



EcoMuseo
del Casentino

GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL CASENTINO

Itinerari fra cultura e tradizioni locali

UNIONE
DEI COMUNI MONTANI
DEL CASENTINO



SAPERI & SAPORI

L'artigianato, la gastronomia, le produzioni tipiche e tradizionali, in generale il saper fare delle comunità in rapporto alle risorse del territorio, rappresentano le tematiche di questa particolare collana dell'Ecomuseo del Casentino.

Nel tempo dell'omologazione imperante, la loro conoscenza, salvaguardia e promozione divengono impegni e sfide per la modernità e nel contempo preziose risorse strategiche per il futuro.

Coordinamento editoriale:

Marina Marengo, Andrea Rossi

Testi a cura di:

Ivo Biagianti, Dipartimento Scienze storico-sociali, filosofiche e della formazione, Facoltà di Lettere di Arezzo, Università degli Studi di Siena.

Rossana Farini.

Marina Marengo, Dipartimento di Teoria e Documentazione delle Tradizioni culturali, Facoltà di Lettere di Arezzo - Università degli Studi di Siena.

Raissa Athena Lisi, collaboratrice O.A.S.S.S. - Facoltà di Lettere di Arezzo Università degli Studi di Siena.

Sara Mugnai, collaboratrice Servizio CRED - Unione dei Comuni Montani del Casentino.

Emanuela Nappini, responsabile Servizio Agricoltura - Unione dei Comuni Montani del Casentino.

Andrea Rossi, coordinatore Rete Ecomuseale / Servizio CRED - Unione dei Comuni Montani del Casentino.

Luca Segantini, tecnico Servizio Agricoltura - Unione dei Comuni Montani del Casentino.

Hanno inoltre collaborato alla stesura dei testi:

Sara Brezzi (pag. 59 seconda colonna - pag. 60 prima colonna), **Giancarlo Russo** (pag. 62), **Roberto Zuccari** (pag. 37 - prima colonna).

Referenze fotografiche:

Lorenzo Venturini (immagine di copertina: La Valle del Teggina dal paese di Raggiolo).

Luca Segantini, Silvia Lazzara (pag. 49), **Viviano Venturi** (pag. 34), **Francesco Rossi** (pag. 61 - 64).

Massimo Seravelli (pag.17), **Andrea Rossi** (pag. 59).

Segreteria:

Rosaria Fantoni • Consorzio Casentino Sviluppo e Turismo.

Impaginazione e Grafica:

D.B. Grafica • Pratovecchio (Ar).

Stampa:

Pazzini Stampatore Editore s.r.l. • Villa Verucchio (Rn).

Prima edizione: Settembre 2007 - con il contributo del PRIN 2005 (Programma di ricerca di interesse nazionale) - MIUR.

Seconda edizione Maggio 2012.



Gli Intenti della guida
Le caratteristiche del territorio
Cenni storici della Vallata Casentinese

1 • Dal pascolo alla tavola

- L'allevamento in Casentino
- La razza chianina
- Il recupero dei prati pascolo del crinale del Pratomagno
- La razza pasturina
- La tradizione casearia
- La transumanza
- Il pecorino del Casentino
- Il caprino e il ravaggiolo
- Lo scottino e il lattaiolo
- Un popolo di migranti: i mestieri stagionali
- Le antiche fiere del bestiame ed i mercati del Casentino
- Il grigio del Casentino
- Il prosciutto del Casentino
- Il Consorzio Prosciutto del Casentino
- La finocchiona e il rigatino
- La soprassata e il migliaccio o roventino
- Il sambudello
- L'ammazzatura e l'accomodatura del maiale

2 • L'orizzonte del bosco

- I boschi del Casentino
- La castagna
- La casa del fuoco
- L'Ecomuseo della castagna
- Il legname diretto a Firenze
- Dall'uno all'altro versante...una storia di boschi
- L'apicoltura in Casentino - Cenni storici
- Il miele di castagno e la melata d'abete

3 • Orti e coltivi

- Le tradizioni agricole del Casentino
- La patata rossa di Cetica
- Il consorzio della patata rossa di Cetica
- La Casa dei sapori
- Il recupero del felciaio
- Le patate del granduca
- I tortelli di patate e i tortelli alla lastra

p. 6
p. 8
p.11

p.14
p.15
p.16
p.17
p.17

p.18
p.19
p.20
p.21
p.22
p.22
p.23
p.25
p.26
p.27
p.18
p.29
p.30
p.31

p.32
p.33
p.34
p.34
p.35
p.36
p.36
p.37
p.37

p.38
p.39
p.40
p.41
p.41
p.42
p.42
p.43

- I fagioli di Quota o di Garliano
- L'agricoltura di montagna
- I frutti dimenticati
- Il vivaio dei frutti dimenticati
- I boffoli
- La viticoltura ritrovata
- La viticoltura casentinese nei documenti
- Il moscatello

p.44
p.44
p.45
p.46
p.46
p.47
p.48
p.49

4 • Dal mulino al forno e...alla tavola

- I mulini ad acqua del Casentino
- I percorsi dell'Ecomuseo. La Via dei mulini ad acqua
- Farina di polenta di mais rustico
- Il grano Verna
- Farina di castagne del Pratomagno e del Casentino
- Il Consorzio della farina di castagne del Pratomagno e del Casentino
- Il baldino
- I dolci di Pasqua

p.50
p.51
p.52
p.52
p.53
p.53
p.54
p.54
p.55

5 • Percorsi, progetti...e poi

- L'Ecomuseo del Casentino
- La Banca della Memoria
- La Strada dei Sapori del Casentino
- Il Mercatale. I Sapori del Casentino
- L'acquisto solidale in Casentino
- Slow Food - Casentino
- Gli orizzonti della tipicità. Un percorso attraverso la Valle

p.56
p.58
p.59
p.59
p.60
p.61
p.62
p.63

Bibliografia
Sitologia

p.69
p.72



Tutelare il patrimonio locale tradizionale e la cultura materiale della nostra valle, è uno degli obiettivi più importanti che un ente come la Comunità Montana prima e ora l'Unione dei Comuni Montani del Casentino deve perseguire nel contesto delle sue funzioni e responsabilità. Questo anche alla luce del fatto che la scelta compiuta dal Casentino è stata quella di uno sviluppo sostenibile teso a salvaguardare un'eredità rara che costituisce il fondamento sicuro del proprio futuro.

In questo patrimonio ci sono saperi che non vanno dispersi, ma anche sapori e manualità che vanno concretamente e costantemente difesi, sia dalla massificazione che dalla tendenza "globalizzante di un'economia basata su parametri del tutto inadeguati al localismo positivo e propositivo che ancora costituisce la linfa vitale dei piccoli borghi di montagna. Non vedere questo significa mancare un appuntamento con la storia del territorio e pertanto decretare la fine di tanta qualità vera, costituita di piccole grandi cose che di fatto sono il cuore pulsante della nostra economia.

La guida sui prodotti tipici rappresenta un tentativo magistralmente riuscito, a mio avviso, di catalogazione di prodotti della tradizione, ma anche di saperi, di storie, racconti e aneddotica che rischiano di non reggere ai contraccolpi della memoria moderna fatta di sinteticità eccessiva in spazi teoricamente infiniti.

Trovo l'idea della guida coraggiosa perché ha saputo andare oltre facendo del piccolo, del frammentario, del

locale qualcosa dotato di spessore, materia di studio e di approfondimento storico - geografico e antropologico. Ringrazio per questo la Facoltà di lettere di Arezzo, che ha voluto sostenere l'impresa, oltre il gruppo di dipendenti e collaboratori dell'ente che hanno cooperato nel tramandare le nostre memorie pulsanti.

Luca Santini

Presidente

Unione dei Comuni Montani del Casentino

L'Intervento del Consorzio di promozione turistica in questa guida è d'obbligo a testimonianza dello stretto legame fra turismo, territorio e prodotti tipici.

Valorizzare la nostra valle significa anche scoprire le sue peculiarità e promuoverle in modo integrato e sinergico. Il turismo quale motore di sviluppo non può prescindere dalla storia di un territorio. Ed è proprio in un piatto, in un bicchiere di vino, in un formaggio, in un prodotto della terra che si riflettono gli usi, i costumi di un popolo, quello casentino che da sempre ha fatto del cibo una cultura. Da qui parte la ricerca, la salvaguardia della memoria di quei prodotti che fanno parte del tessuto sociale e quindi la riscoperta per le popolazioni locali delle proprie tradizioni.

Ivano Versari

Presidente

Consorzio Casentino Sviluppo e Turismo



GLI INTENTI DELLA GUIDA



IL PROGETTO

Questo volumetto costituisce uno dei risultati di una lunga collaborazione tra la Comunità Montana del Casentino e la Facoltà di Lettere di Arezzo. L'idea di costruire questa guida nasce da un progetto scientifico (Prin 2005-2006) denominato «La tutela dei prodotti tipici e dell'agricoltura di qualità in Italia. Ricerche per l'Atlante Geografico delle Produzioni di Qualità: l'Italia da mangiare. Il caso della provincia di Arezzo». Pur non perdendo mai di vista gli obiettivi scientifici iniziali, studiosi e tecnici hanno scelto di costruire il lavoro in modo da produrre uno strumento di lavoro per gli operatori locali sia del campo agro-alimentare che turistico. La scelta operativa e pratica compiuta si inserisce nel processo di cambiamento UE volto al passaggio dalle politiche agricole a quelle rurali. Sia la ricerca scientifica e gli studiosi, sia le amministrazioni locali, e di conseguenza decisori e tecnici locali, sono stati direttamente coinvolti in questo profondo, ma ineluttabile, processo di mutamento degli ambiti rurali dell'Europa comunitaria. Questa scelta fa sì che ai soggetti ed attori dei singoli territori venga proposto un nuovo patto sociale locale, volto alla tutela e alla valorizzazione degli interessi collettivi, quali l'ambiente -fisico ed umano nelle sue "sedimentazioni" storiche-, il territorio, la qualità/sicurezza degli alimenti. Si tratta di una concezione di tipo "partecipativo", incentrata

sulla presenza attiva degli attori sociali -individuali e collettivi, pubblici e privati- nella costruzione di un progetto sostenibile di collettività locale.

Il rapido esaurimento della prima edizione della Guida ha fatto comprendere quanto questo tipo di strumento sia oramai divenuto necessario quale "biglietto da visita" di un territorio montano quale il Casentino, al fine di attivare o rinvigorire processi di crescita e sviluppo locali. Nella guida è stato scelto di seguire i seguenti fili conduttori:

- i processi locali che hanno portato alla tipicizzazione di alcune produzioni alimentari;
- i percorsi di trasformazione di prodotti tradizionali e tipici in prodotti alimentari di qualità;
- le produzioni tradizionali non ancora, o solo parzialmente, investite da tale processo.

La seconda edizione della guida mantiene l'impianto e gli obiettivi della precedente, pur aggiornando alcune schede:

- di produzioni locali che hanno visto mutare il loro "peso" economico e culturale,
- di progetti e processi che si sono rafforzati o che sono nati dal 2007 ad ora, a dimostrazione della particolare vitalità del primo tratto della Valle dell'Arno, forse a torto considerata "rinchiusa".



LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Il Casentino, così è denominata la porzione iniziale della valle del fiume Arno, è caratterizzato da una storia geologica comune alle altre vallate della provincia di Arezzo e della Toscana: si tratta di antichi bacini lacustri successivamente prosciugatisi a causa dei mutamenti climatici, le ere glaciali, e dei sollevamenti tettonici quaternari.

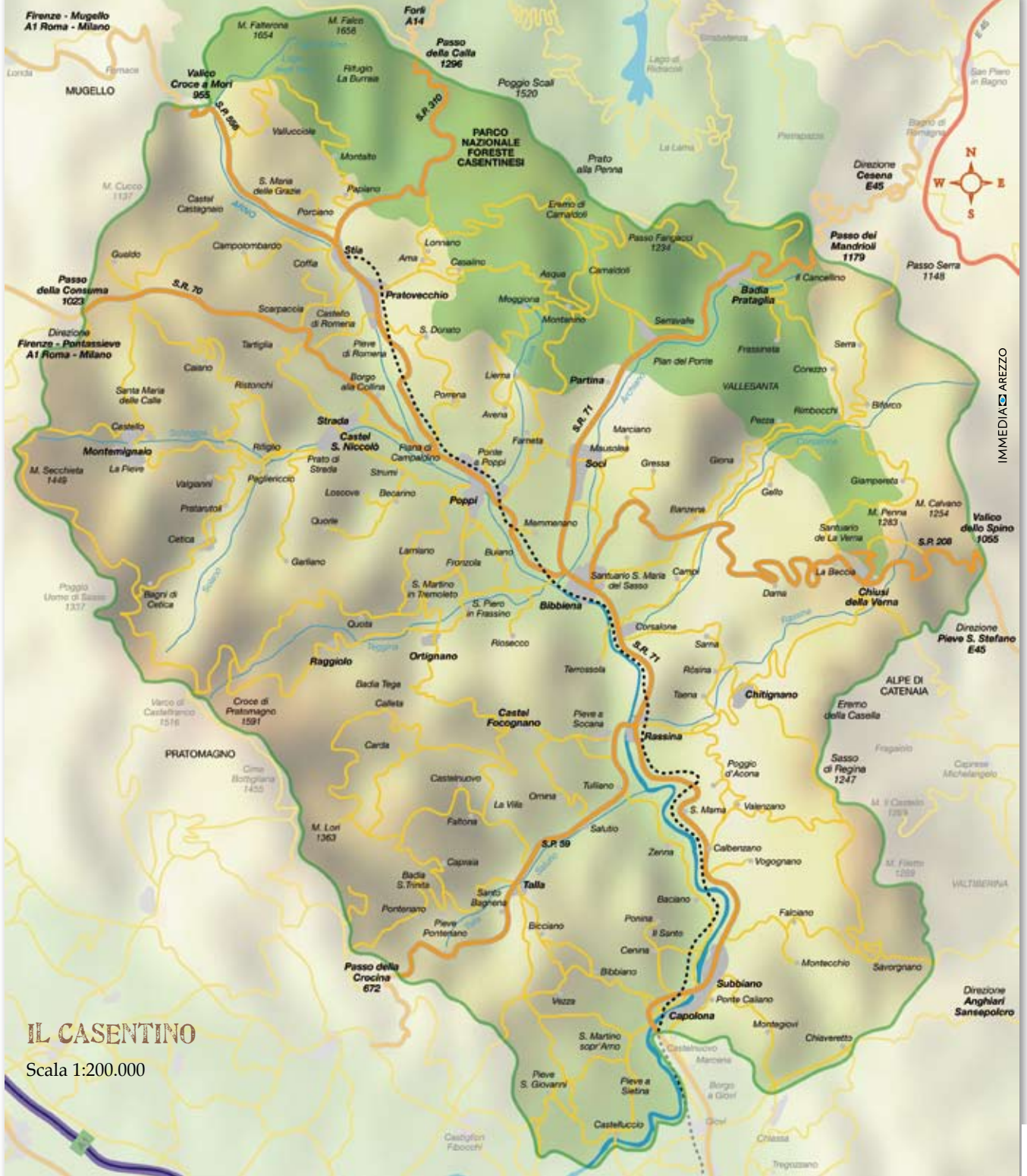
Pur possedendo le caratteristiche di una vallata montana, e la cerchia di monti che lo circondano (il Pratomagno a ponente, l'Appennino Tosco-Romagnolo a levante) rendono bene questa peculiarità (sono quasi ovunque superiori ai 1000 m. di altitudine), il Casentino possiede caratteristiche peculiari: il fiume Arno, dal monte Falterona, in pochi chilometri scende dai 1400 ai 450 metri; il fondovalle alluvionale ampio, i versanti dolci, i numerosi terrazzi lo rendono adatto all'insediamento dell'uomo ed alle sue attività. Il versante occidentale, meno soleggiato poiché rivolto a levante, è quasi ovunque rivestito da prati e boschi ed è caratterizzato da piccoli centri e nuclei arroccati. Il versante orientale, rivolto a ponente, è stato invece più intensamente investito, data la posizione geografica, dalle attività agricole ed

è caratterizzato da un maggiore insediamento sparso, costituito da aziende agricole, antichi poderi e pochi nuclei abitati.

A causa della cerchia montana che lo circonda, il Casentino è stato a lungo denominato "valle rinchiusa". Tale definizione non tiene conto dell'esistenza dei numerosi passi appenninici, degli antichi "tratturi" - i tipici percorsi della transumanza - che hanno disegnato una primaria rete di comunicazione trans-valliva: quest'ultima, collegava questa porzione di Appennino con la Maremma. E che dire della viabilità storica: la Via "Romea", la strada dei pellegrini, la Flaminia Minor, conosciuta in epoca medievale come "Via Maior", nonché Bibbiena, lo snodo centrale della viabilità storica ed attuale.

Le specificità fisico-geografiche fanno di questa conca appenninica un'area in cui le risorse forestali - boschi e foreste di abeti, faggi, querce, castagni -, la ricchezza d'acqua - numerosi affluenti di destra e di sinistra dell'Arno -, i terreni alluvionali del fondovalle, le vie di comunicazione, hanno permesso all'uomo di dar vita a peculiari forme di insediamento e di produzione.





IL CASENTINO

Scala 1:200.000

IMMEDIATA AREZZO

Direzione Anghiari Sansepolcro

Direzione Cesena E45

Firenze - Mugello A1 Roma - Milano

Direzione Firenze - Pontassieve A1 Roma - Milano

Direzione Pieve S. Stefano E45

VALTERRANA

ALPE DI CATENAIA

PARCO NAZIONALE FORESTE CASENTINESI

MUGELLO

PRATOMAGNO

TALIA

VALTERRANA

Direzione Anghiari Sansepolcro

IL CASENTINO

Scala 1:200.000

IMMEDIATA AREZZO

Direzione Anghiari Sansepolcro

Direzione Cesena E45

Firenze - Mugello A1 Roma - Milano

Direzione Firenze - Pontassieve A1 Roma - Milano

Direzione Pieve S. Stefano E45

VALTERRANA

ALPE DI CATENAIA

PARCO NAZIONALE FORESTE CASENTINESI

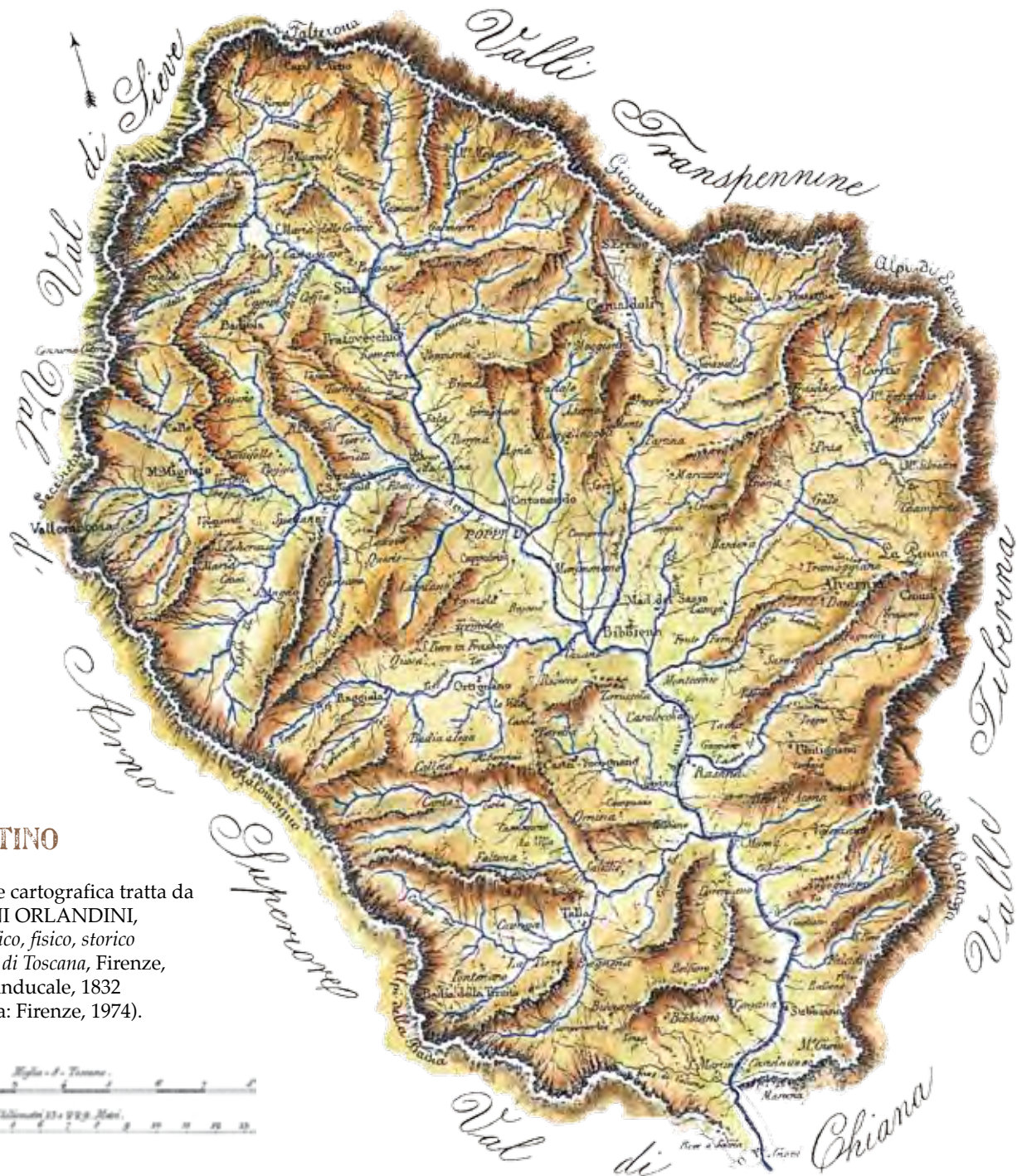
MUGELLO

PRATOMAGNO

TALIA

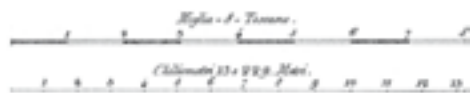
VALTERRANA

Direzione Anghiari Sansepolcro



IL CASENTINO

Rielaborazione cartografica tratta da
 A. ZUCCAGNI ORLANDINI,
*Atlante geografico, fisico, storico
 del Granducato di Toscana*, Firenze,
 Stamperia Granducale, 1832
 (rist. anastatica: Firenze, 1974).



CENNI STORICI DELLA VALLATA CASENTINESE

In Casentino la presenza umana stanziale ha origini molto antiche, come attestano i numerosi ritrovamenti risalenti all'epoca etrusco-romana.

Durante il Medioevo il territorio, interessato dal fenomeno dell'incastellamento, fu in gran parte sottoposto alla signoria feudale dei conti Guidi, famiglia di stirpe germanica; mentre una vasta zona che si estendeva lungo la riva sinistra dell'Arno era sotto il controllo dell'episcopato aretino. Importanti centri di potere furono anche le pievi e i monasteri, primo tra tutti quello di Camaldoli (fondato nei primi decenni dell'XI secolo), seguito dal santuario francescano della Verna (le cui origini risalgono al 1213).

Il lento declino dei conti Guidi, iniziato nel XIII secolo e minato dall'espansione dei comuni, culminò nel 1440, quando la vallata entrò a far parte della Repubblica Fiorentina, poi Ducato (1532) e successivamente Granducato di Toscana (1569) con l'annessione del Senese.

Tra il XVI e il XVIII secolo l'area casentinese attraversò un periodo di crisi, legato alle difficoltà di sopravvivenza della popolazione, che traeva le sue risorse dall'agricoltura, dalla pastorizia transumante e dallo sfruttamento del bosco.

Una buona ripresa si ebbe grazie ai provvedimenti attuati in epoca lorenese;

ma fu soprattutto nella seconda metà dell'Ottocento che la situazione mutò radicalmente grazie allo sviluppo industriale del fondovalle, adatto alla localizzazione di attività produttive per la grande ricchezza di acque. Gli antichi mulini e le gualchiere furono sostituiti da lanifici, cartiere e ferriere e favoriti anche dalla realizzazione, durante gli anni Ottanta, della linea ferroviaria Arezzo-Stia.

L'espansione, proseguita nei primi tre decenni del XX secolo con l'impianto di vari cementifici e di mobilifici, subì una forte battuta d'arresto a causa degli eventi bellici e postbellici.

Gli anni della ricostruzione, seguiti dal cosiddetto "miracolo economico", hanno prodotto grandi movimenti interni della popolazione che, abbandonate le zone più elevate, si è portata verso le aree a maggior concentrazione industriale.

Dalla metà degli anni Ottanta ad oggi il sempre maggiore interesse verso la salvaguardia e il recupero della cultura e delle tradizioni locali hanno invece dato e danno luogo a tutta una serie di iniziative volte a valorizzare le peculiarità collinari e montane del territorio casentinese.





**VEDUTA DEL SACRO EREMO
Di Camaldoli**



**MONASTERO DI CAMALDOLI
Veduto dalla Croce**



Carta del Vicariato di Poppi e vedute dei complessi religiosi



**VEDUTA DEL SACRO MONTE
Della Verna**



**SALITA AL MONASTERO
Della Verna**

1. DAL PASCOLO ALLA TAVOLA



L' ALLEVAMENTO IN CASENTINO

Alla fine del Settecento, il granduca Pietro Leopoldo nelle sue *Relazioni sul governo della Toscana* afferma che: «la montagna che circonda il Casentino è tutta piena di ottime pasture ove stanno le pecore ed altri bestiami che poi vanno l'inverno in Maremma unitamente ad una parte degli abitanti» (Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, vol. II, 1970, p. 32).

In effetti, per molti secoli, una delle più importanti fonti di sussistenza per la popolazione della vallata è stata la pastorizia che, pur in presenza di una scarsa produzione foraggera, poté svilupparsi tramite l'organizzazione del pascolo nei "sodi" (terreni incolti) e nei boschi locali e con il ricorso alla transumanza.

Il tipo di allevamento praticato era brado o semibrado: le greggi di pecore pascolavano in montagna da maggio a settembre, mentre in ottobre erano in gran parte condotti a svernare in Maremma; invece le altre specie animali presenti (bovini, suini, cavalli, capre) erano tenute nelle stalle soltanto durante i periodi più freddi della stagione invernale.

La consistenza del patrimonio zootecnico del territorio, secondo Attilio Zuccagni Orlandini, nei primi anni Trenta dell'Ottocento ammontava a 70.000 capi ovini, 10.000 bovini, 6.000 suini, 4.000 caprini e 4.000 equini (ivi compresi cavalli, asini e muli). Nel censimento del 1881 invece figurano 44.736 ovini, 7.110 bovini, 3.701

suini, 2.663 caprini, 2.418 equini. In quello del 1930 54.609 ovini, 9.670 bovini, 11.580 suini, 1.083 caprini, 3.478 equini (Guido Pontecorvo, 1932).

L'allevamento ovino aveva permesso un grande sviluppo dell'arte della lana, la cui qualità -piuttosto scadente- fu notevolmente migliorata nella prima metà dell'Ottocento grazie all'introduzione di montoni *merinos* da cui si ottennero le cosiddette pecore "meticce" o "merine toscane".

La presenza di bovini era al di sotto della media toscana ed era riservata quasi esclusivamente all'utilizzo per il lavoro dei campi, anche se alcuni capi erano destinati alla produzione di latte e di carne (di norma forniti dalle pecore).

La quantità di suini era piuttosto consistente ed era più diffusa nei poderi di montagna (in cui gli animali erano lasciati pascolare liberamente nei querceti e nei castagneti), dando origine sia al commercio di animali vivi sia alla produzione di prosciutti già molto apprezzati anche al di fuori dell'area casentinese.

Dopo aver conosciuto una forte crisi a partire dal secondo dopoguerra, l'allevamento in Casentino ha avuto negli ultimi anni una notevole ripresa grazie al recupero e alla valorizzazione di tutta una serie di prodotti agro-alimentari che hanno alle spalle secoli di storia e di tradizione.



LA CHIANINA

Allevata in Italia da più di duemila anni come risulta da varie testimonianze storiche, era utilizzata dagli etruschi e dai romani durante i cortei trionfali e i sacrifici alle divinità.

Autoctona della Val di Chiana (da cui ha preso il nome), fino alla metà del secolo scorso fu impiegata soprattutto come razza da lavoro. Già dall'Ottocento la chianina fu però oggetto di numerosi processi di selezione e miglioramento, grazie ai quali ha raggiunto una spiccata attitudine alla produzione di carne.

È caratterizzata dal mantello bianco porcellana, con pigmentazione nera delle parti apicali e da un notevole sviluppo somatico (tale da essere definita la "gigante della specie"), ha un temperamento nevriale e vivace, ma non manifesta segni di aggressività.

Le sue ulteriori caratteristiche, consistenti nella rapidità di accrescimento, nella resistenza a condizioni ambientali difficili, nella facilità al parto e nella produzione di carni magre con eccellenti caratteristiche organolettiche, rendono la chianina una razza apprezzata anche all'estero (Sud America, Australia, Canada, Stati Uniti)

come miglioratrice delle razze locali.

In Italia l'allevamento della chianina è diffuso in Toscana, in Umbria ed anche in Casentino dove, nel periodo compreso tra la metà di maggio e la metà di novembre, sono ampiamente sfruttati i prati e i pascoli del territorio, mentre durante l'inverno i capi sono rinchiusi in stalla e alimentati con il fieno raccolto nella bella stagione. Conosciuta grazie al mito gastronomico della bistecca alla fiorentina, la sua carne è magra, tenera, nutriente e con un basso contenuto in colesterolo. Nel 1998 la chianina ha conseguito l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) con la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" tramite un apposito disciplinare approvato secondo le norme previste dal regolamento CEE 2081/92, che raggruppa al suo interno anche le razze marchigiana e romagnola.



IL RECUPERO DEI PRATI PASCOLI DEL CRINALE DEL PRATOMAGNO

Il progetto promosso dalla Comunità Montana del Casentino con finanziamenti della Comunità europea (Progetto LIFE) ha interessato una parte dell'ampia dorsale del Pratomagno per una superficie di 300 ettari

Lo scopo del progetto è stato quello di rendere tutta la superficie in oggetto nuovamente utilizzabile per l'alpeggio dei bovini e degli equini, recuperando circa 60 ettari di pascolo cespugliato, diradando la fustaia di faggio per collegare le superfici a pascolo e recuperare le piccole chiare, realizzando una nuova recinzione, nuovi abbeveratoi e altre opere accessorie.

Nella realizzazione delle opere si è tenuto conto anche delle esigenze degli animali selvatici, con particolare riguardo all'avifauna, lasciando molte aree cespugliate. Sono state ripristinate anche tre piccole zone umide in prossimità di altrettanti abbeveratoi in modo da avere per tutto l'anno la presenza di acqua per agevolare la presenza di piccoli anfibi e sono state recintate due stazioni con presenza di specie erbacee rare o comunque meritevoli di conservazione.



LA "RAZZA PASTURINA"

È una razza bovina ormai estinta, allevata nel territorio casentino sicuramente fino alla metà del secolo scorso per essere utilizzata soprattutto come animale da lavoro. Non esistono testimonianze certe sulla sua origine: pare che derivi dall'incrocio della vacca maremmana con il toro chianino e dal successivo accoppiamento di femmine ibride sempre con tori chianini, finché alla sesta o settima generazione non si ebbe una razza con caratteristiche genetiche stabili. La "pasturina", così chiamata perché allevata principalmente allo stato brado o semibrado, era una razza podolica, di piccola taglia, tardiva, molto rustica, caratterizzata da un mantello bianco-grigiastro e da corna disposte a lira con tendenza ad allargarsi, bianche alla base e scure verso la punta. Per la sua elevata adattabilità a condizioni ambientali difficili e per la sua attitudine al lavoro, divenne, grazie alla politica agraria fascista, la razza bovina più diffusa in Casentino nei primi anni Trenta del Novecento (secondo i dati riportati da Guido Pontecorvo, 1932), superando di gran lunga il numero di capi di chianina, calvana e romagnola. Non essendo adatta alla produzione di carne o di latte, la "pasturina" cominciò a decadere in conseguenza delle profonde trasformazioni che interessarono l'agricoltura, *in primis* l'introduzione di macchinari, che soppiantò le pratiche tradizionali legate all'utilizzo di animali da lavoro.





«Il formaggio vien fatto in piccole forme (Kg. 0,350-0,550), col caglio animale o col "fiore" [ottenuto dal carciofo selvatico], e venduto per consumo fresco o semi-secco (15-45 giorni), dopo un breve periodo di salatura, in "caciaia". Per consumo delle famiglie si fabbrica anche il "raveggiolo" che non è altro che cagliata fresca. La ricotta in piccola parte è venduta: il più vien consumato dai montanari. La "scotta", cioè il siero dopo tolta la ricotta, è dato ai maiali, dopo averci rigovernato i piatti. Quando la produzione di pecorino fresco o semi-secco non potrebbe venire assorbita, e allo scopo di avere una scorta alimentare per l'inverno, si fabbrica anche in minor misura, col caglio animale, il pecorino secco ("stagionato") in forme più grosse (Kg. 2 circa)» (Guido Pontecorvo, 1932, p. 233).



La signora Leonetta di Garliano (Castel San Niccolò) durante pigiatura del formaggio.

LA TRANSUMANZA

Il fenomeno della transumanza, lo spostamento stagionale delle greggi, costituisce un aspetto che ha interessato ampie zone del Mediterraneo da tempi antichissimi fino alla prima metà del XX secolo.

Per la Toscana, e il Casentino in particolare, possiamo parlare soprattutto di transumanza discendente effettuata cioè dai monti alla pianura. Si ha notizia tuttavia, anche se in misura minore, di un tipo di transumanza ascendente, detta anche monticazione, per la quale le greggi degli allevatori di pianura venivano condotte nei pascoli casentinesi di alta quota durante la stagione estiva.

Il motivo principale degli spostamenti stagionali, per gli allevatori del Casentino, è da ricercare sicuramente nella scarsa base foraggera per il nutrimento delle bestie.

Nei mesi di Settembre ed Ottobre si effettuavano i preparativi per la partenza. Gli allevatori affidavano le greggi al capo pastore transumante, detto vergaio, che, con l'aiuto di vari garzoni diveniva il responsabile per il viaggio e per tutta la durata della permanenza in Maremma fino al ritorno in primavera.

I percorsi della transumanza hanno conosciuto variazioni nel corso del tempo al mutare delle condizioni politiche ed amministrative. Nel periodo etrusco-romano e in parte anche medievale gli itinerari delle greggi transumanti seguivano direttrici dettate principalmente dalle caratteristiche morfologiche del territorio. Si privilegiavano, in questo senso, i percorsi tracciati parallelamente ai corsi d'acqua.

Nella seconda metà del XVI secolo, per quanto riguarda la Maremma, con i nuovi statuti della Dogana dei Paschi messi a punto dal governo mediceo che prevedevano luoghi di controllo e di conta delle pecore, si ebbero sicuramente alcune variazioni rispetto agli antichi percorsi.

Ad esempio, durante il viaggio di andata i pastori dell'Alto Casentino, erano obbligati ad un primo conteggio e relativo pagamento presso la Calla di Rignano sull'Arno, alla quale si aggiungeva un ulteriore pagamento per la concessione della fida una volta giunti alla Calla di Paganico.



Transumanza in Maremma. Collezione "La Brigata di Raggiolo".

IL PECORINO DEL CASENTINO

È un formaggio che può essere consumato sia fresco sia stagionato; ha una forma circolare con un diametro di 18-20 cm e un peso che generalmente varia tra 1 e 2 kg. Quello fresco è caratterizzato da pasta compatta di colore bianco, mentre quello stagionato ha la buccia di colore giallo paglierino con la presenza di una piccola occhiatura. Il sapore, intenso e leggermente piccante, è influenzato dal grado di stagionatura ma soprattutto dalla qualità delle essenze foraggere pascolate dal bestiame. Viene fatto con latte di pecora crudo o pastorizzato. Subito dopo la mungitura, il latte è raffreddato, filtrato e versato nella caldaia per la formazione della cagliata, che avviene ad una temperatura di circa 37° C tramite l'utilizzo di caglio estratto dallo stomaco di vitello. La tradizione prevede di utilizzare in alternativa caglio di agnello che rende il prodotto più piccante. Nella stessa vasca ha luogo la rottura del coagulo da cui viene separato il siero. La pasta così ottenuta è collocata in apposite forme per la sgrondatura. La successiva pressatura e il rovesciamento della cagliata, effettuato più volte, permettono la completa eliminazione del liquido in eccesso e il conferimento di una forma regolare. Al termine di questo processo il formaggio è pronto per essere salato e successivamente posto a maturare su assi di legno situate in locali areati. Dopo

20-30 giorni di maturazione si ottiene il pecorino a pasta fresca, mentre quello stagionato ne richiede almeno 120. Il pecorino del Casentino viene prodotto in prevalenza in primavera-estate ed è particolarmente apprezzata la produzione effettuata nel mese di maggio.

Un ulteriore riconoscimento delle sue peculiarità è stata la costituzione nell'agosto 2006 del "Consorzio Abbucciato Aretino", a cui aderiscono anche i produttori casentinesi.

Il termine "abbucciato" deriva dalla caratteristica buccia, che con la stagionatura lascia un'unghia più scura e resistente su tutto il bordo della fetta. La pasta che, secondo la maturazione, presenta un colore che va dal bianco al giallo paglierino, mostra l'occhiatura irregolare tipica della lavorazione a latte crudo. Un tale processo produttivo permette al formaggio di conservare le qualità organolettiche delle erbe pascolate nel territorio che gli conferiscono un sapore intenso, con un retrogusto lievemente amaro.

Al momento l'abbucciato aretino non ha un suo marchio, ma una etichetta numerata che ne permette il riconoscimento e garantisce la sua filiera, secondo quanto previsto e stabilito dal disciplinare di produzione. Il processo produttivo è controllato dall'Associazione Allevatori di Arezzo.



IL CAPRINO

In Casentino la produzione di formaggio di capra ha cominciato a diffondersi in maniera significativa soltanto alcuni anni fa, quando furono costituiti allevamenti specializzati i cui capi, alimentati nei pascoli del comprensorio, producono latte adatto alla caseificazione con buone caratteristiche organolettiche.

Formaggio prodotto con latte di capra crudo lavorato a freddo, il caprino, che si distingue in fresco e "maturo" (la stagionatura varia da poche ore ad oltre 60 giorni), può essere aromatizzato con erbe o cosparsa sullo scaldo con carbone vegetale.

Quello fresco si presenta con pasta bianca, morbida, cremosa, sapore lievemente acido e, grazie all'elevata quantità di acqua che contiene, magro, poiché ha soltanto 200 - 230 calorie ogni 100 grammi. Quello "maturo" invece, dal caratteristico colore giallo paglierino, acquista un sapore più deciso e un aroma molto forte.

Il latte di capra è anche utilizzato per la produzione del "capreggio", sorta di taleggio caseificato sempre con latte crudo ma lavorato a caldo (37° C), la cui stagionatura varia tra i 25 e i 40 giorni.



IL RAVEGGIOLO

È un formaggio a pasta bianca, molle, delicato, con sapore lievemente acidulo, caratterizzato dalle essenze foraggere provenienti dai pascoli del circondario che trasmettono i propri specifici aromi al latte.

La sua forma tipica è quella troncoconica schiacciata che dipende dal contenitore usato per il confezionamento: scodelle o "fuscelle" di giunco. La pezzatura è variabile, ma si attesta attorno a 0,500 kg.

Il prodotto viene fatto con latte di pecora (ne esiste anche una versione con latte bovino) crudo scaldato a 37° C con aggiunta di caglio naturale in polvere (stomaco di agnello essiccato o lattice di fico). La cagliata così formata viene distribuita negli appositi recipienti e lasciata riposare per alcune ore.

Dopo essere stato salato in superficie e, seguendo la tradizione, guarnito con foglie di felce, il raviggiole è pronto per il consumo.



LO SCOTTINO E IL LATTAILOLO

Due piatti tipici della cultura pastorale locale sono rappresentati dallo scottino e dal lattaiolo.

Il primo, mangiato solitamente a colazione dal pastore, viene preparato mettendo del pane raffermo in un recipiente alternato a ricotta calda e siero (liquido rimanente dopo il formaggio).

Il secondo, considerato l'antenato del "crème caramel", prevede di far bollire latte e zucchero al quale aggiunge, una volta freddo, uova frullate con aromatizzazione di vaniglia o coriandolo.



UN POPOLO DI MIGRANTI: I MESTIERI STAGIONALI

Nelle aree montane in particolare, fino alla metà del XX secolo, era molto sviluppata la pratica della migrazione stagionale. Con questo espediente si cercava di integrare lo scarso reddito familiare, insufficiente per il sostentamento di tutti i componenti della famiglia. La causa principale degli spostamenti era motivata, come suggerisce il *Calendario Casentino per l'anno 1839*, da «[...] le particolari condizioni delle province, le quali per ostilità del clima o per magrezza del suolo non producano abbastanza onde alimentare i propri abitanti». Oltre i pastori transumanti, l'allontanamento dal Casentino interessava anche altre categorie lavorative quali i tagliatori, i vetturini e i carbonai, i pinottolai (dediti alla raccolta di pinoli) ed i tosini. Quest'ultimi, particolarmente numerosi nelle località di Garliano (Castel San Niccolò) e Pontenano (Talla), effettuavano prestazioni itineranti spostandosi di gregge in gregge, durante la stagione primaverile. I lavoratori, organizzati in squadre, raggiungevano località ubicate anche in Maremma e nel Lazio.



Transumanza in Valdichiana, primi decenni del '900.

LE ANTICHE FIERE DEL BESTIAME E I MERCATI DEL CASENTINO

Una volta le persone si incontravano soprattutto in occasione di fiere e mercati, tradizione viva e sentita anche nel piccolo Casentino in cui i campanili sono ancora tanti, ben visibili e molto sentiti. Ogni settimana le piazze si riempivano di contadini e commercianti che alla chiacchiera davanti a del buon vino univano pure grandi affari.

Soprattutto in occasione delle fiere del bestiame e dei mercati di mezza estate, la gente si vestiva a festa e faceva giornata a conversare con gli amici, a fare affari, incontri, conoscenze, progetti, a scambiare idee e merci. Gli incontri rappresentavano immancabili opportunità per aggiornarsi sui prezzi del bestiame e sui prodotti dell'agricoltura nonchè per confrontarsi sui malanni di stagione e sulle tecniche di coltivazione. Il mercato e la piazza fungevano un po' da memoria plurale, da piattaforma girevole che metteva in accordo tanta gente, talvolta in senso quasi pedagogico.

Una delle figure più caratteristiche sia dei mercati sia

delle Fiere del bestiame era il sensale, una sorta di mediatore commerciale, un istrione, un personaggio mitico. La campagna era attraversata in lungo e in largo da un signore vestito di tutto punto, un po' esibizionista, un po' eccentrico con pantalone elegante e giacca dotata di una grande carniera che conteneva il suo campionario. Lo scopo del suo lavoro era quello di far concludere le vendite, nell'ambito del settore agricolo. Trattava la vendita di vino, olio, mais, fieno, paglia per ricavarci la sua buona percentuale (si aggirava sul 2% di commissioni da ambo le parti). Molti anziani si rammentano ancora dei sensali di vallata, scaltri, furbi e intelligenti, capaci di trattare la compravendita di bestie senza neppure pesarle tanto era allenato il loro occhio e tanto larga la loro borsetta.



Fiera del bestiame a Pratovecchio, prima metà del '900.



Maiale Large White al pascolo brado

IL "GRIGIO" DEL CASENTINO

In Casentino l'allevamento di suini ha rappresentato per molti secoli un'indispensabile fonte di sostentamento per le famiglie contadine. Vi sono numerose testimonianze a riguardo, tra cui quella del granduca Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena che nelle sue *Relazioni sul Governo della Toscana* (1790) ricorda come nella vallata fosse «considerabile l'articolo del bestiame, in specie porcino, per le molte macchie che vi sono». Durante l'Ottocento, la peculiarità del prosciutto casentino fu apprezzata anche al di fuori del territorio d'origine tanto che fu esportato persino in Germania e in Inghilterra. Questa antica tradizione è stata pienamente recuperata e valorizzata dalla costituzione del Consorzio Prosciutto del Casentino che ne ha ricreato l'intera filiera produttiva a partire dalla materia prima. È così che è nato il "Grigio del Casentino", ottenuto tramite l'incrocio di esemplari



Grigio del Casentino

di cinta senese o mora romagnola (varietà autoctone) con il *large white* o il *landrace* (varietà provenienti dal Nord Europa). Il "Grigio" all'aspetto si presenta rosato con macchie nere più o meno diffuse, garanzia della regolarità dell'incrocio eseguito seguendo un apposito disciplinare che regola anche le modalità di allevamento dei capi. Questo animale viene allevato all'aperto in modo che la sua alimentazione sia costituita da prodotti presenti nel sottobosco, quali castagne e ghiande, da integrarsi con altri derivati di origine vegetale, rigorosamente naturali e non geneticamente modificati. Lo stato brado favorisce inoltre lo sviluppo della parte muscolare degli arti, soprattutto delle cosce, da cui si ricava il prosciutto. La macellazione, che ha luogo tra ottobre e marzo, riguarda i maiali che abbiano superato il peso di 150-160 kg e, comunque, i 14 mesi di età.



Mora Romagnola



« [...] le terre incolte» [...] «necessarie [...] al pascolo dei Bestiami [...] dalle macchie cedue, bosca-
glie, e di Quercie, che producono il pascolo ai maialj, e dai Castagni ugualmente necessari essendovi
molto del seminativo anche trà le Querce e Castagni [...] Un'altra parte, che non potrebbe essere
arativa, è soda, e ha solo uso dei pascoli per i Bestiami. [... Le terre] peraltro inutilizzate servono
utilmente a pascolo della molta quantità di Bestiami minuti, che son di gran risorsa per la nostra Provincia»
(Biblioteca Comunale di Arezzo, *Relazioni Napoleoniche*, manoscritto n. 99. Maire di Bibbiena, c. 171, v.).

IL PROSCIUTTO DEL CASENTINO

Il prodotto deriva dal maiale "Grigio" del Casentino. Gli animali sono allevati all'aperto in modo tale che la loro alimentazione sia costituita prevalentemente dal pascolo (nel sottobosco di querce e castagni) con integrazione di prodotti vegetali di origine prevalentemente aziendale.

Dopo la macellazione e una refrigerazione di almeno 24 ore, le cosce vengono rifilate con taglio classico, massaggiate e salate. L'impasto per la salagione è formato da sale, aglio ed eventualmente spezie di vario tipo (pepe, peperoncino, noce moscata e bacche di ginepro macinate).

La salatura si protrae per circa 3 settimane, trascorse le quali si elimina il sale residuo e si lascia maturare il prosciutto per 40-50 giorni. Secondo tradizione in questa fase, detta "asciugatura", era appeso in cucina accanto al camino: perciò assume un leggero sapore affumicato, derivante da legna di quercia, faggio e, in

misura minore, ginepro.

Al termine di un lungo periodo di stagionatura, che non deve essere inferiore ai 18 mesi, il prosciutto del Casentino è pronto per il consumo e presenta una forma tondeggiante, leggermente allungata, tendente al piatto, con sufficiente strato di grasso nella parte opposta all'anca. Il suo peso oscilla tra gli 8 e i 15 kg.

Il profumo è intenso e penetrante, mentre il sapore è delicato, fragrante, con giusta sapidità e a volte caratterizzato da note finali di affumicato. Al taglio, la fetta si presenta di un colore rosso vivo con un'adeguata quantità di grasso compatto.

La sua produzione è tutelata e disciplinata dal Consorzio Prosciutto del Casentino.



IL CONSORZIO PROSCIUTTO DEL CASENTINO

Il Consorzio Prosciutto del Casentino è stato istituito il 23 marzo 2004 ed ha sede presso l'Unione dei Comuni Montani del Casentino, via Roma 203, 52013 Ponte a Poppi (Arezzo).

Il progetto, nato da un protocollo di intesa tra la Comunità Montana del Casentino, la Provincia di Arezzo e l'Associazione Provinciale Allevatori, ha ripristinato l'intera filiera della lavorazione delle carni suine, finalizzandola alla produzione dello storico "Prosciutto del Casentino" attraverso il coinvolgimento di allevatori, produttori ed operatori commerciali.

Il Consorzio si pone anche l'obiettivo dell'ottenimento di marchi di protezione, avendo attivato un rigido sistema di autocontrollo basato sul rispetto di un disciplinare specifico e sulla marchiatura a fuoco del prodotto.



«I prosciutti di maiale salati che si fanno in questa Comune hanno credito in tutta la Toscana [...]». (Maire del comune di Talla, 1809, c. 139, v.). Continuando lo spoglio archivistico si comprende inoltre come il prodotto alimentare fosse richiesto in molte località geografiche: «Ad eccezione dei prosciutti, i quali vengono da molti parti ricercati, nel restante non vi è che meriti una speciale distinzione» (Maire di Stia, 1809, c. 259, r.); «[...] I soli prosciutti del Casentino vengono ricercati» (Maire di Bibbiena, 1809, cc. 176, v.-176,r.).

LA FINOCCHIONA

Tipico insaccato toscano dalla forma cilindrica simile al salame, di colore rosa, con aroma e sapore intensi di finocchio selvatico (da cui deriva il nome).

La finocchiona è ricavata da carni scelte di maiale (comprese le rifilature del prosciutto, della spalla e dell'arista) triturate finemente e impastate con sale, pepe macinato e in grani, aglio, semi di finocchio selvatico. Vi possono essere anche aggiunti vino rosso o vinsanto e spezie.

L'impasto così ottenuto viene insaccato in budelli naturali, legato e fasciato. Successivamente il prodotto attraversa una prima fase di stufatura o sgocciolamento che si protrae per circa 24 ore, poi si passa all'asciugatura che ha una durata di 7-10 giorni.

Al termine di questi processi, i salumi sono trasferiti nei locali di stagionatura dove rimangono per un periodo di 2-3 mesi acquisendo le loro peculiari caratteristiche di sapore e consistenza.



IL RIGATINO (PANCETTA O VENTRESCA)

Salume dalla tipica forma rettangolare ricavato dal ventre del maiale. Esternamente è ricoperto da pepe nero che gli conferisce un aroma molto intenso, mentre all'interno presenta parti magre, caratterizzate da un colore rosso vivo, che si alternano ad ampie strisce di grasso (da cui deriva il termine rigatino).

Il rigatino è un alimento particolarmente sapido, la cui consistenza dipende dalla durata del periodo di stagionatura.

Dopo la rifilatura, la carne viene disposta su assi di legno, insaporita con un impasto a base di sale, aglio, pepe, eventualmente anche spezie e peperoncino e lasciata riposare per circa 15 giorni. Al termine di questo processo avvengono la spazzolatura o il lavaggio e la pepatura finale.

Il prodotto così ottenuto necessita di una stagionatura di almeno un mese in ambienti freschi e areati, ma non si conserva a lungo, poiché ha una maturazione rapida (marzo-aprile).



LA SOPRASSATA

È un insaccato confezionato con tela, dalla forma cilindrica allungata e varia pezzatura.

Viene prodotto utilizzando parti della testa, cotenna e lingua di maiale fatte bollire in acqua per circa 4 ore. Dopo aver disossato e triturato grossolanamente la carne, si aggiungono sale, spezie di vario tipo, pepe, aglio, scorza di limone ed eventualmente prezzemolo.

L'impasto così ottenuto è inserito in una sorta di sacco di tela (naturale - soprattutto cotone - o sintetica) che ne permette l'asciugatura e la sgrondatura dei grassi. Il tutto viene poi lasciato raffreddare per alcune ore al fine di ottenere la completa coagulazione del collagene presente.

La soprassata è un alimento tipico del periodo autunnale e invernale che deve essere consumato fresco, si consiglia entro 30 giorni dalla produzione.



IL MIGLIACCIO O ROVENTINO

È prodotto con sangue di suino prelevato immediatamente dopo l'abbattimento dell'animale.

Durante la preparazione di questa pietanza al sangue vengono aggiunti uova, formaggio grattugiato ed eventualmente pane grattato e/o farina. Il tutto, condito con sale e semi di finocchio selvatico, è cotto nel lardo di maiale fatto sciogliere in precedenza (alcuni pezzetti di lardo possono anche essere inseriti all'interno dell'impasto).

Con la cottura il migliaccio assume un aspetto simile a un'omelette di colore scuro, croccante all'esterno e dal sapore dolciastro.

Questo alimento, simbolo dell'economia di sussistenza che nel passato contraddistingueva il territorio casentino, attualmente è richiesto soltanto da una ristretta cerchia di estimatori che ne apprezzano le peculiarità e la tradizione di cui è portatore.

Le norme igienico-sanitarie, molto rigide riguardo alla lavorazione del sangue suino, non permettono di reperirlo comunemente in commercio.



IL SAMBUDELLO

È una specie di salsiccia di colore rosso scuro e di consistenza abbastanza morbida. Il sapore e il profumo sono molto intensi, in larga parte caratterizzati dal finocchio selvatico e dall'aglio.

Per la preparazione si utilizzano le carni più rosse e sanguinolente del maiale (non adatte alla produzione della salsiccia comune) come il cuore, la lingua, il diaframma, parti della spalla e del capocollo, la milza ed eventualmente lo stomaco bollito e il polmone (quasi del tutto abbandonato per ragioni igienico-sanitarie legate al processo di lavorazione).

Gli ingredienti vengono tritati grossolanamente, impastati con sale, pepe, aglio, semi di finocchio selvatico, spezie miste e insaccato in un budello suino. Il sambudello può essere consumato sia crudo sia cotto appena fatto oppure dopo una stagionatura di pochi giorni.

Viene tradizionalmente prodotto durante il periodo autunnale-invernale (ottobre-marzo).



«L'allevamento suino ha preso nell'ultimo ventennio uno sviluppo veramente eccezionale pur andando regolarmente ogni 3-4 anni incontro a periodiche crisi dei prezzi. L'indirizzo è verso la produzione di "lattonzoli" (20 kg. circa), "tempaioli" (cioè di 3-4 mesi) e "magroni", per l'esportazione in Francia o nei caseifici dell'Alta Italia per l'ingrasso o per la produzione del mezzo grasso. Mercato importante di assorbimento di lattonzoli è rappresentato dalle pianure della Toscana dove i coloni ingrassano un maiale per uso domestico. L'allevamento, semibrado, assume importanza specialmente dove abbondano i castagneti o le fustaie di quercia. La massima densità di maiali si trova quindi nella media e bassa montagna fra Stia e Talla [...] e sul versante di sinistra del Casentino a Pratovecchio, Poppi, Bibbiena e Subbiano. [...] L'alimentazione dei maiali, basata principalmente sul pascolo nel bosco e nel castagneto, è completata con "siero", castagne secche, fave, patate, cicerchie e frutta di scarto» (Guido Pontecorvo, 1932, p. 234).



L'AMMAZZATURA E L'ACCOMODATURA DEL MAIALE

L'atrocità di certi rituali della tradizione popolare, costituisce parte integrante di una esistenza in cui il gesto è insieme mimica, simbolo, metafora di una vita che di sacrifici, sangue, battaglie, era realmente fatta. L'uomo di oggi, che in generale conosce la fame solo per averla letta sui libri di storia, difficilmente comprende la forza e insieme la magia di certe situazioni che anche la società casentinese ha impresse nel suo DNA. Tra queste troviamo senz'altro anche il culto dell'uccisione prima e dell'accomodatura successiva del maiale, base della dieta, fonte di sostentamento.

Le memorie sono quelle di alcuni ragazzi, oggi nonni, membri di una numerosa famiglia della montagna casentinese uscita dalla guerra con poco più che la speranza di sopravvivere all'inverno.

Il maiale veniva "rilevato", ossia portato all'età adulta, con grandi sforzi da parte di tutti. Ghiande e castagne erano la base della sua dieta. Nei giorni precedenti il Natale quello che era stato un piccolo maialetto acquistato con i risparmi comuni e allevato anche con i frutti di qualche furto, era già pronto per essere ammazzato. La miseria è fatta anche di compassione, di condivisione del dolore. I giovani ed i bambini, anche se sollecitati a prendere parte alla cruenta procedura, consideravano vera festa solo il giorno in cui il norcino separava le parti e trasformava l'animale in prosciutti, spalle, salami, salsicce e ciccioli per le "ciacce" o schiacciate. In fondo allevare un animale è come farlo entrare nel tuo mondo, lasciare un posto anche a lui nella famiglia e il dolore di doverlo sacrificare è comprensibilmente grande.

Le grida quasi umane del suino precedevano di poco il fiume rosso che sgorgava da quelle viscere calde. Ma niente si doveva disperdere, buttare e questo era più che un dettato divino. Il sangue veniva cotto con il ro-

smarino e mangiato anch'esso come ogni altra parte. In fondo quella dedizione assicurava alla famiglia carne e simili per un intero anno, anche se tutto veniva dosato con estrema attenzione tanto che i ragazzi mai si sarebbero sognati un'intera salsiccia ma al massimo due rotelline della preziosa delizia. Anche il grasso veniva adoperato, sia spalmato sopra il pane, che per frittture oppure lavorato e cotto per ottenere i ciccioli, ossia piccoli pezzi di lardo che venivano impastati per ottenere schiacciate saporite.

Il giorno dell'accomodatura era un giorno di festa comunque moderata in cui era proibito ingozzarsi di carne e in cui la morte del maiale fungeva sempre da monito in una società nella quale tutto e tutti facevano parte di un grande cerchio in cui il rispetto e l'ossequio per chi ci aiuta col suo sacrificio erano doverosi.



2. L'ORIZZONTE DEL BOSCO



I BOSCHI DEL CASENTINO

Emanuele Repetti nel suo *Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana* (1833-1846), alla voce Casentino ricorda che: « [...] le cime dei monti [...] sono nella massima parte rivestite di boschi di faggi e di abeti [...]. I cerri e i castagni coprono la parte inferiore della montagna». Infatti nei versanti del Pratomagno e della Consuma prevale la presenza di castagni, che si sviluppano in una fascia altimetrica compresa tra i 450 e gli 850 metri, mentre nei terreni più poveri sono diffuse cerrete e quercete. Ad altitudini più elevate si estendono vaste foreste di faggi; nell'area intermedia si trovano invece le abetine.

Per secoli gli abitanti della vallata hanno ricavato dal bosco risorse fondamentali per il loro sostentamento sia attraverso il consumo di prodotti alimentari (castagne, funghi e altri frutti selvatici) sia soprattutto attraverso lo sfruttamento del legname, utilizzato anche per l'esportazione di carbone, legna da ardere e da costruzione, e per la produzione di utensili ad uso agricolo e domestico.

Il patrimonio boschivo casentino è stato gestito attraverso provvedimenti legislativi caratterizzati da forte discontinuità: dal vincolismo attuato dai Medici si passò al liberismo lorenese, che dette luogo a tutta una serie di diboscamenti non regolamentati, a dissodamenti per ottenere nuove superfici coltivabili e alla pratica pastorale incontrollata.

Il conseguente dissesto idrogeologico in atto spinse il granduca Leopoldo II ad affidare all'ispettore boemo Karl Siemon (nome italianizzato: Carlo Siemoni) l'ormai necessario riordino delle attività forestali, consistente in una vasta opera di rimboschimento, nella sistemazione idraulica dei corsi d'acqua e nel miglioramento della viabilità montana.

Nella seconda metà dell'Ottocento la continua e

progressiva diminuzione della superficie boschiva spinse il governo italiano ad emanare nel 1877 una legge che introduceva vincoli forestali molto estesi. L'attuazione del provvedimento fu lenta e parziale e non impedì il progredire dei diboscamenti, divenuti particolarmente intensi nel periodo delle due guerre mondiali. Oggi le aree ubicate sul versante sinistro della valle, ai confini con la Romagna, sono soggette ad una legislazione fortemente protettiva, culminata nel luglio 1993 con la costituzione del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. In via generale, attualmente, le zone boscate di proprietà demaniale sono gestite secondo i canoni della selvicoltura naturalistica.



LA CASTAGNA

Per molte comunità di montagna la castagna ha rappresentato fin dal Medioevo la principale risorsa alimentare. I boschi di castagni, un tempo ampiamente diffusi in Casentino, negli ultimi decenni hanno subito un declino soprattutto a causa dello spopolamento della montagna, dell'abbandono dei castagneti da frutto per il diminuito uso alimentare, ed anche per il diffondersi di malattie (in particolare fungine come il mal dell'inchiostro ed il cancro corticale). Molte sono le varietà coltivate in Italia, quelle più diffuse in Casentino sono: il Marrone casentino, delicato, soffre per le avversità meteoriche, con polpa bianca, tenera e saporita è la migliore varietà; la Pistolese, molto precoce, è apprezzata soprattutto dove si possono vendere castagne come primizie; la Raggiolana, poco esigente e quindi coltivabile anche in luoghi elevati, a maturazione tardiva, dà ottima farina; la Tigolese rustica e resistente ai freddi, dà farina di discreta qualità. In cucina, con particolare riferimento alle ricette tradizionali, si ricordano le ballotte o baloci (castagne bollite con aggiunta di un pizzico di sale); le tagliate (castagne sbucciate e bollite con eventuale aggiunta di finocchio selvatico); le bruciate o brici (conosciute anche come caldarroste) cotte preferibilmente sul fuoco o anche sulla cucina a legna o in forno in una padella con fondo forato dopo averle incise nella parte più rigonfia.



LA CASA DEL FUOCO

Una delle architetture più tipiche e caratteristiche dei boschi, ma anche dei piccoli borghi di montagna casentinesi è rappresentata dal seccatoio per castagne. In alcuni casi, la giustapposizione con altre funzioni portava alla creazione di particolari complessi quali il forno-seccatoio usato per le operazioni di infornatura delle castagne, il seccatoio-porcile, collegato all'allevamento semi-brado dei suini, o la rimessa-seccatoio in cui, sfruttando il dislivello del terreno, al di sotto del piano del fuoco si andavano ad ubicare spazi destinati a stalla, legnaia, rimessa.

L'interno del seccatoio è sempre diviso in due parti: una superiore alla quale si accede solitamente tramite un'apertura dall'esterno, utilizzata per il "caricamento", ed una inferiore dove veniva acceso il fuoco. I due livelli sono divisi da una fitta serie di stecche o bastoni di castagno, poggianti su travi laterali, disposti a formare un piano (caniccio) sul quale venivano sistemate le castagne fresche.

Il calore del fumo faceva inizialmente bagnare le castagne, ma nel giro di circa un mese si asciugavano completamente. A questo punto venivano rimossi i bastoni facendo cadere il carico nello spazio sottostante.



L' ECOMUSEO DELLA CASTAGNA

*Raggiolo tra due fiumi giace,
le sue ricchezze son le brici
se le brici non vengono a bono
vedo ballar Raggiolo senza sono
se le brici vengono avanti
vedo ballar Raggiolo in casa panci*

Nell'ambito della rete museale è visitabile l'Ecomuseo della Castagna di Raggiolo, punto di riferimento anche per le azioni di promozione didattico-culturale del "Consorzio della Farina del Pratomagno e del Casentino". Nel paese sono visitabili uno spazio espositivo oltre ad un seccatoio ed un mulino ad acqua ancora attivi. Negli ultimi anni, in collaborazione con l'associazione "La Brigata di Raggiolo", è stato promosso un lavoro di valorizzazione e recupero del patrimonio culturale locale attraverso anche la realizzazione della "Mappa della Comunità" che raccoglie aneddoti, microtoponomi, vicende e personaggi del luogo a partire dal tema della castagna.

"Il marrone è di chi lo ripone, la pistolese è di chi la prese, la raggiolana è di chi la sgrana".

"Benedetta è la castagna e quel frutto che la mena, siam satolli io e la cagna e la pentola è sempre piena".



«Il commercio dei prodotti [...] è di vino e di castagne, gli altri generi mancano al consumo» (Maire di San Niccolò, c. 207, v.). «L'incolto è fecondo di castagne e querceti» (Maire di Ortignano unito a Castel Focognano, c. 102, v.). «Si fa un esteso commercio di varie produzioni del nostro suolo, in specie di castagne, e di maiali [...]» (Maire di Stia, c. 259).



«Tutta la valle fino a Raggiolo è superbamente coltivata per tutti i monti con grani, fave fagioli; vi sono dei muri che sostengono il terreno a terrazzini e viti basse che fanno ottimo vino e molti frutti e piante, e sopra vi sono tutte superbe selve di castagni ottimamente tenute fino all'ultimo crine che divide il Val d'Arno ove nell'ultimo miglio vi sono i faggi. Tutte queste selve sono bene tenute e concimate col fuoco; il popolo è forte, robusto ed industrioso; gli uomini vanno l'inverno quasi tutti nelle Maremme, vivono parcamente, sono poveri ma non bisognosi ed hanno tutti tante selve da non aver bisogno di nessuno quando le castagne riescono» (Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, vol. II, 1970 p.465).

IL LEGNAME DIRETTO A FIRENZE

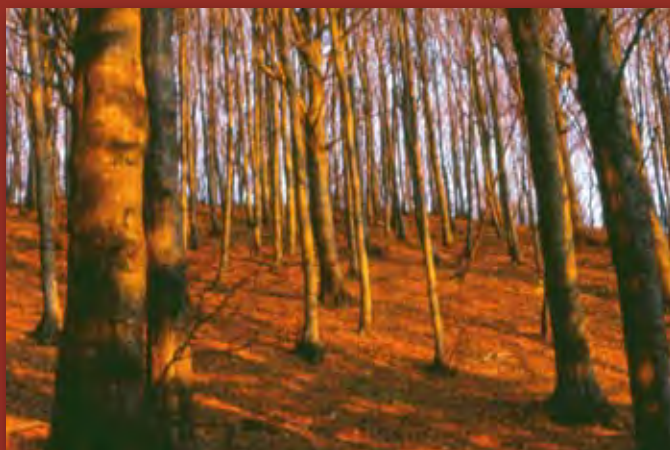
La Foresta Casentinese, appartenente sino al 1837 all'Opera di Santa Maria del Fiore, forniva ogni anno grandi quantitativi di legname alla città di Firenze secondo quanto descrive il granduca Pietro Leopoldo: «L'Opera commette a primavera quante travi vuole, alberi, antenne, etc; [...] il Volpini le marchia e le consegna a questi tagliatori tirati i nomi a sorte, i quali le tagliano, riducono a quadro e poi a cottimo con loro proprio rischio le trainano con i loro propri manzi fino al porto a Pratovecchio, dove, dopo che ogni albero è segato col marchio del rispettivo trainatore, si misurano e si pagano secondo le grossezze a un tanto il braccio già prezzo fissato e convenuto. [...] Questi trainatori l'estate tagliano e cavano le travi fino sul crine e l'inverno le conducono giù. A Pratovecchio poi vi è una compagnia di foderatori che li prende in consegna, ne fa i foderi e li conduce l'inverno a Firenze ove li consegna tutti all'Opera che li vende lei. Vi è gran strazio di legname e le macchie sono assai mal tenute» (Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, 1970, vol. II, p. 457).



DA L'UNO ALL'ALTRO VERSANTE... UNA STORIA DI BOSCHI

Dai castagneti-giardino e dai cedui punteggiati dai resti di vecchie piazze da carbone del Pratomagno alle faggete di impianto granducale di Badia Prataglia e alle mistiche abetine di Camaldoli, il bosco rappresenta l'elemento maggiormente caratterizzante del paesaggio e della storia dei due versanti della Valle.

Alcune delle "antenne" dell'Ecomuseo ci raccontano proprio di questo rapporto secolare tra l'uomo e la foresta. Iniziando dal Museo del Bosco e della Montagna di Stia che raccoglie attrezzi e strumenti di trasporto riferiti al lavoro "alla macchia", il percorso prosegue attraverso l'Ecomuseo del Carbonaio di Cetica dove, recentemente, è stato realizzato un impianto di teleriscaldamento alimentato dagli scarti delle locali lavorazioni di legname. Da Cetica ci spostiamo lungo il Pratomagno fino a Raggiolo con il sistema diffuso della castagna per poi passare sul lato sinistro con la Bottega del Bigonaio di Moggiona dedicata alla lavorazione del legno che per secoli ha contraddistinto l'attività di questa comunità da sempre legata al vicino complesso religioso di Camaldoli.



APICOLTURA IN CASENTINO. CONSIDERAZIONI STORICHE

Già prima della seconda Guerra Mondiale esisteva in Casentino un interesse verso l'attività apistica con una produzione sia di miele di foresta (il miele di castagno e la melata d'abete 1) che del cosiddetto "mele bianco" ricavato dalla lupinella e dalla sulla 2) frutto di una profonda sinergia tra agricoltura e pastorizia. Prima della Seconda Guerra mondiale non c'erano gli alveari ma i bugni, che si costituivano spontaneamente nelle cavità dei tronchi di castagno; dal bugno si passò all'arnia che originariamente veniva realizzata impiegando legno di castagno molto pesante, successivamente sostituite con l'abete, materiale più leggero ma meno durevole. Per trasportare gli alveari in foresta venivano utilizzati dei camion alimentati a legna, oppure una *Balilla* sulla quale però era possibile trasportare solo due alveari per volta. La smielatura veniva effettuata con centrifughe a mano direttamente in foresta o magari servendosi delle strutture messe a disposizione dai monaci di Camaldoli o dal Corpo Forestale dello Stato. Negli anni tra il 1955 e il 1960 la produzione raggiunse un grado di specializzazione maggiore. La transumanza in Maremma, Val di Chiana e Valtiberina favorì la produzione di mieli chiari che, grazie al loro aspetto, risultavano maggiormente appetibili ed avevano un mercato più ampio rispetto al miele di castagno. Oggi Trentino e Casentino (Camaldoli e foreste di Vallombrosa), sono gli unici due areali in cui viene prodotta la melata in maniera consistente, mentre il miele di castagno, rispetto al passato, risulta essere molto meno tanninico a causa di sopravvenuti agenti patogeni e delle mutate condizioni del sottobosco.

1 - In ambienti vegetali come le foreste di conifere in cui, per buona parte dell'anno scarseggia la disponibilità di piante mellifere da bottinare, le api ricorrono alla melata come fonte zuccherina alternativa al nettare.

2 - La sulla e la lupinella sono erbe spontanee appartenenti alla famiglia delle leguminose che si producono quasi esclusivamente nelle zone collinari, da aprile a giugno, il miele che ne deriva ha un colore bianco - giallo paglierino.

IL MIELE DI CASTAGNO E LA MELATA DI ABETE

Prodotto nelle zone di media montagna, ha consistenza piuttosto liquida, colore marrone-ambrato più o meno intenso e brillante. È lievemente amaro, con aroma persistente di bosco. Il miele di castagno è ottimo accompagnamento alla ricotta e ai formaggi a pasta dura di latte vaccino, caprino o di pecora. Come tutti i mieli scuri è particolarmente ricco di sali minerali. Blando disinfettante delle vie urinarie e stimolante della circolazione sanguigna, è antispasmodico, astringente ed esplica un'azione benefica su reni e fegato. Vivamente consigliato per bambini e anziani. Il miele di melata di abete è un prodotto tipico dell'Alto Casentino ed è uno dei mieli più pregiati ed apprezzati, prodotto in quantità limitate legate all'andamento climatico stagionale. È liquido con cristallizzazione in genere assente, colore ambra scuro e leggere fluorescenze verdastre. Ha sapore ed odore di resina e di balsamico con un sentore di malto e caramello con sfumature affumicate, gusto corposo e persistente e meno dolce degli altri mieli; deve la sua tipicità al suo gusto particolare. Sulla qualità molto rilevante è anche la lontananza da fonti d'inquinamento dell'aria. La melata, che rappresenta la sostanza prelevata dalle api, può essere fisiologica se la pianta in particolari condizioni climatiche, secerne questo liquido zuccherino come difesa naturale o parassitaria cioè prodotta da insetti, che succhiando la linfa delle piante per nutrirsi, espellono il liquido in eccesso. Si accompagna bene con pane, formaggi freschi, ricotta e si utilizza anche come dolcificante per tisane e nei dolci può sostituire in qualsiasi ricetta fino ad un terzo dello zucchero. È un antiseptico polmonare e delle vie respiratorie.



3. ORTI E COLTIVI



LE TRADIZIONI AGRICOLE DEL CASENTINO

Le tradizioni agricole di questa vallata, nonché la presenza di alcune varietà endogene, permettono di mettere in evidenza l'alto contenuto del patrimonio agrario, unitamente ad una "sapienza" locale che ha saputo nel tempo trasformare le risorse della terra, non sempre così cospicue, in risorse economiche e culturali.

Il fondovalle ampio costituito da terreno alluvionale, anche se dal secondo dopoguerra in poi è stato investito dalle attività secondarie e dall'ampliamento dei centri abitati, mostra ancora oggi gli inequivocabili segni dell'appoderamento a mezzadria: i seminativi rivestono sempre buona parte del terreno ad uso agricolo, anche se questi sono inframmezzati da colture industriali (mais, girasole).

Le porzioni meno elevate dei pendii sono caratterizzate dalla coltura promiscua di collina, tipica della Toscana, dove in passato si potevano individuare oliveti e vigneti, anche nell'Alto Casentino.

Sui pendii più elevati dominava la piccolissima proprietà e l'agricoltura di sussistenza: con i pascoli coabitavano i cereali più resistenti come la segale e l'orzo; i preziosi castagneti erano inframmezzati dai felciai, in cui venivano coltivate alcune specie orticole, fra tutte la patata rossa di Cetica.

Pur essendo profondamente mutata, la situazione attuale dell'agricoltura in Casentino risente dell'"impianto" del passato ma, e soprattutto, ha tesaurizzato prima e valorizzato poi le varietà endogene. Abbiamo detto della patata rossa di Cetica ma non diversamente i casentinesi si sono comportati con i fagioli di Quota o di Garliano, "salvandoli" dalla sicura scomparsa. Le varietà di alberi da frutto e di vitigni creduti scomparsi, come il moscatello di Subbiano, costituiscono oggi una ricchezza colturale/culturale non più solo per i pochi fortunati che li posseggono nell'orto, ma il punto di partenza necessario per mantenere la biodiversità locale. Si tratta di

una sfida lanciata dalla comunità locale, non tanto per non essere più considerati gli abitanti della "valle rinchiusa" quanto per mantenere e diffondere le tradizioni colturali, alimentari e culturali.



LA PATATA ROSSA DI CETICA

Agli inizi del XIX secolo la produzione di patate in Casentino fu fortemente incentivata da un editto lorenese che ne esortava la coltivazione allo scopo di ovviare alle carestie cicliche che erano solite colpire il Granducato di Toscana.

Notizie certe sulla diffusione della patata rossa di Cetica risalgono invece ai primi anni del Novecento e sembra che tale varietà derivi da quella scozzese Red King Eduard, mentre recenti studi hanno dimostrato la sua appartenenza alla specie *Solanum tuberosum subsp. tuberosum*, molto simile ad altre tradizionalmente coltivate in Italia.

Il tubero presenta una forma rotondeggiante, globosa, pezzatura media ed epidermide liscia di colore rosso con occhi profondi di un rosso più intenso. La pasta è bianca, con grana fine e compatta, frequentemente dotata di venature rosa in corrispondenza delle cellule del cambio ed in prossimità dei germogli. La pianta è caratterizzata da fiori rosacei con sepalì verdi rivestiti da pelosità bianca.

La rossa di Cetica, chiamata anche patata rossa del Casentino o patata rossa del Pratomagno, è indicata

per la preparazione di piatti tradizionali come stufati, frittate, gnocchi. Regge molto bene la cottura, ha un sapore fine e delicato che può essere valorizzato dal mantenimento della buccia, talmente sottile da non richiedere la pelatura del tubero.

La patata rossa di Cetica viene coltivata su terreni freschi e sciolti ad un'altitudine superiore ai 450 m. Le produzioni più pregiate dal punto di vista qualitativo si ottengono nelle zone di presenza di faggi e castagni, di cui è ricco gran parte del Pratomagno, in particolare Cetica, dove la coltivazione della patata vanta una lunga tradizione.

Dal secondo dopoguerra ad oggi la rossa di Cetica ha conosciuto un profondo declino perché è stata soppiantata da altre varietà provenienti dal nord Europa e dall'America, molto più resistenti agli attacchi virotici. La passione di pochi agricoltori ha però consentito negli anni la conservazione di questa *cultivar* con la costituzione del "Consorzio Patata Rossa di Cetica".



IL CONSORZIO “PATATA ROSSA DI CETICA”

Il Consorzio è stato istituito il 30 maggio 2005 tramite l'azione congiunta tra l'Associazione “I Tre Confini”, quella della “Patata di Cetica” e la partecipazione della Coldiretti e della CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) di Arezzo. L'obiettivo perseguito è lo svolgimento di attività di promozione e valorizzazione di una varietà di patata - la Patata Rossa di Cetica, appunto - tipica del Pratomagno casentino, occupandosi direttamente della commercializzazione e della tutela del prodotto, puntando anche ad ottenere un marchio di protezione. Il Consorzio ha sede nella frazione di Cetica, Località La Chiesa 138/A, 52018 Castel San Niccolò (Arezzo).



LA CASA DEI SAPORI

Le produzioni tipiche e la gastronomia tradizionale rappresentano aspetti fondamentali per l'identità e la cultura di un territorio e dei canali privilegiati per il suo sviluppo. Il raccordo tra la produzione locale di qualità, le botteghe, i centri di trasformazione e i piccoli ristoranti della zona, è l'idea ispiratrice di questo progetto sperimentale. Alla base della “Rete dei Sapori” c'è un patto di fiducia reciproca tra i produttori, i commercianti e i ristoratori della Valle del Solano finalizzato alla riscoperta, salvaguardia e comunicazione dei saperi e dei sapori del proprio territorio. A cadenza stagionale, in base alla disponibilità dei prodotti, vengono realizzate degustazioni a tema, proposte attraverso appositi calendari. La “Casa dei Sapori” è ospitata all'interno dell'Ecomuseo del carbonaio a Cetica.



«La produzione della patata, della massima importanza in tutta la montagna ma particolarmente nel versante di destra del Casentino, è imperniata su varietà locali rotonde molto tardive principalmente a pasta bianca, ma anche leggermente rosate. Caratteristica principale è la buona serbevolezza e la resistenza alle malattie. In alcune zone le razze conservano più spiccate le loro caratteristiche di produttività e serbevolezza, mentre in altre, generalmente più basse, degenerano talché si ricorre al rinnovo del seme fornendosi dai poderi che hanno i migliori tipi» (Guido Pontecorvo, 1932, pp. 248-249).

IL RECUPERO DEL “FELCIAIO”

Il “Consorzio della patata rossa di Cetica” sostiene l’importanza della tutela e della valorizzazione dei versanti della vallata attraverso il recupero delle aree, ancora visibili, che un tempo erano destinate alla coltivazione della patata rossa: i cosiddetti “felciai”. Questi piccoli appezzamenti di terreno, ricavati fra i castagneti, grazie al rinnovato interesse, sono in fase di recupero e non più in completo abbandono. Quella che potremmo definire ironicamente “operazione patata rossa” diviene quindi un’importante progetto locale che non si limita alla produzione ed alla commercializzazione dei prodotti, ma ha fatto proprio il concetto di rivalorizzazione del territorio e di tutela paesaggistica.



LE PATATE DEL GRANDUCA

Anche nel Casentino la coltivazione della patata è entrata nell’uso comune solo nel secolo scorso. Nel 1832 nell’*Atlante Geografico, Fisico e Storico del Granducato di Toscana* di Attilio Zuccagni Orlandini, nella parte relativa al Casentino, troviamo scritto:

«[...] trascuravasi questa e quasi disprezzavasi in passato; venne nel 1816 il tifo, ed avendo a compagna la carestia, la necessità fece da maestra. Tutto il contado coltiva ora le patate, ne ottiene raccolte abbondantissime e per lo meno si giova di esse con sommo utile per ingrasso del bestiame».

Per gli abitanti di montagna rappresentò una valida integrazione alla dieta a base di castagne.

Il paese di Cetica in particolare, per le caratteristiche stesse del terreno (“terra castagnola”), drenato, fresco e ben areato si è distinto in tutta la vallata per tale coltivazione.

A questo proposito, un divertente aneddoto diffuso nella zona di Cetica narra che il Granduca di Toscana in visita in Casentino, passando da Cetica, avesse molto apprezzato il sapore delle patate del luogo. Dalla folla sembra che un ceticatto abbia esordito dicendo: “Ne mangi quante ne vuole, Signor Principe...tanto noi si danno ai maiali!”



I TORTELLI DI PATATE

Il tortello di patate è il piatto simbolo dell'Alto Casentino, ed in particolare del comune di Stia.

Questo piatto spesso rappresenta l'unica portata, la cosiddetta "stortellata". Gli ingredienti sono patate, preferibilmente di montagna a pasta bianca e farinosa, rigatino-"carne secca", prezzemolo, aglio, saporita, noce moscata, poca scorza di limone, parmigiano, uova, sale e pepe. Si lessano le patate, successivamente si sbucciano e si passano prima che siano fredde.

A parte si fa un soffritto con la "carne secca" fatta a pezzettini o preferibilmente passata nel tritatutto; quando il soffritto si è distrutto si aggiunge un po' di conserva di pomodoro fatta bollire per pochi minuti e poi il battuto di aglio e prezzemolo tritato finemente e preparato prima. Si versa quindi questo sugo sulle patate aggiungendovi uno o due uova, abbondante formaggio grattugiato e noce moscata, scorza di limone, sale e pepe amalgamando bene il tutto con le mani.

L'impasto è ora pronto per essere messo nella "spoglia" (per ogni chilo di farina tre uova e un bicchiere di acqua tiepida), che non deve essere "tirata fine" (con poca "giubba") in modo da renderlo facilmente assaporabile dal palato. I tortelli devono cuocere per pochi minuti in acqua bollente e salata, quando "riprende il bollore" e questi salgono in superficie, quindi scolati con la "ramina" e conditi preferibilmente con poco burro a fiocchi (eventualmente salvia) e parmigiano in modo da gustare meglio il condimento del ripieno (Ricetta Sig.ra Lida Dei di Stia).



I TORTELLI ALLA LASTRA

Sono tortelli di maggiori dimensioni rispetto a quelli classici. Con la cottura, effettuata sopra una lastra di pietra scaldata sul fuoco, assumono all'esterno un colore tendente al nocciola e consistenza croccante, mentre all'interno si presentano morbidi. Si preparano impastando sulla spianatoia di legno la farina di grano tenero con l'acqua ed il sale. La pasta si lavora con le mani e con il matterello fino ad ottenere una sottile sfoglia, su metà della quale viene distribuito il ripieno ricoperto poi con l'altra metà. Con la rotella viene prima chiuso l'intero bordo esterno e poi suddiviso il tutto in tanti quadrati, pronti per essere cotti sopra la lastra calda, preferibilmente di pietra serena, che con la sua particolare ruvidità e con l'uniforme distribuzione del calore, ne ottimizza la cottura. L'ingrediente principale del ripieno è la patata che dopo essere stata lessata e passata viene condita con del sugo appositamente preparato a base di cipolla, sedano, carota, salvia, aglio, pomodoro, olio e sale; il ripieno viene completato con l'aggiunta di pecorino e/o parmigiano grattugiato, uova, burro e noce moscata. Insieme alle patate o in completa sostituzione di esse possono essere utilizzati il cavolo (verza, cappuccio o nero) e/o la zucca, mantenendo invariati gli altri ingredienti. Possono essere cotti alla lastra anche i tortelli ripieni con il tipico impasto dei ravioli di ricotta. Il tortello alla lastra è una specialità tipica della parte orientale del Casentino, in particolare dei territori della Vallesanta e dell'Alpe di Serra, nel comune di Chiusi della Verna, di Serravalle (comune di Bibbiena) e di Badia Prataglia (comune di Poppi).



È un fagiolo bianco nano (nome scientifico: *Phaseolus vulgaris* L.) con un seme bianco piuttosto piccolo dotato di leggere venature di colore grigio. La pianta è di media vigoria con bassa produzione di stame. Viene coltivato da lungo tempo sul versante casentino del Pratomagno, in particolare nelle aree di Quota (frazione di Poppi) e di Garliano (frazione di Castel S. Niccolò). Consumato sgranato sia fresco che secco, va lessato a fuoco lento per circa 2 ore senza ammollo. Ha un sapore molto delicato, pasta finissima che si mantiene integra durante la cottura ed è privo di buccia. Il fagiolo di Quota è una specie a rischio di erosione genetica e per tutelarla è stato iscritto nei Repertori Regionali delle risorse genetiche autoctone (L.R. 64/04). Tra i legumi tipici del Casentino sono da ricordare il fagiolo grosso (*Phaseolus coccineus* L.) e il fagiolo lentino (*Phaseolus vulgaris* L.), anch'essi iscritti nei Repertori Regionali delle risorse genetiche autoctone.

Il primo produce ovuli di dimensioni ragguardevoli (fino a 2,5 cm) che da freschi hanno una colorazione rosata-violetta, tendente a scurirsi con l'essiccazione, con marezzature tendenti al marrone o al rosso vinaccia e rosso mattone.

Il secondo è un fagiolo nano a seme bianco piccolo, di forma ellittica a volte tondeggiante, la cui peculiarità consiste nel presentare alcuni ovuli di colore violetto che con la cottura tendono a diventare marroni.



«Conservando la conosciuta divisione di Alto e Basso Casentino, è da notarsi che nel basso, più meridionale e meno alpestre, l'arte agraria è molto antica, mentre è modernissima nell'alto più montuoso e più freddo [...]. Lo stato di popolazione delle comunità comprese nella valle può dar l'idea di quello della sua agricoltura. Chiusi e Castel Focognano contano ogni 100 abitanti da 71 a 73 agricoltori; Subbiano, Ortignano e la porzione territoriale di Capolona da 61 a 67, Poppi e tallà da 54 a 59; Bibbiena, Stia e Pratovecchio che hanno il capoluogo molto popolato da 46 a 50; Castel San Niccolò 23; Montemignaio 20 e Raggiolo, situato in luogo affatto alpestre, soli 14» (Zuccagni Orlandini, 1832, voce Agricoltura).

La relazione dello Zuccagni Orlandini ci conferma come la pratica agricola nell'Alto Casentino e nei terreni ubicati ad alta quota, conobbe un notevole impulso a partire dal XVIII secolo in seguito alle leggi permissive emanate dal Governo dei Lorena relativamente ai diboscamenti. La fame di terre da destinare a cereali spinse molti casentinesi a forzare la vocazione naturale dei terreni di montagna (attraverso ad esempio la pratica del "ronco") con effetti rilevanti anche sul fronte idro-geologico della valle. A causa della ripidità dei versanti delle colline e delle montagne, era uso costante la pratica dei terrazzamenti con muri a secco attraverso la quale si riusciva a strappare piccole strisce pianeggianti al dilavamento dei suoli. Altri tipi di sistemazioni quali le "parate" o le "lunettature" in corrispondenza di colture arboree specializzate, quali ad esempio il castagno, erano finalizzate, anche in questo caso, a limitare il più possibile il depauperamento dei terreni ubicati lungo i pendii.

I FRUTTI DIMENTICATI

«[...] Nei pressi dei casolari e delle piccole stazioni ferroviarie, si ha ancora un campionario dei fruttiferi che sparsi si associano in Casentino ai fitti filari vitati[...]». Così E. Fileni (1943, p. 3) attraverso una breve descrizione si soffermava sul paesaggio casentino nei primi decenni del secolo passato, una valle dove la frutticoltura pur non avendo assunto mai un ruolo importante nell'agricoltura locale, ha comunque contribuito, con numerose varietà di frutti, a caratterizzare il territorio e le consuetudini alimentari degli abitanti. Generazioni di casentinesi, attraverso la tecnica dell'innesto, hanno propagato per secoli antiche varietà, già descritte e raffigurate da botanici e pittori medicei.

Con le mutate condizioni della società e la scomparsa della civiltà rurale anche questi frutti sono stati dimenticati. In molti casi solo qualche vecchia "pianta madre", spesso soffocata dagli arbusti e dal bosco che hanno preso il posto degli antichi seminativi, è rimasta a testimoniare la ricca varietà genetica di una volta.

Recentemente, è stata reintrodotta la coltivazione razionale di vecchie varietà da parte di alcune piccole aziende agricole localizzate nella fascia collinare e montana della valle.

Prima fra tutte si ricorda la piccola mela Nesta, di un invitante colore giallo-rosso, a maturazione invernale e caratterizzata da una lunga conservabilità in fruttaio.

Tra le altre *cultivar* di mele locali sono da menzionare: la Mora dalla polpa soda e succosa che si conserva a lungo; la Ruggina il cui nome deriva dall'uniforme rugginosità della buccia; la Calvè, dal profumo particolare che si può gustare durante il mese di settembre; la Garofana, la Cipolla, la Biancuccia, la Limoncella e la Musa.

Fra le pere sono senza dubbio da segnalare: la Briaca o Sanguinella, che matura a fine agosto; la pera Rossellina, simile alla più conosciuta Volpina che si conserva invece per tutto l'inverno. Altre pere meritevoli di essere assaporate sono la Campana, la Spina, la Lardona, la Giovannazza e la Spadona.

Tra le ciliegie si ricordano: la Marchiana, la Napoletana, la Capellina di un bel colore rosso scuro, estremamente succosa e molto tardiva nella maturazione, e la Corniola, dal lungo peduncolo e dai rami ricadenti come il salice.

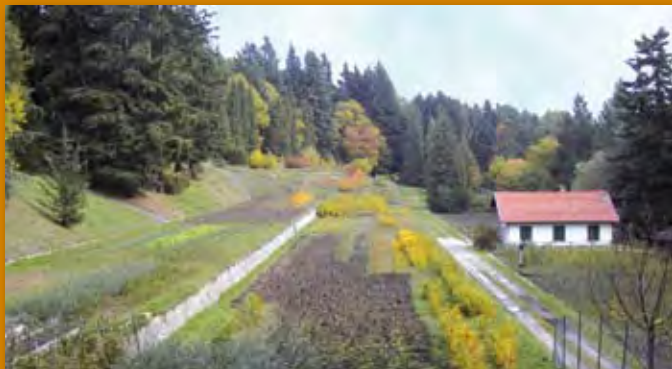


IL VIVAIO DEI FRUTTI DIMENTICATI

Vicino Camaldoli si trova il vivaio di Cerreta, costituito alla fine del XIX secolo per la produzione di piante forestali utilizzate nei rimboschimenti delle Foreste Casentinesi. Il vivaio è gestito dalla Comunità Montana del Casentino e negli ultimi anni alla produzione di essenze forestali è stata affiancata quella di astoni di specie frutticole: in particolare vengono riprodotte antiche varietà locali di melo, pero, ciliegio e susino.

L'iniziativa è nata con lo scopo di far conoscere e diffondere nel territorio alcune delle varietà che costituivano in passato il patrimonio frutticolo locale.

La riproduzione delle piante tramite innesto è stata preceduta da un accurato lavoro di ricerca in collaborazione con la scuola superiore S. Anna di Pisa che ha coinvolto gli anziani agricoltori che ancora le coltivavano. Grazie a loro sono state reperite notizie relative al nome, l'origine, gli aspetti legati alla coltivazione ed agli usi etnobotanici tramandati nel tempo per ciascuna delle varietà censite.



I BOFFOLI

Tutti sicuramente conoscono l'uso della frutta cotta, sia lessata che al forno: alcuni la denigrano, considerandola un cibo adatto agli ammalati, altri la esaltano per le comprovate proprietà nutritive, ma sicuramente al di fuori del Casentino nessuno sa che le mele cotte al forno si chiamano boffoli. Questo termine tipicamente casentino, di origine incerta, è comunemente utilizzato nella valle per indicare questo genere di frutta cotta. Molte varietà di mele e pere sono adatte per essere cucinate in forno, ma sicuramente la mela Panaja, sia nella varietà rossa che verde, è tra i frutti più indicati per fare i boffoli. La Panaja è di medie-grosse dimensioni, leggermente piatta e di forma irregolare, talvolta assimilabile ad una pagnotta. Altre antiche varietà locali indicate per fare i boffoli sono la mela Cacona, la Pocona, quella di Catenaiola e la Renetta che, anche se non originaria del Casentino, era in passato molto diffusa. Con la cottura la buccia della mela diviene di color caramello e leggermente croccante, la polpa invece si mantiene molto soffice, con il sapore dolce che contrasta con una leggera nota di aspro. Tagliando il boffolo caldo con il cucchiaio si avvertono piacevoli profumi ed aromi.



Il Casentino, pur non vantando una significativa tradizione viti-vinicola, era ricco in passato di numerosi vitigni. Questi contribuivano a caratterizzare il paesaggio della valle con la coltura promiscua a viti “maritate” all’acero campestre, chiamato localmente oppio. Nel Rinascimento la viticoltura locale si distingueva addirittura per la produzione di vini di qualità, come ricordano alcuni interessanti documenti dell’epoca.

Per merito di qualche anziano agricoltore che ancora coltiva le tradizionali vigne è stata fino ad oggi scongiurata la totale scomparsa di gran parte delle varietà di uva di un tempo. La Comunità Montana approfittando dell’esistenza di questo patrimonio varietale ha promosso, in collaborazione con la cooperativa agricola forestale La Mausolea (di proprietà dei Monaci Camaldolesi) e il C.R.A. - Istituto Sperimentale per la Viticoltura, uno specifico programma di recupero e conservazione del germoplasma locale con la costituzione di una collezione. Vitigni come il Morellone, la Sapajola, il Moscatello di Subbiano, il Sanvicetro, il Crepolino, il Vaiano, l’uva Passerina sono così stati sottratti all’oblio a cui erano oramai condannati. Sono stati utilizzati per l’impianto di un vigneto presso l’azienda agricola “La Mausolea” nell’omonima località del comune di Bibbiena, allo scopo di preservarli dall’estinzione e con l’ambizione di testarne le potenzialità produttive per verificare il loro possibile impiego nella moderna viticoltura.

Il desiderio di riscoprire l’antica tradizione enologica ha spinto nel recente passato alcuni intraprendenti imprenditori casentinesi ad impiantare nuovi vigneti. L’ammmodernamento della viticoltura locale si è basato principalmente sull’impiego di vitigni più precoci nella maturazione rispetto ai classici toscani, il Merlot è la varietà sulla quale i viticoltori hanno riposto le maggiori

aspettative. Il vino prodotto con il Merlot si fa apprezzare per la personalità schietta che sa rispecchiare bene le caratteristiche di questo territorio. Il Pinot nero è un altro vitigno precoce che alcuni “pionieri” della viticoltura hanno negli ultimi anni impiantato sulle colline dell’Alto Casentino. Tale scelta è stata dettata dalla somiglianza ambientale fra Casentino e Borgogna, terra di origine di questa varietà. Il Sangiovese e la Canaiola rimangono i vitigni più rappresentativi, soprattutto nella parte meridionale della valle, dove le condizioni ambientali permettono loro di maturare compiutamente. Entrambi vengono utilizzati sia per la produzione del Chianti che di alcuni interessanti I.G.T. . Infine sono da ricordare le potenzialità che possono esprimere i vini bianchi, ricchi di aromi e profumi per merito delle caratteristiche climatiche locali, caratterizzate da significative escursioni termiche giornaliere durante il periodo della maturazione dell’uva. Una conferma del livello qualitativo che raggiungono questi vini è offerta dal Sauvignon prodotto nelle colline dell’area, ma anche dal comune Trebbiano toscano che, pur essendo un vino semplice, è dotato di una propria dignità ed armonia.



LA VITICOLTURA CASENTINESE NEI DOCUMENTI

Tra le prime notizie documentate sulla coltivazione dell'uva in Casentino si fa riferimento al Regesto dei Camaldolesi, quando nell'anno 1020 viene fatta menzione della vigna Barbula di Gello, appartenente ai monaci di S. Maria di Prataglia.

La documentazione archivistica proveniente da Camaldoli è ricca di numerosi richiami sulla coltivazione dell'uva e sull'uso del vino da parte dei monaci. Dal secolo XI in poi vengono più volte elencate le vigne casentinesi che forniscono il vino all'eremo e al monastero. In più occasioni vengono ricordati i principi a cui i monaci e gli eremiti devono attenersi per il consumo del vino e spesso viene posta l'attenzione sull'importanza di effettuare una buona scelta delle uve e accurati lavori di cantina - svolti presso La Mausolea - per ottenere vini di buona qualità.

Nella prima metà del Quattrocento abbiamo una testimonianza di Ambrogio Traversari, priore generale dei Camaldolesi che il 2 ottobre del 1432 passando da Soci, volle assistere alla vendemmia della «nostra nobilissima vigna».

Il vino casentino è ricordato anche in altre fonti documentarie: nel 1491 in una lettera di Lorenzo il Magnifico, indirizzata all'Alamanni, ambasciatore a Roma e conservata alla Biblioteca Marucelliana di Firenze si annunciava l'invio di una partita di vino molto prelibata: «[...] tre di sono, vi mandai due some di vino, di quelle due sorte del Casentino et dovranno essere costì presto, perché in questi tempi sono a proposito et freschi. Desidero che si con duchino in modo che rieschino come sono qui alla botte, che da parecchi anni non ci furono migliori».

Nicolò Macchiavelli nell'*L'Asino d'oro* parla del vino casentino: «[...] ancor questa guastada porta piena di vin che ti parrà se tu l'assaggi di quel che Val di Greve e

Poppi Mena». Vale la pena ricordare anche il poemetto scritto nel 1740 da B. Franceschi, priore di Partina, dal titolo *Bacco in Casentino* che quasi alla fine dell'opera declama: «[...] Che in Casentino, oltre al Castaneo frutto, Ci fanno ancor, ci fanno Da bersi tutto l'anno Ad onta delle nevi e geli alpini MOLTI BEN DEGNI E PRELIBATI VINI [...]».



Angelo ("Fatica") nella sua vigna.

IL MOSCATELLO

Subbiano e Capolona sono i comuni casentinesi più vocati per la produzione del vino e parte del loro territorio è compreso nel disciplinare del Chianti DOCG. In passato erano conosciuti soprattutto per il Moscatello di Subbiano, antica varietà di moscato bianco, coltivato da secoli sulle colline di quest'area. Con la tecnica del filtrato dolce si otteneva un vino bianco da dessert, aromatico, a bassa gradazione, utilizzato in occasione delle principali festività e durante le "veglie" serali in famiglia. Questo vino veniva apprezzato anche al di fuori della zona di produzione ed era addirittura oggetto di esportazione all'estero, in particolare nei paesi dell'Europa centrale.

Nell'ambito del progetto di recupero e valorizzazione degli antichi vitigni locali, la Comunità Montana del Casentino, il Comune di Subbiano e la Provincia di Arezzo vogliono rivalorizzare il moscatello di Subbiano, promuovendo l'impianto di nuova superficie vitata e la ricerca delle più appropriate tecniche di vinificazione.



*« [...] Tutte le colline più basse sono coperte di vigneti che, visti da vicino, sembrano pendere da alberelli usciti dall'arca di Noè. Sono piccoli alberi capitozzati, pioppi (oppi), nel linguaggio locale, benché non siano pioppi, ma aceri campestri, a cui sono legate le viti. Costituiscono una specie di tenda, che protegge le delicate piante di vite dai temutissimi assalti della grandine, ma che consente alla luce di filtrare, così da essere distillata dentro i frutti, in una dolcezza perfetta, che niente altro al mondo può produrre» (E. Noyes, *Il Casentino e la sua storia*, Stia 1995).*



4. DAL MULINO AL FORNO E ... ALLA TAVOLA



I MULINI AD ACQUA DEL CASENTINO

La storia dei mulini, anche per la vallata casentinese, segue quella dei diritti sulle acque: il relativo controllo passò così dall'autorità imperiale ai feudatari e alle potenze religiose locali e quindi alle singole comunità.

Durante il Medioevo, secondo i documenti conservati, il controllo di questi opifici era nelle mani dei Conti Guidi e della Congregazione dei Monaci di Camaldoli.

Dai primi decenni dell'XI secolo, in seguito alla rivoluzione industriale dell'anno 1000 che portò alla diffusione di tali impianti, alcuni mulini, ubicati per lo più lungo il Torrente Archiano, compaiono in donazioni fatte a favore dell'Eremo di Camaldoli. Il mulino costituiva infatti, oltre una garanzia di entrate economiche, un importante luogo di incontro per la società rurale e un canale di diffusione delle idee. I Conti Guidi, come le altre potenze feudali, costruirono la loro rete di opifici idraulici, tra cui mulini ma anche gualchiere e ferriere, all'ombra dei loro

castelli, lungo le valli trasversali all'Arno.

Un documento prezioso per ricostruire la geografia dei mulini della Valle è rappresentata dalla Carta Idrografica della fine del XIX secolo, che ci fornisce un panorama completo della consistenza e della tipologia degli opifici idraulici agli albori dell'era industriale. Da questo periodo in poi si sarebbe assistito alla progressiva indifferenza delle attività produttive rispetto alle fonti energetiche naturali.

L'abbandono definitivo della maggior parte dei mulini avvenne in corrispondenza dell'esodo dalle montagne, che nel Casentino ha visto la sua ultima fase tra gli anni '50 e '70 del XX secolo.



I PERCORSI DELL'ECOMUSEO LA VIA DEI MULINI AD ACQUA

L'itinerario comprende alcune strutture ancora funzionanti o interessate da particolari progetti di recupero o valorizzazione promossi dai singoli proprietari.

Quello che proponiamo costituisce un viaggio nel tempo, nella storia della tecnica, alla riscoperta di luoghi suggestivi, di architetture tradizionali, di antiche sapienze ma anche dei prodotti derivanti dalla molitura che potranno essere acquistati direttamente presso alcuni mulini.

- Mulin di Bucchio (Stia) 0575.582680 - 338.1007610.
- Mulino di Morino (Ortignano Raggiolo) 0575.514042.
- Mulino Grifoni di Pagliericcio - ancora produttivo (Castel San Niccolò) 0575.572873.
- Mulino del Bonano - attivo (Castel Focognano) 0575/597465.
- Mulini di Falciano - attivi (Subbiano) primo mulino 0575.422138, secondo mulino 335.5863158 - 0575.422121 338.3300076.



LA FARINA DA POLENTA DI MAIS RUSTICO

In Casentino esistono ancora alcune vecchie varietà di mais, più o meno rustiche, poco esigenti riguardo i fabbisogni d'acqua e ben adattabili ai terreni meno fertili. Sono coltivate per lo più nella fascia collinare della valle, in genere da persone anziane che conservano da molto tempo il seme. Da un punto di vista morfologico esistono varie tipologie di granturco che differiscono fra loro per il colore e le dimensioni della spiga, ma hanno tutte in comune la consistenza vitrea e la forma tondeggiante della cariosside.

Le pannocchie raccolte vengono generalmente legate in mazzetti e appese per la conservazione. Il prodotto viene utilizzato sia per l'alimentazione degli animali da cortile che per la produzione di farina da polenta ed in questo caso viene eseguita la molitura presso i mulini a pietra ancora presenti nella valle. È tuttora diffusa la tradizione di tostare leggermente le cariossidi prima della molitura, al fine di rendere la farina più gustosa, oltre che facilitare il procedimento con un prodotto meno umido.



IL GRANO VERNA

Il grano "Verna" è una vecchia varietà costituita negli anni Quaranta del secolo scorso dall'Ente Toscano Sementi; si tratta di una varietà molto rustica, dotata di eccezionale resistenza al freddo, alle ruggini ed all'acidità del suolo. Per questi caratteri trovò ampia diffusione in molte aree montane della penisola italiana.

Nonostante le buone qualità, la sua coltivazione è stata progressivamente abbandonata negli ultimi decenni. Alla fine degli anni '90 la selezione di questa varietà e di altri vecchi frumenti, come l'"Arno" ed il "Sieve" è stata ripresa da parte dell'Università di Firenze. Attualmente queste sementi vengono impiegate principalmente nelle aziende biologiche.

La farina del grano Verna, ottenuta con la molitura a pietra, è particolarmente adatta per la produzione del pane tradizionale a lievitazione naturale: il particolare aroma e la "dolcezza della pasta" rendono questo prodotto molto ricercato nell'ambito del mercato di nicchia dei prodotti tipici.

Il territorio casentino ben si presta alla coltivazione di questo grano ed alcune aziende stanno riproducendo il seme per conto dell'Ente Toscano Sementi.



LA FARINA DI CASTAGNE DEL PRATOMAGNO E DEL CASENTINO

Nei territori montani come il Casentino la coltura del castagno ha rappresentato per secoli una delle principali fonti di approvvigionamento alimentare; nonostante le profonde trasformazioni sociali degli ultimi decenni si è ancora mantenuta nella valle la tradizione di produrre una ricercata farina di castagne.

La farina viene prodotta con le varietà tipiche del comprensorio quali la Raggiolana, la Tigolese e la Perella. Si possono utilizzare anche la Mondistollo, la Pistolese, il marrone di Loro, il marrone di Stia ed il marrone del Casentino. Altre *cultivar* e le castagne selvatiche possono essere presenti solo in quantità modesta, non superiore al 15% del totale.

La lavorazione e la trasformazione delle castagne avviene secondo le tecniche tradizionali che prevedono l'essiccazione negli appositi seccatoi a legna, dove il fuoco ed il fumo, prodotti con legna di castagno, permettono nel giro di alcune settimane di ottenere un prodotto secco ed aromatizzato. Successivamente si ha la sgusciatura e la cernita dei frutti con l'eliminazione di quelli avariati e degli eventuali residui estranei alle castagne. Si passa poi alla tostatura (l'infornatura), effettuata in forni scaldati a legna durante la quale la leggera cottura dell'amido conferisce aromi e gusto particolari. Infine le castagne vengono trasformate in farina attraverso la molitura con macine di pietra opportunamente scanalate.

La farina ha una consistenza impercettibile essendo estremamente fine, generalmente il colore è nocciola, l'aroma intenso di nocciole tostate e cioccolato, con un leggero retrogusto amarognolo per i tannini presenti.

IL CONSORZIO DELLA “FARINA DI CASTAGNE DEL PRATOMAGNO E DEL CASENTINO”

Il Consorzio è stato costituito nel corso del 2007 con lo scopo di favorire la produzione e la valorizzazione della farina di castagne ottenuta attraverso la tostatura (infornatura) delle castagne, metodo di produzione diffuso soprattutto presso alcune comunità del Pratomagno, sia valdarnese che casentinese.

La sede del Consorzio è presso il comune di Ortignano Raggiolo, a testimonianza dell'importanza che la castagna ha da sempre avuto nell'economia e nella vita della popolazione di questa comunità.

Informazioni 0575/539214.



IL BALDINO

É un dolce prodotto con farina di castagne, acqua, olio extra vergine di oliva, sale e aromatizzato con rosmarino. E' di colore marrone, basso spessore, compatto e morbido. Il sapore, dolciastro, è quello delle castagne. Deve essere consumato fresco, al massimo entro tre giorni dalla produzione. Tradizionalmente veniva arricchito con gherigli di noce triturati. Altri ingredienti variano da zona a zona e possono essere pinoli, uvetta, ecc. La combinazione della farina di castagne con l'olio di oliva conferisce al prodotto una consistenza croccante ed un gusto unici. Questo dolce viene accompagnato solitamente con vino novello rosso.



I DOLCI DI PASQUA

La Settimana Santa in Casentino è silenzio di Sepolcro fiorito, profumo di dolci e scricchiolio di legna per i forni. La Pasqua nelle campagne, infatti, è un passaggio verso la nuova stagione dei raccolti, è la resurrezione della Natura il risveglio dei campi che venivano precedentemente cosparsi di croci con il gesto di una semina. La preghiera e il gesto, il sacro e il profano nella ciclicità delle stagioni che diventa rito, musica, profumo.

Dopo l'inverno taciturno e la lunga Quaresima di privazioni anche forzate, la Pasqua è sempre stata una grande festa da onorare anche con il palato. I dolci pasquali venivano preparati il giovedì santo, giorno che la Chiesa santificava con il rituale dell'ultima cena e della lavanda dei piedi. I forni venivano preparati con cura, puliti e accesi con gli sciormenti, ossia i resti della potatura delle viti. Una volta diventati bianchi erano pronti per ospitare i dolci pasquali per la famiglia e spesso per un'intera comunità. Le prime ad essere fatte erano le panine con lo zibibbo o l'uva passa, poiché la loro preparazione esigeva molto più tempo e più attenzione. Ogni panina veniva segnata con una croce impressa nella pasta e successivamente benedetta con una foglia di ulivo della Domenica delle Palme, che veniva poi lasciata anch'essa



sulla panina. A questo punto il dolce veniva messo letteralmente a letto, sotto le coperte, per lievitare adeguatamente prima di essere infornato. Come gli altri dolci, anche la panina, non poteva essere mangiata fino alla mattina di Pasqua giorno in cui era tradizione assaggiarla con la famiglia riunita insieme ad un uovo sodo benedetto nel giorno dell'Acqua Santa, il tutto preceduto da un Paternostro e un'Avemaria. Un momento di raccoglimento comune, uno spazio per la famiglia, che in quel modo santificava la propria esistenza inserendola in un tutto che era la natura, la vita, il tempo. La vita che si ripeteva, l'eredità che si tramandava, il bene che veniva condiviso come il male e le tribolazioni: in quell'uovo era contenuto tutto. Ogni gesto rimandava a qualcos'altro, in quel giorno, e anche il mangiare l'uovo benedetto sprigionava la forza di una comunità che legava la sua esistenza alla ciclicità del tutto, alla forza del seme che è segno e simbolo. La preparazione dei dolci, che era seguita sempre dalla stessa donna in ogni famiglia, rappresentava una vera e propria festa per i bambini, anche se i loro palati avrebbero assaggiato tutte quelle bontà solo nel giorno di festa e poco più. La tradizione, infatti, stabiliva che i dolci venissero assunti in occasione della Pasqua del Signore e il Lunedì dell'Angelo e non se ne riparlasse fino alla Domenica In Albis, giorno in cui, soprattutto nei nuclei familiari più numerosi formati da varie casate, venivano completamente finiti. Oltre alla panina i dolci che venivano preparati in occasione della Pasqua erano il ciambellone, la pasta reale o pasta margherita che veniva fatta con le uova senza chiara e i berlingozzi, ciambelle fatte con l'anice che venivano addirittura bollite prima di essere infornate.

5. PERCORSI, PROGETTI... E POI



L'Ecomuseo del Casentino è un progetto promosso dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino a partire dalla fine degli anni Novanta. Si compone di una rete di strutture espositive ed esperienze culturali diffuse sul territorio a stretto contatto con le comunità locali, da concepire quali presidi culturali e momenti attivi di valorizzazione e sperimentazione.

Le varie "antenne" tematiche hanno ruoli e caratteristiche che suggeriscono anche tempi, spazi e modalità di fruizione diversificate. Raccogliere, documentare, conservare, interpretare, mettere a confronto, comunicare, educare, sono alcune delle funzioni esplicitate dalle strutture tutte concorrenti, tuttavia, al raggiungimento della medesima missione: la tutela e la valorizzazione del patrimonio territoriale nelle sue componenti ambientali, storico-culturali, produttive ed etnografiche.

A questo proposito, annualmente, con la partecipazione attiva ed il coinvolgimento degli abitanti, vengono promosse ricerche, progetti didattici, iniziative culturali e momenti di festa, allo scopo di stimolare il senso di appartenenza e contribuire allo sviluppo locale.

Rispetto al tema del paesaggio numerose sono state le attività messe in atto: dalle mappe di comunità (www.ecomuseo.casentino.toscana.it/mappavallesanta) alla valorizzazione dei luoghi di pregio, dal supporto dato ai consorzi produttivi fino all'esperienza di Festasaggia.



FESTASAGGIA è un progetto promosso dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino nell'ambito delle attività dell'Ecomuseo del Casentino con la collaborazione del Servizio Agricoltura e Foreste e

della società Casentino Servizi, soggetto

preposto alla gestione dei rifiuti nell'area casentinese. In seguito ad un bando, aperto a tutte le realtà associative impegnate nella realizzazione di feste e sagre paesane, un'apposita commissione seleziona annualmente una serie di manifestazioni che si sono distinte per particolari modalità realizzative. Chi si riconosce nella filosofia di **FESTASAGGIA** ed aderisce a questa iniziativa, infatti, stabilisce un patto implicito con il territorio e con coloro che parteciperanno alla festa, in sintesi si impegna alla:

- *Valorizzazione del patrimonio locale nelle sue diverse componenti culturali, produttive e ambientali.*
- *Valorizzazione della tradizione gastronomica locale e utilizzo di prodotti provenienti dal comprensorio.*
- *Riduzione, differenziazione e corretto conferimento di rifiuti.*

In seguito ad un monitoraggio sulle modalità di realizzazione e ad una rendicontazione specifica che ciascuna festa presenta, infine, vengono individuate le tre manifestazioni più virtuose.





EcoMuseo del Casentino



Informazioni

Unione dei Comuni Montani del Casentino
 Servizio CRED Centro Servizi della Rete Ecomuseale
 tel. 0575.507272 - 75
ecomuseo@casentino.toscana.it
www.ecomuseo.casentino.toscana.it

Collabora con la Rete Ecomuseale del Casentino il **Lanificio di Stia Museo dell'Arte della Lana**. Info 0575.582216.

- 1 **MUSEO DEL BOSCO E DELLA MONTAGNA**
Vicolo de' Berignoli, Stia
- 2 **MUSEO DEL CASTELLO DI PORCIANO**
Loc. Porciano, Stia
- 3 **ECOMUSEO DEL CARBONAI**
"BANCA DELLA MEMORIA" - "CASA DEI SAPORI"
Loc. La Chiesa, Cetica - Castel San Niccolò
- 4 **CENTRO DI DOC. SULLA CIVILTÀ CASTELLANA**
Borgo di San Niccolò, Castel San Niccolò
- 5 **CASTELLO DEI CONTI GUIDI - MOSTRE PERMANENTI**
Poppi
- 6 **LA BOTTEGA DEL BIGONIAIO**
Moggiona, Poppi
- 7 **MUSEO ARCHEOLOGICO DEL CASENTINO**
Loc. Partina, Bibbiena (in corso di trasferimento in altra sede)
- 8 **COLLEZIONE RURALE "CASA ROSSI"**
Soci, Bibbiena
- 9 **ECOMUSEO DELLA VALLESANTA**
Chiusi della Verna
- 10 **ECOMUSEO DELLA CASTAGNA**
Via del Mulino, Raggiolo - Ortignano Raggiolo
- 10 **ECOMUSEO DELLA POLVERE DA SPARO
E DEL CONTRABBANDO**
Loc. San Vincenzo, Chitignano
- 12 **CENTRO DI DOCUMENTAZIONE
SULLA CULTURA RURALE DEL CASENTINO**
Torre di Ronda, Castel Focognano
- 13 **CASA NATALE DI GUIDO MONACO
E CENTRO DI DOC. SULLA MUSICA MEDIEVALE**
Loc. La Castellaccia, Talla
- 14 **CENTRO DI DOC. SULLA CULTURA ARCHEOLOGICA**
Via Arcipretura, Subbiano
- 16 **CENTRO DI DOC. E POLO DIDATTICO DELL'ACQUA**
Loc. La Nussa, Capolona

LA BANCA DELLA MEMORIA

Presso il Centro Risorse Educative e Didattiche (C.R.E.D.) dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino è in corso da alcuni anni una attività di documentazione audiovisiva finalizzata alla creazione di una "Banca della Memoria", un archivio video-digitale dedicato alla cultura materiale e alla storia del Casentino. L'iniziativa, nata tramite un progetto di educazione permanente rivolto agli ultra-sessantacinquenni del comprensorio, ha consentito di raccogliere ed archiviare alcune centinaia di ore di materiale audiovisivo con argomenti che spaziano dalle attività manifatturiere alle pratiche agro-silvo-pastorali, dai racconti di vita alla religiosità popolare.

Un nucleo particolare è dedicato anche alla gastronomia e alle lavorazioni alimentari con approfondimenti su particolari piatti della tradizione locale. Specifici montaggi sono consultabili in corrispondenza di alcune realtà ecomuseali (Cetica, Raggiolo, Chitignano...).

Informazioni:

Unione dei Comuni Montani del Casentino.

Mediateca 0575/507275

www.casentino.toscana.it/cred



LA STRADA DEI SAPORI DEL CASENTINO

Si tratta di un progetto di territorio, un itinerario che si snoda per circa 200 chilometri partendo dal fondovalle, tra montagne, castelli, parchi, foreste, poderi e soprattutto straordinari prodotti agricoli, frutto dell'esperienza e del lavoro di tanta gente: produttori di formaggio, di miele, di prosciutto, allevatori di maiale (il famoso "grigio" del Casentino) e ancora produttori di castagne, di farine di granoturco, di patate. Una vera alleanza per far conoscere e apprezzare quello che si produce in agricoltura e non solo. Insieme ai produttori agricoli fanno parte del progetto i ristoratori, gli agriturismi, le associazioni culturali e tanti altri soggetti rappresentativi di questa terra, per dare la giusta immagine di un'area rurale unica, produttiva e ricca di tradizione.

La segreteria della Strada è a disposizione dei suoi soci, del turista di passaggio e di chiunque sia interessato a conoscere questo affascinante percorso tra arte, natura e gastronomia, in un connubio ideale di forme, sapori e profumi.

Strada Sapori Casentino

Via Roma, 203 • 52014 Poppi

Tel/Fax 0575. 502231

info@stradasaporicasentino.it

www.stradasaporicasentino.it



IL MERCATALE, IL MERCATO DELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DEL TERRITORIO

“Il Mercatale del Casentino” è un progetto pilota, che basa la propria filosofia proprio sull’incontro diretto della produzione e del consumo locali, sostenuto dal Comune di Bibbiena, la Provincia di Arezzo, la Comunità Montana del Casentino, la Camera di Commercio di Arezzo, con la collaborazione di Associazioni e Organizzazioni di Categoria.

Il Mercatale si differenzia dai normali mercati rionali non solo per l’attenzione dedicata alle produzioni territoriali e stagionali, ma anche per una metodologia che ha voluto privilegiare i piccoli produttori, l’auto-organizzazione degli espositori, la mediazione delle problematiche collettive di tipo amministrativo e igienico sanitario, che spesso rappresentano un momento critico per queste iniziative. Al Mercatale si trovano solo le produzioni tipiche caratterizzate da territorialità, stagionalità, sostenibilità, il tutto in un rapporto diretto fra produttore e consumatore. Il mercato è organizzato nel centro storico di Bibbiena ogni quarto sabato del mese.

Il progetto è anche un’iniziativa culturale e sociale per favorire la conoscenza delle produzioni locali, creare opportunità per i piccoli produttori, contribuire allo sviluppo della filiera corta (produttori-ristoratori-trasformatori-artigiani) promuovere l’incontro tra il mondo della produzione e il mondo del consumo.

*Informazioni: Ufficio Sviluppo Economico
Comune Bibbiena - Tel. 0575.530630/31
www.comune.bibbiena.ar.it/mercatale*



I SAPORI DEL CASENTINO

“I Sapori del Casentino” è una manifestazione nata grazie alla sinergia fra l’Amministrazione Comunale di Pratovecchio, l’associazione omonima e la condotta casentinese Slow Food (Pratovecchio è Cittaslow dal 2004) volta alla tutela e allo sviluppo dell’agricoltura e della gastronomia locale di qualità. L’iniziativa, proposta con cadenza biennale, ha come obiettivo centrale quello di portare visibilità e contatti ai produttori locali, spesso giovani, che lavorano in maniera tradizionale, o comunque nel rispetto dell’ambiente, nel settore agricolo e gastronomico. Tra le iniziative presenti all’interno della manifestazione, che nel tempo ha sperimentato anche modalità particolari di conoscenza e valorizzazione, ricordiamo: la mostra-mercato, le dimostrazioni gastronomiche dal vivo, i laboratori del gusto, le cene dove chef di fama nazionale vengono invitati ad interpretare i prodotti locali, visite e percorsi nel territorio.

*Informazioni: Comune di Pratovecchio
Tel. 0575.504877*



L'ACQUISTO SOLIDALE IN CASENTINO

Il Gruppo di Acquisto Solidale del Casentino nasce nel Marzo 2006 per volontà di un piccolo nucleo di famiglie con lo scopo di acquistare prodotti di primo consumo direttamente dalle aziende produttrici. Il gruppo conta ad oggi circa sessanta famiglie, alcune di queste sono anche produttori e aderiscono al Sistema di Garanzia Partecipata avviato in Toscana nel 2010.

L'obiettivo dell'acquisto solidale è privilegiare i piccoli produttori locali, le merci biologiche, le lavorazioni "etiche" ed eco-compatibili, stimolare l'economia agricola locale e accorciare la filiera della distribuzione compra do direttamente dal produttore a garanzia della qualità e delle coltivazioni sane.

Il rapporto diretto tra consumatore e produttore, consentendo lo sviluppo del rapporto di fiducia nei confronti della produzione, è garante della qualità del prodotto.

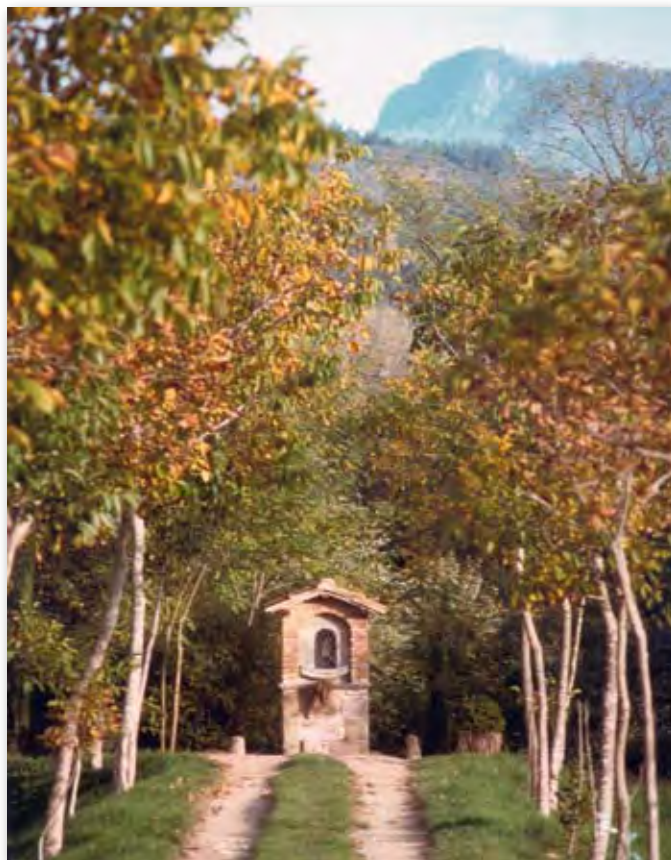
Il cibo o l'oggetto escono dall'anonimato. L'acquisto è solidale perché sono alimentati la conoscenza, il rapporto umano, la socialità, superando la necessità dei marchi e delle certificazioni il cui valore originario è stato stravolto per una appropriazione indebita da parte delle grandi aziende agricole e dell'industria alimentare.

Acquistare solidalmente significa porsi una serie di domande relative alla provenienza del prodotto, alla sua genuinità, all'impatto ambientale scaturito dalla produzione dello stesso, alle modalità di utilizzo della manodopera.

Acquistare solidalmente significa sostenere le colture e la cultura locale nonché globale. Scegliere prodotti locali e sani significa ridurre l'inquinamento, il consumo di energia, il traffico. Gli alimenti sono più freschi e le grosse quantità smistate e ripartite tra le famiglie riducono gli imballaggi o comunque impongono il riutilizzo di quelli esistenti. Acquistare solidalmente

consente il recupero dei cicli naturali della produzione agricola secondo l'alternarsi delle stagioni nei consumi. Acquistare solidalmente significa ridurre la distanza tra l'uomo e "terra" e ricordare che è quest'ultima che dà all'uomo il sostentamento "non solo il supermercato", significa riportare la questione alimentare alla sua essenzialità, non solo a una semplice questione di palato o di gusto.

Gruppo di Acquisto Solidale del Casentino
Per informazioni: gascasentino@gmail.com



La Condotta Slow Food è attiva sul Territorio dal 2005. Conta oltre 130 soci, molti dei quali cooperano intensamente a far nascere tanti progetti. Nel tempo sono stati realizzati eventi e progetti anche in collaborazione con gli enti locali (Comunità Montana, Rete Ecomuseale, Comuni) per proteggere cibi e tradizioni della valle, la piccola agricoltura, il diritto al piacere gustativo diffondendo cultura gastronomica ed educazione alimentare con il concetto di "buono, pulito e giusto".

I concetti alla base di ogni intervento sono quelli propri di "Terra Madre" che in sintesi rimandano alla tutela della bio-diversità e alla cultura del territorio.

Tra le iniziative intraprese, ricordiamo:

- IL PRESIDIO DEL PROSCIUTTO DEL CASENTINO nato per proteggere le grandi tradizioni norcine Casentinesi, attivo ad oggi.
- LA COMUNITÀ DEL CIBO VALLE DEL CASENTINO attiva dal 2011 con 19 piccoli produttori e trasformatori che si impegnano a produrre tradizionalmente nel territorio privilegiando l'ambiente e con il minimo o nessun impatto chimico. I partecipanti utilizzano un metodo di autocontrollo innovativo per il territorio e coinvolgente, quello della "Garanzia Partecipata" con la quale gli stessi produttori entrano in relazione tra loro e in collaborazione coi consumatori si aprono alle verifiche dei colleghi.
- Coinvolgimento di centinaia di persone a corsi MASTER per conoscere meglio: i vini, i formaggi, i salumi, le birre, l'olio, il pane.
- Collaborazione con l'iniziativa IL GUSTO DEI GUIDI dove abbiamo fatto conoscere in Casentino i vini e i produttori biologici e bio-dinamici toscani, effettuando decine di LABORATORI DEL GUSTO sui vini e le specialità alimentari per capire le differenze tra prodotti buoni-puliti e giusti.

- Realizzazione, a cadenza annuale de LE NOZZE DEL PORCO per ricordare e far capire ai giovani l'arte di agiustare il maiale con norcini locali come insegnanti.
- Ospitalità a COMUNITÀ STRANIERE DALLA FRANCIA-SPAGNA - ROMANIA per far crescere l'interscambio di culture produttive dei nostri norcini e dei nostri produttori di confetture.
- Realizzazione di laboratori didattici ed incontri di sensibilizzazione sul valore dei prodotti agricoli locali.
- Contributo al riconoscimento come città slow a Stia e Pratovecchio per la presenza di requisiti gastronomici di eccellenza.
- Nascita di un Orto Slow Food per i giovani locali A Tamba in Senegal finanziato dalle donazioni dei soci e degli appassionati Casentinesi di prodotti di agricoltura vicinale.
- Attività di sensibilizzazione presso i ristoratori locali per l'utilizzo di materie prime locali nei loro locali.
- Sottoscrizione insieme del progetto nazionale "Salviamo il Paesaggio".



GLI ORIZZONTI DELLA TIPICITÀ. UN PERCORSO ATTRAVERSO IL CASENTINO

Se da Arezzo ci dirigiamo verso la “valle rinchiusa” percorrendo la viabilità di fondovalle, immediatamente dopo l’ampia curva con cui l’Arno decide di “torcere il muso agli aretini” di dantesca memoria, la “porta del Casentino” si staglia sulla nostra destra con il castello della Fioraia. Subbiano e Capolona rappresentano i due comuni più a sud della Valle, storicamente legati alle vicende del **contado aretino** e geograficamente in buona parte ubicati nella piana di Arezzo. Il paesaggio offre alla nostra vista vasti **terrazzamenti ad oliveto** inframmezzati da seminativi e da piccole porzioni di vigneto, come il ritrovato “moscatello di Subbiano”, tra i cui filari vengono coltivate specie ortive spesso locali. La presenza, a Castelnuovo di Subbiano del Museo della casa contadina, integrato nella Rete Ecomuseale del Casentino, ci indica il ruolo predominante delle attività primarie in quest’**area di “confine”** tra diverse vallate della provincia di Arezzo.

Anche l’**attività molitoria**, giustificata dall’abbondanza di acque, ha avuto in passato un ruolo centrale come testimoniano le cospicue fonti storiche ed i resti dei numerosi mulini presenti nell’area, la cui attività è do-

cumentata all’interno del Polo didattico dell’Acqua di Capolona.

Risalendo i versanti ci troviamo, sulla sinistra, lungo le pendici meridionali del Pratomagno: riscopriamo qui l’antica Pieve a Sietina, nonché la Pieve S. Giovanni le cui tradizioni sono direttamente legate al capoluogo aretino. Se invece orientiamo il nostro sguardo e il nostro itinerario sulla destra della strada regionale, possiamo risalire il versante dell’Alpe di Catenaia: gli ultimi olivi e vigneti, tipici dell’**agricoltura promiscua di versante**, lasciano via via spazio ai castagneti da frutto e da legno (i mulini della frazione di Falciano, sempre in funzione sono specializzati proprio nella produzione di farina di castagne), al faggio ed all’abete, fino ad arrivare sull’**Alpe di Catenaia** che, come ci dice lo stesso nome, ci rimanda alla pratica della transumanza e alla coltura del bosco rispetto al quale sopravvivono eccezionalmente residui degli **antichi usi civici**. Qui sussistono, oltre ai prati ed i pascoli, appezzamenti coltivati a seminativi resistenti alle basse temperature ed al magro terreno montano.



Risalendo la valle da sud a nord, prima di Santa Mama, si attraversa la località denominata Travigante, antico punto di sosta per i foderatori impegnati nella fluitazione del legname, caratterizzato da un importante edificio conosciuto localmente come Bacologico, destinato in passato all'allevamento dei bachi da seta, altra importante risorsa dell'area insieme alle filande.

Continuando il nostro percorso lungo la strada principale arriviamo nel cosiddetto "**Basso Casentino**" con l'abitato di Rassina, capoluogo comunale, antico centro per il commercio dei panni di lana e noto in passato per la sua **produzione della seta**. I vecchi filari di gelsi hanno ormai da tempo lasciato il posto ad alberi da frutto ed alla vite in particolare. Da qui si può raggiungere, attraversando boschi di castagno, Castel Focognano, dove la presenza del "Centro di documentazione sulla cultura rurale" testimonia l'importanza non solo dell'agricoltura ma anche dell'insieme delle attività legate al mondo contadino.

Risalendo ancora le pendici del Pratomagno si arriva a Carda, piccolo e caratteristico insediamento montano immerso nel verde.

Un altro percorso possibile a partire da Rassina ci porta verso Talla - in cui, secondo la tradizione, nacque Guido Monaco, l'"inventore delle note" - e quindi al crinale a prato e pascolo del Pratomagno. Questa strada ha costituito in passato un'importante via di comunicazione con il Valdarno superiore, come ci testimoniano i resti dell'Abbazia di Santa Trinita in Alpe ubicata proprio lungo la **via "abversa"** alla viabilità di fondovalle. Sul versante opposto, si può risalire verso Chitignano e quindi Chiusi della Verna, con il suo rinomato "Sacro Monte" legato alla figura di San Francesco. In corrispondenza della comunità di Chitignano, in virtù della sua vicinanza con la Valtiberina, il **tabacco** e la produzione di **polvere**

da sparo hanno permesso alla popolazione di sopravvivere nel tempo, organizzando anche attività di **contrabbando** di queste merci, come documenta il locale Ecomuseo dedicato proprio a queste tematiche.

Continuando a risalire il fondovalle si raggiunge il "**Medio Casentino**" con Bibbiena, il maggiore centro abitato del Casentino nonché suo fulcro economico, arroccato nella sua parte più antica su di un poggio. La posizione strategica di snodo viario ha fatto sì che questa città sia stata più volte devastata e ricostruita. Sede in passato un notevole artigianato locale e di importanti **mercatali e fiere**, in cui i prodotti locali trovavano compratore o venivano scambiati - dalla lana greggia ai panni di lana ed alla seta, dagli ovini ai suini e bovini, dai prodotti caseari al vino ed all'olio - , Bibbiena cerca oggi di recuperare gradualmente questa tradizione non solo commerciale ma anche di luogo di incontro e di scambio.

Non lontano da Bibbiena, in località Campi, l'antica "via Romea" lasciava l'Arno per inerpicarsi nella valle del Corsalone in direzione del passo dell'Alpe di Serra. È questo il territorio della Vallesanta, alle spalle del Monte della Verna, in passato caratterizzato da una fiorente **attività pastorale**. Il percorso incontra prima fattorie, poderi isolati per lo più abbandonati, per poi inoltrarsi nei pascoli e nei boschi di altura e successivamente scendere ripido verso la Romagna.

Oggi il collegamento è assicurato attraverso il passo dei Mandrioli, con un tracciato non meno tortuoso ma decisamente più percorribile, passando dal centro di Badia Prataglia con le sue **faggete secolari**, oggi all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Lungo la valle dell'Archiano, la strada è costeggiata da campi e aziende agricole: si giunge presto a Soci centro industriale noto già dal XIX secolo per la sua attività laniera. Tutta la zona conserva i segni degli **interventi di boni-**

fica e di sistemazione agraria (basti pensare alla Villa e alla vigna in località La Mausolea) effettuati dai **monaci camaldolesi**, ben visibili ad esempio nei pressi di “Casa Rossi” al cui interno è conservata una interessante collezione rurale.

Da Bibbiena, spostandosi sul versante opposto possiamo risalire il corso del torrente Teggina ed incontrare i piccoli centri di San Piero in Frassino, Ortignano, e Raggiolo: siamo entrati nel **regno del castagno**, da frutto e da legno, che ha costituito per secoli la più importante risorsa economica ed alimentare dell’area. La varietà “raggiolana” di castagne, usata anche per la tipica farina casentinese, la presenza di **seccatoi** e mulini per la macinatura - in passato numerosi-, testimoniano la centralità del castagno in questa porzione del Casentino oggi documentata e valorizzata attraverso le attività dell’Ecomuseo della Castagna di Raggiolo. La pastorizia è l’altra

attività intorno a cui ruotava l’economica locale: i pascoli del Pratomagno hanno visto nei secoli generazioni di **pastori transumanti** che lasciavano i monti in autunno per seguire i tratturi verso la Maremma.

Se da Bibbiena, invece di seguire il torrente Archiano, scegliamo di proseguire lungo il corso dell’Arno, ripercorrendo la direttrice dell’antica Flaminia Minor, entriamo nel cosiddetto “**Alto Casentino**”. Arriviamo a Ponte a Poppi, antico mercatale dell’area, sviluppatosi proprio grazie alla sua posizione geografica, ed a Poppi, storico centro arroccato il cui castello, visibile da tutta la valle, ci racconta come in passato questo borgo abbia avuto un ruolo centrale nell’organizzazione politica ed economica locale. Da Poppi, in corrispondenza dell’antico **porto fluviale** dei monaci camaldolesi, ci possiamo inerpicare verso Camaldoli ed i suoi complessi religiosi, passando



attraverso il paese di Moggiona, da sempre legato alla **lavorazione del legname** dove attualmente è visitabile "la Bottega del Bigonaio". Da questa località si incontrano le maestose e mistiche **abetine**, altra risorsa naturale che ha svolto per secoli un ruolo miliare nell'economia locale. Per quanto oggi possa sembrare anacronistico, il legname della Foresta di Camaldoli raggiungeva Firenze e Pisa grazie alla **fluitazione** a partire dai porti fluviali del fondovalle.

Continuando invece lungo la strada di fondovalle, lasciato l'abitato di Ponte a Poppi e la "Colonna di Dante" a memoria della storica battaglia tra guelfi e ghibellini, possiamo raggiungere Strada in Casentino, anch'esso antico mercatale, sovrastata dal castello di S. Niccolò, e dirigerci verso Cetica, sede dell'Ecomuseo del carbonaio, nota oggi per il recupero della **patata rossa**, oppure proseguire per Montemignaio, dove vengono ancora praticate **attività silvo-pastorali** tradizionali.

Se invece di seguire la via della Consuma, proseguiamo in direzione del monte Falterona, giungiamo a Pratovecchio, antica terra murata al cui ingresso sono ancora conservati i palazzi dell'Opera del Duomo di Firenze per la gestione dei tagli e della fluitazione del legname. Il paese oggi ospita la sede del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Il capoluogo comunale più a nord è rappresentato da Stia, antico centro noto per la produzione del "**panno Casentino**", di cui esistono ancora oggi due aziende produttrici, oltre allo storico lanificio, notevole esempio di archeologia medievale. Il paesaggio in questo primo segmento della valle dell'Arno si fa decisamente montano: il fondovalle stretto tra i due versanti lascia spazio alle zone boscate ed ai rapidi corsi d'acqua. Una quinta di montagne sovrastata dal **Monte Falterona**, il monte sacro degli etruschi, da cui nasce l'Arno, chiude la valle a nord.



GLI ORIZZONTI DELLA TIPICITÀ DEL CASENTINO. SCHEMA INTERPRETATIVO

ALTO CASENTINO MEDIO CASENTINO BASSO CASENTINO CONTADO ARETINO



ALTO CASENTINO

porto fluviale; lavorazione del legname; abetine; attività silvo-pastorali; "panno Casentino", Monte Falterona

MEDIO CASENTINO

Mercatali e fiere; attività pastorale; interventi di bonifica; monaci camaldolesi; regno del castagno; seccatoi; pastori transumanti

BASSO CASENTINO

Produzione della seta; via "abversa"; tabacco e produzione di polvere da sparo; contrabbando

CONTADO ARETINO

Terrazzamenti ad oliveto; area di "confine"; agricoltura promiscua di versante; Alpe di Catenaia; antichi usi civici



Nell'aia del podere la Vetrice, Campolombardo (Pratovecchio, metà XX secolo)

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV. (1933), *Agricoltura Aretina*, Roma, Tipografia Federazione Italiana Consorzi Agrari.
- AA. VV. (1995), *Il Casentino*, Firenze, Octavo Franco Cantini Editore.
- AA.VV. (2005), *Le collezioni del germoplasma vegetale toscano: specie frutticole, ornamentali e forestali*, Firenze, ARSIA – Regione Toscana.
- AA. VV. (2011), Fabiano Camangi e Luca Segantini (a cura di), *Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino*. Comunità Montana del Casentino, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Sesto Fiorentino (Firenze), Press. Service.
- ANTONIELLA A. (1974), *Atti delle antiche magistrature giudiziarie conservati presso gli Archivi Comunali toscani*, «Rassegna degli Archivi di Stato», nn. 2-3.
- AVERSA G. G. (1996), *Le parole ritrovate: terminologia rustica di Poppi nel Casentino*, Firenze, Quaderni della biblioteca Rilliana, n. 15.
- BANDETTINI P. (1961), *La popolazione della Toscana dal 1810 al 1859*, Firenze, Tip. già Civelli.
- BARLOZZETTI U. (1995), *Il Casentino, terra di confine della Toscana e nella Toscana. Un'ipotesi di contesto*, in AA. VV., *Il Casentino*, Firenze, Octavo Franco Cantini Editore, pp. 31-68.
- BARSANTI D. (1987), *Allevamento e transumanza in Toscana. Pastori, bestiami e pascoli nei secoli XV-XIX*, Firenze, Medicea.
- BECAGLI V. (1981), *Stato e amministrazione nel Granducato di Toscana da Cosimo I a Pietro Leopoldo*, in AA. VV., *Lezioni di storia toscana*, Firenze, Le Monnier.
- BECATTINI G. (a cura di) (1975), *Lo sviluppo economico della Toscana*, IRPET, Firenze, 1975.
- BENI C. (1981), *Guida illustrata del Casentino*, Firenze, Niccolai; nuova ed. aggiornata, a cura di DOMESTICI F. (1983), Firenze, Nardini.
- BIAGIANTI I. (1983), *Migrazioni dalla montagna toscana alla Maremma nel Novecento*, in AA. VV., *Campagne maremmane tra '800 e '900*, Firenze, Centro 2P, pp. 165-194.
- BIAGIANTI I. (1988), *La montagna toscana dalle riforme settecentesche all'età napoleonica*, «Proposte e Ricerche», n. 20, pp. 194-202.
- BIAGIANTI I. (1989), *Risorse naturali e artigianato nell'Appennino centrale, secoli XVIII-XIX*, in ANTONIETTI A. (a cura di), *La montagna appenninica in età moderna. Risorse economiche e scambi commerciali*, Quaderni di «Proposte e ricerche», n. 4, Ostra Vetere (AN), Tecnostampa, pp. 135-166.
- BIAGIANTI I. (1990), *Evoluzione storica dell'industrializzazione nell'Aretino*, in SQUILLACCIOTTI M. (a cura di), *Lavoro, industria e cultura. Storia delle trasformazioni sul territorio aretino*, Perugia, Electa/Editori Umbri Associati, pp. 21-32.
- BIAGIANTI I. (1993), *Rapporti di produzione nelle campagne in età moderna*, in ANSELMIS S. (a cura di), *Il Territorio e la gente di San Marino. Secoli XIV-XIX*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», n. 11, Senigallia (AN), pp. 105-129.
- BIAGIANTI I. (2002), *Il Casentino ottocentesco fra letteratura, guide e inchieste*, in MEONI M. L. (a cura di), *Culture e mutamento sociale. Per Carla Bianco: studi e testimonianze*, Montepulciano (SI), Le Balze, pp. 405-422.
- BIAGIANTI I. (2004), *Boschi e pascoli nella montagna toscana tra Sette e Novecento*, in CALEFATI A., SORI E. (a cura di), *Economie nel tempo: persistenze e cambiamenti negli Appennini*, Milano, Franco Angeli, pp. 153-170.
- BIAGIANTI I. (2005), *Il bosco nell'economia del Casentino*, in Carlo Siemoni. *Selvicoltore granducale (1805-1878)*, Atti del Convegno di studi (Poppi, 11-12 ottobre 2003), Pratovecchio (AR), Grafiche Cianferoni, pp. 44-54.
- BIAGIOLI G. (1975), *L'agricoltura e la popolazione in Toscana all'inizio dell'Ottocento*, Pisa, Pacini.
- BREZZI C. (1982), *Lineamenti della vita socio-economica aretina alla fine dell'Ottocento*, in *Centenario di fondazione 1882/1982. Banca mutua popolare aretina, Banca popolare dell'Etruria*, Arezzo, Grafiche Badiali, pp. 9-40.
- BRILLI A. (1993), *Viaggio in Casentino. Una valle nello specchio della cultura europea e americana. 1791-1912*, Città di Castello (PG), Ediprint.
- BUTTAFUOCO A., BREZZI C. (1991), *Casentino. Una bibliografia (secoli XVIII-XX)*, Stia (Ar), Grafiche Cianferoni.
- CACCIAMANI G. M. (1965), *L'antica foresta di Camaldoli. Storia e codice forestale*, Arezzo, Tip. Zelli.

- *Calendario Casentino per gli anni 1837, 1838, 1839, 1840 e 1841* (1836-1841), voll.5, Firenze, Tip. Galileiana e Tip. Piatti.
- *Calendario politico-statistico del Dipartimento dell'Arno per l'anno 1811* (1810), Firenze, G. Piatti.
- CAMANGI F., STEFANI A., SEBASTIANI L., MARTINELLI F., BUSCONI M., FOGHER C. (2006), *Vecchie varietà di melo (malus domestica Borkh.) individuate nel Casentino(Ar): caratterizzazione morfologica, biometria e molecolare (SSR)*, Italus Hortus, 13(2), pp.198–201.
- CAMANGI F., STEFANI A., SEBASTIANI L., MARTINELLI F., SEGANTINI L., SERAVELLI M., NAPPINI E., BUSCONI M., FOGHER C. (2006), *Vecchie cultivar di pero (Pyrus communis L.) censite nel Casentino(Ar): caratterizzazione morfologica, biometria e molecolare (SSR)*, Italus Hortus, 13(2), pp.194–197.
- CAMANGI F., STEFANI A., SEGANTINI L., SERAVELLI M., NAPPINI E. (2004), *Contributo al recupero, conservazione e valorizzazione di vecchie varietà di pero (Pyrus communis) nel Casentino (Arezzo Toscana)*, Torino, Atti 99° Congresso S.B.I.
- CAPINERI C., MARENGO M. (1988), *Da Firenze al Casentino e al Giro dell'Umbria*, in AA. VV., *Grandi Itinerari Automobilistici nel Paesaggio Italiano*, Milano, T.C.I., pp. 163-181.
- CASELLI G. (2003), *Guida Storico Ambientale*, Montepulciano (SI), Le Balze.
- CIUFFOLETTI Z., MAFFIOLI M., ROMBAI L., ROSSI L. (1988), *Immagini del Casentino. Lo spirito di una valle*, Firenze, Arti Grafiche Alinari Baglioni.
- CLAUSER F. (1965), *Storia della macchia dell'Opera di S. Maria del Fiore di Firenze*, estratto da «Atti e Mercature», Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Firenze, II, n. 2.
- COMIZIO AGRARIO DI FIRENZE (1914), *Atti del nono congresso degli allevatori di bestiame della regione Toscana*, Firenze, Stab. Tip. G. Ramella & C.
- D'ASBURGO-LORENA PIETRO LEOPOLDO (1970), *Relazioni sul governo della Toscana*, a cura di SALVESTRINI A., voll. 3, Firenze, Olschki.
- DA MONTE M. (AGOSTINI M.) (2005), *A tavola in Casentino*, Stia (Ar), Fruska.
- DE SISMONDI J. C. L. S. (1801), *Tableau de l'agriculture Toscane*, Genève, (rist. anastatica: Firenze, 1980).
- DEL NOCE G. (1849), *Trattato storico scientifico ed economico delle macchie e foreste del Granducato*, Firenze, Giuseppe Ducci Libraio.
- DEL PANTA L. (1974), *Una traccia di storia demografica della Toscana nei secoli XVI-XVIII*, Dipartimento Statistico Matematico dell'Università di Firenze, Firenze.
- DELLA BORDELLA P. L. (1984), *L'arte della lana in Casentino. Storia dei lanifici*, Cortona (AR), Calosci.
- *Della razza bovina detta "Pasturina" in Casentino* (1914), Arezzo, Sinatti.
- FAROLFI B. (1969), *Strumenti e pratiche agrarie in Toscana dall'età napoleonica all'Unità*, Milano, Giuffrè.
- FILENI E. (1943), *Passeggiata georgica in Casentino*, Il Giornale d'Italia XXI.
- FOSSA A. (2005), *La viticoltura casentina nei documenti*, Manoscritto inedito, Biblioteca di Camaldoli (Ar).
- GABBRIELLI A., SETTESOLDI E. (1977), *La storia della foresta casentina nelle carte dell'Archivio dell'Opera del Duomo dal secolo XIV al XIX*, Roma, Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Collana Verde n. 43, Tipolitogr. Edigraf.
- GIANNI G. (1976), *Il sapore di Arezzo nella gastronomia e nella fotografia*, Roma, Trevi Editore.
- GIORGETTI G. (1973), *Contadini e proprietari nell'Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal sec. XVI ad oggi*, Torino, Einaudi.
- *I Massaini: microstoria di una famiglia come tante. La transumanza casentina in Maremma. (Storie di personaggi senza storia)* (1988), Biblioteca Comunale Rilliana di Poppi, Biblioteca Comunale di Pratovecchio, Biblioteca Comunale di Stia, dattiloscritto.
- LACRIMINI P. (2007), *De produit typique à projet territorial. Le cas du Casentino (AR)*, in GRILLOTTI DI GIACOMO M. G. (a cura di), *Quality Agriculture: historical Heritage and environmental Resources for the integrated Development of Territories*, Genova, Brigati.
- LACRIMINI P., *Produzioni tipiche e di qualità del Casentino ed i loro bacini di diffusione*, in VARRASO I. (a cura di), *Seminario finale del progetto «La tutela dei prodotti tipici e dell'agricoltura di qualità in Italia»*, Bari, 18 novembre 2005 (in stampa).

BIBLIOGRAFIA

- LOCATELLI G. (1995), *Casentino. Economia e società 1861-1914*, Città di Castello (PG), Intra Tevere e Arno Editrice (stampato dalle Grafiche 2GF).
- MADIÀI S. (1958), *La foresta di Camaldoli*, Arezzo, Badiali.
- MARENGO M. (2007), *Le binôme culture/agriculture de qualité: le cas de l'Ecomusée du Casentino (AR)*, in GRILLOTTI DI GIACOMO M. G. (a cura di), *Quality Agriculture: historical Heritage and environmental Resources for the integrated Development of Territories*, Genova, Brigati.
- MARENGO M. (2007), "Visioni territoriali": la progettazione del territorio nei discorsi degli attori locali. Il caso dei comuni di Subbiano e Capolona (Ar), in COPETA C. (a cura di), *Immagini PER*, Bari, Cacucci.
- MARENGO M., *Gli spazi periurbani tra recupero e valorizzazione del paesaggio rurale e delle tradizioni sedimentate e modelli "urbani sostenibili". Il caso della provincia di Arezzo*, in PERSI P. (a cura di), *Paesaggio: segni, sogni e bisogni delle popolazioni locali. Tra ricerca e Governance*, Atti del Convegno Internazionale 5-7 ottobre 2006 (in stampa).
- MARENGO M., *Il binomio cultura/agricoltura di qualità nella costruzione di un progetto di sviluppo rurale locale. Il caso dell'Ecomuseo del Casentino (Arezzo)*, in VARRASO I. (a cura di), *Seminario finale del progetto «La tutela dei prodotti tipici e dell'agricoltura di qualità in Italia»*, Bari, 18 novembre 2005 (in stampa).
- MASCHERONI E. (1927), *Zootecnia Speciale III Suini*, Torino, Unione tipografico-editrice torinese.
- MAZZINI C. M. (1884), *La Toscana agricola. Sulle condizioni dell'agricoltura e degli agricoltori nelle provincie di Firenze, Arezzo, Siena, Lucca, Pisa e Livorno*, Firenze, Telemaco Giani.
- MELIS F. (1984), *I vini italiani nel Medioevo*, Firenze, Le Monnier.
- MORI G. (1966), *L'industria del ferro in Toscana dalla Restaurazione alla fine del Granducato*, Torino, ILTE.
- MORI G. (1986), *La Toscana*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi*, Torino, Einaudi.
- NOYES E. (1995), *Il Casentino e la sua storia*, Stia (Ar), Fruska.
- PADULA M. (1983), *Storia delle Foreste Demaniali Casentinesi nell'Appennino Tosco-Romagnolo*, Roma, Ministero Agricoltura e Foreste, Collana Verde.
- PAZZAGLIC. (1973), *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze, Olschki.
- PAZZAGLI C. (1981), *Questioni di storia dell'agricoltura toscana dal 700 a oggi*, in AA. VV., *Lezioni di storia toscana*, IRPET, Firenze, Le Monnier.
- PONTECORVO G. (1932), *Le condizioni dell'economia rurale nell'Appennino Toscano. Pratomagno e Appennino Casentinese*, Firenze, Ricci.
- PORCELLOTTI P. (1865), *Illustrazione critica e descrizione del Casentino*, Firenze, Tip. all'insegna di Sant'Antonino.
- PREZZOLINI P. (1859-1861), *Storia del Casentino*, voll. 2, Firenze, M. Cellini e C. alla Galileiana, (rist. anast.: Bologna, Forni, 1974).
- REPETTI E. (1833-1846), *Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana*, voll. 6, Firenze, A. Tofani.
- ROMBAI L. (1985), *Le vie della transumanza*, «Etruria oggi», IV, n. 11, Firenze.
- ROSSI L. (1990), *L'evoluzione del paesaggio e delle strutture rurali del Casentino nella prima metà dell'Ottocento. Studio di geografia storica*, Università di Firenze, Atti dell'Istituto di Geografia, Quaderno 16, Firenze, Centro Duplicazione Offset.
- SABBATINI R. (1990), *Di bianco lin candida prole. La manifattura della carta in età moderna e il caso toscano*, Milano, Angeli.
- SEGHI A. (1983), *Alla macchia: carbonai, vetturini, tagliatori* (Accademia Casentinese di Lettere, Economia, Scienze ed Arti. Castello di Borgo alla Collina), Stia (Ar), Tip. Cianferoni.
- SESTINI A. (1938), *Studi geografici sulle città minori della Toscana. I. Arezzo*, in «Rivista Geografica Italiana», pp. 3-82.
- SESTINI A. (1989), *Arezzo*, in *Scritti minori con elenco delle pubblicazioni (1922-1989)*, Pisa, Pacini, pp. 51-124.
- SIGNORINI C. (1883-1886), *La Provincia di Arezzo. Statistica agricola, industriale, commerciale e amministrativa raccolta e coordinata dal rag. C. S., Segretario della Camera di Commercio ed Arti della Provincia*, voll. 3, Arezzo, Tip. Domenico Racuzzi.
- SIGNORINI C. (1888), *Ricordi intorno ai boschi e alle piccole industrie forestali nella provincia di Arezzo*, Arezzo, Bellotti.
- SIGNORINI C. (1902), *Le condizioni economiche della provincia. Note di Statistica agricola, industriale e commerciale*, Arezzo, Sinatti.

- SIGNORINI C. (1906), *L'agricoltura e i lavoratori della terra in Toscana*, Arezzo, Sinatti.
- TOGNARINI I., NASSINI C. (1995), *Il Casentino nell'età moderna e contemporanea*, in AA. VV., *Il Casentino*, Firenze, Octavo Franco Cantini Editore, pp. 69-86.
- TOURING CLUB ITALIANO (1994), *Guida rapida d'Italia. Toscana, Umbria, Marche*, Milano, T.C.I.
- TOURING CLUB ITALIANO (2000), *Arezzo e provincia. Casentino, Val Tiberina, Val di Chiana, Valdarno. Guide d'Italia*, Milano, T.C.I.
- TRAMONTANI L. (1801), *Istoria naturale del Casentino*, Firenze, Stamperia della Carità.
- VIGIANI D. (1943), *La coltivazione del castagno*, Genova-Roma-Napoli-Città di Castello, Società anonima editrice Dante Alighieri.
- ZANGHERI R. (1977), *Agricoltura e contadini nella storia d'Italia*, Torino, Einaudi.
- ZOBBI A. (1850), *Storia civile della Toscana dal 1737 al 1848*, Firenze, Molini.
- ZUCCAGNI ORLANDINI A. (1829), *Intorno ai vini del Casentino*, «G.A.T.».
- ZUCCAGNI ORLANDINI A. (1832), *Atlante geografico, fisico, storico del Granducato di Toscana*, Firenze, Stamperia Granducale, (rist. anastatica: Firenze, 1974).
- ZUCCAGNI ORLANDINI A. (1842), *Corografia fisica, storica e statistica del [...] Granducato di Toscana*, Firenze, presso gli Editori.
- ZUCCAGNI ORLANDINI A. (1848-1852), *Ricerche statistiche sul Granducato di Toscana*, voll. 3, Firenze, Stamperia Granducale e Tofani.
- ZUCCAGNI ORLANDINI A. (1856), *Indicatore topografico della Toscana Granducale*, Firenze, Polverini.

FONTI DOCUMENTARIE

- Biblioteca Città di Arezzo, *Statistica di tutte le Comunità componenti il Circondario della Sottoprefettura di Arezzo richiesta nell'anno 1809 e acquistata da me Antonio Albergotti nell'anno 1816*, manoscritto 99.

www.cm-casentino.toscana.it/agricoltura/tipici.asp
www.germoplasma.arsia.toscana.it/pn_germo
www.parcforestecasentinesi.it
www.aleteia.net/sito_zeli_2/asp/prodotti.asp
www.operagastro.com/atlante/toscana/toscana.htm
www.agraria.org/prodottitipici.htm
www.prodottitipici.com
www.amordivino.net/prodottitipici/prodotti_regione.asp?REGIONE=17
www.terraditoscana.com/default.aspx?lpg=cucina_prodotti_top&loc=it
www.parks.it/parchi.arezzo/pro.html
www.atlanteparchi.it/home.html
www.fondazione Slow Food.it/
www.sita.siv-ars.it/sita/index.html
www.razzachianina.it/index.php
www.erclub.vet.unibo.it/jb/ud/58177/tesine/Chianina.pdf
www.ccbi.it/disciplinare_Igp.htm
www.formaggio.it/toscana.htm
www.provincia.arezzo.it/rivista/data/_store/DOCFILE363%5B1%5D.pdf
www.progettorientamento.it/media/file/458.pdf
www.mieliditalia.it
www.cetica.it/pg025.html
www.patatarossadicetica.it