

Trattoria da Cucciolo, venerdì 16 novembre 2007

Terzo appuntamento con ciclo:

A tavola con la Compagnia dello Stilepisano



Solito spazio per le dèdi'e, le segàte e i discorzi a gazzosa...



"Se c'è un posto al mondo dove da un nome si può leggere la storia, è questo, Pisa" (R. Borchardt)

Mucco pisano

(per chi 'un c'era la prima vòrta...)

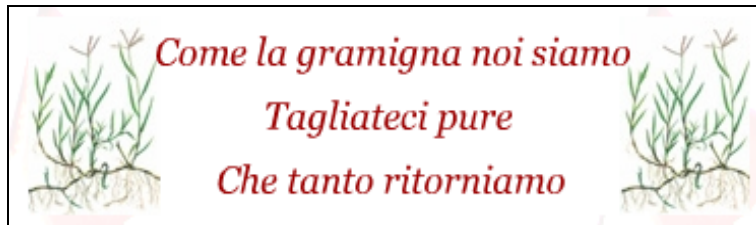


E' una qualità di carne allevata da cinque secoli nell'area del parco di di Migliarino-San Rossore, nata dall'incrocio di tre razze: la Podolica locale (che ha caratteri intermedi tra la maremmana e la pontremolese), la Chianina e la Bruno Alpina. Ha il manto color castoro con una riga rossiccia sul dorso. I maschi hanno il collo corto e grosso, con un'ampia giogaia.

L'allevamento della mucca pisana (mucco) segue generalmente le tecniche tradizionali. L'alta adattabilità della razza ai regimi alimentari poveri consente di ottenere buoni risultati con l'allevamento di tipo semibrado. La qualità della sua carne, garantita da severi controlli da parte dell'Ente Parco, deriva dalla tecnica di allevamento e dalla cura nell'alimentazione.

La mucca pisana negli anni settanta aveva raggiunto il minimo storico di 60 capi, essendo una razza da lavoro, infatti, con la meccanizzazione era venuto meno l'interesse ad allevarla. Negli ultimi venti anni c'è stato un recupero di questa razza; i capi attualmente allevati sono 263 distribuiti in 21 aziende, anche al di fuori dell'area del Parco, nella provincia di Pisa.

La carne, dal sapore marcato, è tenera e di colore rosso chiaro negli esemplari più giovani, compatta e più scura in quelli di 18-20 mesi.



www.compagniadellostilepisano.it

È sempre severamente vietato a tavola pulirsi l'orecchi cor tovagliolo e mettersi i diti ner naso!

Menu (euri 25)

Antipasti 'ioberva 'gnoranti

- Bruschette di 'avolo nero e olio nòvo di 'Aprona
 - Grostini coi fegatini
 - Tortini di patate e cipolle
- Carpaccino di lonzino di cinta e soncino
 - Ravioli di mucco fritto

Primi piatti

- Bordatino
- Trenette alla renaiola



A grande richiesta, ir QUIZZE PISANO!
(premi da 'un credesi!)

Se'ondi

- Trippa con scaglie di peorino dei monti pisani
- Bocconcini di mucco brasati ar chianti di terricciola còlle patate rifatte

Dórcini *maison* (ossia della 'asa per e ghiozzi)

- Castagnaccio
- Frittelle miste còlla ri'otta

Caffè e sniappini



Grande LOTTERIA ALFEA
(per fa du' vadrini... premi a rondemà... frugatevi!!!)