

FabbriVinicio



COMUNE DI
CASTELNUOVO
VAL DI CECINA



Associazione castanicoltori
Castelnuovo Val di Cecina

LA CASTAGNA IN CUCINA PRIMI PIATTI CON CASTAGNE



INTRODUZIONE

Castagne e vecchi attrezzi

Le castagne e i vecchi attrezzi hanno fatto parte della vita delle persone che nelle epoche passate hanno vissuto nelle nostre montagne. Entrambi gli oggetti sono carichi delle stesse emozioni. Ad essi era strettamente legata la vita e più precisamente la sopravvivenza delle persone. I piatti cucinati con le castagne e gli attrezzi erano fatti con quello che era disponibile.

Per le castagne, le ricette non erano dettate da una raffinata ricerca culinaria, ma dalla capacità di saper combinare le poche cose che l'ambiente e la stagione rendevano disponibili. Così nasce la minestra di latte e castagne in uso nelle Valle d'Aosta e nord Appennino, la combinazione autunnale di castagne e zucca gialla nel Veneto, la pasta condita con la ricotta o con il pesto di basilico in uso su tutto l'Appennino ligure e Lunigiana, la minestra con le castagne e pasta o riso nell'Appennino tosco-emiliano, la zuppa di ceci e castagne nel centro sud dell'Appennino e la zuppa di fagioli e castagne nel sud dell'Appennino.

Anche gli attrezzi erano fortemente connotati con l'ambiente, sia per i materiali scelti per la loro fabbricazione, sia per la forma che li rendeva idonei all'uso delle risorse locali. Oggi quegli utensili, sono oggetti da museo, appartenuti ad una civiltà contadina ormai scomparsa. Le castagne non rappresentano più la base dell'alimentazione della gente di montagna. Comunque il turismo ne sta riscoprendo il fascino e il valore culturale di entrambi.

In questo manuale ho voluto integrare le foto dei vecchi attrezzi con le ricette, perché l'atmosfera faticosa ma serena che vi ruotava intorno trasporti il lettore in quel ambiente, affinché ne percepisca il profumo della terra, il fascino dell'aria limpida all'alba e il dolce senso di serenità al tramonto. Affinché venga trasportato in quel mondo in cui la castagna e gli attrezzi agricoli, avevano un ruolo determinante per vita delle persone.

Questa iniziativa è nata in un paese immerso in uno stupendo castagneto, Castelnuovo Val di Cecina, dove la castagna aveva un ruolo importante per l'economia e per l'alimentazione.

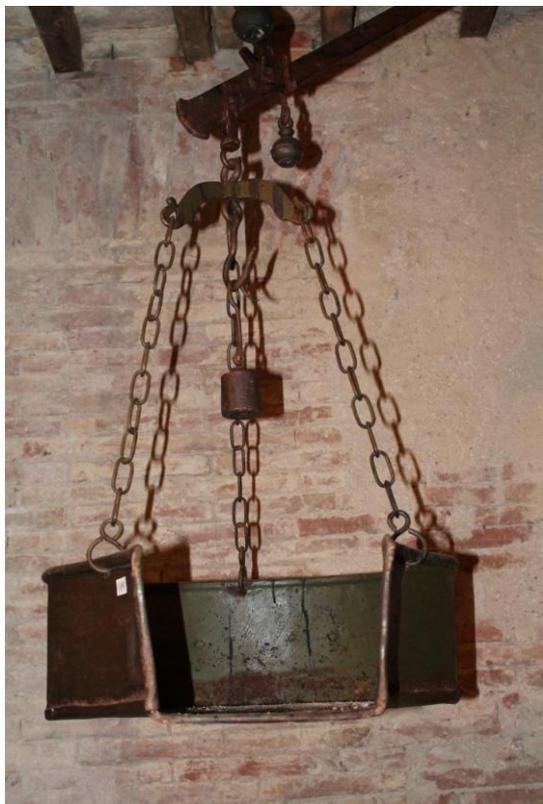


Castelnuovo Val di Cecina immerso nel suo castagneto



Focolare

Attrezzi conservati al museo della civiltà contadina di Montecastelli
Castelnuovo Val di Cecina



Un po' di storia del Castagno in Italia

Presso le attuali popolazioni montane, l'economia e la cultura del Castagno – nonostante gli straordinari cambiamenti socio-economici che sono nel frattempo intervenuti - restano profondamente radicate. Del resto quest' albero con i suoi frutti è stato alla base dell'alimentazione popolare fino a pochi anni or sono.

La sua coltivazione fu introdotta in Europa dai Romani, che lo importarono dal Medio Oriente e lo diffusero in tutto il Continente. In Italia, in particolare nell'Appennino tosco-emiliano, molti secoli più tardi, il Castagno ebbe una grande diffusione per opera della Contessa Matilde di Canossa (1046 – 1115). Avendo molti terreni non idonei alla coltivazione agricola con l'aratro, penso di utilizzarli per l'impianto e la coltivazione del castagno. Fu così che la disposizione delle piante in filari , che declinavano a fondovalle, prese il nome di "impianto matildico". La tradizione vuole anche che la Contessa donasse piante di castagni ai poveri del tempo perché le mettessero a dimora e assicurassero alla popolazione presente e futura i frutti di questa pianta provvidenziale.

Soltanto dagli anni cinquanta del secolo scorso le cose sono radicalmente cambiate. L'esodo dalla Montagna , combinato con nuove risorse alimentari, ha messo in crisi la castanicoltura che è diventata un'attività economica marginale. Oggi però la coltivazione del Castagno, armonizzandosi con l'attività agrituristica, potrebbe favorire un nuovo sviluppo alle aree montane.

La farina di castagne

La farina di castagne è ottenuta mediante la macinazione delle castagne essiccate. Il prodotto migliore, ben diverso per sapore e profumo da quello industriale, è ottenuto con il metodo tradizionale dell' essiccamento sul fuoco in un seccatoio o metato . Si tratta di un locale con un soffitto formato di assi di legno o di mattoni (graticcio), distanziati l'uno dall'altro di quel tanto che è sufficiente per non lasciar passare una castagna. Il locale ovviamente era ed è costruito per questo scopo direttamente nel bosco.

Le castagne raccolte vengono stese in uno strato di qualche decina di centimetri sul graticcio ; sotto di esso, sul pavimento al centro del locale, viene mantenuto acceso il fuoco per oltre un mese. Le castagne assumono quindi un vago sapore di affumicato.

La farina viene ottenuta stritolando con macine a pietra le castagne, dopo averle liberate preventivamente dalla loro buccia esterna e private di ogni residuo di pecchia (o pellicina interna).

La sbucciatura della castagna avveniva ed avviene tuttora dopo l'essiccamento : si collocano i frutti essiccati in un recipiente di legno (bigoncia), nel quale viene introdotto ripetutamente con forza, un bastone (manfano) opportunamente armato con un terminale metallico ad una estremità.

Anche la conservazione della farina è un'operazione delicata : per preservare il prodotto dall'ossidazione e dall'aggressione degli insetti , la farina viene pressata con forza entro un recipiente di legno in modo da eliminarne l'aria . Con così tanta forza che al momento dell'utilizzo è necessario staccarla a pezzi con uno scalpello, sminuzzarla e setacciarla.

Conservazione delle castagne

- **Metodo della novena o dell'annegamento** (idoneo per conservare le castagne tre mesi circa).

Occorre mettere le castagne in un contenitore, ricoprirle con acqua ed eliminare quelle che vengono a galla. Nei primi quattro giorni, più il sesto e il settimo , bisogna sostituire quotidianamente metà dell'acqua. Nel quinto e nell'ottavo giorno, invece va sostituita tutta quanta l'acqua. Il nono giorno si devono togliere le castagne dall'acqua, bisogna farle asciugare e riporle nelle cassetine, ogni tanto girandole con le mani.

- **Metodo del congelamento** (questo metodo consente il congelamento delle castagne per sei mesi circa).

E' necessario togliere una parte o meglio tutta la buccia esterna delle castagne, ciò fatto, possiamo poi metterle crude in sacchetti e congelarle. Si possono anche congelare le castagne arrostate, dopo averle comunque sbucciate.

- **Sotto la sabbia o sotto la segatura** (questo metodo non altera le caratteristiche della castagna).

Si mettono le castagne in un recipiente e si coprono di sabbia o di segatura.

Le castagne in cucina

Attualmente sia le castagne che la farina , che da loro deriva, sono impiegate per confezionare dolci. Non è sempre stato così. Quando la farina di frumento non era così a portata di mano e facile da reperire, si sostituiva con la farina di castagne; così si preparavano molti piatti di pasta , mentre le castagne , intere e spezzate, venivano unite a piatti di legumi per incrementarne il volume.

La presenza di castagne nella zuppa o nella minestra era semplicemente la conseguenza del fatto che esse potevano essere raccolte liberamente e gratuitamente - per antica tradizione - lungo le stradicciole dei vari castagneti, mentre i legumi invece dovevano essere acquistati.

La grande utilizzazione della castagna in tutte le zone montane d'Italia non derivava da scelte enogastronomiche né da sapienza culinaria; si faceva di necessità virtù: veniva cucinato e mangiato ciò che era disponibile.

N.B. Per quanto concerne la pasta (e i suoi derivati quali lasagne, tortelli e tortellini) onde evitare inutili ripetizioni per ciascuno dei piatti descritti , ho preferito indicare prima delle ricette come si possono preparare i condimenti più tradizionali o quelli ritenuti idonei per i piatti stessi .

Castelnuovo Val di Cecina immerso nel suo castagneto



Attrezzi conservati al museo della civiltà contadina di
Montecastelli Castelnovo Val di Cecina



Salse e condimenti

Che cosa predilige la castagna nei primi piatti

La castagna porta con sé un gusto simultaneamente dolce e amaro; a differenza del frumento o del riso, che hanno un sapore che si potrebbe definire neutro, la castagna non si sposa con tutti i sapori. Nei piatti salati, è “apprezzata” soltanto se il suo sapore viene opportunamente equilibrato/armonizzato con altri.

Non tutti i condimenti sono idonei. Sconsiglio l'uso del burro e del parmigiano che tendono ad ammorbidire i sapori; sono di gran lunga preferibili l'olio ed il pecorino, la ricotta fresca e secca, i formaggi caprini e il gorgonzola, che con il loro sapore più aspro e deciso, integrano nel migliore dei modi il particolare contrasto di sapori proprio della castagna. Questi primi piatti sono valorizzati molto anche dall'uso di pepe, peperoncino e tartufo.

Per quanto riguarda la pasta, il condimento classico e semplice del montanaro è a base di ricotta. Oltre alla tipologia di condimenti a base di formaggi, la pasta ottenuta con la farina di castagne si presta a ricevere tutti i condimenti a base di carni quali piccione, fagiano, anatra, cinghiale e cacciagione varia, nonché salsiccia e funghi; ottima con le acciughe ed aringa. E' una prelibatezza - per mia esperienza – la pasta condita con la salsa di rigaglie di pollo e con l'aggiunta di formaggio grattugiato.

I funghi ci stanno bene, oltretutto contribuiscono a ricreare l'atmosfera del bosco. Quelli consigliati sono porcini secchi rinvivati, porcini freschi e chiodini (pioppini). Infine in Lunigiana le trofie ed altri formati simili di pasta di castagne sono conditi anche con il pesto.

Il formaggio grattugiato

I formaggi grattugiati, di norma usati per la pasta di castagne sono il pecorino e la ricotta secca. Ottimi anche i formaggi di capra o misto pecora e capra. Il pecorino e la ricotta secca sono prodotti locali quasi sempre fatti in proprio dagli allevatori e comunque sono reperibili a buon mercato.

Condimento con ricotta

Come già accennato, il condimento classico e semplice del montanaro era a base di ricotta. In tutte le ricette è sottinteso l'invito ad usare ricotta di pecora, possibilmente di siero.

Ingredienti per quattro porzioni:

200 grammi di ricotta, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, quattro fettine sottili di cipolla, pecorino grattugiato, pepe o peperoncino .

Fate appassire nell'olio - in una padella - alcune fettine di cipolla, quindi aggiungete la ricotta e stemperatela con l'acqua di cottura della pasta e lasciatela scaldare. A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato e del pepe o del peperoncino.

Ricotta e pomodoro

Ingredienti per quattro porzioni:

200 grammi di ricotta, olio extravergine d'oliva, quattro fettine sottili di cipolla, mezzo chilo di pomodoro, peperoncino, pecorino grattugiato.

Fate appassire in una padella alcune fettine di cipolla nell'olio; aggiungete il pomodoro privo della buccia, sminuzzato e schiacciato con la forchetta, e del peperoncino se desiderato, coprite e lasciate cuocere lentamente finché la salsa non sarà addensata.

Aggiungete la ricotta e mischiate bene, la salsa deve risultare omogenea.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato e del peperoncino.

Cacio e olio

Ingredienti per quattro porzioni:

olio extravergine d'oliva, pecorino grattugiato o a scaglie, pepe.

Una volta scolata la pasta, conditela con l'olio, quindi aggiungete il formaggio grattugiato (possibilmente a scaglie) e del pepe macinato.

Cacio e pepe

Cacio e pepe nasce come piatto povero dei pastori che migravano da una zona all'altra e portavano dietro solo provviste semplici da cucinare.

Ingredienti per quattro porzioni:

200 grammi di pecorino grattugiato, pepe macinato.

In una terrina sufficientemente capiente mettete tutto il formaggio , del pepe macinato e un po' di acqua bollente di cottura della pasta. Mescolate velocemente in modo che il formaggio si sciolga con l'acqua, se necessario aggiungete acqua. La pasta deve risultare avvolta in una crema densa.

Servite e spolverate con altro pepe nero appena macinato.

Gorgonzola

Prendendo spunto dal condimento con la ricotta, ho condito tale pasta con del gorgonzola, il risultato è stato ottimo.

Ingredienti per quattro persone: 200 grammi di gorgonzola dolce, pepe o tartufo grattugiato.

Mentre cuoce la pasta, mettete in una padella il gorgonzola e lasciatelo fondere lentamente, quando la pasta è cotta e scolata, gettatela in padella, mescolate facendo amalgamare il tutto, unite del pecorino grattugiato. A piacere aggiungete del pepe o del tartufo a scaglie.

Pesto genovese

Ingredienti per quattro persone: 50 grammi di foglie di basilico, due cucchiaini di pecorino grattugiato, 50 grammi di pinoli, uno spicchio di aglio, mezzo bicchiere circa di olio extravergine di oliva, sale,

Pestate in un mortaio insieme con l'aglio sminuzzato i pinoli, il basilico e il sale. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il formaggio. Versate poco a poco l'olio, senza smettere di mescolare gli ingredienti.

Se vedete che la salsa è troppo densa, non aggiungete troppo olio, rischierebbe di appesantire la pasta, meglio diluire con alcuni cucchiaini di acqua di cottura.

In mancanza del mortaio usate il mixer.

Pesto e ricotta

Ingredienti per quattro persone:

una dose di pesto per due persone, 150 grammi di ricotta.

Unite il pesto con la ricotta in una terrina mischiate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato.

Acciugata

Ingredienti per quattro persone

sei acciughe sotto sale, uno spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino (normalmente non è impiegato per l'acciugata toscana, ma in questi piatti ci sta bene).

Pulite le acciughe, possibilmente senza lavarle. In un padellino, mettere 5 cucchiaini d'olio, il peperoncino e l'aglio schiacciato, ponetelo quindi sul fuoco molto basso.

Appena l'aglio prende colore togliete il padellino dal fornello, lasciate intiepidire, togliete l'aglio e il peperoncino. Unite i filetti delle acciughe, rimettete il composto sul fuoco bassissimo e con una forchetta schiacciate le acciughe fino a farle sciogliere. Fate attenzione a non fare friggere l'acciuga, la quale deve sciogliersi a bassa temperatura (una temperatura troppo elevata renderebbe la salsa di sapore pessimo).

Acciugata e ricotta

Ingredienti per quattro persone:

una acciugata per due persone, 200 grammi di ricotta.

Unite l'acciugata con la ricotta in una terrina, mischiate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Salsiccia e funghi

Ingredienti per quattro persone:

tre salsicce, funghi (porcini secchi ravvivati con dell'acqua, porcini freschi, chiodini o altri funghi a scelta) tre spicchi di aglio, peperoncino, olio extravergine di oliva, formaggio grattugiato.

In una padella fate rosolare le salsicce sminuzzate con gli spicchi d'aglio in camicia e il peperoncino. Quando la salsiccia avrà preso un leggero colore dorato aggiungete i funghi, lasciate cuocere il tempo necessario per ultimare la cottura dei funghi.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato, del peperoncino e del pepe.

Salsiccia guanciale funghi e ricotta

Ingredienti per quattro persone:

due salsicce, funghi (porcini secchi ravvivati con dell'acqua, porcini freschi, chiodini o altri funghi a scelta) tre spicchi di aglio, pepe macinato, 100 grammi di guanciale scaloppato, 100 grammi di ricotta, formaggio grattugiato.

In una padella fate struggere il guanciale, quindi aggiungete gli spicchi d'aglio e la salsiccia sminuzzata. Quando la salsiccia avrà preso un leggero colore dorato aggiungete i funghi, lasciate cuocere il tempo necessario per ultimare la cottura dei funghi, quindi aggiungete la ricotta e mescolate bene il tutto.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato, del peperoncino e del pepe.

Salsiccia e zucca

Ingredienti per quattro persone:

due salsicce, 500 grammi di polpa di zucca, una cipolla, due spicchi di aglio, pepe in chicchi e macinato, olio extravergine di oliva, formaggio grattugiato.

Tagliate la zucca in piccoli pezzi, mettetela in una teglia da forno, irrorate con un poco di olio e infornate, tenendo il forno a bassa temperatura in modo che la zucca cuocia e soprattutto asciughi. Ogni tanto girate. Deve essere tolta quando il suo volume si è ridotto

sensibilmente (la zucca può anche essere lessata o cotta al vapore, ma questo va a scapito del sapore). Mantenete in caldo fino all'utilizzo.

In una padella fate rosolare la cipolla tritata, quando è appassita aggiungere le salsicce sminuzzate gli spicchi d'aglio in camicia e il pepe a chicchi. Quando la salsiccia avrà preso un leggero colore dorato aggiungete la zucca dopo averne schiacciato metà con il dorso della forchetta. Meschiate bene e lasciate cuocere ancora dieci minuti.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato, del peperoncino e del pepe.

Una variante consiste nell'aggiungere della ricotta nel sugo prima di condire con esso la pasta.

Burro e salvia

Ingredienti per quattro persone: 80 grammi di burro, alcune foglie di salvia, pecorino grattugiato.

Sciogliete il burro in una padella, aggiungete e fate rosolare le foglie di salvia.

Aggiungere il pecorino nel piatto.

Suggerimenti generali per la cottura del ragù.

Il soffritto opportunamente tritato deve essere cotto lentamente in olio, la sua cottura è al punto giusto quando dopo aver perso volume, ha acquistato un leggero colore ambrato. A questo punto si deve aggiungere la carne, nella varietà che il tipo di ragù necessita. Una volta avviata la cottura della carne a fuoco lento, il tegame deve essere sorvegliato e il ragù deve essere girato spesso. Inizialmente noteremo che la carne cuocendo rilascia dell'acqua, poi, quando l'acqua è sufficientemente evaporata, nella superficie di contatto con il tegame la carne inizia a rosolare. Occorre girarla spesso e soprattutto occorre continuare la cottura fino a che la carne è ben rosolata, deve assumere un colore marrone decisamente scuro, la cottura deve essere continuata fino a temere che si attacchi al tegame (cosa che a fuoco lento non avviene). A questo punto la regola vuole che mettiamo il pomodoro, il quale porterà con sé un considerevole quantitativo di acqua che in prima battuta lesserà la carne appena rosolata e ne distruggerà il sapore faticosamente acquistato con la lunga paziente cottura. Qui c'è la mia personale soluzione per ovviare a questo inconveniente. Prima di iniziare a lavorare intorno al soffritto, occorre trattare il pomodoro come vi descriverò. Prendete la necessaria quantità di pomodori e , se non

spellati, provvedete a spellarli. Tagliateli con il coltello, quindi schiacciateli con il dorso della forchetta; se usate il passatutto abbiate cura di inserire il disco provvisto di fori molto grossi, la polpa del pomodoro deve comunque risultare solo sminuzzata. Prendete un colino, che porrete sopra un recipiente quindi trasferite la polpa di pomodoro nel suddetto colino. L'acqua del pomodoro in un'ora circa passerà nel recipiente sotto il colino, conservatela. La polpa che rimarrà nel colino dovete metterla nel ragù, nel momento in cui la carne sarà ben rosolata. La differenza fra questo procedimento e l'utilizzo del pomodoro non scolato sta nel fatto che, nelle modalità che io ho suggerito, la salsa cuoce in prevalente presenza di olio e non di acqua.

Mettete dunque la polpa di pomodoro nella carne rosolata, mischiate bene e proseguite la cottura con il tegame coperto, a fuoco lento. All'inizio è bene girare la carne spesso per evitare che si attacchi, poi basta girarla con una frequenza minore. Tutte le volte che scoperchiate il tegame per girare la salsa, unite pochi cucchiaini del liquido risultante dalla colatura del pomodoro. Quando dopo un'ora circa il liquido sarà esaurito, il ragù sarà cotto ed avrà cotto sempre in prevalenza di olio. Il sapore acidulo che possiede il liquido del pomodoro è fondamentale per conferire al ragù il suo giusto sapore.

Quando le persone assaggiano il mio ragù mi dicono, "accidenti come è saporito, ma che cosa ci hai messo", non conta che cosa ci ho messo, ma conta come ce l'ho messo... e se permettete questo concetto in cucina è fondamentale.

Ragù con le rigaglie del pollo

La castagna fa parte della cucina povera, lo stesso si può dire per il ragù con le rigaglie del pollo. Ho unito le due povertà e ho ottenuto un piatto delizioso.

Ingredienti per quattro persone: una cipolla, due costole di sedano, poca carota, un mazzetto di prezzemolo, cinque o sei rigaglie di pollo (fegato, cipolla e cuoricino), 50 grammi di pancetta e/o guanciaie, un collo di pollo spellato, zampe di gallina, creste e baccelli di gallo (questi ultimi tre ingredienti usateli se li avete e se li gradite, comunque li ho voluti citare per completezza; aggiungo oramai solo per interesse storico che anche le budella di gallina, opportunamente spellate e lavate venivano inserite nella salsa), quattro etti di pomodori, un po' di vino bianco, olio extravergine di oliva quanto basta affinché la salsa cuocia con un poco di l'olio in superficie, formaggio grattugiato.

Tritate gli odori e soffriggeteli nell'olio, insieme alla pancetta e/o guanciaie. Quando il soffritto sarà rosolato, aggiungete i colli, le zampe e gli interiori del pollo escluso i fegatini;

iniziate la cottura a fuoco lento. Appena i cuoricini e le cipolle del pollo saranno cotte, estraetele dal sugo e tritatele con la mezza luna, rimettetetele nella salsa e continuate a cuocere. Quando le rigaglie battute sono rosolare buttate i fegatini; appena saranno cotti tagliateli con il coltello a pezzetti delle dimensioni di un centimetro circa. Continuate la cottura a calore moderato fino a che il tutto avrà assunto un bel colore nocciola scuro, spruzzate il tutto con del vino bianco e lasciate evaporare. A questo punto buttate il pomodoro e terminate la cottura. Il tutto con le modalità che ho spiegato nel paragrafo *“suggerimenti generali per la cottura del ragù e trattamento del pomodoro”*. Terminata la cottura potete togliere l'osso del collo e le ossa delle zampe che dovrebbe aver perduto nella salsa tutta la loro carne, eventualmente terminate di scarnirle con un coltello. Le zampe rendono la salsa piacevolmente gelatinosa.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato.

Ragù di piccione o anatra o papero

Ingredienti per quattro persone: una cipolla, due costole di sedano, poca carota, un mazzetto di prezzemolo, alcune fette di pancetta e/o guanciale, 400 grammi di carne prescelta (con le ossa) e le eventuali rigaglie, tre pomodori, un po' di vino bianco, due tazze di brodo, olio extravergine di oliva quanto basta affinché la salsa cuocia con l'olio in superficie (può essere aggiunto se necessario durante la cottura), formaggio grattugiato.

Tritate gli odori e soffriggeteli nell'olio, insieme alla pancetta e/o guanciale. Quindi aggiungete la carne a pezzi (dimensioni, tre centimetri circa) con l'osso e le eventuali rigaglie, ma non i fegatini. Lasciate cuocere a fuoco molto lento affinché la carne diventi dura, aggiungete gli eventuali fegatini tagliati a piccoli pezzi, tritate le eventuali rigaglie e lasciate rosolare bene, spruzzateci il vino bianco e fatelo evaporare. Aggiungete il pomodoro a pezzi, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento, tenete a disposizione il brodo caldo ed ogni volta che togliete il coperchio per girare il contenuto aggiungete due o tre cucchiari di brodo, dato che il pomodoro è poco e il suo liquido non è sufficiente. Quando l'osso si stacca completamente dalla carne, e questa si sfalda in piccoli pezzi, la salsa è cotta. Gettate via le ossa.

Voi vi domanderete, ma quanto tempo ci vuole? Questa non è una domanda appropriata per questo tipo di cucina la quale è nata in tempi in cui non si andava di fretta, ci vuole semplicemente tutto il tempo necessario, più si cuoce lentamente e più viene buona.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato.

Ragù di fagiano

Esattamente come sopra, ma senza pomodoro (per il fagiano é preferibile).

Sugo di agnello

Ingredienti per quattro persone: 400 grammi di polpa di agnello (ottima la spalla), olio extravergine di oliva, salvia, rosmarino, quattro spicchi di aglio, mezzo bicchiere di aceto, pecorino grattugiato.

Tagliate la polpa di agnello a pezzetti (dimensioni, tre centimetri circa), in un recipiente contenente acqua e parte dell'aceto immergete i pezzi di agnello, lasciate riposare almeno un'ora. Mettete in un tegame l'aglio, la salvia e il rosmarino; quindi scaldate appena ed aggiungete l'agnello con mezzo bicchiere dell' acqua in cui è rimasto immerso. Cuocete lentamente coperto , girando di tanto in tanto. Quando il liquido si sarà consumato, lasciate rosolare e quando avrà assunto un colore dorato, alzate il fuoco e spruzzate il tutto con dell'aceto, lasciate consumare l'aceto e abbassate il fuoco, continuate la cottura a fuoco bassissimo fino a quando la carne non si sfalderà completamente (se necessario aggiungete dell'acqua con aceto). La cottura è terminata quando la carne oltre che sfaldata è di un bel colore ambrato.

A piacere nel piatto aggiungete il pecorino grattugiato.

Sugo con la lepre

Antica ricetta di Castelnuovo val di Cecina, gentilmente concessa dalla sig.ra Daniela Giachi.

Ingredienti per quattro persone: 500 grammi di lepre, ½ litro di vino rosso, cipolla, carota, sedano, rosmarino, olio extravergine d'oliva,.

Tagliate la lepre a pezzi e fatela marinare per alcune ore nel vino con la cipolla, sedano, carota e il rosmarino. Sgocciolatela dalla marinata, asciugatela ,quindi tritatene una parte e delle altre rimanenti fatene dei piccoli pezzi. Fatela rosolare nell'olio, aggiungete il sale e il pepe.

Portate a cottura bagnando con la marinata, dopo averla filtrata. A pochi minuti dal termine della cottura bagnate con un po' di sangue della lepre.

Nel piatto aggiungete del parmigiano grattugiato.

Sugo con il cinghiale

Antica ricetta di Castelnuovo val di Cecina, gentilmente concessa dalla sig.ra Daniela Giachi.

Ingredienti per quattro persone: 300 grammi carne scelta di cinghiale, 150 grammi di macinato di maiale, vino rosso, cipolla, carota, sedano, poca polpa di pomodoro e del concentrato, olio extravergine d'oliva, peperoncino, foglie di alloro, bacche di ginepro, sale e pepe.

Fate rosolare lentamente in un tegame di alluminio cipolla carota e sedano e peperoncino (se gradito).

Aggiungete il macinato di maiale e dopo alcuni minuti la polpa di cinghiale macinata (volendo si possono aggiungere anche dei pezzettini di carne di cinghiale tagliati a coltello)

Rosolate ed al momento bagnate con vino rosso di buona qualità, aggiungete l'alloro e le bacche di ginepro, fate evaporare.

Rosolate molto bene, salate e pepate, aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro e poca polpa o passata di pomodoro, sino a dare un colore desiderato, (raccomando di non usare molto pomodoro)

Cuocere lentamente per 2 o 3 ore, durante la cottura se necessario, aggiungete del brodo.

Nel piatto aggiungete del parmigiano grattugiato.

Castelnuovo Val di Cecina - ponte sul torrente Pavone



Uno sguardo al paese ed ai suoi vecchi attrezzi



Piatti a base di castagne

Suggerimenti preliminari

Per la preparazione di questi piatti useremo le castagne fresche, le castagne secche e la farina di castagne (le castagne secche sostituiscono quelle fresche quando queste non sono disponibili). Ritengo opportuno dare alcuni suggerimenti per il trattamento di questi ingredienti.

Le castagne fresche nelle ricette sono adoperate dopo averle lessate; per meglio sbuciarle dopo la cottura, occorre toglierle la prima buccia, ciò fatto bisogna immergerle in acqua fredda leggermente salata, eventualmente con alcuni rametti di finocchio selvatico o alloro. Il quantitativo di acqua deve essere tale che risultino sempre coperte, ma solo per un paio di centimetri. Cuocete con la pentola coperta e controllate la cottura bucadole con uno stecchino. A cottura ultimata devono essere scolate e appena intiepidite deve essere tolta la seconda pellicina, ovvero la pecchia.

La castagna secca, è ovviamente priva della buccia esterna, ma non sempre è del tutto priva della pecchia, perché quest'ultima molto spesso è incuneata all'interno della castagna stessa. Nella scelta delle castagne dovremmo quindi preferire quelle che non contengono residui di pecchia, perché questa nel piatto risulta essere molto sgradevole. Per lessare queste castagne secche occorre immergerle in acqua fredda, portarle all'ebollizione e lasciarle cuocere lentamente coperte per circa due ore. Con uno stecchino è opportuno controllare la cottura. Quando sono cotte, vanno lasciate freddare nell'acqua di cottura e preferibilmente devono essere utilizzate il giorno dopo. Durante queste ore di riposo, il liquido nel quale sono state lessate le castagne e le castagne stesse, migliorano notevolmente il loro sapore, che diviene più morbido e più vellutato. Con uno stecchino occorre rimuovere eventuali pezzettini di pecchia ancora presenti.

Se le castagne vengono usate per le minestre, zuppe e risotti, possono essere cotte insieme agli odori, quali cipolla sedano e prezzemolo; questo al fine di smorzare la componente dolce della castagna.

La farina: nei negozi troviamo della farina di castagne confezionata che non necessita di essere stacciata. Se però vi capita di trovare della farina lavorata alla vecchia maniera,

dovreste stacciarla, anche se lo staccio non fa più parte dell'attrezzatura di una cucina moderna. Al problema si sopperisce con un colino a rete e con una frusta. Si mette la farina nel colino, quindi con la frusta, girandola si sfanno i mozzi e la farina finissima scenderà rapidamente in un recipiente sottostante.

La polenta di castagne

Fate bollire mezzo litro di acqua con un cucchiaino di olio di oliva e poco sale; versate 150 grammi di farina setacciata a pioggia e rimescolate bene per far sciogliere i grumi; eventualmente usare una frusta. Fate bollire a fuoco moderato, facendo attenzione che non attacchi, per circa 40 minuti.

La pasta di castagne

Per questa pasta si impiega una miscela di farina di castagne e farina di frumento. Le percentuali delle due farine possono variare molto, e danno luogo a gusti diversi. Elenco di seguito tre tipi caratteristici, descrivendone i relativi gusti.

- Farina di castagne 25%, farina di frumento tipo 00 75%; questa è una pasta dal leggero gusto di castagne, più che pasta di castagne, la definirei pasta alle castagne.
- Farina di castagne 50%, farina di frumento tipo 00 50%; la pasta che si ottiene da questa miscela ha un sapore equilibrato, il sapore di castagna si sente in una maniera gradevole.
- Farina di castagne 75%, farina di frumento tipo 00 25%; con questa miscela si ottiene un bel sapore deciso di castagne.
- Farina di castagne 100%; con la sola farina di castagne, si ottiene una pasta dal sapore molto forte. Tale pasta è apprezzabile con condimenti a base di cacciagione o formaggi.

Si consiglia di usare solo farina di frumento tipo 00, altri tipi di farina aumentano le difficoltà nel tirare la sfoglia. Oltre tutto con la pasta così fatta, la chiusura delle paste ripiene, risulta facilitata.

Ingredienti per quattro persone: 400 grammi di farina nella miscela desiderata secondo le indicazioni sopra riportate, quattro uova, sale.

(si può sostituire un uovo con dell'acqua, questo è consigliabile soprattutto quando la pasta viene usata per tortelli e tortellini, perché tale pasta si chiude meglio di quella fatta con sole uova)

Fate un monte di farina con un buco al centro, metteteci le uova e un pizzico di sale. Con una forchetta, sbattete le uova, ad un certo punto proseguite con le dita in modo da incorporare la farina dai lati. Continuate in questo modo fino a che l'impasto diventi omogeneo e non avrete completamente assorbito le uova.

A questo punto, si inizia a impastare la pasta su di un piano leggermente infarinato aiutandosi con il palmo della mano. Continuate ad impastare per una diecina di minuti, o comunque fino a che il composto non risulta sufficientemente elastico. Ricordatevi che più lavorate l'impasto più questo risulterà elastico e quindi facile da spianare. La consistenza dell'impasto deve essere morbida e asciutta, se risulta troppo appiccicoso aggiungete altra farina. Se invece la consistenza dell'impasto è troppo asciutta o troppo friabile lo si deve spruzzare con un po' di acqua tiepida. Quando la consistenza giusta è raggiunta, fate una palla e lasciate riposare in un recipiente coperto, avvolta in un panno leggermente inumidito, per evitare che asciughi. Lasciatela riposare un'ora circa, quindi stendete la sfoglia e tagliarla.

- Fatta a mano: questo impasto è di sua natura poco elastico e quindi tende a strapparsi, in special modo quando si gira, pertanto occorre fare delle piccole sfoglie che devono essere continuamente infarinate ai due lati onde evitare che attacchino al matterello ed al piano di lavoro.
- Fatta a macchina: come ben saprete si inizia passando una pallina di impasto tra i rulli lisci, quindi ciò che ne esce viene ripiegato su se stesso raddoppiandolo e nuovamente ripassato fra i rulli, questa operazione è ripetuta alcune volte. Con l'impasto di castagne, noterete che ai primi passaggi la sfoglia che ne risulta, tende a spaccarsi ai bordi. Dopo un certo numero di passaggi, queste crepe verranno meno, a questo punto possiamo proseguire i passaggi con spessori della sfoglia sempre minori fino a giungere allo spessore desiderato.

Terminata la sfoglia la tagliamo nel formato desiderato. Se lasciata stesa su di un panno, secca in poche ore e può essere conservata.

La cottura deve essere prolungata per dieci minuti circa; quando viene gettata nella pentola di acqua bollente evitate di buttarla tutta insieme e tenete l'acqua in bollore, altrimenti i vari pezzi tenderanno ad attaccarsi tra di loro facendo dei grumi (mozzi) difficili da separare. Comunque il pericolo di attaccarsi riguarda solo il momento del contatto con l'acqua.

Condimenti consigliati:

per la pasta sono consigliati tutti i condimenti indicati in questo manuale.

Dimensioni consigliate per la sfoglia



Castelnuovo Val di Cecina - immagini del borgo



Pasta con gorgonzola



Pasta cacio e olio



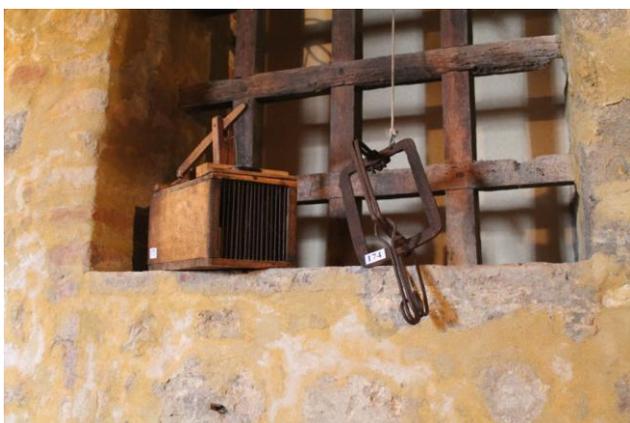
Pasta pesto e ricotta



Pasta al ragù con le rigaglie del pollo



Vecchi attrezzi



Gnocchi di patate e castagne

Ingredienti per quattro persone:

1 Kg di patate, 60 grammi di zucca gialla (facoltativa), 200 grammi di farina di castagne, 150 grammi di pane grattugiato, tre tuorli d'uova, sale

La presenza del pane grattugiato è dovuta al fatto che la farina di castagne contenuta nell'impasto, a contatto con l'acqua di cottura tende a creare una massa impermeabile che impedisce la cottura interna degli gnocchi. Il pane grattugiato forma una porosità che facilita l'infiltrazione di acqua all'interno del volume degli gnocchi, favorendone la cottura.

Una variante, consiste nell'aggiungere della zucca all'impasto. La polpa della zucca è migliore se cotta il forno, comunque, può essere anche cotta a vapore o lessata.

Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele con lo schiaccia patate, insieme all'eventuale zucca. Lasciatele freddare, aggiungete i tuorli d'uova, il pane grattugiato, il sale e lavorate l'impasto con le mani, aggiungendo a poco a poco la farina che necessita per raggiungere una giusta consistenza, evitando di farlo indurire troppo.

Quando l'impasto sarà pronto, tagliatelo a fette e lavorate ogni fetta con le mani fino ad ottenere un cordone grosso quanto il dito indice. Poi tagliate ogni cordone a pezzettini.

Formate subito gli gnocchi perché il pane grattugiato tende ad asciugare l'impasto, rendendone la lavorazione difficoltosa.

Mettete la pentola al fuoco, e quando l'acqua bolle, salatela e cuocere gli gnocchi a gruppi di circa venti alla volta. Quando vengono a galla, scolateli e condirli a strati evitando di girarli.

Condimenti consigliati:

per gli gnocchi sono consigliati tutti i condimenti indicati in questo manuale.

Gnocchi castagne

Ingredienti per quattro persone:

400 grammi di farina di castagne, 150 grammi di pane grattugiato, sale

La presenza del pane grattugiato è dovuta al fatto che la farina di castagne contenuta nell'impasto, a contatto con l'acqua di cottura tende a creare una massa impermeabile che impedisce la cottura interna degli gnocchi. Il pane grattugiato forma una porosità che facilita l'infiltrazione di acqua all'interno del volume degli gnocchi, favorendone la cottura.

Mischiare accuratamente la farina di castagne, il pane grattugiato e un poco di sale. Impastate il miscuglio con dell'acqua, fino ad ottenere un composto tenero ma non appiccicoso. Quando sarà pronto, tagliatelo a fette e lavorate ogni fetta con le mani fino ad ottenere un cordone del diametro non superiore al centimetro. Poi tagliate ogni cordone a pezzettini. Per facilitarne la cottura potete schiacciare con il pollice gli gnocchi di modo che abbiano a cuocere più facilmente.

Formate subito gli gnocchi perché il pane grattugiato tende ad asciugare l'impasto, rendendone la lavorazione difficoltosa.

Mettete la pentola al fuoco, e quando l'acqua bolle, salatela e cuocere gli gnocchi a gruppi di circa quaranta alla volta. Quando vengono a galla, lasciateli cuocere ancora dai tre ai cinque minuti (occorre assaggiarli di tanto in tanto e lasciarli cuocere fino al raggiungimento della consistenza desiderata, il tempo necessario per la cottura dipende molto dalla forma, cioè dallo spessore che hanno) scolateli e condirli a strati, se necessario, girateli delicatamente.

Condimenti consigliati:

per gli gnocchi sono consigliati tutti i condimenti indicati in questo manuale.

Gnocchi di ricotta e castagne

Ingredienti per quattro persone:

150 grammi di farina di castagne, 400 grammi di ricotta ben scolata, un uovo, sale, noce moscata.

Lavorate la ricotta con una forchetta, quindi aggiungere l'uovo il sale e la noce moscata. A questo punto aggiungere la farina in modo da attere un impasto cremoso ma compatto. Formare degli gnocchi o con l'ausilio di due cucchiaini o facendo dei rotolini dai quali ritagliare gli gnocchi. Lasciate gli gnocchi così preparati asciugare su un canovaccio. E bene che riposino alcune ore onde si asciughino. Mettete la pentola al fuoco, e quando l'acqua bolle, salatela e cuocere gli gnocchi a gruppi di circa venti alla volta. Quando vengono a galla, lasciateli cuocere ancora alcuni minuti (occorre assaggiarli di tanto in tanto e lasciarli cuocere fino al raggiungimento della consistenza desiderata) scolateli e condirli a gruppi se necessario, girateli delicatamente.

Condimenti consigliati:

per gli gnocchi sono consigliati tutti i condimenti indicati in questo manuale.

Castelnuovo Val di Cecina giardini pubblici



Lasagne di castagne

Accorgimento per confezionare le lasagne: prima di infornare la pirofila contenente le lasagne, deve essere coperta con della stagnola per evitare che lo strato superiore secchi troppo non essendoci lo strato superficiale di besciamella. La besciamella tende a smorzare i contrasti di sapore che rendono particolarmente buoni i piatti a base di castagne.

Lasagne cacio e olio

Fate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila unta di olio, distribuitevi sopra del formaggio grattato o a piccole scaglie e poco olio extravergine di oliva; fate altri strati così fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Terminate coprendo la pirofila con della stagnola. Fate cuocere in forno caldo.

Nel piatto è consigliata una grattata di pepe o di tartufo.

Lasagne al pesto

Per le lasagne preparate un pesto povero di olio extravergine di oliva, allungato con acqua di cottura della pasta. Troppo olio renderebbe le lasagne untuose.

Fate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila unta di olio, distribuitevi sopra del pesto; fate altri strati di pasta e pesto, fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Terminate coprendo la pirofila con della stagnola. Fate cuocere in forno caldo.

Lasagne al pesto e ricotta

Fate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila unta di olio extravergine di oliva, distribuitevi sopra del *pesto e ricotta* preparato secondo la ricetta in salse e condimenti, fate altri strati così fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Terminate coprendo la pirofila con della stagnola. Fate cuocere in forno caldo.

Lasagne con la ricotta

Fate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila unta di olio, distribuitevi sopra della ricotta, trattata come per il *Condimento con ricotta*, e del pecorino grattugiato; fate altri strati così fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Terminate coprendo la pirofila con della stagnola. Fate cuocere in forno caldo.

Nei piatti aggiungere a piacere pepe macinato o scaglie di tartufo.

Lasagne al *gorgonzola*

Fate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila unta di olio, distribuitevi sopra del gorgonzola a pezzetti; fate altri strati così fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Terminate coprendo la pirofila con della stagnola. Fate cuocere in forno caldo.

Aggiungete a piacere pepe macinato o scaglie di tartufo.

Lasagne cacio e olio



Lasagne al pesto



Lasagne al pesto e ricotta



Tortelli di castagne e ricotta

Ingredienti per quattro persone:

per la pasta: 100 grammi di farina di frumento 00, 100 grammi di farina di castagne, un uovo, acqua quanto basta, sale

per il ripieno: 150 grammi di ricotta ben scolata, un uovo, mezzo etto di pecorino grattugiato, 150 grammi di polpa di marroni lessati e ridotti in purea, (se non si dispone di castagne fresche, in luogo di queste possono essere usate delle castagne secche, ed eventualmente una polenta di castagne) sale, noce moscata.

Lessate i marroni, riduceteli in purea e conservatela in una terrina.

Fate una pasta con la farina, le uova e con dell'acqua, come indicato negli ingredienti, evitate di fare una pasta troppo ricca di farina per non avere difficoltà poi nella chiusura dei tortelli (la presenza dell'acqua nell'impasto favorisce la chiusura dei tortelli).

Preparate l'impasto per il ripieno con la ricotta, la purea di marroni, l'uovo, il parmigiano un pizzico di sale e noce moscata. Rimestate bene fino ad omogeneizzare il tutto, stendete la pasta e fate dei tortelli con il ripieno preparato.

Per favorire la chiusura della pasta, si consiglia di spazzolare la sfoglia dalla farina sul lato sopra il quale viene posto il ripieno, quindi inumidire con l'ausilio di un dito o di un pennellino, quelle superfici che per la chiusura si troveranno a contatto. Devono essere cotti in abbondante acqua dieci minuti circa, non oltre un'ora dopo averli preparati, altrimenti il liquido contenuto nel ripieno tende ad ammorbidire la pasta fino a provocarne la rottura.

Condimenti consigliati:

Cacio e olio, cacio e pepe, salsiccia e funghi, ragù con le rigaglie del pollo, ragù di piccione o anatra o papero, ragù di fagiano, sugo di agnello, ragù di cinghiale, ragù di lepre, salsiccia e zucca.

Tortelli di castagne e ricotta conditi con il ragù con le rigaglie del pollo



Attrezzi ancora in uso nel castagneto di Castelnuovo Val di Cecina



Tortelli di castagne

Ingredienti per quattro persone:

per la pasta: 200 grammi di farina di frumento, due uova, sale

per il ripieno: 300 grammi di polpa di marroni lessati e ridotti in purea, un uovo, 50 grammi di pecorino grattugiato sale, noce moscata.

Lessate i marroni, riduceteli in purea e conservatela in una terrina.

Fate una pasta con la farina e le uova, come indicato negli ingredienti.

Per il ripieno, unite alla purea di marroni, l'uovo, il parmigiano un pizzico di sale e noce moscata. Rimestate bene fino ad omogeneizzare il tutto, stendete la pasta e fare dei tortelli con il ripieno preparato. Per favorire la chiusura della pasta, si consiglia di spazzolare la sfoglia dalla farina sul lato sopra il quale viene posto il ripieno, quindi inumidire con l'ausilio di un dito o di un pennellino, quelle superfici che per la chiusura si troveranno a contatto. Devono essere cotti in abbondante acqua cinque minuti circa.

Condimenti consigliati:

preferibilmente con il sugo di salsiccia e zucca; quindi, cacio e olio, cacio e pepe, salsiccia e funghi, ragù con le rigaglie del pollo, ragù di piccione o anatra o papero, ragù di fagiano, sugo di agnello, ragù di cinghiale, ragù di lepre.

Tortelli di castagne e zucca

Ingredienti per quattro persone:

per la pasta: 100 grammi di farina di frumento 00, 100 grammi di farina di castagne, un uovo, acqua quanto basta, sale

per il ripieno: 400 grammi di polpa di zucca, 200 grammi di patata, un amaretto sbriciolato oppure 10 grammi di mandorla amara finemente macinata,, 100 grammi di pecorino grattugiato, un uovo, noce moscata, pepe macinato e sale.

Fate una pasta con la farina, le uova e con dell'acqua, come indicato negli ingredienti, evitate di fare una pasta troppo ricca di farina per non avere difficoltà poi nella chiusura dei tortelli (la presenza dell'acqua nell'impasto favorisce la chiusura dei tortelli).

Lessate le patate, la polpa di zucca è migliore se cotta il forno, può essere cotta anche a vapore, quindi ridurre il tutto a purea schiacciando con una forchetta. Regolate di sale,

spolverate con poco pepe e aggiungete gli amaretti sbriciolati o le mandorle amare finemente triturate, il pecorino grattugiato l'uovo e un po' di noce moscata. Mescolate bene fino ad omogeneizzare il tutto, stendete la pasta e fate dei tortelli con il ripieno preparato. Per favorire la chiusura della pasta, si consiglia di spazzolare la sfoglia dalla farina sul lato sopra il quale viene posto il ripieno, quindi inumidire con l'ausilio di un dito o di un pennellino, quelle superfici che per la chiusura si troveranno a contatto. Devono essere cotti in abbondante acqua dieci minuti circa, non oltre un'ora dopo averli preparati, altrimenti il liquido contenuto nel ripieno tende ad ammorbidire la pasta fino a provocarne la rottura.

Condimenti consigliati:

cacio e olio, cacio e pepe, salsiccia e funghi, burro e salvia.

Tortellini di castagne

Ingredienti per quattro persone:

per la pasta: 100 grammi di farina di frumento 00, 100 grammi di farina di castagne, un uovo, acqua quanto basta, sale

per il ripieno: 350 grammi di fegatini di pollo, mezza tazza di brodo, mezzo bicchiere di vinsanto secco (in mancanza di questo usare un vino passito secco o semplicemente del vino bianco), 1 cipolla rossa media, 2 o 3 acciughe salate, un tuorlo d'uovo, olio extravergine d'oliva sale, noce moscata, 30 grammi di pecorino grattugiato.

Lavate i fegatini privandoli del fiele, ed asciugateli.

Fate soffriggere in una padella la cipolla tritata finemente con dell'olio di oliva.

Mentre la cipolla rosola, aggiungete i fegatini e lasciateli scottare fino a quando non vi sembreranno pronti per essere insaporiti con il mezzo bicchiere di vinsanto, lasciate cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti e comunque lasciate ritirare bene il vino.

Quando saranno cotti, schiacciateli con il dorso della forchetta.

Aggiungete le acciughe sciolte in poco olio come per l'acciugata, mischiate bene.

Quando l'impasto sarà raffreddato, aggiungete il tuorlo d'uovo, il pecorino grattugiato, e la noce moscata.

Fate una pasta con la farina, le uova e con dell'acqua, come indicato negli ingredienti, evitate di fare una pasta troppo ricca di farina per non avere difficoltà poi nella chiusura dei tortelli (la presenza dell'acqua nell'impasto favorisce la chiusura dei tortelli). Stendete la pasta, tagliatela in tanti quadratini di circa 3 o 4 cm. di lato, copriteli con un canovaccio in

modo che non secchino, quindi metteteci sopra un po' di ripieno. Ripiegate questi quadratini a triangolo, quindi premete bene i bordi della pasta. Per favorire la chiusura della pasta, si consiglia di spazzolare la sfoglia dalla farina sul lato sopra il quale viene posto il ripieno, quindi inumidire con l'ausilio di un dito o di un pennellino, quelle superfici che per la chiusura si troveranno a contatto. Prendete ogni triangolo e fate combaciare i due angoli, arrotolando intorno all'indice il tortellino chiudendolo.

La presenza di olio nel ripieno, dopo la chiusura, favorisce rottura della pasta che lo contiene. Quindi usate pochissimo olio e cuoceteli rapidamente.

Devono essere cotti in abbondante acqua dieci minuti circa.

Condimenti consigliati:

Condimento con ricotta, olio e formaggio, cacio e pepe, salsiccia e funghi, salsiccia guanciale funghi e ricotta.

Pattona della Lunigiana

Ingredienti per quattro persone:

400 grammi di farina di castagne, 700cc circa di acqua, un pizzico di sale, foglie di castagno (possibilmente foglie di castagno carpinese, fresche o conservate secche).

Prendete delle teglie di circa 12 cm. di diametro, foderatele con foglie di castagno ed ungetele con olio extravergine di oliva (in mancanza di foglie di castagno ungere direttamente le teglie, l'impasto in questo caso deve essere più fluido).

Impastate la farina con acqua fino ad ottenere un composto morbido, che lascerete riposare almeno un'ora. Quindi versate l'impasto nelle teglie facendo in modo che abbia uno spessore poco superiore al centimetro.

Cuocete in forno a 180°C circa per un tempo variabile fra i 30 e i 40 minuti ; comunque la cottura è avvenuta quando la parte superficiale della pattona forma una crosta che tende a crepare.

Si consuma con salumi, con stracchino e ricotta. Ottima con la salsiccia fresca spalmata sopra e rimessa in forno alcuni minuti affinché la salsiccia cuocia e il grasso che fonde penetri nelle pattona.

Minestre e zuppe di castagne

Minestra di castagne e latte

Questa minestra di castagne è una ricetta tradizionale della cucina valdostana.

Ingredienti per quattro persone:

400 grammi di castagne secche, ½ litro di latte, 100 grammi di riso, 50 grammi di burro, sale e due foglie di alloro.

Le castagne devono essere lessate, una volta scolate, vanno rimesse a bollire con il latte e le foglie di alloro. Infine viene aggiunto il riso, il sale e il burro. Portate il riso a cottura.

Minestra di riso e castagne

Ingredienti per quattro persone:

150 grammi di castagne secche, 200 grammi di riso, prezzemolo, sedano, carota, due cipolle, olio extravergine di oliva, sale.

Mettete le castagne in una pentola con acqua, parte del prezzemolo, la carota, il sedano, una cipolla, dell'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale; lasciate bollire per due ore circa o comunque fino a che non si ammorbidiscano, quindi togliete gli odori. Questa operazione, se fatta il giorno prima, migliora il sapore della minestra.

Tritate il prezzemolo, il sedano e la cipolla, mettete il battuto in un tegame aggiungendo l'olio e lasciarlo soffriggere fino a che la cipolla non appassisca.

Unite alle castane e al loro brodo di cottura il riso, il soffritto e portate a termine la cottura del riso. Lasciate intiepidire, scodellate ed aggiungete del prezzemolo tritato.

Una variante, consiste nell'aggiungere al momento di servire in tavola dei funghi trifolati con prezzemolo e aglio.

Zuppa di ceci e castagne

Ingredienti per quattro persone:

200 grammi di castagne secche 200 grammi di ceci, olio extravergine d'oliva 200 grammi di pomodori, sedano, rosmarino, pane casereccio, aglio e peperoncino.

In una pentola fate cuocere i ceci, con un mazzetto di rosmarino. A parte fare un soffritto con olio di oliva, aglio, peperoncino, qualche foglia di rosmarino e del sedano a pezzetti; quindi unitevi la polpa di pomodoro spezzettata, fate cuocere il tempo necessario affinché il pomodoro prenda sapore.

Aggiungetevi a questo punto le castagne secche lessate, lasciate insaporire e versate il tutto nella pentola di cottura dei ceci, avendo cura di aggiungere qualche cucchiaiata di castagne e ceci schiacciati, per rendere il brodo più denso e più saporito.

A cottura ultimata versate la zuppa sul pane e aggiungete nel piatto, dell'olio extravergine di oliva.

Una variante, consiste nell'aggiungere al momento di servire in tavola di funghi trifolati con prezzemolo e aglio.

Zuppa di ceci e castagne



Zuppa ceci castagne e funghi



Castelnuovo Val di Cecina, borgo medioevale



Zuppa di fagioli e castagne

Ingredienti per quattro persone:

250 grammi di castagne, 250 grammi di fagioli bianchi, 200 grammi pomodori pelati, 200 grammi di prosciutto crudo, 50 grammi di pancetta di maiale, olio extravergine d'oliva, 2 spicchi di aglio prezzemolo e peperoncino piccante.

Lessate i fagioli. Sbucciate le castagne, lessatele e a fine cottura pelatele oppure lessate delle castagne secche. Fate soffriggere uno spicchio d'aglio e un peperoncino piccante, aggiungete il prosciutto crudo tagliato a dadini e la pancetta tagliuzzata finemente il prezzemolo tritato, quindi far saltare il tutto.

Successivamente togliete l'aglio ed il peperoncino, aggiungetevi i pomodori tagliati e schiacciati con la forchetta, lasciate cuocere fino a che la salsa non si addensa. Aggiungete i fagioli e le castagne, con il brodo dei fagioli ed eventualmente anche parte del brodo di castagne (ne rafforza il sapore). Salate a piacere e fate cuocere per qualche minuto.

A cottura ultimata versate la zuppa sul pane e aggiungete nel piatto, dell'olio extravergine di oliva.

Una variante, consiste nell'aggiungere al momento di servire in tavola di funghi trifolati con prezzemolo e aglio.

Zuppa di castagne e zucca

Ingredienti per quattro persone:

1Kg di zucca, 400 grammi di castagne fresche o 250 grammi di castagne secche, 3 porri, 3 amaretti, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino.

Lessate le castagne, quindi pelatele; se usate quelle secche, cuocetele con degli odori (sedano, cipolla, prezzemolo). Tagliate la zucca in piccoli pezzi, mettetela in una teglia da forno, irrorate con un poco di olio e infornate, tenendo il forno a bassa temperatura in modo che la zucca cuocia e soprattutto asciughi, ogni tanto girate. Deve essere tolta quando il suo volume si è ridotto sensibilmente (la zucca può anche essere aggiunta cruda, ma questo va a scapito del sapore). Pulire i porri e tagliarli a rondelle.

Mettere in una pentola i porri, la zucca e 1\5 delle castagne lessate, sale e il peperoncino, quindi coprire con acqua o meglio con brodo vegetale. Lasciare bollire per 40 minuti circa sino a che la zucca comincia a sfaldarsi e i porri sono definitivamente appassiti.

Passare il tutto con il mixer o nel frullatore fino ad ottenere una crema non eccessivamente densa.

Aggiungere le castagne rimaste intere e gli amaretti sbriciolati, lasciate cuocere a fuoco lento per quindici minuti.

Servire calda con crostini di pane fritti e l'eventuale aggiunta di una piccola spolverata di prezzemolo e un poco di olio.

Accetta ancora in uso nel castagneto di Castelnuovo Val di Cecina



Risotti

Risotto di castagne

Ingredienti per quattro persone:

300 grammi di riso (carnaroli o violone nano), 250 grammi di castagne fresche o 150 grammi di castagne secche, una cipolla, olio di oliva e burro, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un litro di brodo, prezzemolo, pepe macinato.

Lessate le castagne, quindi pelatele; se usate quelle secche, cuocetele con degli odori (sedano, cipolla, prezzemolo). Una volta fredde, alcune sbriciolatele, le altre lasciatele intere. In un tegame fate imbiondire la cipolla tritata con l'olio e del burro, aggiungete le castagne intere. Lasciatele insaporire pochi minuti, avendo cura di non romperle, quindi toglietele e serbatele in un piatto. Versate il riso nel soffritto e fatelo mantecare, quindi alzate la fiamma ed aggiungete il vino, lasciatelo evaporare. Aggiungete le castagne sbriciolate e il brodo caldo fino a coprire il tutto. Portate a cottura il riso, girando spesso e aggiungendo il brodo necessario. Quando il riso è asciutto e leggermente al dente, la cottura è terminata. Togliete il tegame del risotto dal fornello, aggiungendo un pezzetto di burro, il pepe e girare, lasciatelo riposare coperto per una ventina di minuti; ogni tanto occorre girarlo. Prima di portare in tavola, aggiungete del prezzemolo tritato.

Per variare si può aggiungere del pecorino grattugiato, del gorgonzola piccante a pezzetti o funghi trifolati (porcini, chiodini o un misto a scelta).

Guarnite con le castagne intere tenute in serbo.

Risotto di castagne



Castelnuovo Val di Cecina, Chiesa del Santissimo Salvatore



Risotto di castagne e zucca

Ingredienti per quattro persone:

300 grammi di riso (carnaroli o violone nano), 250 grammi di castagne fresche o 150 grammi di castagne secche, 400 grammi di zucca, 150 grammi di ricotta, una cipolla, olio di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un litro di brodo vegetale, un rametto di timo, pepe macinato, sale.

Tagliate la zucca in piccoli pezzi, mettetela in una teglia da forno, irrorate con un poco di olio e infornate, tenendo il forno a bassa temperatura in modo che la zucca cuocia e soprattutto asciughi. Ogni tanto girate. Deve essere tolta quando il suo volume si è ridotto sensibilmente (la zucca può anche essere aggiunta cruda, ma questo va a scapito del sapore).

Lessate le castagne, quindi pelatele; se usate quelle secche, cuocetele con degli odori (sedano, cipolla, prezzemolo). Una volta fredde, alcune sbriciolatele, le altre lasciatele intere. In un tegame fate imbiondire la cipolla tritata con l'olio, aggiungete le castagne intere. Lasciatele insaporire pochi minuti, avendo cura di non romperle, quindi toglietele e serbatele in un piatto insieme ad un terzo delle zucca se è stata cotta al forno. Versate il riso nel soffritto e fatelo mantecare, quindi alzate la fiamma ed aggiungete il vino, lasciatelo evaporare. Aggiungete le castagne sbriciolate la zucca e il brodo caldo fino a coprire il tutto. Portate a cottura il riso, girando spesso e aggiungendo il brodo necessario. Quando il riso è asciutto e leggermente al dente, la cottura è terminata. Togliete il tegame del risotto dal fornello, aggiungete il pepe e girare, lasciatelo riposare coperto per una ventina di minuti; ogni tanto occorre girarlo.

Far scaldare la ricotta in un tegame con un po' di olio quindi unirla al risotto e mescolare bene.

Guarnite con le castagne intere e i pezzetti di zucca tenuti in serbo.

Vecchi attrezzi

