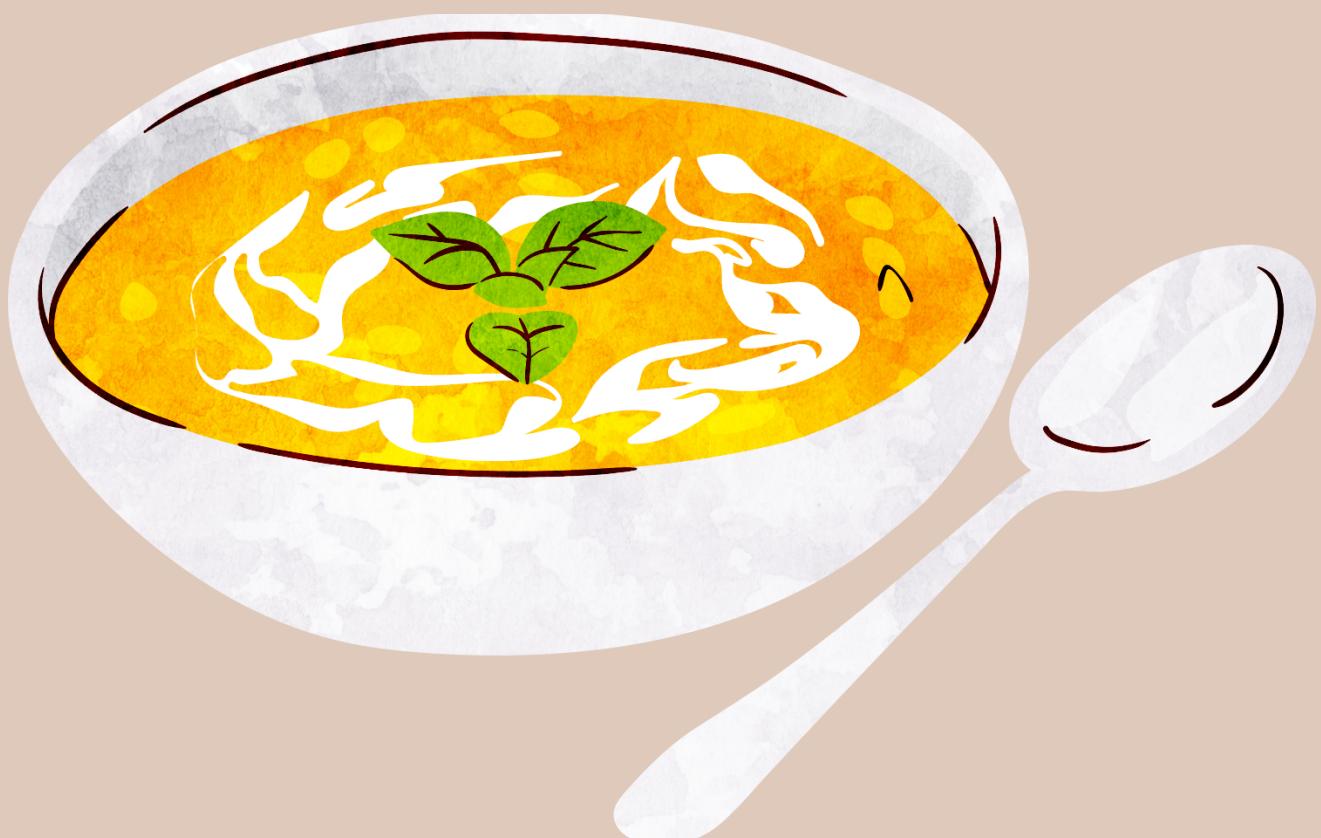




L'ACQUACOTTA DEL PRATOMAGNO

IL PIATTO DELLA TRANSUMANZA



L'Acquacotta del Pratomagno è una zuppa, la cui ricetta non è unica e definita, ma che mantiene tre ingredienti fondamentali: formaggio pecorino toscano, uova e verdura (variabile in base alla stagionalità e alla disponibilità del loco). Questo era infatti il pasto tipico di chi svolgeva la transumanza. Questa zuppa è dunque la testimonianza di come i pastori e i mandriani sopravvivevano durante le loro migrazioni stagionali dalle zone collinari e montane, verso le pianure durante le stagioni invernali e fredde. Questo piatto, con le sue numerose varianti, ci racconta il percorso dei mandriani dalla partenza all'arrivo, ovvero dalla zona montana Valdarnese fino alla Maremma.



L'ACQUACOTTA DEL PRATOMAGNO

LA STORIA



Una vecchia storia narra di uno sconosciuto viandante che arrivò nella piazza di un paesino per l'ora del desinare. Accese un fuoco, vi pose sopra un paiolo, vi versò dell'acqua e poi aggiunse due bei sassi lisci e puliti. Così, seduto davanti al pentolone aspettava che l'acqua bollisse. Quando uno dei paesani incuriosito gli chiese cosa stesse cucinando, lui rispose che stava preparando la minestra di sassi. Il paesano chiese allora se fosse buona. Il viandante assicurò che la zuppa era una specialità, anche se con un paio di cipolle sarebbe stata ancora migliore. Il paesano aveva nel cesto proprio un paio di cipolle e propose al viandante di usarle. Le misero nell'acqua e si trovarono in due ad attendere la cottura. Poco dopo ecco un secondo paesano chiedere allo sconosciuto: "Cosa stai cucinando?". "La minestra di sassi!" Rispose. "Ed è buona?" "Puoi giurarci. Ma se ci fosse anche un bel mazzo di cicoria sarebbe una delizia". "Per l'appunto ho un bel mazzo di cicoria in dispensa, corro a prenderlo". A poco a poco che i paesani si avvicinavano, lo sconosciuto vantava il sapore della sua speciale minestra di sassi, rimarcando però quanto sarebbe stata superlativa con l'aggiunta di un po' carote..., di un mazzo di erbette..., di un pezzetto di cacio..., di una fetta di pane. Tant'è che alla fine molti dei paesani avevano dato un contributo alla realizzazione della minestra e si erano seduti intorno al fuoco in attesa di assaggiarla, mangiadola poi tutti assieme. Da questa leggenda si possono evincere due caratteristiche basilari dell'acquacotta: la convivialità (data dall'attesa attorno al paiolo) e la ventura degli ingredienti della zuppa. Si tratta infatti del pasto tipico di chi si spostava in occasione della transumanza. I mandriani partivano dalla montagna provvisti di olio, verdure dell'orto, pane, carne essiccata, formaggio e uova. Inoltre erano soliti portare con sé non solo gli animali da latte, ma anche quelli che avevano nel cortile, come le galline, che potevano quindi sempre fornire le uova. L'acquacotta del Pratomagno era quindi più ricca di quella della Maremma, perché man mano che i mandriani si avvicinavano al mare le loro provviste si esaurivano, costringendo i pastori a impiegare prodotti di ventura disponibili nei boschi che attraversavano. Per cui la versione della zuppa tipica del Pratomagno si caratterizzava per la presenza di bietole, spinaci e altre verdure a foglia larga tipiche dell'orto, mentre quella Maremmana presentava verdure e bacche selvatiche (prodotti del spontanei del bosco) come la cicoria, l'asparagina, gli asparagi selvatici e talvolta anche le bacche di ginepro. Dunque questa minestra variava il suo sapore con il cambiare di località in cui si trovavano i pastori e mutava man mano che questi avanzavano nel loro viaggio.

Gli ingredienti caratteristici invariati delle diverse versioni dell'acquacotta sono il pecorino toscano e le uova, tutto il resto si trasforma in base alla tappa del viaggio dei mandriani.

Curiosità:

La transumanza è una pratica tipica della montagna aretina e consta della migrazione stagionale delle greggi, delle mandrie e dei pastori che si spostano da pascoli situati in zone collinari o montane (nella stagione estiva) verso quelli delle pianure (nella stagione invernale) percorrendo le vie naturali dei tratturi, ovvero dei sentieri larghi ed erbosi, formatisi per il passaggio delle greggi e delle mandrie.



L'ACQUACOTTA DEL PRATOMAGNO



LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova;
- 1 mazzo di cicoria o una verdura a foglia verde stagionale;
- 4 belle fette di pane rustico raffermo;
- 2 gambi di sedano;
- 2 carote;
- 1 Porro;
- 1 cipolla rossa;
- 2 pomodori pelati;
- Olio EVO abbondante;
- Brodo vegetale;
- Sale q.b.;
- Pepe;
- Formaggio pecorino toscano da grattugiare.



Procedimento:

1. Tagliare finemente il sedano, la carota, il porro e la cipolla. In una pentola mettete un filo d'olio e aggiungete il sedano, la carota, il porro e la cipolla. Lasciare soffriggere;
2. Aggiungere la cicoria pulita e tagliata a listarelle. Fare insaporire, aggiungere il brodo vegetale e il sale.
3. Rompere le uova e lasciare cuocere.
4. In ciascuna scodella porre una fetta di pane raffermo tostato e innaffiare con la minestra appena preparata. Grattugiare sopra il formaggio e pepare a piacimento.