



© 2023 Valdichiana Media srl
Piazza Nazioni Unite 10 - 53049 Torrita di Siena (SI)
www.valdichianamedia.com

© 2023 Amatori Pici Chianciano aps
Strada dei Vepri 19 – 53042 Chianciano Terme (SI)
www.amatoripicichianciano.it
Si ringrazia Andrey Gnatyuk per aver contribuito alla realizzazione del libro

Pici. Storia, cultura, territorio

A. Banini, S. Biagiotti, F. Masina

Alessio Banini è autore dei capitoli 3,4,6
Stefano Biagiotti è autore del capitolo 5
Filippo Masina è autore dei capitoli 1,2
Il ricettario è a cura di Amatori Pici Chianciano aps



Collana: Territorio
www.lavaldichiana.it

Progetto grafico a cura di Alessia Zuccarello

Finito di stampare nel mese di maggio 2023
Stampato da 4graph srl

ISBN 9788894525571

Riproduzione vietata ai sensi di legge
(art.171 della legge 22 aprile 1941, n.633)

Alessio Banini • Stefano Biagiotti • Filippo Masina

PICCI

STORIA • CULTURA • TERRITORIO



INDICE DEI CONTENUTI

<i>Presentazione</i>	7
<i>1 · Breve storia della pasta e dei picci</i>	11
<i>2 · Territorio, agricoltura, alimentazione</i>	17
<i>3 · La socialità dei picci: dalla mezzadria all'appiciatura</i>	25
<i>4 · Feste nel territorio e diffusione locale</i>	31
<i>5 · Iniziative di tutela e valorizzazione</i>	37
<i>6 · L'attuale diffusione dei picci</i>	43
<i>Ricettario</i>	47
<i>Picci fatti a mano</i>	52
<i>Sugo all'Aglione</i>	60
<i>Briciole</i>	64
<i>Ragù di chianina</i>	68
<i>Ragù di ocio</i>	72



PRESENTAZIONE

Unire la tradizione culinaria locale ai nuovi mezzi di comunicazione social, questa fu l'idea all'origine di ciò che negli anni sarebbe diventata l'Associazione Amatori Pici Chianciano.

Dobbiamo infatti risalire all'autunno del 2008, quando tre amici "buongustai e buontemponi" pensarono di aprire un gruppo su Facebook, denominato da subito "Amatori Pici Chianciano", dedicato al più tipico dei piatti della tradizione chianina, utilizzando la nota piattaforma per dare la possibilità di condividere esperienze gastronomiche, ricette, report fotografici da cucine private o da ristoranti della zona, il tutto in maniera goliardica tramite immagini delle proprie creazioni o di piatti preparati da cuochi professionisti. Il fine era quello di tenere vivo l'interesse verso la nostra tradizione gastronomica, ridurre grazie a internet le distanze con i "chianini" residenti in altre parti d'Italia e anche all'estero, insomma un modo nuovo per salvaguardare e tramandare questo piatto, povero di ingredienti ma ricco di storia, sentimento e cultura popolare.

Possiamo dire che, tramite questa operazione nostalgica, venne risvegliato l'orgoglio di un'intera area, per la quale i picci hanno sempre rappresentato qualcosa più di una semplice pietanza, quasi un segno distintivo di appartenenza a una zona e a una cultura, ma anche un modo di mantenere quel legame con l'antica società contadina della quale questo piatto rappresentava l'essenza.

L'esigenza di pensare a una forma più strutturata arrivò qualche anno dopo, grazie al successo di questa community virtuale in continua espansione, vennero infatti organizzati i primi convivii, con una grande partecipazione di persone, e pian piano cominciò a formarsi un gruppo di appassionati sempre più numeroso, fidelizzato, esigente e curioso.

L'attività associativa vera e propria è iniziata nel 2015, mirata fondamentalmente all'organizzazione della prima edizione di "Du' Pici sotto le Stelle", la nostra manifestazione regina, che quell'anno si svolse in una sola serata. La formula è basata su cene aperte a tutti, anche ai non associati, preparate nella Piazzolina dei Soldati del centro storico di Chianciano Terme, durante le quali vengono serviti migliaia di piatti di picci fatti a mano dai volontari,

secondo quella che si ritiene sia la ricetta originale, ovvero da un impasto di farina e acqua, senza l'aggiunta dell'uovo e conditi con sughi tradizionali locali, come il ragù di chianina o il sugo di aglione.

Il richiamo di quest'evento è cresciuto rapidamente, consentendo di intrecciare rapporti, amicizie e sviluppare collaborazioni con altre associazioni, con istituzioni, rinomati operatori e personaggi del settore enogastronomico, partecipazioni a fiere, mostre, eventi, show cooking, dimostrazioni e addirittura inviti a trasmissioni televisive di livello nazionale, tutte attività che ci hanno consentito di accrescere il nostro bagaglio di conoscenze e la nostra esperienza.

Da tempo avevamo in mente di tradurre questa nostra passione per i picci e la loro storia in qualcosa di più autorevole e tangibile, un qualcosa di reale e duraturo, che fosse di complemento e approfondimento al lavoro fin qui portato avanti su internet e che ci ha dato la possibilità di farci conoscere e crescere. Abbiamo quindi deciso di dare alle stampe un volume basato su una solida ricerca storica, gastronomica e sociale relativa a questa particolare tipologia di pasta fatta a mano, sul significato che essa ha avuto e ha per il nostro territorio, per il legame con le nostre radici culturali. Per questo abbiamo voluto incaricare degli autori esperti e qualificati in grado di produrre un testo dettagliato ed esauriente, per far conoscere a tutti cosa c'è dietro ad un apparentemente semplice "spaghettono", fatto di acqua, farina e tanta passione.

Amatori Pici Chianciano





BREVE STORIA DELLA PASTA E DEI PICI

Per risalire all'origine della storia dei picci è necessario riassumere, per sommi capi, l'evoluzione dell'alimentazione umana.

Quando infatti gli esseri umani "scoprirono" l'agricoltura, ossia cominciarono a praticarla in maniera regolare e stanziale all'incirca 10.000 anni fa, nacquero nuove modalità di consumo degli alimenti. Una delle "ricette" antesignane della pasta può essere rintracciata in una poltiglia di semi (di legumi o cereali) pestati grossolanamente e mischiati ad acqua, che potevano essere consumati crudi oppure cotti. Questo miscuglio era diffuso in svariate aree geografiche e da qui deriverebbero le tre grandi categorie di alimenti discendenti dai cereali: le puls, ovvero le polente, ottenute dalla cottura in acqua del chicco intero e poi schiacciato; tutti le tipologie di pani, cotti a secco; e le paste fresche e secche, a cottura umida.

La puls, a base di farro, rimase per secoli l'alimento più diffuso tra gli antichi romani. Per questo invece la pasta, più complessa da preparare, non riuscì a radicarsi come preparazione base dell'alimentazione nella società antica. Tuttavia una puls molto densa, evolutasi dapprima in "gnocco", potrebbe essere il primo progenitore della pasta come la intendiamo oggi.

Nel corso dei secoli si svilupparono due principali forme di pasta: una più densa e informe, che possiamo accostare allo gnocco; l'altra più sottile, ovvero una sfoglia. Da queste due modalità di lavorazione sarebbero poi derivate le varie diversificazioni, per esempio con elementi filiformi e a strisce, fino alla successiva sofisticazione quali tortelli o ravioli (che, inizialmente, venivano preparati senza il rivestimento di pasta). Come avviene ancora oggi, la pasta veniva consumata subito dopo la preparazione (pasta fresca) o essiccata per consentirne la conservazione (pastasciutta).

La pasta fresca, dunque, era conosciuta già in tempi molto remoti. La

si consumava abitualmente, ad esempio, anche presso i greci e gli etruschi (questi ultimi pare che producessero qualcosa di molto simile ai pici): dalla parola greca laganon, che indicava una grande sfoglia di pasta tagliata a strisce, deriva il latino laganum e, infine, il nostro termine lasagna. La continuità sia della modalità di produzione, sia della parola, è estremamente affascinante e testimonia la compenetrazione tra le diverse culture mediterranee.

La pasta secca, invece, acquisiva una certa importanza quando era necessario stoccare delle riserve di cibo, per prevenire gli effetti delle carestie, oppure nel caso di lunghi spostamenti. Gli antichi si accorsero ben presto che per la produzione di pasta secca era necessario usare il grano duro, che ne garantiva la lunga durata. Non tutti i climi, tuttavia, rendevano possibile coltivare entrambe le tipologie di grano: quello duro prosperava nelle zone più calde, mentre quello tenero resisteva anche a latitudini più settentrionali. Laddove possibile, alla pasta fresca venivano aggiunte le uova, per favorirne l'amalgama.

La civiltà dei secoli passati, e in particolare quella rurale, ci ha dunque lasciato un patrimonio di pratiche e conoscenze notevolissimo, anche relativamente alla produzione gastronomica. La Valdichiana può vantare un certo numero di alimenti tipici dai quali nascono prodotti gastronomici i quali, usando materie prime locali, costituiscono un capitale da conoscere e preservare. Tali prodotti e ricette traggono origine dalle abitudini della civiltà contadina, che tendeva a sfruttare al meglio qualunque risorsa disponibile: in questo senso, possiamo oggi parlare di sostenibilità a tutto tondo per tali produzioni, che nascono sul territorio, con ingredienti prodotti localmente, talvolta attraverso peculiari consuetudini sociali, come nel caso dei pici, o culinarie.

I pici, dunque: come i pochi studi disponibili ci raccontano (talvolta indulgendo in una vena di romantico pauperismo), essi erano il piatto povero per eccellenza, una semplice mistura di farina e acqua. La farina usata – anche per il consumo dei pici freschi – era quella di grano duro, distinta dalla più pregiata farina di frumento, questa destinata alla preparazione di pane bianco – un privilegio per i benestanti abitanti di città – e di sfoglie per torte salate e timballi, anch'esse pietanze riservate a una ristretta porzione di privilegiati. Insomma, quando parliamo di pici ci riferiamo a un alimento prodotto dalle, e destinato alle, classi bracciantili e contadine più miserevoli.

Tanto i pici erano un piatto povero, che nei secoli scorsi pare non figurassero neppure nei pranzi delle festività principali (Natale, Pasqua, l'Assunta, ecc.), nei quali si privilegiavano come primo piatto le minestre ben condite, oppure i cappelletti o le tagliatelle (dunque una pasta all'uovo, più ricca e nutriente). Tutt'al più i pici potevano far parte del pasto della domenica, che anche tra i più miserevoli abitanti delle campagne era comunque il pasto più importante della settimana. Ma più probabilmente appartenevano a una quotidianità povera. Dimentichiamoci, inoltre, i ricchi e gustosi sughi di carne con cui li apprezziamo oggi: in passato i pici venivano conditi semplicemente con olio d'oliva, oppure con un battuto di sale e cipolla o, ancora, con le briciole, tradizione questa che si è trasmessa anche a noi e che forse meglio di ogni altra manifesta l'origine poverissima di questo piatto. Talvolta, ma solo in occasioni particolari, i pici venivano conditi con un sugo di uova di luccio (pescato nei laghi di Chiusi e Montepulciano), una ricetta oggi dimenticata.

Un'altra differenza rispetto ai tempi odierni era che i pici potevano essere consumati anche sotto forma di minestra, un po' come dei tagliolini: ed è da presumere che in tal caso fossero ben più corti, e forse più sottili, di quelli che oggi conosciamo. La "minestra di pasta" – fosse di pici, maccheroni o altro – è attestata nel corso dell'Ottocento in particolare nei mesi invernali, soprattutto nei giorni – non troppo frequenti – in cui i contadini si recavano a lavorare all'aperto (è noto che in inverno i lavori svolti erano prevalentemente quelli "casalinghi" o comunque al chiuso: piccolo artigianato domestico, riparazioni e così via), oppure viceversa in piena estate, durante le più intense fasi di lavoro nei campi (mietitura e trebbiatura). Insomma era un alimento tra i più sostanziosi, destinato a sostenere i lavoratori del contado nei periodi più pesanti. Nella civiltà contadina toscana di una volta, infatti, ciò che noi consideriamo un «primo piatto», ovvero la pastasciutta o la pasta fresca, era più facilmente una minestra o minestrone, che nei pasti dei giorni feriali costituiva di norma il piatto principale. Pertanto, non è sorprendente che anche i pici potessero essere consumati così.

Il fatto che la tradizione culinaria regionale privilegi zuppe e minestre esalta peraltro la peculiarità della presenza plurisecolare del picio in Valdichiana: un'usanza che era ed è rimasta, tutto sommato, all'interno di un preciso contesto territoriale e sociale. Come tutte le tradizioni, tuttavia, essa non è immutabile, e come oggi i pici vengono consumati con condimenti che solo qualche decennio fa sarebbero apparsi quantomeno esotici

(pensiamo ai picci cacio e pepe o alla gricia, ricette che appartengono a un'altra tradizione culinaria regionale, per quanto limitrofa), così non deve sorprendere che siano esistiti in passato i "picci in brodo" (e chissà che non sia una tradizione da riscoprire...).

Perché poi, tra le diverse ricette tipiche possibili, proprio i picci – insieme a una manciata di altri piatti – siano divenuti oggi oggetto di attenzioni, è questione che esula dalle nostre possibilità in questa sede. Ciò che si può dire con ragionevole certezza è che la tradizione della produzione artigianale e familiare dei picci era nei decenni scorsi in declino, sebbene non ancora sull'orlo dell'estinzione: le varie iniziative volte a "riscoprire" questa usanza negli ultimi decenni sono proprio il segnale che qualcosa stava rischiando di andare perduto, e che si è tentato e si tenta di salvaguardarlo attraverso eventi che esprimono forme di socialità che sono analoghe a quelle del passato mezzadrile della Valdichiana (se ne parla altrove in questo stesso volume).

Intanto, però, i "prodotti tipici" come i picci – ma pensiamo a un altro celebre piatto della cucina povera toscana: la ribollita – si sono trasformati in specialità gastronomiche ricercate dai visitatori e percepite come identificative di un'area. Il pasto povero tra i più poveri si è trasformato addirittura in un piatto gourmet, con pretese di cucina sofisticata: un curioso paradosso per una tradizione nata in un contesto di privazioni materiali, miseria e fame. Ma, d'altronde, è anche così che cambiano le tradizioni.

La loro tutela può assumere molte forme. Una di queste persegue percorsi istituzionali di tutela, quali inserimento nei PAT o l'ottenimento dei marchi IGP, DOP e STG, laddove tecnicamente possibile e reputato proficuo. Un'altra strada è quella della creazione di appositi marchi territoriali, per tutelare e rendere riconoscibile il prodotto legandolo alla zona di produzione. Ancora, si possono stimolare la creazione di associazioni che possano riunire i produttori e/o i praticanti di una certa produzione, per favorire la tutela del bene, la trasmissione dei saperi e la valorizzazione commerciale. Nei casi più virtuosi sarà quindi possibile creare filiere di produzione che includano anche la ristorazione, che a sua volta avrebbe così maggiori possibilità di diversificare l'offerta culinaria del territorio e renderlo più riconoscibile. Infine, si possono sviluppare progettualità di promozione del territorio che includano anche i prodotti e le ricette tipiche, evidenziando in particolare quelli meno conosciuti e a rischio di scomparsa.

Per converso, però, sarebbe altresì necessario vigilare affinché le caratteristiche peculiari dei vari prodotti, così come le modalità tipiche di produzione e talvolta di fruizione, non vengano disperse o “sacrificate” per favorirne la commerciabilità. I pici e la tradizione dell’appiciare, insomma, devono rimanere legati a un preciso contesto sociale, culturale e territoriale.



TERRITORIO, AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE

Il radicamento di un prodotto come i pici su uno specifico territorio non si spiega se non viene posto all'interno di una cornice storica che deve, necessariamente, affrontare alcune questioni di storia economica, storia dell'agricoltura e storia dell'alimentazione che, dal globale al locale, toccano problematiche generali per poi inserirsi in quella piccola porzione del pianeta che è la Valdichiana.

Tutti noi siamo abituati a considerare i pici come un alimento tradizionale del territorio chianino, la cui presenza è insomma, in un certo senso, data per scontata. Ciò corrisponde ovviamente a un dato reale del nostro presente, ma visto in una prospettiva di lungo – o, meglio ancora, lunghissimo – periodo questa percezione sfuma, e siamo in grado di apprezzare meglio la peculiarità, e dunque a suo modo l'importanza, di tale radicamento.

Se infatti è vero che in Valdichiana i pici, all'incirca nella forma in cui li conosciamo oggi sono consumati addirittura da millenni (erano forse conosciuti fin dall'epoca etrusca), acquisendo una prospettiva più ampia – nello spazio e nel tempo – il quadro cambia.

I pici, un semplice impasto di acqua e farina, sono in fin dei conti uno dei tanti prodotti dell'agricoltura, la più fondamentale tra le attività umane che alcune migliaia di anni fa ha completamente cambiato la vita della nostra specie. Si tratta di un'evoluzione relativamente molto recente, cominciata – come accennato nelle pagine precedenti – circa dieci millenni fa: un battito di ciglia nella storia del pianeta, non molto più in quella della nostra specie, l'*Homo Sapiens Sapiens* (la cui origine daterebbe a circa 300.000 anni fa). L'agricoltura serviva e serve (o servirebbe) essenzialmente a produrre cibo, l'alimentazione del vivere quotidiano.

Ma prima dell'agricoltura, come stavano le cose?

I nostri progenitori non morivano di fame, tutt'altro. Nelle epoche precedenti, infatti, gli umani si alimentavano essenzialmente con carne, dunque proteine animali, largamente disponibili stante il bassissimo numero di *Sapiens* presenti sul pianeta e, per converso, l'abbondanza di specie animali. Molte delle quali assai più antiche della nostra, e che avevano avuto tutto il tempo di riprodursi ed espandersi senza la minacciosa presenza umana. Procurarsi cibo col sistema della caccia e raccolta non doveva insomma essere particolarmente difficile: e anzi alcune ricerche sostengono che le necessità fondamentali degli antichi gruppi umani venissero espletate con appena tre ore di "lavoro" al giorno. Il risultato, comunque, era che l'altezza media dei maschi del Paleolitico (tra 30.000 e 10.000 anni fa) era di 177 cm, quella delle femmine di 165 cm. Per tornare a queste medie, abbiamo dovuto attendere gli anni Sessanta del Ventesimo secolo.

Cosa era successo nel frattempo? Semplicemente, l'incremento demografico umano ha provocato la progressiva diminuzione di proteine disponibili (ovvero, di animali). Ecco dunque che il genere umano ha dovuto adattarsi e trovare nuove fonti di sostentamento: e lo strumento per farlo è stata l'agricoltura, che ha radicalmente mutato la condizione della nostra specie sotto tutti i punti di vista. Da una civiltà fondamentalmente nomadica si è passati a una stanziale; nacquero la scrittura e molte delle strutture socio-economiche che ritroviamo, *mutatis mutandis*, anche nella società attuale. Sono gli esiti rivoluzionari di una lenta ma costante evoluzione, quella innescata dalla coltivazione sistematica della terra.

Con l'affermazione dell'agricoltura quale primaria attività umana si passò così da una civiltà della carne a una del grano. I carboidrati divennero la base dell'alimentazione: da questi proveniva fino al 90% delle calorie che i nostri antenati avevano a disposizione. Certo la situazione non era identica dovunque, o per tutti: in Asia o nelle Americhe tale percentuale poteva essere addirittura superiore, ad esempio, mentre nell'Europa medievale e moderna esisteva una netta distinzione di classe: gli strati alti della società (la nobiltà, il clero, la borghesia mercantile) potevano permettersi un consumo di carne non lontano da quella dei nostri progenitori paleolitici, mentre la grande massa dei più poveri consumava quasi esclusivamente carboidrati. Ma insomma il consumo sistematico di carne era appannaggio di una ristretta élite: non era la norma.

Questa “dittatura del grano”, se ha senza dubbio consentito il sostentamento del genere umano per molti secoli, presenta d’altro canto alcuni punti deboli, o controindicazioni: la mancata diversificazione delle colture, o almeno della coltura fondamentale, faceva sì che le carestie fossero frequenti: era sufficiente un cattivo raccolto per affamare intere regioni. Inoltre, l’aumento demografico nei secoli del Basso Medioevo (grosso modo tra l’anno 1000 e la grande peste del 1347-48) portò a estendere sempre più le aree coltivate, con il conseguente disboscamento e tutti i problemi (idrogeologici, climatici e di approvvigionamento di un materiale indispensabile come il legname) che ne derivavano: quando la peste si abbatté sull’Europa alla metà del Trecento, il Continente era per larghi tratti quasi completamente disboscato (cento anni dopo, proprio “grazie” alla pestilenza che uccise almeno un terzo degli europei, il bosco aveva riguadagnato molto terreno).

L’alimentazione dei nostri antenati era insomma costretta in questo contesto in continuo mutamento, seppur raramente subitaneo quanto piuttosto nella prospettiva della “lunga durata” (*long durée*), e non si deve pensare che tale evoluzione fosse necessariamente progressiva, ossia che tendesse invariabilmente al miglioramento: gli europei del Settecento mangiavano assai peggio, specie in termini qualitativi (pane sempre più scuro per la scarsa qualità delle farine, carne ancora più rara), dei loro progenitori trecenteschi.

Il riferimento al XVIII secolo non è casuale. Proprio in quell’epoca, infatti, in Valdichiana fu intrapresa la realizzazione di un’opera destinata a cambiarne definitivamente i connotati: la bonifica leopoldina, straordinario progetto politico, economico, infrastrutturale e persino sociale che aveva tra i primari obiettivi proprio quello di sventare il rischio, sempre incombente, di carestie. La Valdichiana era infatti, all’epoca, assai diversa da oggi: per molti mesi dell’anno ampie aree della valle erano impaludate al punto di essere navigabili, e i disorganici tentativi di bonifica intrapresi dallo Stato granducale – ma mediceo, non ancora lorenese – o dai vari possidenti fin dal Cinquecento non avevano risolto i problemi (anzi, in alcuni casi avevano finito per aggravarli). Fu solo con il progetto di bonifica integrale elaborato dagli scienziati al servizio di Pietro Leopoldo, salito al trono nel 1765, e proseguito – con molti aggiornamenti e adattamenti – addirittura per quasi tre secoli (gli ultimi interventi strutturali sono stati realizzati negli anni Trenta del secolo scorso, quando si ipotizzò persino l’essicca-

mento dei laghi di Chiusi e Montepulciano, fortunatamente mai realizzato).

La bonifica della Valdichiana rappresenta il fulcro del rapporto tra territorio, agricoltura e alimentazione, e dunque, in definitiva, con i pici stessi. La valle era infatti una delle poche aree pianeggianti del Granducato, e per questo era indispensabile strapparla alle acque e renderla – di nuovo, come in epoca etrusco-romana – il “granaio” della regione, vero e proprio bacino alimentare che doveva contribuire a scongiurare le devastanti carestie che ciclicamente colpivano la popolazione: l’ultima nel 1763-64, proprio alla vigilia dell’insediamento del nuovo granduca (che ne rimase molto colpito). L’“età del grano”, quel grano la cui molitura fornisce la materia prima anche per i pici, aveva bisogno in Valdichiana di un rinvigorismento complessivo: l’area era infatti una delle più povere e spopolate dell’intero Granducato, funestata – specie nei mesi estivi – dalla malaria, priva di stabili vie di comunicazione interna; un’area la cui arretratezza rappresentava, anche per gli standard l’epoca, una questione serissima e molto grave.

Insieme alla Maremma, non a caso altro territorio assediato dalle acque stagnanti, la Valdichiana era infatti di gran lunga una delle zone più povere e sottosviluppate dell’intera Toscana, nella quale – ci riferiamo ai periodi antecedenti la bonifica – le condizioni di vita delle popolazioni rurali sparse (cioè lontane dai principali centri abitati) erano miserabili: i coloni, dispersi nelle campagne, spesso esclusi da qualunque forma di socialità comunitaria che non fosse quella familiare, vivevano in uno stato semiprimitivo, non di rado in capanne di fango e paglia (che ancora nel XIX secolo qualcuno considerava le abitazioni più adatte per loro!), oppure, nei casi più fortunati, in case in muratura costruite con materiali e tecniche di scarsissima qualità: umide, con poca luce e circolazione d’aria, queste misere abitazioni erano spesso costituite da un unico ambiente con pavimento in terra battuta che era, insieme, cucina, camera da letto e, magari, stalla. Tutto questo su terreni adiacenti alle aree paludose. È facile insomma immaginare quali fossero le condizioni di vita di queste popolazioni rurali, e anche per quale motivo il loro miglioramento costituisse una delle priorità per il nuovo governo granducale (le leopoldine servivano ad assolvere proprio questo scopo).

Per dire di quale fosse il grado di arretratezza della Valdichiana, basti dire che ancora nei primi due decenni dell’Ottocento, quando l’opera di bonifica – che aveva preso le mosse ormai da almeno cinque decenni – aveva già cominciato a far sentire i propri benefici effetti, la Valdichiana

rimaneva il territorio meno popolato della Toscana: si stima infatti che la densità abitativa fosse di 116 abitanti per ogni kmq di superficie coltivata, circa un terzo rispetto alle più popolate aree quali il Valdarno e la Valdichiana. Occorsero insomma ancora alcuni decenni prima che l'area colmasse il proprio ritardo di sviluppo rispetto ad altre zone della regione.

Il riferimento alla realtà territoriale della Valdichiana del passato è indispensabile. Non si comprende la realtà della cultura alimentare della regione se non si tiene conto di due elementi: la preminenza della civiltà mezzadrile e le articolazioni infrastrutturali e idrogeologiche dei sistemi collinari e vallivi. L'organizzazione sociale si articolava infatti intorno a questi poli, così come agli snodi strutturali e alle giunture sociali (come la mezzadria) che per la società toscana sono stati fondamentali per molti secoli, e fino in tempi recenti. Il cibo, ovviamente, era legato al territorio e alle risorse che esso metteva a disposizione; inoltre, il cibo assumeva delle precise funzioni economiche, sociali e rituali, nel contesto di un sistema regolato in gran parte da scambi non-monetari.

Sussiste purtroppo una certa difficoltà nel ricostruire l'alimentazione dei ceti contadini dei secoli passati. Se per gli strati alti della popolazione, e più in generale per le popolazioni delle città, disponiamo di documenti abbastanza numerosi e accurati che ci raccontano cosa mangiassero, in quali occasioni e con quali ricette i borghesi, i mercanti, i nobili e gli ecclesiastici, non così è per le popolazioni rurali. Per le città, soprattutto per le più importanti della Toscana (Firenze, Prato, Pisa, Siena), gli studiosi hanno recuperato documenti quali la contabilità dei consumi alimentari di case nobiliari, oppure di enti civili ed ecclesiastici (comuni, monasteri, ospedali), alberghi e taverne, con dettagliate voci di tutte le spese per i diversi alimenti acquistati. Addirittura, conosciamo nel dettaglio i menù e i prezzi delle taverne fiorentine o pratesi: cosicché possiamo avere un'idea di cosa consumassero gli abitanti delle città, e a quale costo. È interessante peraltro notare come in epoca tardomedievale e rinascimentale non esistessero, nelle città toscane, taverne di più alto o basso livello: tutti, ricchi e poveri, si recavano negli stessi luoghi, dove a far la differenza era il costo dei diversi menù. I pranzi o cene "di lusso" erano quelli organizzati dalle famiglie signorili, nobili o comunque benestanti, in particolari occasioni: mentre le taverne rimanevano accessibili anche agli strati più umili del popolino urbano, persino per i servi, purché ovviamente potessero pagare.

Ma nulla di tutto questo ci è giunto per l'alimentazione delle popolazioni

rurali, per le quali dobbiamo affidarci a documentazione e testimonianze molto più sporadiche e sommarie.

La scarsa attenzione verso le abitudini alimentari degli strati più poveri rifletteva innanzitutto le rigide distinzioni sociali. Il cibo era infatti uno degli status symbol più evidenti: a fronte di una larga maggioranza di popolazione che consumava prevalentemente pane e ortaggi (e vino, molto vino: circa due litri a testa al giorno per ogni uomo adulto), e che solo sporadicamente poteva permettersi pietanze di carne (ovviamente dei tagli più scadenti o frattaglie, e talvolta avariata), faceva da contraltare una piccola minoranza di privilegiati che consumava moltissima carne, che poteva permettersi costose spezie, che non badava a spese in quanto a vino (e stupisce forse il lettore odierno che in epoca medicea il vino bianco, come la vernaccia e il trebbiano, fosse assai più apprezzato del rosso) e che esigeva ricette sempre più ricercate ed elaborate. Anche in questo modo si marcava la differenza rispetto al volgo cittadino, e ancor più con gli zotici delle campagne.

I poveri contadini della Valdichiana vivevano dunque in un contesto difficilissimo. Si è detto dell'arretratezza della valle, per secoli uno dei luoghi più poveri della regione e, al contempo, uno dei più isolati. Periferica rispetto alla dominante Firenze nella prima età moderna – a partire dal XVI secolo – la Valdichiana non possedeva importanti vie di comunicazione (l'antica via Cassia era ormai impraticabile a causa dell'impaludamento), e i pochi centri urbani di una qualche importanza – Cortona, Chiusi, Montepulciano – non avevano le risorse per intervenire nelle aree rurali in modo davvero efficace, anche ammesso che ne avessero la volontà. Ma, soprattutto, era la mancata irreggimentazione delle acque a impedire lo sviluppo della Valdichiana, e a favorirne l'isolamento: geografico, sociale, culturale, e persino alimentare.

Solo nel corso dell'Ottocento, infatti, grazie alle opere di bonifica che recuperarono ampie porzioni di terreno si sarebbero sviluppate le varie fiere che, periodicamente, consentivano ai mezzadri di acquistare o scambiare prodotti – alimentari e non – provenienti da altre zone del Granducato, e di vendere i propri: prima di quel periodo, le vie di comunicazione pressoché inesistenti e la scarsa produzione agricola – che, come detto, nelle annate negative non bastava neppure per l'autosostentamento – inibivano qualunque ipotesi di commercializzazione dei prodotti agricoli. Un minuto commercio si sviluppò intorno all'economia lacustre della palude, le cui attività principali erano la pesca, la lavorazione dei cannicci che dava una

piccola produzione artigianale, la raccolta delle erbe. Ma nulla che somigli a un “tessuto commerciale” come lo intendiamo oggi.

Nei secoli passati, insomma, l’isolamento della Valdichiana era una dolorosa realtà e impediva i cambiamenti che, invece, in ambito urbano potevano essere possibili: in un contesto più aperto la “scala sociale” poteva consentire ad alcuni di emergere dalla propria miseria, migliorando la propria condizione. Nelle campagne questo era molto più complicato, se non impossibile. Se nell’ambito urbano si confrontavano un modello alimentare nobiliare e uno popolare, un ulteriore livello di distinzione era appunto quello tra città e campagna, dove il contado era giudicato incapace di accedere a quell’«arte della tavola» che a partire dalla fine del Medioevo sarebbe divenuta una delle caratteristiche della civiltà urbana. Certo, contatti e contaminazioni di abitudini tra ceti e strati sociali diversi non erano impossibili: ma le linee di tendenza erano queste. Contesto orografico e isolamento sono insomma elementi determinanti anche per comprendere la tradizione culinaria di un territorio come quello chianino.



LA SOCIALITÀ DEI PICI: DALLA MEZZADRIA ALL'APPICIATURA

Come già anticipato nei capitoli precedenti, il forte legame storico tra i pici e il territorio della Valdichiana ci permette di arrivare fino ai periodi più recenti, quando le opere di bonifica idraulica hanno consentito di recuperare vasti appezzamenti di terreni da destinare all'agricoltura. Suddivisi in fattorie e poderi, tali terreni sono stati abitati e coltivati da generazione di contadini, principalmente attraverso il sistema economico della mezzadria.

La mezzadria ha caratterizzato la storia della Valdichiana fino a pochi decenni fa: era un contratto agrario, per mezzo del quale un proprietario concedeva a un colono e alla sua famiglia l'utilizzo dei terreni in cambio della divisione a metà dei prodotti e degli utili. I terreni del proprietario, suddivisi in poderi, venivano coltivati da una famiglia che otteneva l'accesso ai mezzi di produzione senza averne la proprietà; ogni prodotto veniva diviso a metà con il padrone, che non partecipava direttamente al lavoro, ma metteva a disposizione il capitale fondiario.

Il modello economico della mezzadria è stato anche alla base del modello sociale del territorio, perché era la famiglia mezzadrile che doveva adattarsi al podere, in modo da coltivarlo in maniera adeguata e garantirsi la sopravvivenza; la famiglia mezzadrile era composta da più nuclei di parenti, che convivevano nella stessa casa colonica. La convivenza era sia abitativa che lavorativa: si abitava tutti assieme nella casa colonica, si lavorava tutti assieme al podere, il quale, per via della sua estensione, aveva bisogno della conduzione di più persone. La forza-lavoro assoldata dal capoccia (il capofamiglia titolare del contratto di mezzadria) era pertanto la sua stessa fami-

glia, i cui membri collaboravano nell'adempimento di tutte le funzioni produttive. Dall'aratura alla semina, dalla potatura delle piante alla cura del bestiame, la famiglia si occupava di tutto, strutturandosi come una piccola azienda agricola a conduzione familiare. Per le mansioni che richiedevano più forza-lavoro, quali l'aratura e la trebbiatura, vi era la partecipazione di tutti i membri familiari attivi e addirittura delle altre famiglie della fattoria, attraverso una forma di scambio vicendevole in cui ci si aiutava a turno tra i diversi poderi.

Le famiglie contadine del vicinato non si riunivano soltanto in questi periodi di lavoro più complessi, ma anche attraverso una pratica a lungo mantenuta viva nella tradizione locale, quella della "veglia". Si tratta dell'usanza per cui le varie famiglie venivano ospitate a turno nelle rispettive case coloniche – che erano sufficientemente ampie da poter dare spazio a persone e animali, fulcro della vita sociale e lavorativa. Durante le veglie, i contadini trascorrevano le serate in compagnia, riposandosi dalle fatiche del lavoro giornaliero e preparandosi a quelle dei giorni successivi. Erano l'occasione perfetta per fare conoscenza tra gruppi di giovani, far giocare insieme i bambini, raccontare storie attorno al fuoco. Ma erano anche l'occasione per intraprendere i piccoli lavori manuali necessari per sistemare gli attrezzi della campagna, oppure per preparare grandi quantità di cibo per i periodi festivi successivi.

Proprio quest'ultima usanza è particolarmente interessante per le pratiche sociali che ancora possiamo ritrovare in Valdichiana. Sotto la direzione di una o più massaie (le donne più anziane ed esperte delle famiglie contadine, che supervisionavano tutte le mansioni lavorative che in quel modello sociale erano destinate alle femmine), il gruppo allargato che si riuniva a veglia poteva dedicarsi alla pratica comune di preparare pietanze, dolci o condimenti, che sarebbero poi stati utilizzati dalle famiglie nei periodi successivi.

Nel caso dei pici, la preparazione comunitaria della pasta prende un nome specifico nel dialetto locale, ovvero quello dell'appiciare. Questa consuetudine differenzia i pici da altri prodotti tipici locali della Valdichiana e li lega fortemente alla tradizione contadina, grazie alle caratteristiche della mezzadria che abbiamo brevemente riassunto.

I pici si fanno a mano, e la loro creazione non è limitata ai pochi maestri che tramandano il sapere o agli specialisti che si sono formati nelle fasi di produzione: sono un piatto della tradizione contadina, quindi presentano

una facilità d'accesso alle materie prime e una facilità di preparazione che può essere messa in atto da tutti, senza distinzione di sesso, età o classe sociale. Anzi, questa opportunità non è soltanto una potenzialità inespressa, ma è fortemente motivata e partecipata, nell'atto condiviso dell'appiciare che diventa una pratica condivisa di socialità.

La pratica dell'appiciare prevede un momento di condivisione dello spazio tra più persone, soprattutto quando devono essere preparate grandi quantità di pici. La pasta dei pici viene tirata, srotolata e allungata fino a formare i lunghi spaghettoni: più persone possono partecipare assieme, e la facilità di esecuzione può essere messa in pratica anche da bambini e anziani. La bassa difficoltà non prevede un grosso dispendio di energie fisiche e mentali: questo permette la partecipazione di molte categorie di persone, e le libera da eccessive necessità di concentrazione, quindi durante l'atto di appiciare si può parlare, confrontarsi, scambiarsi idee e racconti. L'atto dell'appiciare può essere guidato da una o più massaie, che però non si qualificano come custodi di segreti dell'arte culinaria da tramandare soltanto alle massaie più giovani (come potrebbe accadere per i sughi dei condimenti, ad esempio) ma come facilitatrici del processo sociale, condiviso tra tutti. L'atto dell'appiciare non ha infatti bisogno di periodi di prova, se non un affinamento attraverso la pratica; si qualifica a tutti gli effetti come un atto di convivialità antecedente al pasto, elemento per eccellenza della convivialità.

In questo senso, i pici presentano quindi una notevole differenza rispetto ad altri prodotti tipici. La pizza non può essere preparata da tutti, ma soltanto dai pizzaioli che hanno appreso l'arte, allo stesso modo in cui un artigiano apprende la professione nella bottega; e i pizzaioli più esperti, maggiormente rispettosi della tradizione, possono certificare la qualità del loro prodotto con marchi e riconoscimenti. La carne chianina può essere prodotta soltanto da allevatori selezionati, il Vino Nobile può essere prodotto soltanto in vigneti certificati attraverso procedimenti regolamentati, da persone qualificate e adeguatamente formate. Si tratta quindi di prodotti tipici il cui consumo è accessibile a tutti, ma la cui produzione è riservata a coloro che si sono adeguatamente formati. I pici, invece, rendono possibile la partecipazione alla loro produzione a tutti i membri della comunità che potrà poi consumarli; per quanto particolari ristoranti, cuochi o cucine di feste popolari possano vantare maggiore riconoscimento di qualità rispetto ad altre, l'elemento di primaria importanza è che i pici siano fatti a mano.

Prima ancora di essere prodotti da un cuoco, quindi, i pici sono prodotti da una comunità di persone attraverso una pratica di socialità condivisa.

La stessa definizione di “appiciare” mette in luce tutta la sua valenza culturale. Si tratta di un verbo del dialetto chianino che significa proprio “l’atto di fare i pici, ovvero strofinare con due mani la pasta per ottenere il piccio”. Non tutti i prodotti tipici locali possono vantare la presenza di un verbo dialettale che definisca l’atto stesso della loro creazione. Questo dimostra che la pratica sociale dell’appiciare non è prerogativa dei cuochi, ma di tutta la comunità in maniera diffusa, tanto da sentire il bisogno di utilizzare una parola dialettale come verbo per definirla. E mette in luce ulteriormente quanto questo prodotto porti con sé non soltanto la tradizione della cultura contadina, ma anche il passaggio tra le generazioni e il momento di condivisione tra i vari “appiciatori”.

Proprio come nella veglia contadina, nella pratica dell’appiciare c’è la condivisione di uno spazio nel contesto rurale. Per quanto, nella civiltà contadina, la cucina fosse un’attività destinata alle donne e svolta prioritariamente durante il giorno, i momenti di appicciamiento potevano svolgersi anche di sera, durante la veglia, e vi potevano partecipare anche gli altri membri della famiglia. La facilità di accesso a questa pratica e le sue caratteristiche di convivialità consentivano quindi, già dal periodo mezzadrile, di superare la divisione tra i membri di una famiglia o di una comunità, aprendo la via alle successive trasformazioni.

Il forte legame con la tradizione rappresentato dalla pratica sociale dell’appiciare è stato comunque modificato con il passare del tempo, adattandosi ai vari contesti e alle nuove consuetudini (ad esempio, le pratiche delle feste popolari di cui tratteremo in seguito). Infatti, i beni culturali della tradizione non sono un elemento del passato fisso e immutabile, ma sono una pratica in costante mutamento e adattamento, e i loro valore è tanto più alto quanto più è percepito dalla comunità che interviene a riappropriarsi dei valori considerati fondanti della propria identità, nel successivo passaggio delle generazioni.





FESTE NEL TERRITORIO E DIFFUSIONE LOCALE

La rilevanza dei pici nella Valdichiana e non solo, non sarebbe così forte se si limitasse a rappresentare soltanto un prodotto tipico della gastronomia locale. Il legame con il territorio e con la comunità si esemplifica nella grande quantità di feste paesane in cui i pici sono presenti, tanto da rappresentarne a volte anche l'elemento di maggiore interesse e richiamo. È proprio nell'elemento festivo, quindi, che si celebra il connubio tra pratiche sociali e culturali tramandate alle nuove generazioni, affondando le proprie radici nel passato contadino e aprendosi all'attuale fase di promozione turistica.

Le feste tradizionali e le manifestazioni folcloristiche del nostro Paese tendono a utilizzare i prodotti tipici locali per promuovere loro stesse e il territorio di appartenenza; le regioni italiane sono contraddistinte da numerosi prodotti di enogastronomia, degni d'interesse e di valorizzazione, fortemente legati alla tradizione delle rispettive aree geografiche e portatori di differenti pratiche culturali, localismi e consuetudini. Inoltre, ogni territorio può presentare più di un prodotto tipico, data la vasta gamma di eccellenze enogastronomiche presenti nel nostro Paese. La stessa Valdichiana, oltre ai pici, può vantare la carne, il vino e l'olio, a titolo esemplare.

Le feste tradizionali, le manifestazioni folcloristiche e i momenti rituali del calendario, in contesti rurali come quelli della Valdichiana, diventano dal secondo dopoguerra in poi un momento di costruzione dell'identità sociale e di trasmissione della cultura e favoriscono la valorizzazione dei piccoli centri. Avviene una reazione all'aggressione della società urbana e industriale, che spopola le campagne e mette in crisi la cultura e l'economia contadina: in questo senso, soprattutto dagli anni del boom industriale in poi, si assiste al fiorire di associazioni per la salvaguardia delle tradizioni

del passato, dei borghi rurali, delle campagne contadine. Quello che è importante sottolineare è che il fulcro delle loro attività non è tanto quello di mantenere in vita l'apparato festivo e cerimoniale nella forma originaria in cui ci è stato tramandato, quanto l'impegno a tessere nuovamente la rete dei rapporti comunitari, che è la prima vittima dell'urbanizzazione e dello spopolamento delle campagne. Fondamentali, in questo senso, risultano i riti di questua (come il Bruscello, il Maggio o il Segna la Vecchia) che grazie alla loro messa in scena permettono il passaggio da un podere all'altro, da una casa all'altra, da una piazza all'altra, riannodando le fila della vita locale e riunendo i membri della comunità.

Le feste della tradizione contadina e la loro diffusione, anche nel nostro territorio, rispondono a un bisogno che è principalmente sociale: speso e volentieri il rischio è quello di creare tradizioni false, o poco attinenti con la realtà contadina che si vuole celebrare. Tuttavia, le reti sociali che da queste pratiche vengono create nel presente sono più importanti dei presunti legami con il passato o il rispetto di precisi cerimoniali. Dal punto di vista economico, infatti, lo spopolamento delle campagne ha visto nel secondo dopoguerra un drastico calo degli addetti all'agricoltura. Attualmente le comunità rurali, come la Valdichiana, sono abitate da occupati in altri settori, molti di essi pendolari, che lavorano in grandi città o in altri territori, fortemente integrati con l'esterno, una netta differenza con il passato mezzadriale. Le feste tradizionali e le cerimonie locali diventano un momento di aggregazione tra membri della comunità che altrimenti rischierebbero di non avere più spazi comuni di incontro e di scambio culturale. L'atto dell'appiciamento, preso a fulcro di queste feste popolari, rappresenta quindi il più alto esempio identitario in cui si guarda alla tradizione, ma si costruisce il presente, nel quadro delle diverse esperienze dei membri della comunità.

Oggi la pratica dell'appiciare è una forma di socialità condivisa che non vede distinzioni, aperta a tutti i membri della comunità. Soprattutto nel caso delle feste tradizionali, le rievocazioni storiche o le manifestazioni folcloristiche, nei momenti in cui vengono preparate grandi quantità di pici da persone che non sono professioniste in ambiti che non sono quelli della ristorazione ufficiale, si manifestano tutte le particolarità di questa pratica sociale, che chiama a raccolta la comunità. Prendiamo ad esempio tre manifestazioni del territorio della Valdichiana: "Du' Pici sotto le stelle" di Chianciano Terme, la "Sagra dei Pici" di Celle sul Rigo e i "Giardini in Festa" di Abbazia di Montepulciano.

“Du’ Pici sotto le Stelle” è la manifestazione annuale organizzata dagli Amatori Pici Chianciano. Una manifestazione nata dal basso, grazie all’impegno di tanti volontari che si definiscono, appunto, amatori. Persone che ricordano la tradizione contadina dei pici, legate alla storia locale e unite dalla comune passione per questo piatto tipico. La volontà degli associati di far conoscere i pici anche alle nuove generazioni, o di ritrovarsi semplicemente tutti insieme ad appiciare e mangiare, rappresenta in maniera perfetta il valore sociale dei pici e la loro capacità di rafforzare i legami della comunità. Nata da pochi anni, la manifestazione si svolge in un weekend di giugno nel centro storico di Chianciano Terme, ed è unicamente incentrata sui pici, senza altre forme di intrattenimento: il richiamo gastronomico è più che sufficiente per attirare centinaia di curiosi e visitatori, sia dalla Valdichiana che dai territori limitrofi, che possono assaggiare i pici con alcuni dei condimenti più tipici, oltre ad alcune nuove proposte più innovative. Proprio perché la festa è organizzata da volontari, appassionati del prodotto e del suo legame con la tradizione, si tratta di un evento che mette al centro la socialità tra le persone: nel corso dei mesi precedenti, infatti, gli associati si ritrovano nella loro sede ad appiciare tutti insieme e a preparare grandi quantità di pici che verranno servite a tutti gli ospiti durante i giorni della festa. In questo contesto, le barriere sociali e anagrafiche sono annullate dall’eterogeneità degli appiciatori: uomini e donne di tutte le età e professioni partecipano nella produzione dei pici, provenienti anche dai paesi limitrofi. La manifestazione, inoltre, volendo ravvivare una tradizione che nei ritmi di vita moderni rischia di andare perduta, vuole esplicitamente promuovere le caratteristiche tradizionali del prodotto gastronomico: i pici sono fatti a mano, senza uova (come nella più pura consuetudine contadina), e serviti con condimenti tipici. Pertanto, “Du’ Pici sotto le Stelle” alimenta la socialità paesana di una comunità oggi molto più socialmente e professionalmente diversificata che in passato, contemporaneamente contribuendo a perpetuare le caratteristiche gastronomiche tradizionali del prodotto.

La “Sagra dei Pici” di Celle sul Rigo è una delle manifestazioni locali più famose dedicate ai pici. Attiva da oltre cinquant’anni, rappresenta un momento di richiamo per molti turisti e abitanti dei dintorni, che durante il weekend della manifestazione riempiono il piccolo borgo al confine della Valdichiana. Ogni anno la comunità di Celle sul Rigo, una piccola frazione di circa seicento abitanti, si riunisce per portare avanti una tradizione ga-

stronomica locale: i pici vengono fatti a mano e serviti agli ospiti dalle stesse persone che li hanno preparati, membri dell'associazione "Società Filarmonica di Celle sul Rigo" che contribuisce a rendere vivo e vivace il piccolo borgo. Tutti i membri della comunità contribuiscono alla sagra, e molti si dedicano alla pratica dell'appiciare: non soltanto le massaie più esperte o i membri più anziani, che ricordano il passato contadino, ma anche i più giovani e i bambini. Durante l'appiciamento, quindi, avviene il passaggio della tradizione, la condivisione dei ricordi e dei valori tra le diverse generazioni della comunità. La Sagra dei Pici è anche un modo per finanziare le attività dell'associazione, contribuendo alla sopravvivenza e alla salvaguardia dei piccoli ma affascinanti borghi del nostro territorio, che per motivi demografici ed economici rischierebbero altrimenti la scomparsa. L'importanza dei pici per questo borgo è talmente forte che gli abitanti hanno coniato il marchio collettivo "Pici di Celle" per identificare proprio i pici fatti a mano nel piccolo borgo, secondo il loro tipico disciplinare.

Un altro esempio che vogliamo portare è quello dei "Giardini in Festa" di Abbadia di Montepulciano, organizzato dall'associazione "Terzo Millennio". A differenza della Sagra dei Pici, si tratta di una piccola e recente manifestazione, con poco più di dieci anni di vita. Tuttavia, vi possiamo ritrovare le stesse caratteristiche delle altre feste: i pici vengono preparati a mano dai membri della comunità, che sono impegnati per molti giorni ad appiciare tutti assieme prima dell'inizio della festa. L'elemento interessante è che l'associazione è nata dai membri più giovani della comunità, che hanno coinvolto genitori, nonni e parenti più anziani; e, per quanto le forme di intrattenimento musicale proposte durante il weekend della manifestazione siano indirizzate a un pubblico giovanile, la festa non si caratterizza come una forma di socialità fatta dai giovani per i giovani, bensì fatta da tutti i membri della comunità, in cui tutte le generazioni si aggregano attorno alla cucina, sotto la direzione dei membri più giovani. In questo senso i momenti di appiciamento costituiscono il fulcro del processo sociale e della condivisione culturale, ponendosi come elemento identitario della comunità. Per piccole frazioni come queste, si tratta di momenti festivi fortemente percepiti dalla popolazione locale, che caratterizzano un momento fondamentale del calendario annuale: ritualità per cui i pendolari tornano al luogo d'origine, per cui i lavoratori prendono le ferie o i membri più giovani organizzano il loro tempo.

Oltre alle manifestazioni in esame, c'è un ulteriore elemento da prendere in considerazione. Si tratta dei "pastrignocchi", una variante locale dei picci tipica del Monte Cetona, meno rotondeggianti e più squadrati. Sono prodotti con gli stessi ingredienti e presentano le stesse caratteristiche di socialità e di tradizione contadina, infatti esistono alcune manifestazioni a loro dedicate come la "Sagra del Pastrignocco" nel Comune di Cetona, realizzati a mano dalle massaie locali. Ovviamente i picci sono presenti anche nel territorio di Cetona, ma è importante sottolineare che le pratiche sociali fin qui descritte sono perfettamente assimilabili anche ai pastrignocchi, in quanto varianti iper-locali dei picci; al pari dei "pinci", altra variante iper-locale tipica di Montalcino, in cui la differenza è ancora meno marcata. Sia nel caso del pincio che del pastrignocco, non è presente un'iscrizione al PAT (l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Toscana), in quanto varianti del piccio che può a ben diritto essere considerato come l'elemento caratteristico dell'intera area anche a livello gastronomico.

Gli esempi di feste locali portati qui sopra, sono soltanto una piccola parte delle manifestazioni folcloristiche e delle sagre popolari, che chiamano a raccolta la comunità locale, presenti anche da molti anni nel nostro territorio. Sarebbe superfluo realizzare un elenco completo degli eventi popolari in cui sono presenti i picci e le pratiche tradizionali della pasta fatta a mano, in cui i picci siano al centro dell'identità della festa o più semplicemente una parte importante dell'offerta gastronomica. L'elenco sarebbe infatti suscettibile di variazioni, anche in relazione alla recente pandemia, ma resta evidente la pervasività nel territorio degli eventi che utilizzano i picci: un elemento esemplare che dimostra la loro diffusione e la loro importanza, percepita anche dalla comunità locale.



INIZIATIVE DI TUTELA E VALORIZZAZIONE

Dalla trattazione precedente risulta evidente che i pici siano un elemento caratteristico dell'area della Valdichiana e che rivestano un'importanza decisiva, sia per il loro valore culturale che sociale. Quali sono, tuttavia, le iniziative di tutela e di valorizzazione che sono state messe in atto in questo territorio, soprattutto a partire dalle strategie delle istituzioni locali e delle associazioni interessate? Andiamo ad analizzare brevemente tutte le forme di salvaguardia messe in atto nei confronti di questo prodotto tipico locale.

I pici risultano essere inseriti tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Toscana, già con il primo censimento del 2000 curato dall'ARSIA (l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'innovazione del settore Agricolo Forestale) nella categoria "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria della confetteria" (la scheda menziona anche l'altra denominazione, non usata in Valdichiana, di "pinci"). Nella descrizione sintetica del prodotto si legge: "I pici sono una sorta di spaghetti che possono essere fatti a mano, risultando così molto grossolani ed irregolari, o a macchina, in tal caso il diametro non è mai inferiore ai 3 mm e sono più lineari. Si consumano come primo piatto, con sughi di carne o vegetali. Gli ingredienti tradizionali sono Farina, Acqua, Sale e l'aggiunta di olio extra vergine di oliva nei pici freschi. La lunghezza dei pici è variabile e l'asciugatura può avvenire secondo diverse disposizioni e modalità.". Il territorio interessato alla produzione è stato delimitato nelle province di Siena, Grosseto, Arezzo, Pisa e Pistoia e la produzione risulta essere attiva. Nella descrizione dei processi di lavorazione si legge: "Prodotto fatto a mano: si impastano a mano farina di grano tenero, acqua, sale ed olio extra vergine di oliva. All'impasto può essere aggiunto un uovo per ogni chilo di

farina, per ottenere un prodotto più al dente. Dopo una leggera spianatura, si aggiunge all'impasto ancora dell'olio extra vergine di oliva. Dalla pasta si ricavano delle strisce cilindriche irregolari (i pici) che poi vengono "tirate" a mano su una spianatoia di legno e impolverate, a lavoro finito, con semola di grano duro o farina di mais, per evitare che si appiccichino. I pici così formati vengono stesi su un panno di stoffa e di nuovo impolverati, pronti per essere cotti in acqua bollente per circa 5 minuti. Prodotto fatto a macchina: per il prodotto fresco l'impasto può essere di farina di grano tenero oppure di semola o semolato di grano duro, mentre il prodotto essiccato può essere soltanto di semola o semolato di grano duro. Nell'impasto di farina di grano tenero si aggiungono acqua, sale ed olio extra vergine di oliva e può essere aggiunto un uovo per ogni chilo di farina. Nell'impasto di semola o semolato di grano duro si aggiunge solo l'acqua. L'impasto, in entrambi i casi, deve essere abbastanza asciutto per una buona lavorazione. Per il prodotto fresco, sia a mano che a macchina, può essere utilizzata anche la farina di grano duro al posto di quella di grano tenero, ma accade raramente. La trafila può essere in bronzo o in altri materiali. Nella produzione di pasta fresca (anche 45 giorni di durata di conservazione) all'estruzione segue la pastorizzazione tramite vapore fluente, in seguito alla quale i pici sono sottoposti ad asciugatura (per ridurre l'umidità acquisita con il passaggio a vapore), al raffreddamento che li condiziona a temperature differenti che ne determinano diversa conservabilità. Il confezionamento del prodotto fresco può avvenire anche in atmosfera protettiva. Per la variante dei pici a forma di parabola (prodotti a Montopoli Valdarno): la farina viene impastata lentamente con sola acqua a temperatura ambiente, la pasta ottenuta viene trafilata in stampi di bronzo e stesa a mano su telai, in modo da non sovrapporre i fili, nella tipica forma a parabola aperta. Tale forma particolare influisce sul sapore dato che ne facilita i processi di essiccazione (massimo 55°C per 72 ore circa) permettendo di raggiungere valori di umidità anche inferiori al 7%" e altre informazioni importanti sono riportate nelle osservazioni sulla tradizionalità, l'omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive dove si legge: "I pici, che a Montalcino e dintorni sono chiamati "pinci", sono una pasta antica. La traccia viene fin dagli Etruschi, da quella matassa di fili affrescati nella tomba dei Leopardi a Tarquinia. Una volta erano fatti solo con farina ed acqua: erano il tipico piatto povero dei contadini, mentre oggi si possono aggiungere le uova nell'impasto. Nella ricetta diffusa nella provincia di Sie-

na si utilizza sempre la farina di grano tenero (e non semola o semolato). Si consumano come primo piatto conditi con ragù, oppure al pomodoro, con aglio o all'aglione, olio e peperoncino o con il sugo di anatra. Sono famosi anche i pici cacio e pepe.”

I pici della Valdichiana risultano pertanto caratterizzati, rispetto alle altre varianti regionali, dal fatto di essere un prodotto di farine di grano tenero senza l'aggiunta di uovo. Infatti in Valdichiana si coltivavano varietà di grani teneri, oggi riscoperti e denominati grani antichi, come il Ver-na, il Gentil Rosso nato nel 1860, il Frassineto nato nel 1922 nell'aretino e l'Autonomia B toscano varietà ottenuta da Marco Michahelles dall'incrocio Frassineto 405 x Mentana e diffuso in coltura nel 1938. Con i grani teneri, infatti, si producono farine bianche idonee alla produzione di pasta fresca, diversamente dai grani duri le cui farine sono idonee alla produzione di pasta secca.

Durante lo studio per la valutazione della candidatura di un bene immateriale, che rappresentasse tutta la Valdichiana, nel patrimonio dell'Unesco, dalla fase di concertazione è emerso che “Il piccio e l'arte dell'appiciare” era l'elemento comune all'intera area; dal confronto con il Ministero della Cultura, dicastero preposto a presentare la candidatura, è emerso che “Il piccio e l'arte dell'appiciare” non possedeva i requisiti tecnici necessari per avanzare una candidatura; l'incontro ebbe comunque un risvolto positivo: la discussione interessò infatti, più in generale, la tradizione delle paste fresche in Italia, che ben rappresentano le diverse culture e tradizioni locali. Il percorso, non facile per l'articolazione di cui si comporrebbe, sicuramente risponderebbe ai requisiti richiesti e andrebbe nella direzione di tutelare e valorizzare un enorme patrimonio agroalimentare e culturale unico al mondo.

Nel settembre del 2017, grazie al gruppo di lavoro di Qualità e Sviluppo Rurale, la tradizione de “Il piccio e l'arte dell'appiciare” è stata candidata per l'inserimento nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano (INPAI). L'iscrizione è stata ufficializzata il 28 febbraio 2018.

Nell'inventario nazionale, ad oggi, sono iscritti: L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano (25/09/2017), il Rito (Arte) del Caffè Espresso Italiano (18/03/2021), La cultura del caffè espresso napoletano tra rito e socialità (18/03/2021), La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare cultura popolare dell'Emilia centrale (03/08/2022) e La cucina di casa italiana tra rituali e pratiche sociali (13/09/2022).

La Valdichiana, grazie ai recenti progetti di area vasta che coinvolgono tutti i 17 comuni dell'area (come la valorizzazione dell'Aglione della Valdichiana, l'inserimento nel Registro dei Paesaggi Rurali Storici delle opere di bonifica leopoldina, la costituzione della Comunità del Cibo della Valdichiana), è un unicum per storia, tradizioni, eccellenze agro-alimentari, economia e per politiche di valorizzazione, promozione e sviluppo del territorio.

Gli importanti riconoscimenti che i picci hanno ottenuto non sono stati però sino a questo momento adeguatamente valorizzati, al fine della promozione e valorizzazione di questa eccellenza alimentare, dalla Valdichiana e dal suo territorio. Solo l'infaticabile opera delle associazioni locali ha permesso che la tradizione rimanesse viva con il passare del tempo e anzi ottenesse una sempre maggiore visibilità.

Per valorizzare un prodotto agroalimentare tradizionale è necessario sviluppare delle progettualità che tengano conto di ciò che esso racchiude e rappresenta. Dietro un prodotto della tradizione vi sono la storia, la cultura e gli aspetti sociali-tradizionali-economici-ambientali: un prodotto "caratterizza" un territorio e rappresenta un certo stile di vita. I picci custodiscono in sé l'arte dell'appiciare: ovvero la condivisione e la trasmissione di saperi che caratterizzano un luogo, una destinazione e una comunità.

Nel biennio '21-22 il Pil italiano è aumentato del 10,9% (+7% nel 2021 e +3,7% nel 2022). Secondo il Fondo Monetario Internazionale (FMI), nel biennio l'economia italiana è cresciuta più di quella mondiale nel suo complesso (+6,2% e +3,4%, rispettivamente), nonché della media dei Paesi avanzati (+5,4% e +2,7%). In particolare, nel 2022, molti Paesi sono cresciuti meno dell'Italia. Tra questi: Brasile e Messico (+3,1%), Canada e Cina (+3%), Francia e Sud Africa (+2,6%), Stati Uniti (+2%), Germania (+1,9%), Giappone (+1,4%); sono questi i dati raccolti dall'osservatorio Agroalimentare- Report 1 della Fondazione Edison e Giampiero Sambucini, resi possibili anche grazie al Made in Italy e in particolar modo ai prodotti agro-alimentari.

I picci sono riconosciuti come un alimento Made in Italy. Grazie all'inserimento nell'INPAI, «la ripresa del turismo dopo le difficoltà legate alla pandemia spinge il cibo Made in Italy che diventa la prima ricchezza dell'Italia per un valore di 580 miliardi di euro nell'ultimo anno, nonostante la crisi energetica scatenata dalla guerra in Ucraina. L'Italia è così diventata leader mondiale del turismo enogastronomico potendo contare sull'agricoltura più green d'Europa: 5.450 specialità, censite dalle Regioni, sono ot-

tenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, 316 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini DOC/DOCG, la leadership nel biologico con circa 86mila aziende agricole biologiche, 25mila agriturismi che conservano da generazioni i segreti della cucina contadina, 10mila agricoltori in vendita diretta con Campagna Amica e le numerose iniziative di valorizzazione, dalle sagre alle strade del vino».

La Valdichiana, con il suo numeroso “paniere” di prodotti agroalimentari tradizionali e tipici, tra cui molti riconosciuti DOP/IGP, non può rimanere indifferente allo stretto legame tra territorio e questa varietà alimentare: bensì ha l’obbligo, per le generazioni attuali e future, di pianificare ancora meglio la valorizzazione e la tutela di questa biodiversità agro-alimentare che è alla base del turismo enogastronomico che rappresenta una delle principali attrattive per i visitatori, e uno degli elementi caratterizzanti della qualità della vita per i residenti.

L’APS Amatori Pici Chianciano, con le sue iniziative ed attività, già da tempo è ambasciatrice del “Picio” e del territorio della Valdichiana, portando avanti una tradizione alimentare ma soprattutto trasferendo infra e intra-generazioni l’Arte dell’Appiciare.

Per attuare politiche del cibo efficaci per la Valdichiana non è necessario erigere barricate o proseguire con azioni di “campanile”: è necessario un progetto più ampio, sia come orizzonti spaziali quanto di vision della governance. Le politiche moderne di sviluppo territoriale tendono a elaborare modelli di rete, e il “Picio” potrebbe essere proprio l’elemento comune dell’area della Valdichiana intorno al quale costruire reti tra Enti, mondo economico, società civile e associazioni.



L'ATTUALE DIFFUSIONE DEI PICI

La diffusione dei pici, come abbiamo già accennato in precedenza, non si limita alla presenza nella quasi totalità delle sagre popolari e delle manifestazioni folcloristiche in Valdichiana, dalle città più grandi ai borghi più piccoli. La presenza dei pici, con le loro differenti tipologie di condimenti (anch'essi legati spesso alla tradizione e alla cucina povera contadina) è infatti una costante anche nella ristorazione e nell'alta cucina degli esercenti locali.

La presenza pressoché totale dei pici nei menù dei ristoranti del territorio – spesso come primi piatti di punta della ristorazione – denotano la penetrazione del prodotto tipico nel tessuto economico e sociale; inoltre, ne mette in luce i tratti distintivi quali caratteristiche della tipicità e dell'identità del territorio, tanto che la loro assenza dal menù rappresenta un'eccezione.

I pici sono inoltre presenti nelle tavole degli abitanti della Valdichiana, spesso come piatto centrale durante il pranzo domenicale. Vengono inoltre offerti agli ospiti, ai visitatori e ai turisti come piatto della cucina tradizionale, spesso anche più di altri prodotti tipici locali; questo in aggiunta alle pratiche sociali a loro connesse, che li rende a pieno titolo uno dei più forti tratti distintivi dell'identità della Valdichiana.

Dopo la pandemia, la diffusione dei pici non si è fermata. In diverse forme e modalità, le sagre e le feste paesane hanno ripreso le proprie iniziative – alcune non si erano fermate neppure durante l'emergenza sanitaria – e hanno ripreso a servire menù a base di pici agli ospiti. Non solo, i numeri fatti registrare da queste tipologie di feste nelle edizioni succes-

sive alla pandemia sono stati molto alti, segno distintivo di una voglia di socialità condivisa.

La pratica dell'appiciatura, resa possibile grazie alle persone che vogliono ritrovarsi insieme, pur provenienti da diverse generazioni ed estrazioni sociali, non è stata dunque frustrata dai lunghi anni di emergenza sanitaria. Anzi, ha goduto di un rinnovato slancio, coinvolgendo sempre più persone in tanti borghi della Valdichiana e dintorni. Dalla veglia di epoca contadina alle attuali feste paesane, i picci dimostrano ogni giorno di più di essere l'elemento identitario della comunità locale.





RICETTARIO





A conclusione di questo volume vogliamo fornire un ricettario a tutte le persone interessate a replicare personalmente l'arte dell'appiciatura.

Le ricette qui proposte sono state elaborate dall'associazione Amatori Pici Chianciano e sono basate sulla ricerca tradizionale del territorio: sono quindi perfette per chi vuole recuperare il modo più antico e condiviso di preparare i pici, ma anche per chi si avvicina per la prima volta a questo prodotto tipico locale. Sono state affinate dall'associazione dopo una lunga ricerca, tramandate dalle massaie locali, e proposte alla festa annuale a Chianciano Terme, attraverso il recupero delle farine integrali e dei grani antichi.

Queste ricette non sono le uniche modalità possibili di preparazione dei pici. Ad esempio, c'è chi preferisce usare l'uovo nell'impasto, chi invece preferisce utilizzare altre tipologie di farine. Si tratta di differenze che dimostrano la vitalità dei pici e la loro diffusione in tutta l'area, che hanno portato a ulteriori varianti e a una costante innovazione.

Il ricettario vuole anche essere uno spunto per la sperimentazione di nuovi piatti, dal momento che la cucina è in continua evoluzione, e che la tradizione è frutto anche di cambiamenti e adattamenti. Il recupero delle varianti locali, negli ultimi anni, ha portato a ricette particolari: ad esempio i pici con pesce di lago, il pesto di aglione, il sugo bianco di nana (anatra) e così via, senza dimenticare le ricette che fondono tradizioni diverse, come i pici cacio e pepe, o i pici all'amatriciana.

Insomma, sbizzarritevi! In questo ricettario proponiamo la ricetta per preparare i pici fatti a mano, oltre a quattro condimenti tipici che esaltano il piatto della tradizione.





PICI FATTI A MANO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

<i>farina tipo 0</i>	<i>800 gr</i>
<i>farina tipo 2</i>	<i>200 gr</i>
<i>acqua</i>	<i>500 ml</i>
<i>olio EVO</i>	<i>1 cucchiaio</i>
<i>sale</i>	<i>1 pizzico</i>

IMPASTO

Mescolare 800 gr di farina tipo “0” e 200 gr di farina tipo “2” macinata a pietra per un totale di circa 1 kg. Si tratta di differenti tipologie di farina, una più setacciata e l'altra più grezza, con tracce di crusca e cruschetto, utile per garantire una consistenza migliore dell'impasto e un apporto nutrizionale ricco di fibre, un mix molto simile alle farine utilizzate nel passato dalle massaie. Aggiungere un cucchiaio di olio EVO, un pizzico di sale e 500 ml di acqua o comunque quanto basta per ottenere un impasto elastico, che non rimanga attaccato alle dita, ma neppure troppo compatto.

LAVORAZIONE



In una scodella mettere la farina, creare la tipica fontana e versare l'olio e il sale e, impastando con una forchetta, aggiungere lentamente l'acqua. Amalgamare l'impasto fino a ottenere un impasto morbido. A questo punto andrà lavorato a mano, sulla spianatoia in legno, finché il panetto formatosi sarà perfettamente liscio e sempre morbido.



Far riposare per almeno 30 minuti l'impasto in due panetti, lavorare il primo panetto sulla spianatoia con il mattarello stendendo l'impasto fino a uno spessore di circa mezzo cm ed eventualmente cospargendolo di olio per evitare che la pasta essicchi.



Tagliare a listarelle (di volta in volta) l'impasto e lavorarlo appiccando con il palmo della mano fino a farlo diventare del diametro di un grosso spaghetti.



Una volta formato il piccio, per evitare che si attacchi agli altri, passarlo nella farina (preferibilmente di riso o di semola) e poi creare una matassina adagiandola su un vassoio. Stesso procedimento con il secondo panetto.

COTTURA

Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata come per la normale pasta, immergere le matasse di pici ottenute e cuocere per circa 7 minuti o comunque per un periodo giusto in base ai gusti di cottura (più o meno al dente) e al diametro dei pici.













SUGO ALL'AGLIONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

<i>aglione della valdichiana</i>	<i>6 spicchi</i>
<i>pomodori pelati</i>	<i>1 kg</i>
<i>peperoncino</i>	<i>qb</i>
<i>sale</i>	<i>qb</i>
<i>olio EVO</i>	<i>qb</i>
<i>vino bianco</i>	<i>1 bicchiere</i>

PREPARAZIONE

Tritiamo l'aglione finissimo. Prepariamo una pentola con l'olio, quando arriva a bollore inseriamo il trito di aglione. Appena si attacca, sfumare subito con vino bianco, questo causerà una schiuma (che dalle massaie è a volte chiamata "la fiorita"). Andiamo quindi a inserire il pomodoro, quindi frulliamo con frullatore a immersione. Aggiustiamo con sale, peperoncino, qb. Lasciamo cuocere per circa 30 minuti, finché non si addensa.

CONSIGLI E CURIOSITÀ



L'Aglione della Valdichiana è particolarmente delicato, ed è un ingrediente indicato anche a chi non digerisce l'aglio. Viene chiamato anche “aglio del bacio” perché non lascia un cattivo sapore in bocca come l'aglio normale.

Si tratta di un piatto vegano: i picci sono preparati senza uova e il sugo all'aglione non contiene tracce di carne, a differenza dei ragù classici della tradizione.







BRICIOLE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

<i>pane raffermo toscano (di 2/3 giorni)</i>	<i>500 gr</i>
<i>aglio</i>	<i>3 spicchi</i>
<i>olio EVO</i>	<i>qb</i>
<i>sale</i>	<i>qb</i>
<i>peperoncino</i>	<i>qb</i>

PREPARAZIONE

Sbricioliamo le molliche del pane con le mani, fino a creare le caratteristiche briciole. Prepariamo una padella antiaderente con olio qb, mettiamo 3 spicchi di aglio non tritato, ma leggermente schiacciato. Quando l'olio arriva a bollire e l'aglio è pronto e dorato, andiamo a inserire le briciole. Continuiamo a mescolare in continuazione, in modo che le briciole raggiungano la doratura e non si brucino. Nel frattempo condire con sale e peperoncino qb. La cottura dura circa 10 minuti, finché le briciole non diventano croccanti, rosolate.

CONSIGLI E CURIOSITÀ



A piacimento si può aggiungere, oltre alla mollica, anche qualche pezzo di crosta del pane.

Alcune persone apprezzano una variante che prevede l'aggiunta di un'acciuga sfilettata, come condimento aggiuntivo per insaporire.



Si tratta di un piatto di origine povera e semplice, una ricetta adatta a consumare il pane avanzato dei giorni precedenti.





RAGÙ DI CHIANINA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

<i>macinato carne vitello chianina</i>	<i>1 kg</i>
<i>carota</i>	<i>1</i>
<i>cipolla</i>	<i>1</i>
<i>costa sedano</i>	<i>1</i>
<i>aglio</i>	<i>uno spicchio</i>
<i>prezzemolo</i>	<i>un ciuffo</i>
<i>passata di pomodoro</i>	<i>1 kg</i>
<i>doppio concentrato</i>	<i>un tubetto da 250 gr</i>
<i>olio</i>	<i>qb.</i>
<i>sale</i>	<i>qb</i>
<i>pepe</i>	<i>qb</i>
<i>vino bianco</i>	<i>1 bicchiere</i>

PREPARAZIONE

Maciniamo gli odori, quindi prepariamo un tegame con olio qb e mettiamo sul fuoco. Quando l'olio è a bollore, mettiamo gli odori per circa 10 minuti, quindi aggiungiamo carne macinata, sale e pepe per insaporire. Facciamo rosolare bene la carne, poi sfumiamo con vino bianco. Aggiungiamo il concentrato di pomodoro e facciamo andare la cottura per 10 minuti. Aggiungiamo la passata di pomodoro e continuiamo a cuocere per circa 2 ore, a fuoco basso, per far bollire tutto.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Una variante di questo ragù prevede di creare un macinato composto all'80% di carne chianina e 20% di macinato di carne di maiale, per dare sapore più corposo, dal momento che quella di suino è una carne più grassa.

Si consiglia di accompagnare ai picci con ragù di chianina un vino rosso toscano corposo, in modo da creare un abbinamento tipico della tradizione locale.





RAGÙ DI OCIO



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

<i>carne di ocio</i>	<i>1 kg</i>
<i>carota</i>	<i>1</i>
<i>aglio</i>	<i>2 spicchi</i>
<i>sedano</i>	<i>1 costa</i>
<i>prezzemolo</i>	<i>1 ciuffo</i>
<i>cipolla</i>	<i>1</i>
<i>olio EVO</i>	<i>qb</i>
<i>vino rosso</i>	<i>1 bicchiere</i>
<i>passata di pomodoro</i>	<i>500 gr</i>
<i>doppio concentrato</i>	<i>500 gr (2 tubetti)</i>
<i>sale</i>	<i>qb</i>
<i>pepe</i>	<i>qb</i>
<i>salvia e rosmarino in foglie</i>	

PREPARAZIONE

La tradizione prevede una preparazione con un ocio intero. Disossatelo per poter utilizzare in cucina i vari pezzi. La carne va un po' macinata e un po' tagliata a coltello (proporzioni di circa 60% e 40%) in modo da poter inserire anche pezzi più grossi. In questo caso, con la carcassa dell'animale si prepara un brodo da usare poi per sfumare e insaporire la cottura. Altrimenti si può usare solo la carne già macinata.

Iniziamo la preparazione macinando gli odori. Preparare un tegame con olio qb, quando va a bollore, mettiamo gli odori per circa 10 minuti. Aggiungere sale e pepe insieme alla carne, un po' al coltello e un po' macinata. Inserire anche le ali e il collo senza pelle. Rosoliamo per bene, poi sfumiamo con il vino rosso. Aggiungiamo il concentrato di pomodoro e continuiamo a cuocere per 10 minuti. Poi aggiungiamo il pomodoro, un rametto di rosmarino e foglie di salvia per insaporire (da togliere successivamente). Cuocere per circa 2 ore e mezza a cottura bassa, avendo cura di aggiungere il brodo quando tende ad asciugarsi.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

“Ocio” è il nome toscano per il papero, ovvero il maschio dell'oca domestica. Si tratta di un animale che viene utilizzato in molte ricette tradizionali e che possono essere trovate in alcune sagre tipiche, come ad esempio il “collo d'ocio ripieno”.

Rispetto al ragù normale, quello con l'ocio è più corposo, ha un sapore più forte.

Questo è un piatto tipico del periodo di trebbiatura, quando i mezzadri si riunivano a turno nei rispettivi poderi per aiutarsi nel raccolto dei campi. Il pranzo durante la trebbiatura veniva offerto a tutte le persone che aiutavano nei lavori agricoli ed era una occasione di festa.





Amatori P
Chian





© 2023 Valdichiana Media srl
Piazza Nazioni Unite 10 - 53049 Torrita di Siena (SI)
www.valdichianamedia.com

© 2023 Amatori Pici Chianciano aps
Strada dei Vepri 19 – 53042 Chianciano Terme (SI)
www.amatoripicichianciano.it
Si ringrazia Andrey Gnatyuk per aver contribuito alla realizzazione del libro

Pici. Storia, cultura, territorio

A. Banini, S. Biagiotti, F. Masina

Alessio Banini è autore dei capitoli 3,4,6
Stefano Biagiotti è autore del capitolo 5
Filippo Masina è autore dei capitoli 1,2
Il ricettario è a cura di Amatori Pici Chianciano aps



Collana: Territorio
www.lavaldichiana.it

Progetto grafico a cura di Alessia Zuccarello

Finito di stampare nel mese di maggio 2023
Stampato da 4graph srl

ISBN 9788894525571

Riproduzione vietata ai sensi di legge
(art.171 della legge 22 aprile 1941, n.633)

