



Un presidio per la calvana

SANTA CROCE. Carne di vacca dal sapore schietto per vecchie ricette. Una degustazione di carne "calvana" - dalle colline pratesi - è stata organizzata da Carlo Gazzarrini, fiduciario di Slow Food: l'associazione vuole farne un prodotto di presidio.

Un macellaio che per primo ci ha creduto è Maurizio Castaldi, conosciuto come "Lo Scalco" a San Miniato Basso: ha fornito - dopo una frollatura di 15 giorni - la carne che Gazzarrini faceva portare in tavola, di volta in volta con una scampanellata: il

carpaccio e il cicalino, il ragù secondo la tradizione medica, lo stracotto al ciliegio (nella foto lo mostra Castaldi, tra Gazzarrini e Filippo Bartoli) e il boccone arrosto. Un gruppo di 27 persone ha dato voti e giudizi, destinati alla comunità del cibo di Prato. La degustazione è stata rafforzata da una selezione di vini che è iniziata dal trebbiano d'Abruzzo biodinamico, per proseguire con il rosso La Forra, un muffato al dessert, fino all'acquavite da mosto e un brandy italiano di 25 anni.

L.G.