



Comune Impruneta



Accademia Italiana della Cucina
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione Firenze - Pitti



DISCIPLINARE DI PREPARAZIONE DEL

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA

A cura del Comune di Impruneta e della Delegazione Firenze – Pitti dell'Accademia
Italiana della Cucina

INTRODUZIONE

Impruneta annovera tra le sue tradizioni il “peposo all'imprunetina” o “alla fornacina” piatto tipico che lega due saperi fortemente radicati nel nostro territorio: la tradizione culinaria e l'antica manualità artigiana della lavorazione del cotto. I fornacini usavano cuocere la carne in contenitori di coccio, posti all'imboccatura del forno, mentre preparavano i mattoni. Per coprire l'odore di una materia prima non sempre freschissima, veniva aggiunta una dose generosa di vino rosso e di pepe in grani. La lunga cottura avrebbe ammorbidito anche la carne più coriacea, che sarebbe diventata una sorta di crema, da gustare accompagnata da razioni abbondanti di pane.

Ricerche storiche fanno risalire la preparazione di questo piatto all'epoca di Messer Filippo di Brunellesco Lapi (1377 – 1446). Durante la costruzione della famosa cupola della cattedrale di Santa Maria del Fiore sembra, infatti, che i fornacini addetti alla cottura dei mattoni facessero largo uso di questa pietanza.

Il “peposo all'imprunetina” risulta oggi un piatto conosciuto non solo nella cucina toscana, ma che viene proposto e pubblicizzato nei ristoranti di tutta Italia. Risulta pertanto opportuno legare il più possibile questo piatto al nome e alle produzioni di Impruneta, utilizzando gli strumenti messi a disposizione dalla normativa vigente per la tutela delle tradizioni e produzioni tipiche.

DISCIPLINARE DI PREPARAZIONE DEL

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA

MARCHIO REGISTRATO

Articolo 1. Denominazione

La denominazione della preparazione *del PEPOSO ALL'IMPRUNETINA*, il cui marchio è depositato presso l'Ufficio Marchi e Brevetti della Camera di Commercio di Firenze, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

Il piatto viene elaborato dai locali dediti alla ristorazione dell'Impruneta, durante tutto il corso dell'anno, e da coloro che, adeguandosi al presente disciplinare presentano elaborazioni del tutto simili.

Il piatto del *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA a marchio registrato* è identificato dal logo che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione.

Il marchio può anche essere apposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione e concesso ai Ristoratori che dichiarino di aderire al presente disciplinare.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Impruneta.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio stesso.

È consentito l'uso del marchio per il *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA* sulla carta intestata del locale che ha ottenuto la concessione del logo.

Articolo 3. Ingredienti

Per la preparazione del piatto si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

1. Carne di manzo allevato in Toscana, taglio muscolo o guancia
 2. Pepe in grani
 3. Aglio (opzionale)
 4. Vino Chianti
 5. Sale
-

Per la preparazione del *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA a marchio registrato* non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente ed in particolare di pomodori, pomodori pelati o concentrato di pomodoro.

Sarà cura dell'operatore economico che proponga alla clientela il peposo elaborato a partire da materie prime difformi dal presente articolo contestualmente dal *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA a marchio registrato*, trovare modi per differenziare le due tipologie e renderne esplicite le diversità.

Articolo 4. Preparazione

Il processo di produzione del *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA a marchio registrato* prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) Riscaldamento del forno
- b) Rosolatura della carne
- c) Aggiunta del vino
- d) Aggiunta del pepe in grani ed eventualmente dell' aglio
- e) Cottura prolungata
- f) Presentazione su fette di pane abbrustolito

Il forno va scaldato diverse ore prima, ma è ammessa anche la preparazione nel tegame di coccio, sul fornello: in questo caso si taglia la carne a tocchetti della grandezza di una noce e si pone nel tegame rosolandola appena nel suo grasso.

Quando la carne sarà rosolata, si aggiunge il vino rosso, in quantità tale da coprirla abbondantemente, e il pepe in grani, in un piccolo sacchetto di garza(opzionale), così da poterlo eventualmente eliminare prima della presentazione e l'aglio. Successivamente si aggiusta di sale.

La cottura, che potrà avvenire in forno o su fornello a fuoco bassissimo e spargifiamma. dovrà protrarsi per almeno tre ore, finché cioè la carne sia quasi completamente macerata.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto semifinito e finito

Al termine della preparazione, la carne dovrà apparire come una crema da "spalmare" su fette di pane toscano abbrustolito.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Il *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA a marchio registrato* è un prodotto consumabile in locali pubblici o in manifestazioni attrezzate per la somministrazione al pubblico.

Articolo 7. Autocontrollo

Coloro che intendono utilizzare il marchio per la somministrazione del *PEPOSO ALL'IMPRUNETINA a marchio registrato* devono rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, ancorché essere in regola con le norme sanitarie vigenti.

Articolo 8. Marchio

Il marchio con cui sarà contraddistinto il "*PEPOSO ALL'IMPRUNETINA*" e sotto riportato è costituito, da un disegno stilizzato rappresentante un sole raggiato con 16 raggi stilizzati inserito in un cerchio e dalla dicitura "*PEPOSO ALL'IMPRUNETINA*" riportata in forma circolare intorno alla figura in qualsiasi carattere, forma e dimensione .



CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Il presente Disciplinare regola le modalità di preparazione del PEPOSO ALL'IMPRUNETINA nelle sue caratteristiche originali.

La possibilità di conservare la carne per tempi più lunghi, l'introduzione del pomodoro, il miglioramento dei tagli, l'accessibilità economica di pepe e spezie, l'innalzamento generale del tenore di vita hanno inevitabilmente modificato la preparazione, con una serie di varianti, che lo hanno reso più simile a uno spezzatino pepato, da servire come pietanza, rispetto all'originale piatto unico, costituito da una fetta di pane abbrustolito su cui veniva "spalmata" la carne, di taglio povero, lungamente cotta approfittando del calore della fornace, insaporita dal pepe in grani, quindi recuperabile, e dal vino.

Qualunque preparazione in ambito domestico o di ristorazione, che voglia denominarsi comunque "peposo", non potrà prescindere dal rispetto delle sue caratteristiche fondamentali, quali l'uso del pepe in grani, l'aglio, il vino rosso, la lunga cottura.

Il pomodoro andrà comunque evitato, insieme ad ogni altro aroma aggiunto.

APPENDICE

Si allega la *Canzone del peposo*, che la Delegazione, invitata come giuria all'Edizione della Gara di Cucina dei rioni nel Settembre 2009, dedicò all'iniziativa, ricordando le origini del piatto.

All'Impruneta oggi riappare
Con una gara di cucina
Una leggenda ormai secolare
Di una ricetta davvero sopraffina...

"Messer Filippo è quasi alla fine
Di Santa Maria del Fiore,
Ma c'è un problema nelle cucine
E sui ponteggi c'è malumore.

Si interrompono i lavori
Della cupola avviata:
Sono stufi i muratori
Di mangiar ... pane e frittata!

Per evitare l'insurrezione
E lo sciopero ad oltranza,
va trovata una soluzione:

è necessaria un'altra pietanza

Fu un vecchio cuoco imprunetino,
Che suggerì al grande architetto
Di preparare uno spezzatino,
Che alla bisogna sarà perfetto.

Gli disse; *"Prendi la carne peggiore,
non importa se anche l'è guasta,
il pepe copre ogni fetore
... mettilo in grani, quanto ne basta.*

*Versaci vino, di quello verace,
Che dà colore e fa rallegrare
E quando in forno brilla la brace,
tutta la notte fatelo andare.*

*Quando proprio sul fare del giorno
Il cantiere allor si risveglia,
il profumo si spande d'attorno
e la sorpresa ... è dentro la teglia.*

*Sopra la fetta di pane arrostita
Dovrai spalmare l'impasto cremoso
Si leccherà ciascuno le dita...
Come si chiama? E' questo il peposo!"*

D'allora si dice che dal Quattrocento
Per sfamare la gente con poco
Si usi questo antico strumento:
Un po' di carne, del pepe e del foco."

Oggi allora la vittoria
Al rione va assegnata
Che in rispetto della storia
La ricetta ha realizzata.