

ALBERTO CIPRIANI

LA TRADIZIONE ALIMENTARE PISTOIESE E PRATESE

Si può dire che l'attenzione alle specialità gastronomiche locali sia nata con i grandi trattati rinascimentali, a partire dall'*Opera* dello Scappi (1570), per proseguire nei secoli successivi, sempre allo scopo di introdurre nelle cucine principesche, e poi borghesi, alcune specialità prima non conosciute. Veri e propri ricettari regionali, a diffusione più larga, si stamparono nel tardo Settecento e nell'Ottocento, prima e dopo l'unità d'Italia; ma solo nel ventennio fascista, attraverso le pubblicazioni dell'ENIT e del Touring Club Italiano, la tradizione gastronomica venne collegata al fenomeno turistico e adoperata, si direbbe oggi, per qualche timida azione di marketing¹. Ne sono prove la *Carta delle principali specialità gastronomiche delle regioni italiane*, dell'ENIT, e la *Guida gastronomica* del TCI, ambedue del 1931. Ma, in questi testi – come spesso in alcune cartine allegate a riviste o stampate per iniziative promozionali – non si faceva cenno alle specializzazioni alimentari di Pistoia e Prato, oppure esse venivano comprese nelle generiche dizioni riconducibili alla tipica gastronomia toscana.

Anche di recente un libro completo come quello di Giorgio Batini, su quasi 300 piatti di specialità toscane, distinti per luogo di origine e produzione, ne elenca solo sei per Pistoia (con pochi altri per i centri della Valdinievole) e appena tre per Prato².

¹ Cfr. a questo riguardo: A. CAPATTI e M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999, pp. 15 sgg.

² G. BATINI, *Buon appetito Toscana. Le ricette, le storie, i nomi curiosi della cucina contadina nel racconto di un popolare scrittore*, Firenze, 1998.

A cosa dobbiamo addebitare questa carenza: al fatto che le due province sono nate da poco (Pistoia nel 1927-28, Prato addirittura in quest'ultimo dopoguerra) e quindi hanno ricevuto un'impronta anche gastronomica soprattutto da Firenze, perché una tradizione – anche alimentare – si consolida nel lungo periodo e subisce una sorta di *leadership*; oppure al fatto che si tratta semplicemente di zone in cui vere e proprie specializzazioni gastronomiche non si sono affermate e i loro piatti tipici sono sempre stati confusi nella generica dizione di “usi regionali”?

Non ci sembra sia esatta né la prima né la seconda risposta. Non la prima, perché l'affermazione di una tipicità locale (evidentemente anche dei cosiddetti “localismi golosi”)³, che pur si stratifica nel tempo, prescinde da ogni partizione di tipo amministrativo; e anzi tende a contrapporre all'influsso dominante (in questo caso quello di Firenze) i propri modelli derivati da caratteristiche e specificità locali. Non la seconda, perché vedremo che sia Pistoia sia Prato hanno proprie peculiari specializzazioni nel campo della gastronomia.

Caso mai in quest'ultima si possono rilevare, fra Pistoia e Prato, delle assonanze, delle similitudini, dei tratti comuni che fanno pensare alle stesse origini (contadine, di solito) e a vite quotidiane condotte allo stesso modo. Lo scopo di questo breve saggio sarà quello di mettere in luce queste connessioni, seguendo la traccia di alcuni lavori specialistici⁴.

Un primo elemento comune fra Pistoia e Prato viene dalla costante e storica tradizione della cucina povera. La quale profitta di alcuni filoni alimentari: piatti poveri (nel senso di poco costosi) accreditati dal lungo uso; piatti messi insieme con gli avanzi; piatti “rifatti”, di solito col sugo di pomodoro; minestre di pane; prevalenza

³ Cfr. ad esempio D. PAOLINI, *Guida ai giacimenti golosi per il viaggiatore di arte all'arte*, Pistoia, 1999, che fa riferimento a diversi centri toscani; ma anche i cinque rapporti, intitolati appunto “Giacimenti golosi”, pubblicati nel supplemento domenicale de «Il Sole- 24 Ore» il 25 ottobre e l'1, l'8, il 15 e il 22 novembre 1998.

⁴ Per Pistoia: L. BERTINI, *La cucina pistoiese*, Pistoia, 2001; COMUNE DI PISTOIA- LE CIRCOSCRIZIONI, *Ricette di cucina di casa nostra*, Pistoia, 1996; A. CIPRIANI, *Tradizioni alimentari e cultura*, Pistoia, 2002. Per Prato: A. SANTINI, *La cucina toscana*, Livorno, 1990; AA. VV., *La storia a tavola. Viaggio alla scoperta delle radici della cucina di Firenze, Prato e Pistoia*, «Microstoria», 24, 2002; P. VESTRI, *Sapori e nostalgia*, Firenze, 2000.

dei primi di pasta sui secondi (per risparmiare la carne: «quando il contadino ammazza un pollo – si diceva – o è malato il contadino o è malato il pollo»); uso abbondante dei prodotti dell'orto.

Da notare che alcuni piatti “poveri” della tradizione contadina oggi hanno un costo superiore alla bistecca: ad esempio il baccalà, lo stoccafisso, o le acciughe sott'olio con aglio e prezzemolo (un tempo sontuosa colazione o merenda delle nostre campagne), perché le componenti sono lavorate da specialisti. Si pensi all'ammollo del baccalà o alla predisposizione della salacca che, prima di costituire il piatto unico con la polenta o il consueto companatico nei giorni di magro, ammorbava tutta la casa mentre veniva arrostita. Il prezzo di questi cibi, dunque, si è caricato del costo lavorativo, ragione per cui è divenuto più alto e il consumo elitario; ma un tempo era certamente cibo povero, o meglio, da poveri. Così la fettunta, i fagioli al fiasco (oggi i piattellini di Sorana – nella Svizzera pesciatina – costano un patrimonio), i fagioli all'uccelletto, la polenta coi funghi, con lo stoccafisso o altro condimento. Si affermava allora che “la polenta non merita rosari”, ma oggi bisogna andarla a cercare in trattoria, come la farinata con le leghe, cioè col cavolo nero, e insomma tutti quei piatti che imporrebbero una lunga e sapiente preparazione casalinga, cui non è più possibile attendere.

Fanno parte dei cibi “poveri” le numerose tipologie delle frittate: comune a Prato e Pistoia sembra essere quella “con gli zoccoli”, cioè con i pezzetti di carne salata; mentre Pistoia si è specializzata nella frittata col rigatino “sdraiato” (cioè con le fette strette e lunghe della pancetta di maiale, che nella città di Francesco Datini ha da sempre costituito la merenda chiamata il cazzottino con la rigatina, ovvero il panino con la pancetta⁵) e Prato nella frittata di coratella (cuore, fegato, milza e polmoni degli animali macellati) e in quella di vitalbini, vale a dire i germogli della vitalba che si raccoglievano lungo i fossi.

Molti e succulenti i piatti tipici messi insieme con gli avanzi o “rifatti”: le polpette di carne avanzata e tritata (quelle pratesi conservano l'antico sapore agro-dolce, perché contengono uvetta, pinoli e gherigli di noce) il cosiddetto “tortino” di patate insaporito

⁵ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani. Dalla villa di Cafaggiolo alla villa di Poggio a Caiano attraverso l'area pratese*, Prato, 1992, p. 105.

con il pomodoro e le erbe aromatiche, i piatti propriamente pistoiesi del carcerato, del biroldo bianco, della rigaglia e del polmone in fricassea. L'equivalente, in Prato, sembra essere la trippa, di derivazione fiorentina; ma probabilmente nella piana che si allunga verso Pistoia le rigaglie di vitello hanno sempre trovato utilizzo. Si può infine citare la cioncia di Pescia e la «specialità pratese per eccellenza»⁶ del sedano ripieno.

Questi piatti meritano qualche precisazione. Secondo una tenace tradizione il carcerato sarebbe nato a Pistoia per iniziativa delle persone imprigionate per debiti nel duro carcere delle Stinche, in epoca medioevale. Il Comune aveva il compito di costringerli in prigione; ma non di mantenerli. Le famiglie, anch'esse alla fame, non potevano provvedere; e allora l'autorità pubblica decise di condurli periodicamente per la città, debitamente incatenati e sorvegliati, per chiedere in elemosina un po' di cibo. Sembra che fossero in quelle occasioni fornite le interiora delle bestie macellate, cui – dopo nettatura e bollitura – venivano uniti i pezzi di pane duro e qualche verdura d'acatto. Il tutto era lungamente rumato a formare una specie di pappa omogenea, divenuta il classico cibo del carcerato e che, almeno, aveva il pregio di fornire qualche proteina nobile. Da qui il nome.

Altri sostengono (ma è un'interpretazione che i pistoiesi rifiutano) che il nome sia derivato dal fatto che il sapore delle interiora, di per sé scarso o poco gradevole, veniva "carcerato", cioè unito a quello degli ingredienti raccapezzati: qualche rapa o carota, una crosta di formaggio, una cotenna di lardo. Oggi il carcerato è ancora preparato, in circostanze particolari e in trattorie specializzate; molto ben condito con burro, formaggio e pepe, è servito bollente a chi si preoccupa poco del colesterolo. Ma è da presumere che nel Medioevo il piatto fosse meno ricco e comunque che i poveri prigionieri di tutto dovessero preoccuparsi fuorché del colesterolo.

Il biroldo bianco (piatto unicamente pistoiese) invece non può più essere confezionato e venduto per ordine delle autorità sanitarie, a causa delle cambiate condizioni della macellazione. Quella precedente, da cui si ricavava il siero di vitello separato dal sangue,

⁶ A. SANTINI, *La cucina toscana*, cit., p. 13.

non dava le necessarie garanzie igieniche. Il biroldo si faceva ponendo in un budello della stessa bestia macellata il siero, con un impasto di salume, formaggio, sale e pepe: il tutto veniva cotto nel brodo di rigaglia e servito caldo. A volte, come quello nero, cui veniva aggiunto sangue, era rifatto la sera, saltandolo in padella con le rape. Anche la rigaglia è quasi sparita per le stesse ragioni igieniche che rendono difficile ottenere dal macellaio l'elemento di base, e crediamo molto rara la preparazione casalinga (o in trattoria) del polmone in fricassea, dato che essa comporterebbe il preventivo soffritto di questo tipo di carne – che oggi viene data al gatto – con molti odori, la predisposizione di idonei pezzi infarinati, la cottura a fuoco lento con alloro e prezzemolo, l'aggiunta di tuorli d'uovo, il tutto condito con burro⁷.

La cioncia, invece, è ancora un piatto noto e apprezzato in Pescia, tanto che il maggior ristoratore locale la prepara e la serve a chi una volta tanto ha deciso di non dar retta al medico: infatti è una vivanda così grassa da dover essere servita bollente, in appositi tegami, altrimenti si rapprende. Secondo la tradizione era il piatto che si confezionavano gli "scortichini" che toglievano la pelle alle bestie, e avevano diritto di usare tutti i ritagli di carne e di grasso, opportunamente strinati e scottati in acqua calda, poi posti in pentola con un pesto di olio, cipolla, aglio, sedano e gli odori dell'orto; importante buttarli quando il pesto imbiondiva. Poi si aggiungeva pomodoro (e infatti oggi il piatto acquista un bel colore rosso carico: ma deve essere un'aggiunta di pochi secoli fa, perché si sa che il pomodoro, fino al tardo Settecento, non era usato nell'alimentazione umana) e zenzero e si poneva il composto sul fuoco, mescolando perché non attaccasse. Oggi chi vuole un'overdose di colesterolo, aggiunge burro e formaggio.

Il sedano ripieno di Prato è anch'esso un piatto "forte", in cui le coste di questo vegetale vengono imbottite con un ripieno di carni varie, non di rado avanzate, il tutto legato con uova e formaggio, fritto e passato nel sugo. «Un primo ed un secondo menù insieme. Vino rosso giovane a garganella», ha scritto il Santini⁸.

⁷ L. BERTINI, *La cucina pistoiese*, cit., pp. 80 e 81.

⁸ A. SANTINI, *La cucina toscana*, cit., p. 13.

La collezione dei piatti rifatti è assai numerosa e tiene conto degli avanzi del giorno da ripresentare la sera. Per non farli freddi, vengono di solito passati in teglia, con sughi vari di pomodoro. Possiamo comprendervi le bracirole rifatte (a volte arricchite da un battuto di capperi), i ripieni di peperoni, zucchini e pomodori, il lesso del bollito avanzato dal desinare, il cavolfiore “strascicato”. Anche le polpette, spesso confezionate con gli avanzi di carne, patate fredde, pangrattato, aglio e prezzemolo, vengono così rifatte. Una dignità a parte, e quindi non come piatto di seconda scelta idoneo al riutilizzo degli avanzi, hanno – sia in Pistoia che in Prato – le bracirole col cavolo nero, tipica specialità di primo inverno. Non infrequentemente alcuni avanzi servono anche a confezionare crostini, “neri” (con i fegatelli di pollo), “rossi” (con sughi a base di pomodoro), o di milza. Forse anche la polenta unta e incaciata, attribuita a Prato perché sembra rappresentasse la passione di Curzio Malaparte, può essere considerata come un piatto unico inventato per riutilizzare le fette residue di questo cibo.

Un tratto comune pistoiese e pratese, ma probabilmente derivato dalla grande tradizione della ribollita fiorentina, viene dalle minestre di pane: la zuppa con le verdure (ma anche, a volte, con l’osso di prosciutto o la cotenna di maiale), la pappa col pomodoro, le estive panzanelle e il panmolle (quest’ultimo meno ricco di verdure fresche, con il sapore affidato soprattutto alla cipolla). Sulla montagna pistoiese si ricorda una ricetta locale dell’acquacotta, specialità maremmana importata dai carbonai locali che andavano a lavorare in quei luoghi. Sembra che l’unica variante (è una zuppa di pane raffermo e inagiato con brodo e verdure, olio e formaggio) sia quella che in Maremma si era soliti aggiungere un uovo a porzione, per dare un po’ di sostanza a chi lavorava così duramente.

Un altro aspetto, che è comune a tutte le cucine toscane (e possiamo dire italiane) ma che ha peculiari connotazioni pratesi e pistoiesi, è quello dell’uso costante, nell’alimentazione, della cosiddetta triade mediterranea: pane, olio, vino.

Il pane toscano, rigorosamente non salato, ha anche nelle due province le diverse tipologie che oggi vanno per la maggiore. E non solo oggi, perché la dizione ritrovata dipinta sul muro di un antico panificio di Pompei (*pane factum*) probabilmente faceva riferimen-

to a qualche manifattura allora di moda: che so, come il nostro “pane a legna”. Sta di fatto che anche nel pane, o almeno nel modo di chiamarlo, qualche differenza esiste: a Pistoia il pane da un chilo è la coppia, da mezzo chilo la coppietta e il filoncino allungato per i crostini è il filino⁹; a Prato c’è la bozza, detta appunto pratese.

Ma, a parte questo, le differenze dei prodotti del forno, fra Pistoia e Prato, stanno nei dolci. Sono notissimi, si può dire in mezzo mondo, i biscottini di Prato chiamati anche “cantuccini”, attribuiti al vecchio fornaio di via Ricasoli conosciuto come “Mattonella”, ma in realtà citati per la prima volta in un documento del XVIII secolo¹⁰; la cui semplice confezione (basta fare un impasto con farina, zucchero, uova, lievito e vaniglia, mandorle non pelate e pinoli, magari un pizzico di scorza d’arancio, cuocere bene in forno e poi tagliare a misura la “mattonella”) non fa comprendere appieno, se non all’assaggio, la squisitezza del risultato.

Pistoia invece ha dalla sua il berlingozzo, semplice ciambella del resto abbastanza comune in Toscana (è rammentato anche quello di Barberino, che sembra fosse graditissimo ai Medici¹¹), i chicchi della corona da mettere al collo dei bambini per la festa di San Bartolomeo (24 agosto: i ragazzi, soprattutto quelli più vivaci, a Pistoia sono chiamati “sambartolomeini”, da cui l’espressione popolare – proferita però senza intenti di bestemmia – “accident’ai sambartolomei!”) e, più note, le cialde all’anice universalmente chiamate brigidini. La loro invenzione, infatti, è attribuita alle monache di Santa Brigida, in quel di Lamporecchio; le quali, ben abilitate a fare le ostie, pensarono bene di utilizzare le apposite piastre di ferro per qualcosa di più profano.

I famosi confetti di Pistoia, composti birignoccoluti di zucchero aggregato intorno a un’anima di mandorla, vengono da quegli *anici confecti* che il Comune era solito offrire alle autorità e agli ospiti per la “colazione di S. Iacopo”, dopo che l’Apostolo, a partire dalla metà del XII secolo, era divenuto il patrono cittadino in grazia di una sacra reliquia che il vescovo Atto aveva fatto venire da Santiago

⁹ Cfr. L. GORI e S. LUCARELLI, *Vocabolario pistoiese*, a cura di G. Giacomelli, Società pistoiese di storia patria, Rastignano (BO), 1984.

¹⁰ *I luoghi del sapore: Prato*, «La Nazione», 24 giugno 2002, pp. 24 e 25.

¹¹ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani*, cit., p. 104.

di Compostela. Molti pellegrini, in transito lungo la Francigena per recarsi alla tomba del Santo, deviavano per una sosta a Pistoia, innescando così quel *business* che fece sorgere e crescere cambiavalute, mercanti, banchieri e rese florida la città di Cino: il Comune, quindi, aveva tutto l'interesse di promuovere la festa del patrono. E lo fece fino al tardo Settecento, quando le manie di grandezza, tradotte in realtà con danaro pubblico, non andarono oltre la soglia del lecito; fra le altre cose, proprio i confetti venivano offerti addirittura indorati. Un regnante attento all'amministrazione come Pietro Leopoldo vietò che si continuasse con questo sperpero. I confetti, però, ormai erano entrati nella tradizione e ancora costituiscono il dono di Pistoia a chi ha buoni denti.

Qualche decennio fa durante il mercato nella pistoiese piazza del Duomo c'era anche il venditore di confortini, che avevano subito un'evoluzione da quando Lorenzo il Magnifico li aveva citati in una sua "canzona"¹², perché erano dolcetti con dentro un po' di sciropo. Venivano promossi con la cantilena (una specie di slogan pubblicitario *ante litteram*) "un quattrin mangiare e bere / senza mettersi a sedere".

Prato può contrapporre a questi dolcetti gli zuccherini di Vernio, ciambelline tuffate nello zucchero liquido e d'uso nei rinfreschi nuziali¹³. E anche i dolci di tradizione medicea come i pinocchiati, la "zuchata" (zucca candita), le composizioni di marzapane, i fichi secchi di Carmignano¹⁴. Ma i fichi secchi si mangiavano e si mettevano nella calza della Befana, magari aperti e imbottiti con un gheriglio di noce. Comuni ai due territori erano e sono i cenci, strisce di pasta sottile ritagliate e fritte, spolverate di zucchero e offerte per Carnevale; e inoltre i brutti-buoni, grumi di mandorlata che sono, come indica il nome, sgraziati alla vista ma squisiti e, dicono gli inascoltati dietologi, un po' troppo calorosi. Comuni anche le frittelle di riso (a Firenze "Sommommoli"), che le massaie preparano per S. Giuseppe.

I dolci e le mangiate in genere con robuste bevute di vino dovevano far parte dei consumi popolari durante le numerose festività

¹² LORENZO DE' MEDICI, *Canti carnascialeschi*, a cura di P. Orvieto, Roma, 1991, p. 87.

¹³ A. SANTINI, *La cucina toscana*, cit., p. 16.

¹⁴ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani*, cit., p. 113.

che venivano celebrate per le cerimonie religiose (le feste del patrono, S. Stefano a Prato e S. Iacopo a Pistoia, l'ostensione del Sacro Cingolo della Vergine e della reliquia iacopea, ecc.), ma anche familiari (nozze, battesimi) o addirittura quelle "feste crudeli" di cui è rimasta memoria: ammazzare una gatta inchiodata per la pelle al palo a forza di capocciate, con la gente che si divertiva a vedere com'essa si difendeva sconciando la testa dei "battitori"; le "battagliole" fra i rioni, che non di rado facevano feriti e provocavano guasti. In quest'ultimo caso, se le bande rivali erano composte da ragazzi, uno statuto pistoiese del 1296 imponeva che i danni fossero rifusi dalle famiglie¹⁵.

Per tornare alla triade mediterranea, collettivo ai due territori è sempre stato anche l'uso del vino e dell'olio. Ambedue questi prodotti venivano soprattutto dal Montalbano, che ha costituito una sorta di comune riserva di attingimento dei migliori prodotti agricoli, dopo le antiche lotte che proprio il Montalbano ha provocato nel Medioevo, per ragioni di strategia militare. Pistoia sconfisse i pratesi appoggiati da Firenze nel 1154, a Carmignano; e vi pose un'alta torre che levava al cielo «due braccia di marmo che facevano le fische a Firenze»¹⁶. La quale non ebbe pace finché, dopo alcuni episodi bellici, i comunelli di Artimino, Carmignano e Bacchereto non entrarono (1329) a far parte del suo contado¹⁷.

Ora sia Pistoia che Prato (alcuni comuni di queste colline fanno parte della nuova provincia pratese) contano sul Montalbano per i loro vini. La cui eccellenza è testimoniata da Francesco Redi: «Ma di quel che sì puretto / Si vendemmia in Artimino, / Vo' trincarne più di un tino»; viene poi esaltato il «Topazio pigiato in Lamporecchio» e infine: «Del buon Chianti il Vin decrepito / Maestoso / Im-

¹⁵ Cfr., per Prato: G. NIGRO, *Il tempo liberato. Festa e svago nella città di Francesco Datini*, Istituto internazionale di storia economica "F. Datini" e Azienda di Promozione Turistica di Prato, Prato, 1994; per Pistoia: A. CIPRIANI, *Pistoia allo specchio. Eventi, realtà e personaggi di storia locale*, Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, Pistoia, 2001.

¹⁶ G. VILLANI, *Nuova cronica*, I, VIII, rub.v, p. 281.

¹⁷ Cfr. per le vicende di questo territorio: G. PINTO, *Il Montalbano area di frontiera (secoli XII-XIV)* e F. SALVESTRINI, *L'evoluzione del territorio fra Carmignano, Poggio a Caiano e Monte Albano: popolamento, paesaggio, proprietà fondiaria (secoli XII-metà XV)*, ambedue in «Bullettino storico pistoiese», CIII, 2001 (terza serie, xxxvi), rispettivamente pp. 19-32 e pp. 43-71.

perioso / Mi passeggia dentro il core, / E mi scaccia senza strepito / Ogni affanno e ogni dolore: / Ma se Giara io prendo in mano / Di brillante Carmignano, / Così grato in sen mi piove, / Ch'Ambrosia e Nettare non invidio a Giove»¹⁸. Dei vini pratesi (storicamente noti quelli del Mugello, della val di Bisenzio, di Montemurlo) i diversi componenti della dinastia medicea apprezzavano soprattutto quello di Carmignano¹⁹.

Anche l'olio ha trovato nel Montalbano un terreno di coltura particolarmente congeniale, fin dai tempi più antichi, secondo diversi testi. Ma soprattutto a partire dall'epoca contemporanea, quando la coltura dell'olio fu davvero promossa e si accrebbe: per esempio, il mercante pratese Francesco di Marco Datini, certamente uomo attento ai suoi interessi, ricavava annualmente dai suoi possedimenti una quota di 270 quintali di grano, altrettanti di vino e solo 70 chili d'olio. Le cose cambiarono con le politiche fisiocratiche di Pietro Leopoldo e attraverso gli studi sull'olivicoltura dell'Accademia dei Georgofili, e infine l'olio si è imposto con le odierne tecniche di coltura ed estrazione²⁰. Oggi ci sono in Pistoia diverse ditte che fanno ed esportano verdure e altri generi sott'olio e, proprio sul Montalbano, si è affermata la specialità dell'olio "condito", venduto in graziosi contenitori e insaporito con erbe aromatiche ed essenze varie.

A proposito dell'olio e dei condimenti in genere, una questione che è stata posta in un bel convegno riguarda l'interrogativo se siano esistite e ancora permangano, al di qua e al di là dell'Appennino, cioè nelle zone d'influenza toscana o invece emiliana, delle differenze anche alimentari: insomma se il confine, oltre che amministrativo, può esser considerato anche gastronomico²¹. Questione

¹⁸ F. REDI, *Bacco in Toscana*, ristampa anastatica a cura della Camera di Commercio di Siena, Sarteano (Si), 1985, pp. 28 sgg.

¹⁹ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani*, cit., p. 107.

²⁰ G. PINTO, *L'olivo e l'olio*, in *Luomo e la terra. Campagne e paesaggi toscani*, Firenze, 1996; cfr. anche: A. CIPRIANI, *Olio del Montalbano. Modernità di un prodotto antichissimo*, «Il Tremisse Pistoiese», 77-78, 2002, pp. 31 sgg.

²¹ A. CIPRIANI, *Al di qua e al di là dell'Appennino: un confine anche gastronomico?*, in Atti della giornata di studio organizzata dal Gruppo di studi alta valle del Reno e dalla Società pistoiese di storia patria "Il confine appenninico: percezione e realtà dall'età antica ad oggi", Rastignano (Bo), 2001.

che nasceva proprio dal diverso uso dei condimenti, sulla falsariga di un *topos* storico e letterario (risalente addirittura alla *Naturalis historia* di Plinio) che divideva i romani, che condividevano con l'olio, dai barbari (nella fattispecie quelli di etnia celtica) che usavano burro e lardo. Massimo Montanari ha visto la distinzione dei fondi di cottura su base così importante da far pensare a un rilievo terminologico: condire viene dal verbo latino della quarta coniugazione (*condire*) o da quello della terza (*còndere*, che sta per fondare)? Insomma, da una parte il fondo di cottura, il condimento, sarebbe un'aggiunta, un miglioramento gastronomico; dall'altra, l'elemento basilare dell'alimentazione²².

Però nelle zone collinari e montane sia pratesi che pistoiesi, quindi a sud del versante appenninico, se pur è possibile registrare la prevalenza comune dell'olio, non sembra si possa tracciare un confine gastronomico rispetto all'altro versante, quello settentrionale; perché l'elemento che per secoli ha accomunato l'uno all'altro – adesso sparito dopo alcuni decenni d'emigrazione e col fiorire del turismo – è stato quello della castagna. “Che tu mugoli o 'n tu mugoli, pan di legna e vin di nuvoli”, si può ripetere anche per i nostri Appennini, come in tutte le zone montane della Toscana e dell'Emilia-Romagna.

Ora, sulla montagna pistoiese, viene predisposto e diffuso un *depliant*, redatto da enti pubblici e da associazioni di categoria, supportato dall'autorità dello Slow Food e garantito da un disciplinare del consorzio di produttori, per la promozione del pecorino “da intenditori”, lavorato esclusivamente con il latte crudo. Ha un sapore forte, che riporta all'antico e si distingue nettamente da quello più usuale e abbastanza uniforme del pecorino fatto con latte pastorizzato.

Nel piano, nelle due città e nelle campagne fra esse intermedie, la tradizione alimentare si è sempre basata, più che sulle carni, sulle paste alimentari: i tortelli della val di Bisenzio, i ravioli come quelli buttati giù dal monte di cacio grattugiato nel paese di Ben-

²² M. MONTANARI, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in: Istituto internazionale di storia economica “F. Datini” di Prato, “Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII”, atti della 28ª settimana di studi (22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, 1997, pp. 27-51.

godì, così efficacemente descritto al sempliciotto Calandrino nella novella dell'elitropia²³, i maccheroni che una nota di spese pistoiese del 1786 (relativa alla costruzione del nuovo palazzo vescovile) dimostra essere stato l'alimento prevalente dei lavoratori²⁴. E che ancora, conditi con il sugo dell'anatra muta, rappresentano il piatto di prammatica per la vigilia della festa di S. Iacopo a Pistoia. Il secondo è dato dalla stessa anatra, in umido e con l'accompagnamento dei fagiolini serpenti²⁵.

La campagna fra Pistoia e Prato (se ci aggiungiamo Firenze oggi dovremmo chiamarla area metropolitana) ha maturato nel tempo, in particolare negli ultimi due o tre secoli, alcune solide tradizioni alimentari che hanno costituito l'oggetto di due saggi nel quarto volume della monumentale *Storia di Pistoia*²⁶. Se ne ricavano alcuni elementi che a nostro giudizio sono andati, col trascorrere del tempo, a comporre quelle tradizioni contadine che ancora si ritrovano nell'alimentazione, definita "povera", di Pistoia e Prato: la prevalenza sulle mense dei fagioli, magari conditi con "l'unto di maiale" (quando c'era, il maiale costituiva la riserva carnea per tutto l'anno: alla sua uccisione c'erano feste familiari come quella della "smigliacciata"), le minestre di fagioli o di ceci, la vinella al posto del vino, l'uso parchissimo dell'olio (che spesso, come prodotto di pregio, veniva quasi tutto ritirato dal padrone, come quota del patto mezzadrile e per saldare i debiti contratti dal mezzadro nel corso dell'anno), il pane con i companatici di ripiego. Ad esempio, pane e uva, pane e noci, ecc.; quando addirittura non c'era che "pane e coltello", cioè pane solo.

Con riferimento alla pianura pistoiese, oggi compresa nell'area suddetta, ci è rimasta – dopo l'unità d'Italia – l'ampia relazione del sottoprefetto Vittorio della Nave, stilata per la generale "Inchiesta Iacini" che fu ordinata dal governo unitario per aver una descrizione della vita degli italiani nelle diverse zone del paese²⁷. La relazio-

²³ G. BOCCACCIO, *Decameron*, edizione a cura di V. Branca, VIII, III, Torino, 1992, pp. 905 sgg.

²⁴ L. BERTINI, *La cucina pistoiese*, cit., p. 6.

²⁵ A. CIPRIANI, *Tradizioni alimentari e cultura*, cit., p. 48.

²⁶ A. CIPRIANI, *L'alimentazione nell'epoca pre-moderna, fra tradizione e nuovi cibi e L'alimentazione nell'epoca post-unitaria e fino al fascismo*, in *Storia di Pistoia*, IV. *Nell'età delle rivoluzioni 1777-1940*, a cura di G. Petracchi, Firenze, 2000, rispettivamente pp. 173-184 e pp. 586-595.

²⁷ L'inchiesta prese il nome dal ministro Stefano Iacini, che fu chiamato a presieder-

ne del Della Nave fu così precisa e completa da esser citata dalla einaudiana *Storia d'Italia*²⁸; essa descrive i pranzi sull'aia per i grandi lavori agricoli, come quelli della mietitura e battitura, quando si lavorava “da sole a sole”, nei quali la massaia doveva combinare due necessità: dare un corretto nutrimento agli uomini, spendere il meno possibile. Nascono soprattutto da queste abitudini le usanze delle minestre in brodo (per reintegrare i sali minerali persi) con abbondante pasta, oppure i maccheroni, i fiori di zucca fritti, il pezzetto di magro lesso con le verdure dell'orto, le frittelle di farina di grano, le insalate, le zuppe con le cotiche del maiale, un po' di prosciutto e di salumi.

Alimenti che sono passati nella tradizione, oggi quasi mitizzata e turisticamente sfruttata, dei cibi “sani”, come quelli d'una volta, non di rado reperibili solo nelle trattorie raccomandate. Alla Società pistoiese di storia patria accadde di invitare, per una conferenza, il noto storico economico Carlo M. Cipolla, il quale rifiutò ogni compenso e chiese solo, lui che veniva da una lunga sosta americana, una cena rustica locale: la ebbe, appunto con i maccheroni, l'anatra, i fagioli con le cotiche, il castagnaccio e via scorrendo i diversi piatti ex contadini. E la signora, una sottile aristocratica di Boston, ebbe un solo commento: *wonderful!* Analogo apprezzamento viene indirizzato – e anche in questo caso ci si deve rivolgere alle trattorie specializzate – ai piatti un tempo messi insieme quando proprio non si trovava nient'altro da mandare in tavola: i ranocchi fritti dei fiumi di campagna, i brocciolli dell'Ombrone (catturati con la forchetta o “al rintrono”, cioè battendo – con grandi spruzzi – sul sasso sotto cui erano nascosti), la frittura dei pescini del Bisenzio.

A metà strada fra Pistoia e Prato c'è il comune di Montale. Le sue tradizioni alimentari, che ci sembra abbiano interscambiato elementi con i due centri urbani, sono molto gradevolmente illustrate dalle *Novelle montalesi* di Gherardo Nerucci²⁹, buon borghese del-

la. Il titolo preciso era “Inchiesta agraria e sulle condizioni delle classi agricole”; fu proposta nel 1871 e realizzata fra il 1877 e il 1880. I capi delle province (i prefetti) o dei circondari (sottoprefetti) avevano il compito di condurla nelle loro circoscrizioni. Le indicazioni relative sono riportate nell'indice delle opere a stampa, alla voce DELLA NAVE, della citata *Storia di Pistoia*, iv, p. 728.

²⁸ *Storia d'Italia*, v. *I Documenti*, tomo I, Torino, 1985, p. 1026.

²⁹ G. NERUCCI, *Sessanta novelle montalesi*, a cura di R. Fedi, Milano, 1977.

l'Ottocento che ne raccolse il racconto dalla viva voce dei villici. Che si tratti dell'orco e delle fate, del re di qualche paese straniero o del Gatto Mammone, di qualche furbo giovinotto o vispa donzella, il mangiare descritto è quello contadino della piana: pane e cipolla quando va male o al più pane con un pezzetto di cacio; maccheroni spianati, carne di pecora, prosciutto e salame, ceci cotti, vino, frutta e pasticcini, «caffè col rumme miscolato ... sorbetti e biscottini» (quelli di Prato?), quando si fa festa. Nella mirabolante dinamica delle novelle, capita ai protagonisti di cascare nelle mani dell'Orco o dello Strologo e di essere destinati a finire arrosto: ma una provvida sostituzione (con una caldaia di maccheroni e un intero porcellino, evidentemente il meglio del cibo per un possidente di Montale), cava d'impaccio chi stava per essere sacrificato. Ma non sempre è festa, e le novelle registrano i cibi di ogni giorno: il pesce dello stagno, la zuppa con l'erbette, tanto pane con un po' di prosciutto, la semplice cofaccia, la frutta dei campi.

Una considerazione finale sulle tradizioni alimentari di Pistoia e di Prato. Quel che si è scritto dovrebbe legarle non solo, come genericamente si dice, alla cultura intesa nel senso più ampio³⁰, ma anche alle politiche del cosiddetto marketing territoriale. Sia Pistoia che Prato hanno un loro turismo di nicchia: ambedue vicine ai grandi centri turistici toscani, sono tuttavia in grado di ritagliarsi una fetta d'attenzione e d'attrazione che deve essere sostenuta da idonee politiche economiche.

La visita alle due città e ai rispettivi territori deve essere promossa con quel gradevole *mix* di fattori con cui oggi viene sostanziata l'offerta turistica: storia, cultura, tradizione, folclore, arte, naturalismo, uso moderno del tempo libero e, appunto, buona gastronomia. Basata, quest'ultima, sui cibi di riconosciuta e tipica qualità, sulla loro riscoperta nella vita quotidiana che ha cominciato finalmente a reagire all'imposta egemonia dei *fast food* e alle stucchevoli liturgie delle "merendine" e dell'olio "leggero" predicate dal persuasore occulto.

Pistoia e Prato hanno territori in cui è sorto e si è sviluppato quel fenomeno economico che il CENSIS ha definito "localismo", co-

³⁰ A. CIPRIANI, *Tradizioni alimentari e cultura*, cit.

struendoci sopra le analisi e le proposte per cui è divenuto famoso; ha fra l'altro dedicato sia a Pistoia che a Prato degli studi specifici sulla loro caratterizzazione localistica. De Rita però ha scritto che se per molto tempo il localismo economico è andato di pari passo con quello gastronomico, da un po' di tempo questo abbinamento sembra venir meno "quasi che la qualità delle cucine locali si avvii a essere sganciata dalla vitalità economica"³¹; troppo spesso, si può aggiungere, perché le antiche tradizioni economiche vengono abbandonate per correre dietro a un malinteso modernismo.

Fa invece parte di un'odierna e razionale politica promozionale correlare la tradizione alimentare con la cultura *tout court* e usarla come elemento di *business*. Le due nicchie gastronomiche di Pistoia e Prato, con le loro tipicità che fra di loro si sono spesso legate nel trascorrere della storia, sembrano ben idonee per svolgere questo ruolo.

³¹ G. DE RITA, *Mangiar-bere, una chiave per il turismo*, «Il Sole-24 Ore», 25 ottobre 1998, p. 11.

