si vuol avvertire il brivido della storia proveniente dalle sue originali testimonianze etrusche, dalla francescana pace dei suoi eremi, dall'arte superba delle sue umili pievi, se si vuol scoprire il ruolo prestigioso di un paesaggio che forma e orienta i comportamenti umani; infine se si vuol coglierne la dinamica vocazione cosmopolitica, occorre visitarla con tranquillità, interrogarla con curiosità e con sentimento corteggiarla.



Qui sopra, la *Tabula Cortonensis*.
Nella pagina a fianco, la cinquecentesca chiesa di Santa Maria Nuova, costruita su progetto di Giorgio Vasari.

Here, the *Cortonensis Tabula*.
On the opposite page, the sixteenth century church of Santa Maria Nuova, build following a Giorgio Vasari's design.

Cortona: a never ending story

"Cortona, che si eleva fra i vigneti sull'erta di un colle, cui fanno da sfondo cupe montagne, mi è apparsa, in distanza, simile a un quadro appeso a una parete. Da Santa Margherita si gode una veduta magnifica del lago Trasimeno e di quello di Chiusi, dei monti di Radicofani, di Santa Fiora e della Valdichiana ampia e variegata, circondata da colli e vigneti, disseminata in modo incantevole di casette bianche, di fattorie, e ville candide e di monasteri di un sobrio color grigio...". Così Joseph Forsyth, visitando Cortona nel 1803, ne coglie una delle più significative caratteristiche: il rapporto medievale tra città "entro le mura" e il territorio circostante. Non è ragionevole, infatti, né opportuno separare la città di Cortona con le sue chiese, i suoi conventi, le sue piazze, i suoi musei, i suoi palazzi... dalla

bellezza del paesaggio che la circonda. Dall'alto della Fortezza Medicea, in effetti, il panorama della Valdichiana che si schiude davanti allo sguardo è di straordinaria suggestione: il suo orizzonte immenso, che va ad accarezzare il Cetona e l'Amiata con la sua magica, perenne nebbiolina azzurrognola, le macchie argentee di ulivi, le processioni d'imponenti cipressi, i campanili e le cupole di vetuste e superbe pievi, e poi le fattorie, le ville circondate da ordinate distese di vigneti, il tratto dell'argenteo specchio del Trasimeno che lambisce Castiglion del Lago; tutto appare quasi un naturale vestibolo all'incanto del colle, dove s'erge Cortona con la sua storia mitica, la sua sacralità, la sua arte. Non è giudizioso separare la città, che fu di Frate Elia, di Santa Margherita, del Signorelli, del Berrettini, di Pancrazi, di Se-

verini, dalle architetture e dal paesaggio della sua vallata o dalla sua montagna o dai campi pettinati a vigneti e punteggiati di cipressi. Con questa posizione Cortona rappresenta un filtro di passaggi e confronti e assume una funzione, oltre che culturale, anche economica, politica e religiosa. E se si vuole coglierne la struttura e afferrare la compattezza e, al tempo stesso, l'apertura infinita, se si vuol avvertire il brivido della storia proveniente dalle sue originali testimonianze etrusche, dalla francescana pace dei suoi eremi, dall'arte superba delle sue umili pievi, se si vuol scoprire il ruolo prestigioso di un paesaggio che forma e orienta i comportamenti umani; infine se si vuol coglierne la dinamica vocazione cosmopolitica, occorre visitarla con tranquillità, interrogarla con curiosità e con sentimento corteggiarla.



Cortona Doc:

UN VINO CHE VIENE DA LONTANO

Ancor oggi Cortona, dall'alto dei suoi 585 metri d'altitudine s.l.m., s'affaccia sul panorama vasto e armonioso della Valdichiana, punteggiato da ville e casali, tra vigneti ordinati, testimoni dell'antica e storica prelibatezza dei suoi vini. E se Plinio il Giovane parla di un pregiato vino bianco cortonese di nome Etesiacca, il buongustaio papa rinascimentale Paolo III amava fare gran provviste del prodotto di questi vigneti, mentre Giosuè Carducci trovava spesso la sua ispirazione poetica solo di fronte a un barileto dello "stupendo vino" di Cortona. L'origine geologica dei terreni del comprensorio di Cortona è essenzialmente riconducibile ai periodi del Miocene inferiore, del Pliocene superiore e del Miocene. Dal punto di vista litologico, il territorio è caratterizzato da arenarie, marne e scisti con presenza di depositi fluvio-lacustri, argille e detriti di falda.

alessandro maurilli

UNA DOC CHE RACCHIUDE IL PATRIMONIO ENOLOGICO DEL TERRITORIO

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cortona" ricade nella provincia d'Arezzo e comprende i terreni vocati alla qualità di parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. Oggi gli ettari interessati dalla produzione della Doc sono oltre 300, ma il potenziale è in espansione. Si producono ogni anno circa un milione di bottiglie contraddistinte dalla fascetta Cortona Doc,

una denominazione ampia, dominata tuttavia dalla produzione di Syrah, Merlot e Sangiovese.

IL SYRAH DI CORTONA

Fresco, deciso, elegante o potente. Volendo riassumere le caratteristiche dei vini Syrah della Doc cortonese, questo è il risultato. Una varietà di uva che ha saputo trovare nelle colline intorno a Cortona un ambiente pedoclimatico ideale per esprimersi. La leggenda che lega quest'uva d'origini forse mediorientali (dalla città persiana di Schiraz) o mediterranee (da Siracusa) o francesi (in epoca più moderna)

racconta che alcune barbatelle furono lasciate in eredità dall'occupazione francese nell'era napoleonica. Il microclima, la condizione dei suoli, l'armonia fra vento e sole in quest'area est della Toscana hanno permesso il suo adattamento fino all'espressività di oggi.

IL CONSORZIO VINI CORTONA

Costituito nella primavera del 2000, il Consorzio svolge la funzione di controllo e tutela dei vini a Doc Cortona e ne diffonde la conoscenza con un'efficace attività culturale, divulgativa e promozionale. Protegge l'immagine e il prestigio della denominazione con continui controlli di qualità e intraprende iniziative di carattere culturale tendenti a far conoscere nel mondo Cortona, il suo territorio e i suoi vini. Attualmente le aziende consociate sono 31 e rappresentano la quasi totalità dei produttori. Tra di esse s'annoverano marchi nati e radicati nella regione, altri di tradizione più recente e altri ancora d'importanza internazionale. È lusinghiero il fatto che quest'ultimi abbiano dato tanto credito al territorio di Cortona da farne la sede di consistenti investimenti. Le condizioni ambientali, la naturale vocazione dei luoghi e dei suoli, la tradizione e la cultura del vino hanno portato al diffondersi di una viticoltura d'estrema qualità e alla produzione di vini di gran pregio. Il Consorzio ha il compito d'interpretare, trasmettere e garantire questa qualità.



Cortona Doc: a wine from afar

Cortona, from its 585m a.s.l., is still overlooking today, as it has always done, the vast and harmonious panorama of Valdichiana, dotted with villas and farmhouses amidst rows of orderly vineyards bearing testimony to the ancient excellence of its wines. And as Plinio Junior spoke of an esteemed white wine known by the name of Etasiaca, the food loving and connoisseur Renaissance Pope Paul III loved to stock up on the products of these vineyards, whereas Giosuè Carducci often found inspiration for his poetry in front of a barrel of the "splendid wine" of Cortona. The geological origin of this territory is essentially referable to the inferior Miocenico, superior Pliocenico and Miocenico periods; its lithology is distinguished by sandstones, marl and schist, with presence of fluvial deposits, clay and detritus of stratum.

A DOC THAT CONTAINS THE OENOLOGICAL RICHNESS OF THE TERRITORY

The production area of the grapes used in the production of Doc wines "Cortona" falls in the province of Arezzo and includes the land – part of the administrative area

of the City Council of Cortona – dedicated to quality. Three hundred hectares are employed in the production of the Doc today, but the area has more potential and it's bound to be expanded. About one million bottles a year bearing the label "Cortona Doc" are produced every year, a broad controlled denomination of origin, dominated by Syrah, Merlot and Sangiovese.

CORTONA'S SYRAH

A taste which is fresh, decisive, elegant and powerful: this is the result when summing up the main features of the Syrah wines of "Cortona Doc". A variety of grapes that found the ideal environment and climate on the hills surrounding Cortona. The legend that ties these grapes of supposedly middle – eastern origin (from the Persian city of Syrah) or Mediterranean (from Siracusa) or French (in more modern times) tells us of some vine shoots that had been left following the French occupation under Napoleon. The microclimate, the quality of the soil, the harmonious effects of wind and sunshine, in this eastern part of Tuscany, have allowed their perfect marriage to this territory achieving today's expressiveness.

THE CONSORTIUM VINI CORTONA

It was set up in the spring of year 2000. Its function is to act as the organisation that exercises control and protection of the "Cortona Doc" wines, as well as promoting its brand through effective cultural activities. It protects the image and the prestige of the denomination through continuous quality checks and it promotes initiatives aimed at advertising Cortona, its territory and wines, throughout the world. There are 31 businesses currently associated to the consortium, and they represent the near totality of the producers. Among them some known brands, born and rooted in the territory, others of more recent origin and a few of international resonance. It is flattering that these last few years have so given credit to the territory of Cortona that has seen important investments as a result. The environment, the natural suitability of the location and the soil, as well as the tradition and culture of wine making have brought about grape and wine production of a very high standard, hence wines of very high quality.

Il Syrah è uno dei vitigni più coltivati nel territorio della denominazione Cortona, tanto che oggi l'80% circa della produzione Doc fa proprio riferimento a questo vitigno che, dal nome, non sembrerebbe così autoctono...

Eppure la scienza e alcuni studi in questi anni avrebbero dimostrato il contrario. Numerose sono state le notizie sull'arrivo di questo vitigno e molte regioni e/o parti del mondo si sono annoverate come sua patria. In realtà il Syrah è un vitigno d'origine francese o almeno i suoi progenitori lo sono, in quanto in uno studio genomico del suo Dna si parla proprio della sua nascita nella valle del fiume Rodano. La rivendicazione dell'origine da parte di altre località, come ad esempio, per quanto riguarda l'Italia, la città di Siracusa, deriverebbe invece da trascrizioni errate del nome del vitigno fatte nel corso dei secoli. Questo lo si evince da numerosi testi presenti presso la biblioteca "La Vigna" di Vicenza, specializzata in testi sull'agricoltura e sulla viticoltura in particolare. Veniamo però a Cortona. Per quanto riguarda l'arrivo del vitigno Syrah in Toscana si pensa che uno dei primi a introdurlo sia stato il Conte di Montecarlo di Lucca, nei primi del

Novecento, di ritorno da un viaggio in Francia, fino ad arrivare, per raccolte private, prima nel territorio aretino, infine nel cortonese. Le prime testimonianze recenti di Syrah utilizzato a Cortona per produrre vini di qualità risale agli anni Sessanta del secolo scorso, quando alcune aziende private, trovandone traccia nei propri vigneti, decisero di coltivarlo e prima ancora di sviluppare delle indagini intorno alla sua origine genomica. Co l'ausilio del professor Attilio Scienza e dell'Università di Milano, vennero eseguite, a inizio degli anni Settanta del secolo scorso, minuziose ricerche sulle caratteristiche del terreno e sulle caratteristiche del clima nel cortonese. Alla

fine del percorso di studio e ricerche fu quindi impiantato un vigneto definito "sperimentale", dove furono sistemate diverse varietà e cloni di Syrah, al fine d'identificare quale tra questi meglio si identificasse col microclima cortonese. Durante questo studio venne evidenziata anche la similarità del clima cortonese con quella della costa del Rodano, zona vitivinicola oggi riconosciuta a livello mondiale patria nobile del Syrah. Ed è proprio per l'importanza di questo vitigno nella zona che nel 2004 a Roma sono stati invitati, da alcuni produttori di Cortona Doc Syrah, produttori di questo vino da tutto il mondo, dando vita, con l'occasione, a un vero e proprio "Club del Syrah".

Le origini del Syrah a Cortona



The origins of Syrah in Cortona

Syrah is one of the most cultivated vines in the territory of Cortona's denomination and about 80% of DOC production today is directly related to it, although, judging by its name, it wouldn't seem so autochthonous. Yet, science and recent studies would appear to demonstrate just the opposite. There is much information about its origin and indeed many regions/parts of the world have claimed to be the place where this vine comes from. Actually, Syrah is of French origin, or -at least- this is so for its progenitors as a genomic study of its DNA appears to place its birth in the valley of the river Rhone. The fact that other regions also claim its origin, like for example- as far as Italy is concerned- the city of Siracusa, would be due to the name SYRAH being erroneously transcribed throughout the centuries. A number of documents that can be found in the library "la Vigna" in Vicenza, which specialises in texts about agriculture and vine growing in particular, are inferring just that. But let's come back to Cortona itself. About the arrival of the Syrah vine in Tuscany, we think that one of the first to introduce it was the Count Of Montecarlo di Lucca, at the beginning of the 20th century, when he returned from a trip to France, and the vine was then employed for private production first in the land of Arezzo, then also in the territory of Cortona. The first more recent testimonial evidence of Syrah being cultivated in Cortona and aimed at the production of high quality wines dates back to the 1960's, when some private farms, having found traces of it in their vineyards, decided to start growing it even before engaging in studies about its genomic origin. With the help of Professor Attilio Scienza and the University of Milan, at the beginning of the 1970's, some very accurate research was carried out on the characteristics of the land and climate of Cortona. At the end of this study it was decided to plant a vineyard defined as "experimental", where several varieties and clones of Syrah were employed with the intent of establishing which of these would best fit in the microclimate of Cortona itself. During this research it was also possible to record the similarity of the climate in Cortona with that in the valley of the river Rhone, the latter now recognised worldwide as the noble cradle of Syrah. It is because of the importance of this vine in the region, that in Rome in 2004 some local producers from Cortona invited other producers of this wine from all over the world, giving birth on that occasion to an actual "Club of Syrah".

I prodotti tipici E LA gastronomia CORTONESE

Come il vino, anche le origini della gastronomia cortonese prendono vita dagli Etruschi, che basavano la loro alimentazione principalmente su polentine con miglio e orzo, ma consumavano anche carni molto arrostiti. Nel Medioevo imperò poi la cucina d'ispi-

razione monastica, perciò una tavola modesta, il cibo comune dei cortonesi di quel tempo era costituito da pomi, castagne, erbaggi, pasta di frumento (granelli), migliacci, ceci, fave, frittelle, pesce condito con l'agliata e porrata, pollo, lepre, fagiano, beccaccia.

andrea cappelli

Il pane è sempre stato considerato una benedizione, fortunata era la famiglia che ne aveva per "sfamasse" e neanche una briciola poteva venir sprecata, era considerato un peccato. Non è un caso infatti che ancora oggi a Cortona sopravviva una bella tradizione di grani antichi, tra cui il Verna con cui viene fatto un profumatissimo pane cotto nel forno a legna.

Da sempre altro pilastro fondamentale per mettere a tavola la famiglia tutti i giorni è la pasta fatta a mano: le nonne usavano la forza delle loro braccia e, dopo aver impastato uova, farina e acqua, di solito nella "madia", trasferivano l'impasto sulla spianatoia e col mattarello la stendevano e arrotolavano la sfoglia intorno ad esso lasciandola con le mani per affinarla.

Tra gli esperti di cucina cortonese troviamo lo chef Emiliano Rossi dell'Associazione Cuochi Arezzo: "La mia ricerca parte dal Rinascimento, dalla cucina 'da signori', quando la città era controllata dalle famiglie nobili, che abitavano i tanti bellissimi palazzi del centro storico: allora era consuetudine usare la frutta con la carne e in autunno, quando s'apriva la caccia al fagiano, veniva cucinato con un tipico frutto anch'esso autunnale, il melograno. Altri piatti classici del tempo erano il baccalà con l'uva e le prugne secche, che servivano a smorzare le sensazioni forti del sale e lo spezzatino di maiale con la mela rugginosa della Valdichiana, che ha una dolcezza molto spiccata, perfetta per le preparazioni a cotto, come la classica mela in forno".

Naturalmente non possiamo non parlare della vacca di razza chianina, autoctona appunto della Valdichiana, che gli storici fanno risalire al periodo etrusco... "Fornisce una carne succulenta, ricca di grasso intramuscolare e capace di dare sapidità uniche. La famosa bistecca 'alla fiorentina', il taglio più nobile, nei tempi passati veniva spedita a Firenze per essere servita ai commensali importanti, qui rimanevano i tagli più popolari, ma non per questo meno gustosi, ricordo lo spezzatino con le patate e il lesso rifatto, perfetto per il riutilizzo degli avanzi: il giorno dopo veniva risaltato in padella cogli odori e il pomodoro, magari accompagnato dalla classica salsa all'acciugata con cui nelle nostre campagne venivano servite le bistecche e il lesso per arricchirli".

Nella cucina cortonese c'è anche un'influenza da parte del vicino lago Trasimeno? "Ha sempre fornito importati apporti dal punto di vista culinario, dall'anguilla al tegamaccio, alla carpa in porchetta col finocchio, al persico al burro e salvia, dove il burro dona dolcezza e la salvia alimenta la situazione lacustre. Infine abbiamo la suggestiva 'fagiolina del Trasimeno', un antichissimo legume che ci arriva direttamente dalla civiltà etrusca: di vari colori, dal crema al nero passando per tutte le tonalità del marrone, in bocca è tenero, burroso e particolarmente saporito".

E il famoso 'aglione della valdichiana'? "È un aglio molto grosso, che ha la caratteristica di essere dolcissimo e delicato, quindi in cotture prolungate rilascia un gusto unico con sensazioni molto simili al porro".

Il pane di grano Verna cotto a legna.

Wood baked Verna wheat bread.



Typical products and gastronomy of Cortona



As it is for wines, the origin of Cortona's gastronomy comes from the Etruscans, who mainly used corn-meal mush and barley to nourish themselves, as well as well roasted meat. Later in the Middle-Ages a very humble way of cooking took hold, based on monastic life. The usual food for the inhabitants of Cortona was in those days made of apples, chestnuts, herbs, wheat pasta (in grains), black pudding, chick-peas, broad beans, pancakes, fish with garlic and leeks, chicken, hares, pheasants and woodcocks. Bread was seen as a blessing, and a family, fortunate enough to have some, was considered lucky, and wasting even only one crumb was a sin. It isn't by accident that even today in Cortona there exists a tradition of ancient wheats, like the Verna, a kind of wheat employed to make a fragrant bread baked in a firewood oven. Home-made pasta has always been an important way to feed a family on a daily basis: grandmothers used the strength of their arms, and after mixing eggs, flour and water, usually on the kneading trough, they would transfer the mixture onto the pastry board and would use a rolling-pin to stretch it out and roll it around it, making it smooth with their hands to thin it. Among the experts of Cortona's cuisine we find Emiliano Rossi of the Associazione Cuochi Arezzo (Chefs' Association of the city of Arezzo): "My research starts with Renaissance, with the cuisine of the Lords, when the city was under the control of rich and noble families, who lived in beautiful palaces in the historic centre., when it was customary to have fruit with meat; when pheasants were killed in autumn, they were prepared with a typical autumnal fruit, the pomegranate. Other classic dishes of the time were cod with raisin and dried plums, used to smoothen the strong salty taste, and pork casserole with local Russet apples from Valdichiana, which have a very distinguished sweetness, perfect for cooking, like the classic oven-baked apples". We mustn't forget the Chianina cattle, autochthonous of Valdichiana, that historians date back to the Etruscans. " It provides us with a very juicy meat, rich in intramuscular fats and able to offer a unique sapidity. The famous Fiorentina Steak, the most noble cut, was despatched to Florence in the old days to be served to important guests, while the most popular cuts - but still of high quality - remained here. Beef stew with potatoes and boiled meat, the former perfect not to waste any left overs, are also worth a mention; this was refried the next day with herbs and tomatoes, perhaps accompanied by our famous anchovies sauce, often served in our countryside with steak or boiled meat to enhance their taste". Is Cortona's cooking also influenced by the vicinity of lake Trasimeno? " Yes..it has always contributed to local cuisine, from eels cooked in a pan, to carp with pork meat and fennel, and perch in butter and sage, where butter gives sweetness and sage enhances the lacustrine connotation of the dish. Finally we have the fagiolina del Trasimeno (small bean of Trasimeno), an ancient pod directly to us from the Etruscans, of varied colours ...from cream to black through all the shades of brown; tender to the bite, buttery and particularly tasty". And the famous garlic of Valdichiana?: "It's a huge variety b of garlic, very sweet and delicate, hence suitable for long cooking processes, very similar to leeks".



In questa pagina, dall'alto: la fagiolina del Trasimeno, lo chef Emiliano Rossi e l'aglione della Valdichiana; nella pagina a fianco, un esemplare di toro di razza chianina.

In this page, from above: the "Trasimeno fagiolina", the chef Emiliano Rossi, the "Valdichiana aglione"; on the opposite page, a Chianina bull.





Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR
del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana – sottomisura 3.2 – Bando PIF