



Il Rocchino di Sedano

Il Rocchino di Sedano, il nostro fiore all'occhiello!

I Rocchini sono delle polpettine di sedano nostrale, chiamato anche sedano Marconi o sedano di Montevarchi. Si tratta di una varietà dalla costola molto tenera e quasi priva di fili, da qui l'appellativo di Sedano Marconi facendo riferimento a colui che sviluppò un efficace sistema di comunicazione con la telegrafia senza fili.

I Rocchini sono delle polpettine di sedano nostrale, chiamato anche sedano Marconi o sedano di Montevarchi. Si tratta di una varietà dalla costola molto tenera e quasi priva di fili, da qui l'appellativo di sedano Marconi facendo riferimento a colui che sviluppò un efficace sistema di comunicazione con la telegrafia senza fili.



Una volta cotto a vapore si preparano i rocchini fatti ancora oggi a mano come si faceva una volta, strofinando dolcemente una mano sull'altra ,un gesto antico che fa nascere queste polpettine affusolate.

In seguito dopo una veloce cottura vengono messe nel sugo, un sugo fatto con pollo nostrale, carne di vitella e carne di maiale.

Un piatto schietto, antico, che nasce dalle ricette dei ricordi e che racconta la tradizione del nostro territorio nei giorni di festa, perché era proprio in occasione della Festa del Perdono a Montevarchi, la prima domenica del mese di Settembre, che le massaie preparavano questo piatto.

I più anziani ricordano ancora il profumo di sedano lessato e di sugo che si sentiva nelle vie del centro la vigilia della festa.

Ogni famiglia ha il proprio segreto nel prepararli ma la cosa che accomuna tutti è il ricordo nostalgico di quegli odori che... come un album fotografico ti portano indietro nel tempo rendendo presenti ricordi lontani.

La Gastronomia Chef di Montevarchi li prepara da sempre secondo la tradizione utilizzando i prodotti migliori del nostro territorio.

