

ARTICOLI

Giancarlo Francini premiato dall'Accademia italiana della cucina per il suo bardiccio

Settembre 23, 2026 — Updated: Settembre 23, 2026 Nessun commento 3 Mins Read

↑ Share f X p ↻ ↺



Da sinistra il sindaco di Dicomano Massimiliano Amato, Giancarlo Francini e la presidente Monica Sforzini

DICOMANO – Martedì 22 Settembre, al ristorante “Da Sergio” di Dicomano, nel corso di una bella cena dal menù a tema “Il bardiccio”, la delegazione del Mugello dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato a Giancarlo Francini,

dell'omonima macelleria di Dicomano, il Premio Dino Villani 2026.

“Questa sera – ha detto la presidente della delegazione Mugello, Monica Sforzini – consegniamo un premio di livello nazionale per la produzione di un prodotto eccellente, che è tipico di una parte del territorio del Mugello: alcuni Comuni come Dicomano, San Godenzo e Londa. Si tratta di un insaccato non comune, che svela l'anima di questo territorio, espressione dell'ingegno e della sapienza contadina”.



Il bardiccio

Nel mondo contadino, ha ricordato Sforzini nella presentazione della serata, il maiale ha sempre rappresentato un elemento fondamentale dell'economia domestica, ed è noto che di questo animale non si buttasse via niente. Così nasceva il bardiccio, per utilizzare e valorizzare anche gli scarti, e il questo insaccato era l'ultimo a essere preparato e il primo a essere mangiato, anche in virtù della

presenza di parti molli.

“Custodi di questa tradizione contadina – ha aggiunto – sono alcuni macellai di questo territorio, e tra questi il nostro Giancarlo Francini, che nella sua macelleria, vicina a piazza della Repubblica, a Dicomano, gestisce una bottega di quelle che non esistono quasi più”.



Giancarlo Francini con lo staff del ristorante “Da Sergio”

Era presente per l'occasione anche il sindaco Massimiliano Amato, che ha affermato: “Siamo orgogliosi di questo riconoscimento. Quella di Giancarlo è una delle attività storiche del nostro paese, che hanno tramandato una tradizione peculiare del territorio ristretto”.

Il premio, lo ricordiamo, è stato assegnato dal Consiglio di presidenza dell'Accademia nazionale, che ha preso in esame le segnalazioni arrivate dalle varie delegazioni, e tra queste, appunto, quella del Mugello. Con questa motivazione: “Il Premio Dino Villani viene assegnato a un prodotto artigianale di comprovata tipicità locale e con una tradizione da mantenere e tutelare”.



La targa ricevuta da Giancarlo Francini

Giancarlo Francini, visibilmente emozionato, ha affermato: “Dopo sessant’anni di attività e di preparazione del bardiccio, a fine carriera, questo riconoscimento per me è una cosa indescrivibile”, ed è stato accolto da un lungo applauso.

La cena, come detto, è stata dedicata a questo delizioso ingrediente, con un menù, tutto ottimamente preparato dai cuochi del ristorante, all’interno del quale i partecipanti hanno trovato, solo per fare alcuni esempi, un delizioso crostone di bardiccio e cavolo nero, tagliatelle fatte in casa con bardiccio e zucca gialla e un

tenerissimo coniglio ripieno al bardiccio.

Il personale del ristorante, che in chiusura di serata, come da tradizione delle conviviali dell'Accademia, è stato accolto in sala per ricevere l'omaggio dei presenti, è stato ringraziato ed elogiato dagli accademici per aver saputo interpretare al meglio i piatti.



I partecipanti alla conviviale

© Il Filo – Idee e Notizie dal Mugello – 23 Settembre 2026

STAMPA / SALVA IN PDF

Dicomano

