

Simone Fracassi: vocazione norcino

di Anita Croci e Paolo Valente - 01 aprile 2015 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Simone Fracassi rappresenta la quarta generazione di artigiani della norcineria toscana. A differenza di molti, non ha ceduto l'eredità del proprio nome al mercato dei grandi numeri. Al contrario, con sapienza e coscienza, ha proseguito quel mestiere tramandato con passione, recuperando razze e tradizioni locali senza dimenticare la ricerca e la sperimentazione.



La distribuzione di massa e l'artigianalità ci presentano prodotti che solo in apparenza e distrattamente chiamiamo con lo stesso nome.

In ambito alimentare però non è così semplice assuefarci alla superficialità: i nostri sensi sono vigili sentinelle, che riconoscono bene la qualità di ciò che mangiamo, tanto che delle volte restiamo sorpresi della potenza di certe sensazioni gustative impresse nella nostra memoria.

Simone Fracassi rappresenta la quarta generazione di artigiani della norcineria toscana.

A differenza di molti, non ha ceduto l'eredità del proprio nome al mercato dei grandi numeri. Al contrario, con sapienza e coscienza, ha proseguito quel mestiere tramandato con passione, recuperando razze e tradizioni locali senza dimenticare la ricerca e la sperimentazione. Il suo famoso prosciutto, ad esempio, è ottenuto dalla valorizzazione di razze autoctone, di un allevamento bilanciato tra i tempi di vita libera degli animali e quelli al chiuso, la corretta salatura delle carni, la giusta stagionatura.

Nella sua storica Macelleria di Castel Focognano, in provincia di Arezzo, nel cuore del Casentino, abbiamo la certezza di ritrovare in ogni prodotto un'identità gustativa che ce ne sappia trasmettere la storia: i salumi di razze autoctone e semi brade come la Cinta Senese o il Grigio del Casentino, la carne bovina di razza Chianina certificata e lavorata con i giusti tempi di frollatura, provengono da allevamenti che Simone conosce personalmente e con i quali concorda alimentazione e stili di vita degli animali.

Qualità e identità territoriale sono i cardini di una produzione che da tempo ha consolidato l'interesse dei gourmet e del mondo della ristorazione.

Quale è il suo rapporto personale con il vino?

A tavola bisogna completare; l'accompagnamento del cibo è fondamentale. Con questo non significa che ogni volta vado a selezionare quello che mangio con quello che bevo. L'importante è che sia buono, ma soprattutto che mi piaccia. E se poi so chi lo ha fatto e come lo ha fatto, allora mi piace tantissimo. Il vino non manca mai sulla mia tavola.

Quando lei pensa alla cucina, pensa anche al vino?

Io sono un produttore e sono soprattutto un talebano del mio territorio. Sono un casentino che, per chi non lo sapesse, è la prima valle del fiume Arno in provincia di



Arezzo e qui il vino, anche se siamo in Toscana, non viene molto bene anche se ci sono delle piccole produzioni altamente qualitative di pinot nero e non di sangiovese.

Quindi io lavoro seguendo quello che mi ha tramandato il nonno ma con le tecniche di oggi migliorando sempre di più l'alimentazione dell'animale; di conseguenza eccomi qui a Identità Golose come produttore di qualità.

Detto questo ci sono tanti buoni vini, tante buone bollicine che si abbinano bene ai miei salumi, ma ognuno ha il proprio mestiere, ogni zona è vocata per quello o quell'altro senza necessariamente cercare l'abbinamento territoriale.



Prima ci parlava dell'importanza di conoscere chi il vino lo produce

Certo è importante sapere come viene prodotto. Oggi è vero che anche per il vino ci sono sempre più controlli e quindi meno sofisticazioni e alterazioni, un po' come succede per il cibo. Io facendo insaccati so bene come ci si potrebbe sbizzarrire con la chimica e con il vino si potrebbe fare lo stesso. Però siamo arrivati ad una quasi totalità di controlli ed è difficile sbagliare e questo ci consente di avere salubrità, che forse è l'unica cosa che salverà l'Italia: avere un cibo salubre per rilanciare la nostra economia.

Ci suggerisce un abbinamento di un suo prodotto e un vino che le piace in modo particolare?

Se dovessi scegliere, carne di chianina cruda oppure cotta pochissimo, quindi violenza di fuoco -la bistecca- non me ne vogliano gli amici toscani ma la abbinerei ad un pinot nero che mi "accompagna la carne".

Se invece voglio qualcosa di più strutturato, come un piatto di cacciagione o comunque un bel ragù, un bello spezzatino, un brasato, uno stracotto o un bollito allora posso andare a Montalcino o Barbaresco. Ci sono tanti produttori seri e l'Italia è piena di grandi prodotti di qualità che ci consentono veramente di sbizzarrirci.