

LE CASTAGNE DEL CASENTINO / 3

I PENSIERI DEI GENITORI

RIPRENDIAMOCI IL NOSTRO MONDO

di Anna Rita Borri

Noi italiani abbiamo un territorio eccezionale che produce frutti straordinari e che è popolato da gente piena d'ingegno e di buona volontà. Ultimamente, però, non abbiamo più valorizzato le nostre caratteristiche, ma abbiamo cercato altrove quello che c'è dentro di noi e vicino a noi, abbandonando il nostro mondo. Il risultato è sotto gli occhi di tutti. Ecco allora che proprio per rimediare a questo errore storico il nostro Mario Ristori ci ha proposto un fine settimana all'insegna dei sapori genuini del Casentino e dei vecchi mestieri oramai abbandonati.

Ci siamo calati anima e corpo nella quieta realtà del paese di Cetica, un antico borgo nella valle del torrente Solano, che vive orgogliosamente credendo nella necessità di recuperare tutte le tradizioni perdute.

E infatti, anche per noi genitori è importante far vedere ai nostri figli che non è così determinante lavorare dietro una scrivania, ma che, anche dopo aver eventualmente acquisito un buon bagaglio culturale, è possi-

bile trovare la propria ragione di vita in altre realtà che non siano solo il mondo della finanza, delle banche, delle assicurazioni, dei centri commerciali o della tecnologia.

Così abbiamo conosciuto un vero mugnaio che a Paggliericcio (a qualche km da Cetica) prosegue col fratello un mestiere che i suoi antenati hanno iniziato nel 1600 in un antico mulino a pietra, che funziona utilizzando le acque del torrente Solano. La caratteristica pala rotonda non si vede fuori dalla costruzione, perché è posizionata orizzontalmente all'interno e non verticalmente, per poter meglio usufruire della forza dell'acqua. Poiché in questa valle del Solano ci sono molti alberi di castagno (anche se, una volta, ce n'erano molti di più, ma adesso nessuno più vuole raccogliere le castagne), nei mesi di ottobre-novembre è prodotta la farina di castagna, ottima per fare castagnacci, frittelle e la polenta che, come abbiamo imparato dalle magiche cuoche della Pro Loco di Cetica, è buonissima se mangiata con la ricotta: sembra cioccolato con sopra la panna.

L'interno del mulino

