



# Selezione GustERA

## Macelleria Norcineria Falaschi San Miniato. Il gran sapore... digeribile

Lo chiamano "il Professore" per la sua conoscenza a 360 gradi su tutto quello che concerne la carne animale e per la sua continua ricerca, spesso in collaborazione con l'università di Agraria di Firenze e Pisa, finalizzata ad esaltare l'autenticità e massima salubrità del cibo. Sergio Falaschi è maestro macellaio norcino nel centro storico di San Miniato da tre generazioni, diventate quattro con il figlio Andrea che ha seguito le orme e la filosofia del padre. Una vita profusa e condivisa con la moglie Lina e la figlia Anna per un'arte che fa parte con orgoglio della storia e della tradizione della nostra regione, un'arte oggi, ahimè, spesso deviata da dettami di profitto commerciale/industriale che stravolgono l'essenza di un lavoro che non dovrebbe prescindere dalla bravura artigianale. L'aspetto pericoloso è che passi il concetto che sia normale per un salume utilizzare additivi, coloranti, conservanti, nitrati e nitriti. Niente di più sbagliato! Una volta queste sostanze non c'erano e per Falaschi potevano continuare a non esserci. Ma Sergio non si è limitato a non usare la chimica. E' andato ben oltre ricercando e ottenendo la massima digeribilità dei prodotti con il ponderato, studiato intervento minimale del sale. I suoi salumi ed insaccati sono una esplosione di sapore; a me piace trattenerli, prima di masticarli, tra la lingua e il palato in modo che il calore favorisca la percezione degli aromi e permei le mucose olfattive esaltando l'equilibrio. Ma l'incanto arriva dopo. Mettete una sera a cena la norcineria Falaschi e vi accorgete che magicamente non viene sete e digerite al meglio come se aveste mangiato purè di pa-



tate. Provare per credere! Come ci riesce? Semplice, puntando tutto sulla materia prima. Come uno chef che si rispetti che deve creare un piatto, o un vigneron che punta alla qualità per il suo vino, quando hanno la fortuna di avere a disposizione materia prima di eccellenza, sanno bene che non servono alchimie e l'elaborazione deve essere minimale per non coprire, per lasciare spazio alle qualità organolettiche, così Falaschi attua lo stesso principio per i suoi salumi. Nel caso dei suini (ma anche per i vitelli destinati alla macelleria) li seleziona personalmente e ne segue il processo di crescita presso aziende di fiducia che attuano l'allevamento semibrado. I maiali non subiscono stress, ossa, muscoli e grasso si sviluppano con naturalezza e completezza, l'alimentazione è integrata da quello che trovano in bosco: ghiande, tartufi, castagne. Le carni sono toniche, equilibrate in tutti i componenti compreso proteine e minerali. A questo punto il gioco è fatto, la grande qualità è servita.

Due consigli per testare a casa la qualità della carne di qualsiasi animale? Semplice. Dopo un paio di giorni incartata in frigo, deve restare soda, integra, non fare liquidi e non cambiare colore. Una volta cotta deve essere trascurabile la perdita di peso e la riduzione delle dimensioni. Anche per la norcineria ci sono delle piccole regole da tenere di conto. La più semplice è quella di diffidare dei colori troppo accesi. La più eclatante è nel colore della soppresata. Nella bollitura, come prevede questo gustosissimo insaccato di recupero che Falaschi arricchisce con la scorza di limone non trattata, il maiale assume tonalità dal grigio all'avana e mai rossa, come invece, purtroppo, siamo abituati a trovare un po' dovunque. Ma non da Falaschi.

Enrico Bimbi Enogastronomo

**Grande novità: La risto-macelleria nel retrobottega Falaschi**  
Uno spuntino veloce a pranzo con quel che passa il convento ma anche una cena di quelle col fiocco e il controfiocco. E' l'ultima grande novità. Grazie all'idea di Andrea e Lina ecco il brunch in macelleria. Da oggi si può mangiare (mangiare bene, aggiungo) alla macelleria Falaschi. Un grande investimento necessario, quello per il nuovo iperfunzionale laboratorio, ha reso libero il retrobottega che, dopo essere stato destinato per quasi un secolo alle creazioni norcine, oggi si è trasformato in luogo cult di degustazione dei pro-

dotti della macelleria. D'altronde Falaschi è riuscito da tempo a farsi un nome per il virtuosismo del reparto gastronomia grazie alla filosofia del sano e naturale portata avanti su tutto e quindi anche nelle elaborazioni ai fornelli, realizzate soprattutto dalle sapienti mani di Lina. la risto-macelleria dispone di 35 posti a tavola. Un consiglio a tutti gli appassionati del gusto: non perdetevi la bella esperienza di provarla.

Enrico Bimbi Enogastronomo

**Prossimo appuntamento Giovedì 16 Giugno  
approfondimento Fattoria Varramista**



## MACELLERIA - GASTRONOMIA CATERING - PRANZI VELOCI

Via Tosco Romagnola, 212/D  
56026 Pontedera (PI) - Italy - tel. +39 0587 212250  
www.desideri1958.com - info@desideri1958.com



**SERGIO FALASCHI  
FALASCHI**

www.sergiofalaschi.it

**SERGIO & C. SAS**

**Sede legale:**

Via A.Conti 16  
San Miniato (PI)

**Laboratorio:**

Via Marzana 8/F 56028  
San Miniato (PI)  
tel. 0571 408153



**FORMAGGI  
della  
FAMIGLIA  
BUSTI**  
FAUGLIA PISA ITALIA

Tel. +39 050 657079

**Il Rifocillo**  
sapori e profumi toscani

Tel. +39 050 6201347  
Cell. 342 6165421

Via Marconi, 13 A/B - 56043 Acciaiole di Fauglia (PI)

COL DI CONCA SOC. AGR.



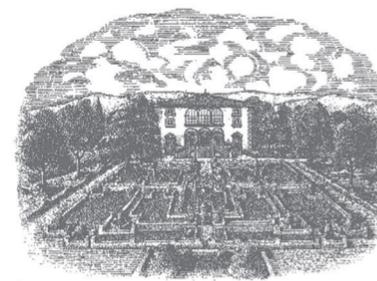
Una realtà che nasce dalla passione  
Success built on passion



Vi aspettiamo :  
12 Maggio presso il Ristorante Enoteca la Cantinetta vini (Pontedera)  
29 Maggio A Cantine Aperte presso le cantine Degli Azzoni La Rotta - Pontedera  
12 Giugno Mangialonga Comune di Pontedera presso Madonna di Ripaia Treggiaia

COL DI CONCA Via di Montalto n.12 Treggiaia (Pisa)  
tel.329-8148032

**VARRAMISTA®**



Produzione e vendita vino ed olio,  
degustazioni guidate, ospitalità turistica

Fattoria Varramista Spa  
Via Ricavo Loc.Varramista,  
Montopoli in Val d'Arno (Pi) 56020  
tel. 0571/44711  
www.varramista.it-info@varramista.it



# Life For Music