

I prodotti dell'agricoltura

Farina di Castagne Pistoiese

**Territorio interessato alla produzione:**

Comuni della Montagna Pistoiese.

Descrizione sintetica del prodotto:

La farina di castagne ha colore nocciola chiaro, sapore dolce e intenso aroma di castagne tostate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Una volta raccolte, le castagne vengono portate nel metato per l'essiccazione. Il metato è un edificio con pareti e tetto di lastre di pietra, diviso al suo interno in due livelli da un solaio **"graticcio"** di legno di castagno, sul quale vengono stivate le castagne fresche. Al centro della stanza al piano terra viene acceso e alimentato costantemente **per 40 giorni** un fuoco di legna i cui fumi e calore passano attraverso il graticcio e lo strato di castagne. E' fondamentale che la temperatura rimanga costante poiché un calore troppo elevato accelera l'essiccazione delle castagne, con conseguente ottenimento di farina di scarsa qualità. Una volta essiccate, le castagne vengono stese sull'aia e battute con bastoni di legno per eliminare la buccia, quindi raccolte in sacchi e portate al mulino dove vengono macinate con **macine in pietra**. Dopo essere stata ritirata dal mulino la farina viene vagliata e stivata pressandola manualmente in madie di legno chiamate **"arconi"**. L'impiego di contenitori di legno di castagno consente la giusta traspirazione e, di conseguenza, il compattamento e l'indurimento della farina che diviene un corpo unico; il compattamento mantiene le caratteristiche organolettiche della farina appena macinata inalterate per oltre un anno.

Produzione e tradizionalità:

Le aziende che nel pistoiese producono farina di castagne sono circa 10, con una produzione complessiva annua di 20 quintali. La maggior parte del prodotto viene destinato a vendita diretta, il rimanente all'autoconsumo. La provenienza esclusivamente locale delle castagne e la tradizionale tecnica di essiccazione nei metati conferiscono alla farina di castagne un sapore particolare. Anche la particolare manualità e l'esperienza acquisita dai produttori nel tempo influiscono in maniera determinante sulla qualità del prodotto.

La Patata Bianca del Melo

Territorio interessato alla produzione:

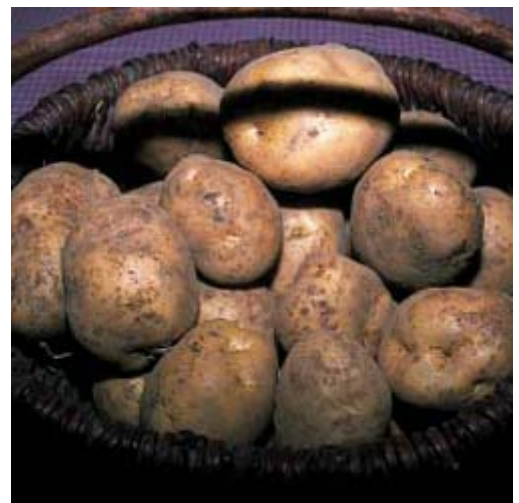
Melo frazione del Comune di Cutigliano.

Descrizione sintetica del prodotto:

La patata bianca del Melo presenta forma rotonda, leggermente schiacciata, **pasta di colore bianco** e buccia liscia. Ha dimensioni medie ed è caratterizzata da gusto delicato, consistenza farinosa e un alto contenuto di amido e fosforo. Il prodotto viene coltivato oltre i mille metri di altitudine senza alcun altro trattamento chimico.

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Il terreno viene preparato in primavera, con concimazione di letame naturale; la semina avviene all'inizio di giugno e la raccolta ai primi di ottobre. Il prodotto generalmente viene seminato in terreni a forte pendenza.

Produzione e tradizionalità:

La patata del Melo è coltivata da lungo tempo. Le aziende agricole ancora oggi applicano le stesse regole produttive e di conservazione di una volta.

La produzione effettivamente messa in commercio si aggira intorno ai 300 quintali all'anno; c'è poi un'altra quota di prodotto, non facilmente stimabile, che viene utilizzata per l'autoconsumo o per la preparazione di piatti negli agriturismi locali. La vendita avviene per lo più in zona, anche se una piccola percentuale trova mercato nel resto della Toscana.

Il Grano Marzolo del Melo



Territorio interessato alla produzione:

Melo, frazione del Comune di Cutigliano.

Descrizione sintetica del prodotto:

Il grano marzolo del Melo è caratterizzato da paglia di colore chiaro, grossa e alta, la spiga è pungente e la forma del chicco quella tipica del grano. La farina è indicata sia per la produzione del pane integrale, sia per la pasta fresca fatta in casa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Per la raccolta del grano vengono utilizzate attrezzature manuali e formati i classici “**mannucci**” (fasci di grano legato). La battitura viene effettuata con un'apposita macchina di legno. Il grano viene conservato nei magazzini aziendali (in cassoni di legno) e macinato a pietra.

Produzione e tradizionalità:

La coltivazione del grano marzolo nel Melo era diffusa in tutte le famiglie contadine che ne traevano il necessario sostentamento. Il grano marzolo del Melo non è molto conosciuto al di fuori della frazione del Melo. Non ci sono produzioni abbondanti né molto produttori (si possono stimare in una dozzina), si può tuttavia ipotizzare una produzione media di 100 quintali all'anno per singola azienda. Il prodotto non viene venduto, le singole aziende lo coltivano solo per autoconsumo.