A tavola con il Nobile: trionfano i pici della Contrada di Collazzi

written by Marco Salvaterra | 23 agosto 2021

Si è conclusa con la premiazione la diciannovesima edizione dell'evento promosso dal Consorzio

Dopo un anno di stop riparte il premio che per questa edizione ha di nuovo celebrato "I Pici", piatto della tradizione al vaglio per diventare patrimonio Unesco. L'obiettivo del premio è quello di esaltare gli abbinamenti dei prodotti e delle ricette tradizionali con il Vino Nobile di Montepulciano

Tinto, voce storica di Decanter Radio2 Rai, il conduttore di questa edizione



A Tavola con il Nobile, Collazzi, Pici dell'Aia

Con i Pici dell'Aia è la contrada di Collazzi ad aggiudicarsi per la quinta volta la diciannovesima edizione di A Tavola con il Nobile, il concorso enogastronomico promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano in collaborazione con il Magistrato delle Contrade della città che si è concluso domenica 22 agosto con la premiazione delle migliori ricette preparate dalle otto contrade del Bravìo delle Botti (corsa con le botti per le vie del centro storico di Montepulciano, quest'anno il 29 agosto). Il tema di questa edizione sul quale si sono confrontate le contrade è stato uno dei piatti della tradizione più apprezzati, i Pici, che dal 2018 sono al vaglio della commissione Unesco per l'ottenimento del riconoscimento di patrimonio universale. Al secondo posto si è piazzata la Contrada di Talosa con i Pici delle Due Valli, mentre ha chiuso il podio al terzo posto Poggiolo con i Pici al ragù del Cortile.

«Dopo l'edizione celebrativa dello scorso anno abbiamo potuto riprendere il percorso tradizionale di questo premio che negli anni continua a crescere ed entusiasmare – ha commentato durante la premiazione il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** – il tema rimanda in particolare alla nostra terra, a partire dalle farine utilizzate e alla storia della nostra tradizione enogastronomica, il vero valore aggiunto che

denominazioni come la nostra possono vantare». Ogni piatto in gara è stato degustato in abbinamento a tre etichette di Vino Nobile di Montepulciano sorteggiate prima della gara. I Pici dell'Aia di Collazzi sono stati assaggiati dalla giuria con il Vino Nobile di Montepulciano delle aziende Le Berne, Metinella e Poliziano.

A tavola con il Nobile. E' la sfida ai fornelli ideata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano con il giornalista del Tg2, Bruno Gambacorta. Una giuria composta da giornalisti valuta il piatto che meglio si accosta al Vino Nobile di Montepulciano. Un premio che negli anni ha dato la possibilità di recuperare oltre 170 ricette della tradizione, riportando alla luce il lavoro delle massaie e tramandando la tradizione gastronomica di un tempo. Numerose le pubblicazioni che raccolgono le ricette di A Tavola con il Nobile che negli anni ha assunto un peso antropologico e sociale tanto da attirare l'attenzione di studi sulle tradizioni popolari del territorio.

I pici, patrimonio INPAI in attesa dell'Unesco. Come detto le contrade dovranno affrontarsi su un piatto storico della tradizione locale: i Pici. Questa sorta di spaghetto fatto a mano rappresenta il 'marchio di fabbrica' della gastronomia della Valdichiana senese e della Valdorcia. "Lontani parenti degli spaghetti, ma molto più corposi" li definisce Giovanni Righi Parenti nel libro 'La cucina toscana in 800 ricette tradizionali'. La storia dei pici affonda le sue radici in epoca etrusca e difatti una prima testimonianza si può trovare nella celeberrima Tomba dei Leopardi di Tarquinia, monumento funerario del V secolo a.C. che raffigura un banchetto. Per quanto riguarda il nome, le correnti di pensiero sono molte e discordanti: c'è chi lo fa risalire addirittura all'antica Roma, nello specifico alla figura di Marco Gavio Apicio (25 a.C.37 d.C.), uno dei più importanti gastronomi dell'antichità, mentre altre sostengono che il nome derivi dal gesto che si fa con il palmo della mano per far prendere all'impasto la forma del picio, quello che nel gergo culinario toscano è il verbo "appiciare". Per questo motivo il MIPAAF ha accolto la richiesta di ammissione al patrimonio agroalimentare e "I pici e l'arte di appiciare" sono stati ammessi con Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali all'Inventario nazionale del patrimonio agroalimentare italiano (INPAI). La richiesta d'iscrizione è stata effettuata dell'Unione dei Comuni Valdichiana Senese che ha affidato l'incarico a Qualità e Sviluppo Rurale, società a prevalente capitale pubblico, già positivamente impegnata in attività simili.



A Tavola con il Nobile, premiazione

L’albo d’oro del premio. Collazzi (cinque volte), Talosa (quattro volte), Voltaia (tre volte), San Donato (tre volte), Gracciano, Cagnano, Poggiolo e Coste (in ex-aequo nel 2012).

Il Bravìo delle Botti. E’ la sfida tra le otto contrade del paese, Cagnano, Collazzi, Le Coste, Gracciano, Poggiolo, San Donato, Talosa e Voltaia, dislocate tutte lungo il centro storico facendo rotolare delle botti di circa 80 Kg ciascuna, lungo un percorso in salita di oltre un chilometro. Le botti sono spinte da due atletici “spingitori”, mentre il percorso della gara si snoda tra le suggestive vie del centro storico della città poliziana fino all’arrivo situato sul sagrato del Duomo in Piazza Grande. La corsa si correrà nel 2021 domenica 29 agosto e per tutta la settimana le contrade saranno aperte per far assaggiare anche i piatti in gara.