

# giorno Tascabile *ale speciale* 63

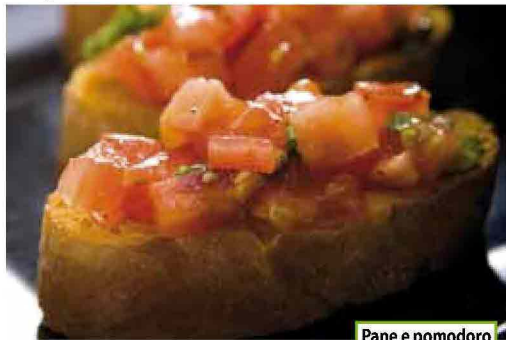
## il prodotto del mese

pagina a cura di • [agricultura.it](http://agricultura.it) •

Altro che merende confezionate! I bambini della 'Fattoria degli Studenti' di Siena preferiscono i sapori di una volta...

Anche i bambini toscani preferiscono la merenda tradizionale, quella dei genitori e dei nonni, con pane olio e pomodoro, pane e prosciutto, pane e salame piuttosto che i prodotti preconfezionati da supermercato. Dai banchi di scuola alle cantine, ai frantoi, passando per i caseifici, per arrivare infine gli orti: si inizia da bambini, infatti, a mangiare bene per vivere sani.

Su questi principi si è costruita la meravigliosa esperienza che hanno vissuto gli oltre duemila studenti partecipanti all'edizione 2013 della Fattoria degli Studenti, organizzata dalla Cia Siena - sostenuta



Pane e pomodoro

dalla Camera di Commercio di Siena - in collaborazione con l'Associazione Nazionale [Città del Vino](http://CittaDelVino.it) e con il patrocinio della Regione Toscana. Edizione che ha visto crescere ancora il numero di partecipanti con un allargamento del bacino delle aree coinvolte. Articolato attraverso incontri in aula e gite in fattoria, il progetto ha visto la partecipazione, per tutto l'anno scolastico 2012-2013, degli alunni di numerose scuole elementari e medie inferiori della provincia di Siena. A lezione dagli agricoltori in pensione ed esperti artigiani che hanno raccontato l'esperienza diretta e i saperi antichi della campagna senese, cercando di valorizzare le produzioni agricole tipiche locali. L'appuntamento finale per questa 5ª Fattoria degli Studenti si è tenuto a Siena, nello splendido scenario dell'Orto de' Pecci, dove tutti i ragazzi hanno presentato i propri elaborati e trascorso

Fattoria degli Studenti



insieme una mattinata all'insegna della cultura e delle tradizioni contadine. Il gran finale, naturalmente, è stata una colazione a base di pane e salame e crostate fatte con la frutta prodotta nella campagna senese.

"Le fattorie didattiche - dice Roberto Bartolini, direttore della Cia Siena - rispondono ad una diffusa esigenza del mondo della scuola in quanto permettono di comprendere il proprio ambiente attraverso la conoscenza e l'esperienza diretta, per i giovani consumatori di domani. Mi piace pensare a La Fattoria degli Studenti come ad un progetto che mette in contatto mondi apparentemente distanti che hanno molto bisogno di conoscersi e rispettarsi". "Come per le edizioni passate - ha commentato il presidente della Camera di Commercio di Siena, Massimo Guasconi - la Camera di Commercio ha sostenuto con convinzione questo progetto. I giovani sono un terreno fertile per insegnare la tradizione rurale del nostro territorio, i suoi valori, e i principi di una sana cultura alimentare, attraverso

attività che li coinvolgono in esperienze dirette ed efficaci come questa. Oltre a questo si riesce sempre a creare una maggiore relazione e comunicazione fra scuola e mondo aziendale". La Fattoria degli Studenti ambisce a soddisfare i bisogni del territorio e diffondere nelle giovani generazioni la conoscenza delle produzioni e tradizioni agricole locali. "Occorre continuare su questo percorso - ha affermato Achille Prostamo, coordinatore dell'iniziativa - ossia far avvicinare i giovani al mondo rurale, alla sua storia, tradizioni e cultura, cercando di far riscoprire i sapori e i prodotti del territorio in cui vivono".



Ossobuco

### La ricetta

Un classico della tradizione culinaria toscana, un must per chi ama le carni

di chianina: è l'**ossobuco alla fiorentina**, che vi proponiamo per la nostra ricetta di questo mese.

**La ricetta** - Ossibuchi di vitello, una cipolla, timo, salsa di pomodoro, farina, brodo, vino rosso,

olio extravergine di oliva, sale e pepe gli ingredienti. Dopo aver pulito l'ossobuco e lo strato di pelle che lo circonda, lo si incide lungo il bordo, si batte e si infarina. In un tegame abbastanza capiente si mettono olio, cipolla (tagliata sottile) e il timo, facendo poi saltare tutto con le carni. Successivamente si fa rosolare ben bene il composto, bagnandolo con il vino e facendolo evaporare, aggiungendo poi il brodo e la salsa di pomodoro. Dopo circa mezz'ora il sugo si sarà ritirato lasciando una salsetta sugli ossibuchi che saranno pronti per essere impiattati e gustati in tutto il loro splendore.

**Il vino** - Abbiniamo a questa ricetta il **Fortuni 2009** di Podere Fortuna (San Piero a Sieve - Fi) un originale 100% Pinot Nero 100% (IGT Toscana Pinot Nero) realizzato con un sistema di coltivazione a cordone speronato e guyot con 7.142 piante l'ettaro. La fermentazione è completamente naturale, senza lieviti aggiunti, per 21 giorni in tini troncoconici aperti di rovere francese a temperatura controllata con prevalenza di follature. L'invecchiamento dura dod-

ici mesi in barrique di rovere francese e sette mesi in tini di cemento. La produzione di questa annata è di 5030 bottiglie da 0,75 lt., 220 bottiglie da 1,5 lt. e 24 bottiglie da 3 lt. È un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci purpurei. Elegante all'olfatto con aromi di amarena e mora, completato da note minerali e balsamiche. In bocca è fresco, sapido e di buona grassezza, elegante ed equilibrato con tannini setosi. Il finale è lungo con aromi fruttati di ribes nero e lampone.



Fortuni 2009