

# Baricchi

W I  
TOSCANI!

Maledetto Toscano

## UN TOSCANO VECCHIO... ANZI EXTRA VECCHIO



Il Toscano Extra Vecchio, eletto da subito come portabandiera di toscanità e, più ancora, di italianità nell'intera gamma dei sigari Toscani, e il Club Maledetto Toscano hanno sempre avuto un legame molto stretto. Premetto quindi che forse non sarò obiettivo fino in fondo nel descrivere le qualità di questo sigaro: è il mio compagno più fidato, con lui apro la mia giornata alle sette e mezzo di mattina. Piccola incisione sulla fascia con il mio Rasolino taglia-sigari, antico coltello della tradizione toscana con lama forgiata a mano dei maestri lama Bertini di Scarperia, coltello impiegato in passato per innesti, e appunto, con il suo incauto sul manico in corno di buca, per posare il Toscano e ricederlo. Mi gusto poi per qualche secondo il sapore del tabacco sulle labbra, quindi accendo il mio mezzo Toscano e qui infrango uno dei primi con-

sigari che noi maledetti proponiamo a ogni degustazione: accendere il nostro Toscano alla marmellata, tutto intero, per assaporare tutta l'evoluzione del sigaro. Ma a volte, e chi è vero fumatore di Toscano lo sa bene, abbiamo bisogno di sentire tutta la sua forza e intensità da subito. Forse ciò rispecchia in parte il carattere di noi toscani, la nostra schiettezza di espressione, sempre molto diretta. A tal proposito, Curzio Malaparte in *Maledetti Toscani* scriveva: «I toscani hanno il cielo negli occhi e l'inferno in bocca». La scelta di fumare abitualmente di prima mattina l'Extra Vecchio mi si è formata nel tempo. Quando mettevo il mio vecchio amico in bocca sentivo quei sapori che poi si amplificavano dopo l'accensione, profumi e sapori di quando ero bambino, aroma di legna arsa nei camini e delle stufe

di tabacco della campagna in Val di Chiana. L'Extra Vecchio è il primo della gamma dei Toscani della mia descrizione ad avere la foglia di fascia italiana coltivata nelle due valli toscane, Val Tiberina e Val di Chiana, che da sempre hanno dato raccolti di Kentucky di altissima qualità. La legna utilizzata per la cura del tabacco nelle stufe è soprattutto di quercia e di cerro ed è all'origine di quel profumo di focolare che oggi abbiamo perso, a discapito dei mille deodoranti esotici che intristiscono le nostre case. Ma le ragioni per cui il Maledetto Toscano elegge l'Extra Vecchio quale ambasciatore di italianità nel mondo sono da ricercare in alcune peculiarità che andrò a illustrare. Partendo dalle foglie di fascia, che sono interamente italiane. Zone di provenienza Val Tiberina e Val di Chiana, selezionate presso l'Agenzia coltivazioni di Foiano della Chiana. Si scelgono le più scure, mentre le più chiare saranno impiegate per i Toscani e il Garibaldi; il suo ripieno è costituito soprattutto da tabacco coltivato in varie regioni italiane, le più importanti, oltre la Toscana e l'Umbria, sono Campania, Lazio e Veneto. Rimane sottinteso che una piccolissima quantità di tabacco proveniente dagli scarti di lavorazione di quello Americano va a costituire quella modesta percentuale che completa il ripieno; tutti i sigari prodotti a Lucca, arrotolati a mano o lavorati a macchina che siano, hanno lo stesso ripieno, quello che cambia sono la fascia, diametri, lunghezze e maturazione. Per queste caratteristiche, il Maledetto Toscano nell'ottobre del 1997 consigliò l'Ente Tabacchi Italiani di prendere parte al Salone del Gusto di Torino e proporre il Toscano Extra Vecchio quale unico prodotto non food, insieme ai 91 presidi fra i prodotti da salvaguardare. Grazie all'intelligenza e alla voglia di rinnovamento di un

Il Toscano Extra Vecchio è lungo 159 millimetri, con diametro in pancia di 14,5 millimetri e nelle punte di 8,5 millimetri. Sigaro antico per presentazione, la sua nascita risale al 1953.

Dopo il suo arrotolamento, il sigaro viene messo a riposare nei telai per un paio di giorni per consentire il suo «rinvicidimento» e portare il grado di umidità assoluta al 26%. A questo punto inizia la prima fase di maturazione, che dura per 25-30 giorni, arrivando al termine della sua prima maturazione con umidità relativa del 18%. Fino a qualche anno fa, l'Extra Vecchio veniva prodotto sia nello stabilimento di Cava de Tirreni sia a Lucca, dove avveniva la sua stagionatura di nove mesi; oggi l'intera produzione è stata spostata a Lucca. Venduto in astuccio da cinque sigari celofanati, ha visto recentemente l'inserimento nella parte superiore dell'astuccio della dizione «il sigaro italiano dal 1818», stampata in un bel tricolore italiano. La sua maturazione e stagionatura di nove mesi, unite alla caratteristica fascia italiana, conferiscono all'Extra Vecchio aromi che tendono all'erbaio piuttosto che ai frutti secchi o tostatei dei Toscani con fascia Americana, maturati e stagionati per 12 mesi. Queste caratteristiche aiutano la nostra fantasia a trovare forme meditative di abbinamento molto singolari, spingendoci fino ad accostamenti gastronomici, in particolare con i formaggi erborinati o pecorini di Pienza (per campanilismo) o con i formaggi di fossa abbinati a confetture di verdure e con i grandi vini da meditazione italiani. Andando in questa direzione, insieme con mio fratello Stefano (vicepresidente del Maledetto Toscano) abbiamo proposto a uno dei più grandi artigiani caseari di Pienza, Cugusi, di crearci un pecorino avvolto in foglie di Kentucky lasciato stagionare in ziri d'olio. Presto ne valuteremo le qualità...

Ma ecco alcuni vini che si sposano alla perfezione con il nostro amato sigaro. Per il Nord, il vino di Ghiaccio Piemonte di Baricchi Vendemmia tardiva: le uve vengono raccolte in gennaio quando sono gelate e ricoperte di neve. Al naso si presenta accentuatamente tropicale e agrumato; in bocca è di una dolcezza e di una ricchezza davvero incredibili: untuoso e sciropposo come un nettare. Per il Centro, la Toscana Frascole 1993 Vin Santo del Chianti Rufina: si tratta di un Vinsanto di grandissimo impatto e persistenza. Dattero, fichi secchi e frutta tostata in apertura riempiono il nostro palato di questo nettare molto denso che ben si unisce alle note vegetali del nostro Extra Vecchio. Per il Sud, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2001 Tenuta di Donnafugata: prodotto da uve Zibibbo (Moscato d'Alessandria) maturate e appassite al sole e al vento dell'isola, si abbinano perfettamente a pecorini stagionati da gustare insieme al nostro Extra Vecchio.

grande amico quale Fabio Grisanti, direttore delle Relazioni esterne dell'Ente Tabacchi italiani, in piena sintonia con l'inesauribile energia di Laura Cherubini, che hanno creduto in noi appoggiando il nostro progetto, siamo riusciti a sdoganare così il sigaro Toscano da certi pregiudizi che lo vedevano semplicemente come «prodotto da fumo», e abbiamo ottenuto la sua valorizzazione per caratteristiche fino ad allora quasi sconosciute: la passione e la sapienza antica dei contadini che colti-

vano il tabacco Kentucky, la nobiltà di questa produzione nel patrimonio culturale della nostra terra, che affonda le sue radici nella memoria storica. Proporre il Toscano non solo come prodotto da fumo, ma anche quale frutto di una preziosa lavorazione agricola della grande tradizione, ci ha fatto conoscere in tutta Italia, consentendoci di ottenere la tutela del Presidio del Toscano da parte di Slow Food. Il nostro grande sogno rimane, comunque, quello di vedere un giorno il Toscano

Extra Vecchio arrotolato a mano e portare avanti, quindi, un progetto ancora più ambizioso, ovvero inserire il Toscano nella lista dei prodotti della Dop della Toscana, come trentaseiesimo prodotto di origine da proteggere. Progetto già incoraggiato dalla Regione Toscana e avallato dalla Provincia di Arezzo per la futura creazione di un percorso itinerante dal nome «La via del Toscano».

Roberto Fasolato  
Club Maledetto Toscano

Azienda Vinicola Cascina Baricchi S.a.s. di Natale Simonetta

Via Tinella, 15 - 12050 - Neviglie (CN) - Tel.: +39 348.7146500

Email: baricchi@cascinabaricchi.com - Web: www.cascinabaricchi.com - P.IVA 02083350047