

I prodotti di CHIANNI

Il Marrone di Rivalto, L'olio di Chianni e il Cinghiale

Marrone di Rivalto

Il Marrone di Rivalto è un ecotipo di castagna che fa parte del Marrone Pisano ed è coltivato fin da tempi antichi a Rivalto nel Comune di Chianni (PI). I castagneti a Chianni e a Rivalto infatti sono citati già nei documenti risalenti al Medioevo nei quali si faceva riferimento all'importanza ambientale e paesaggistica dei territori.

Nei manoscritti catastali del 1428 il castagno a Chianni e a Rivalto è considerato non solo importante ma anche in grado di dare un prodotto di alta qualità e di alto valore economico. Anche documenti del 1788 parlano del castagno a Rivalto come di una risorsa molto importante in grado di supplire, con la sua produzione significativa di farina di castagne, alla scarsa produzione di cereali del territorio. Non a caso, agronomi della metà del 1800 che descrivono le attività agricole del territorio, considerarono la castanicoltura a Chianni e Rivalto come la frutticoltura più importante.

La tradizione rurale castanicola di Rivalto, ha lasciato in eredità il Marrone di Rivalto, descritto nelle ricerche varietali degli anni '70 che lo hanno contraddistinto, tra gli altri, per l'ottima pezzatura e per le caratteristiche organolettiche.

Il Marrone di Rivalto infatti, è molto ricercato e apprezzato nel mercato locale.

La produzione dei Marroni a Rivalto ha visto, nel corso della storia più recente una importante diminuzione. Tuttavia il legame con il territorio e l'attaccamento alle proprie tradizioni ha permesso di tramandare e di mantenere, generazione dopo generazione, l'esistenza di questo prezioso frutto

La qualità del Marrone con particolare riferimento alle caratteristiche organolettiche e alla pezzatura, rappresentano il principale punto di forza. Tale qualità è riconosciuta nel mercato locale e riesce a spuntare prezzi di vendita al dettaglio superiori alla media. La produzione è interamente prodotta da castagnete tradizionali con metodi biologici. La cura delle castagnete si traduce anche in un mantenimento e conservazione del territorio con riflessi sugli aspetti ambientali e paesaggistici.

La produzione di castagne a Chianni è condotta, per la maggior parte, da persone che svolgono l'attività per tradizione e per il legame con il proprio territorio e che non sono direttamente legate all'attività agricola professionale. Per questo motivo la superficie a castagno si è andata riducendo negli anni e molta è condotta nella modalità semi-coltivata. Le limitate cure colturali delle castagnete, espongono le stesse, ad una maggiore sensibilità al clima avverso (siccità) o all'attacco di parassiti (cancro, vespa cinese, etc...) con una conseguente produzione limitata e incostante.

Info:www.marronedirivalto.it è il sito web che raccoglie le informazioni e le attività condotte attorno al castagno nel Comune di Chianni ed è gestito da Giacomo Costagli (gcostagli18@gmail.com)

Olio Extra Vergine di Oliva di Chianni (dal sito della sagra del cinghiale)

L'olivo è parte integrante del paesaggio del Comune di Chianni ed è elemento di forte tradizione e legame

con il territorio. L'olio extra vergine di Chianni si inserisce a pieno titolo nelle caratteristiche degli oli toscani leggeri e fini al gusto, tipiche del nord del Mediterraneo. A Chianni, fin dai tempi degli Etruschi, gli olivi ricoprivano i pendii collinari della Val d'Era. In un paesaggio rimasto inalterato, le mani esperte degli agricoltori continuano ancora oggi a coltivare con cura varietà specifiche, quale **moraiolo, leccino, frantoio**. È un lavoro paziente, accurato, condotto con **tecniche antiche e consolidate** e che permette di ottenere una produzione unica per qualità e caratteristiche.

Le olive, prima che maturino completamente e cadano dalla pianta, vengono raccolte a mano, evitando così ammaccature o danneggiamenti. **Accuratamente selezionate, pulite e lavate**, vengono poi spremute meccanicamente in frantoi qualificati. Da questa consuetudine, rafforzata da esperienza millenaria, nasce l'"**olio extra vergine d'oliva di Chianni**", dal colore intenso, definito "viride" dagli antichi romani.

È un olio tipico leggero, dal tasso di acidità sempre inferiore all'1%, con un **sapore fruttato** che mantiene inalterato il gusto della polpa di oliva. L'olio extravergine di Chianni è un prodotto sano, indicato nella alimentazione di giovani e anziani poiché, come i più recenti studi dietetici hanno provato, è **capace di ostacolare la formazione del colesterolo "cattivo"**. Facilmente conservabile, risulta più digeribile e saporito anche dopo la cottura ed è ricco di vitamina E, antiossidante naturale che combatte la formazione dei radicali liberi nell'organismo.

L'olio extravergine di Chianni offre, nel rispetto di regole secolari della produzione olearia, **garanzie di genuinità e tipicità** e se ne raccomanda il consumo a tutti gli amanti dei sapori naturali e tradizionali.

Il cinghiale e la Sagra del Cinghiale di Chianni (tratto dal sito della Sagra del Cinghiale)

A Chianni la cucina ha sapori forti, ed uno su tutti è quello rappresentato dalla carne del cinghiale, che in queste terre ha un legame profondo e antico con il territorio. La cucina tradizionale di Chianni si esprime nella cottura della carne di cinghiale, e la sagra ne rappresenta il momento di massima espressione.

La Sagra del Cinghiale di Chianni nasce nel lontano **ottobre 1976** per volontà di alcune persone impegnate in associazioni culturali e sportive, con il preciso scopo di **fare conoscere nelle provincia la comunità di Chianni e la sua cucina contadina antica nelle origini**.

È difficile, a distanza di anni, ripercorrere le tappe che hanno determinato la nascita di questa sagra che è diventata, col passare del tempo, la festa più importante per la nostra comunità e per il nostro paese. Lo si può fare solamente abbandonandosi ai **ricordi**, alle **testimonianze** e ai **racconti** che ci vengono tramandati e ripetuti nelle serate nei bar o davanti ad un bicchiere di vino da parte di coloro che, fortunatamente, hanno vissuto direttamente quella fervida stagione ed hanno condiviso **idee, slanci, impegno, aspettative, discussioni, risate, arrabbiate** con l'intento finale di creare qualcosa che caratterizzasse Chianni, la sua gente, le sue peculiarità e che, soprattutto, lasciasse un segno tangibile nel tempo delle sue potenzialità e di alcuni aspetti qualitativi.

Resta tuttavia innegabile e significativo, anche a futura memoria, il merito di tutti coloro che hanno contribuito alla creazione di questa sagra; se esistesse un premio pubblico o qualifica onoraria essi ne

sarebbero certamente degni rappresentati. Le testimonianze, i ricordi ed i racconti sulla nascita di questa festa di **Aldo, Silvano, Roberto, Fernando, Silvano, Cecco, Bruno, Vinicio** e dei tanti che erano presenti sono frammentari, a volte confusi e discordanti dato il tempo passato, però la maggior parte conferma il fatto che alla realizzazione concorsero le Associazioni presenti in quel momento: il Comitato Culturale, il coordinatore, i cacciatori e la neonata U.S. Chianni oltre, naturalmente, l'Amministrazione Comunale.

In seno al Comitato nacque l'idea di promuovere una festa legata alla caccia o all'agricoltura per la **valorizzazione dei prodotti locali**; così, in collaborazione con l'**Associazione dei cacciatori** e con l'**Unione Sportiva Chianni** venne elaborata e vide la luce la prima Sagra del Cinghiale.
