

Alla **RISCOPERTA** del **MIGLIACCIO**, vicino alla sorgente del **TEVERE**

GIUSEPPE DI PAOLO

Ad una quindicina di chilometri da qui ci sono le sorgenti del "biondo" Tevere. Una volta questa era terra toscana, fiorentina per la precisione, ma Mussolini spostò il confine perché voleva che il fiume caro alla romana gente nascesse nella sua provincia.

Nell'azienda agrituristica Incisa, a cavallo tra Emilia-Romagna e Toscana, si può gustare un dolce dei tempi andati, abbastanza difficile da trovare.

I fabbricati originari dell'azienda Incisa, oggi in comune di Bagno di Romagna, vengono da lontano: sono registrati nel catasto fioren-

tino, anno 1730. Il nome "Incisa" (niente a che vedere con Incisa Valdarno, al di là dell'Appennino) gli è stato dato forse perché il picco-



Il migliaccio e alcuni suoi ingredienti.
(Foto Dell'Aquila)

lo pianoro su cui sorge fu ricavato "incidendo" un costone roccioso, per cercare un posto sicuro che tre secoli fa non doveva essere facile da trovare a 850 metri d'altitudine.

La casa, con l'annesso fondo, è stata comprata nel 1991 dalla famiglia Leonessi, che qui già lavorava in affitto. Pietro Leonessi, il padre, aveva alle spalle una solida tradizione di allevatore di bovini, ma dal 1995, con la moglie Laura Rossi e i figli Sergio, Cristina e Giovanni hanno deciso di giocare la carta dell'agriturismo e di affiancare ai 120 capi da carne un'attività di ristorazione, alloggio e agriturismo.

Sergio, geometra, ha progettato il restauro dei fabbricati, salvaguardandone le caratteristiche, con muri in pietra a vista e riutilizzando, oltre alla vecchia abitazione, anche le strutture di servizio, prima fra tutte il fienile. La parte agrituristica impegna tutta la famiglia, ma coinvolge in primo luogo Giovanni e la madre, che in cucina ha messo a frutto tutta l'esperienza di arzdôra a cavallo tra due regioni.

UN MENÙ TOSCO-ROMAGNOLO

Il menù è toscano-romagnolo, con i primi piatti fatti esclusivamente a mano e secondi provenienti dalle lavorazioni di carni aziendali. Per cui è possibile ordinare le classiche tagliatelle emiliano - romagnole e l'acqua cotta, i tortelloni di patate alla piastra e la panzanella, la polenta di castagne con ciccioli e raviggiolo.

Per i secondi, in particolare, l'In-cisa è tornata ai sistemi della classica economia di sussistenza delle aziende agricole di una volta, abbinando all'allevamento di bovini anche un allevamento di una trentina di pecore e una ventina di maiali (da cui si ricavano prosciutti fatti interamente nell'azienda, che è dotata di un moderno laboratorio di lavorazione delle carni), più polli, conigli, anatre. Il tutto alimentato dai prodotti biologici aziendali. «Abbiamo tra pascoli e boschi - dice Giovanni - circa 400 ettari di terreno e qui produciamo foraggio, orzo e un po' di grano, tutto

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n.10/1999):

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali:

Migliaccio di Romagna sanguinaccio, berleng

Territorio interessato alla produzione:

Imolese e Romagna.

Descrizione sintetica del prodotto:

Sangue di maiale disfatto, latte, saba oppure miele, pangrattato, burro, spezie, cioccolata, canditi misti, fichi secchi, mandorle (a piacere noci, uvetta e pinoli).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Viene preparata una pasta frolla sulla quale vengono adagiati tutti gli ingredienti preventivamente amalgamati. Dopo la cottura a forno il migliaccio viene tagliato a rombi e spolverizzato con zucchero.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti:

Attrezzature da cucina utilizzate per la preparazione dei prodotti di pasticceria. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico - sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Laboratori di pasticceria e forni. Il prodotto va consumato entro due giorni dalla preparazione.

Cenni storici:

La ricetta allegata è stata ricavata dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi (nato a Forlimpopoli il 4/8/1820 e morto a Firenze il 30/3/1911), ove l'autore descrive anche il contesto in cui il migliaccio viene tradizionalmente prodotto. Il migliaccio è altresì citato nel libro "Mangiari di Romagna", la cui 1ª edizione risale al 1960. ■

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)



La signora
Laura Rossi.
(Foto dell'Aquila)

con tecniche certificate bio. Stiamo lavorando per ottenere la certificazione biologica anche per la stalla; il nostro bestiame per sei mesi all'anno vive libero sui pascoli a mille metri d'altitudine. Per noi non è un fatto nuovo è un sistema di allevamento e di coltivazione che abbiamo sempre usato».

Alla tradizione si richiamano anche una serie di produzioni spesso introvabili altrove: dal ravaggiolo, formaggio freschissimo da consumare in pochi giorni, alla marmellata di more o di zucche, fino al migliaccio.

UN DOLCE DAL MAIALE

Siamo venuti all'Incisa proprio per quest'ultimo prodotto. Non è facile trovarlo. Probabilmente era l'esempio più lampante del vecchio detto che "del maiale non si butta via niente". La tradizione di questo dolce a base di sangue di maiale si è un po' persa con i nuovi sistemi di macellazione. Ma la signora Laura ha deciso che quello che aveva imparato dalla nonna andava fatto e così raccoglie ancora il sangue e offre ai clienti, che hanno la fortuna di passare di qua nel periodo invernale, la bontà di un dessert a base di migliaccio o, meglio ancora, di migliaccio e ravaggiolo, perché l'abbinamento di questi due prodotti ha il sapore inarrivabile di poche leccornie gastronomiche. Anche nel luccichio di una cucina tutta in acciaio inox (le norme di sicurezza igienica oltre che un obbligo, qui sono una mania), vedere Laura Rossi preparare il migliaccio ha il sapore di gesti antichi. Occorrono un litro di sangue di maiale appena raccolto, un litro di latte appena munto, quattro uova appena raccolte, un etto di pane grattugiato. Tutto viene battuto a lungo insieme. Poi l'aggiunta di cioccolato fondente, buccia di arancio, cannella, chiodi di garofano, zucchero. Il composto viene messo a scaldare sul fuoco e poi passato in una teglia, dove è stesa una sfoglia sottilissima di pasta all'uovo (proprio quella che si usa per le tagliatelle) e passato al forno per un venti-trenta minuti. Ecco pronta la prelibatezza. ■