

La gastronomia

Il Tortello del Melo



Si produce al **Melo**, una frazione del Comune di Cutigliano, ha una forma quadrata con contorni irregolari; le dimensioni sono di circa 4 cm..Ha il colore tradizionale della **pasta fresca fatta a mano**; giallo intenso con venature di farina.

Il ripieno è composto di ricotta, bietola, formaggio, noce moscata, prezzemolo, sale e pepe. La pasta viene **lavorata a mano** con uova, farina e acqua e viene spianata con un mattarello su un tavolo di legno. Una volta formati i quadrati, vi si depono il ripieno.

A questo punto un altro quadrato di pasta viene messo sopra il ripieno e con una rotellina si delimita il contorno del tortello.

Il tortello del Melo è legato ad antiche tradizioni del paese ed è sempre stato il piatto delle ricorrenze e delle feste importanti. Ogni famiglia, secondo la propria disponibilità economica, lo presentava con i prodotti **“poveri”** come i funghi e la conserva, oppure **“ricchi”** come il ragù di carne. Per quanto riguarda la produzione del tortello questa è a livello prettamente artigianale e familiare. La produzione è circoscritta agli agriturismi locali i quali, generalmente utilizzano **la ricotta di pecora** del proprio allevamento come ingrediente.

Il Neccio

I necci sono delle grosse cialde, piuttosto basse, prodotte con **farina di castagne**. Hanno un diametro di circa 25 cm., colore marrone, consistenza morbida, sapore e profumo di castagna. Per la cottura si utilizzano delle piastre di acciaio o di pietra refrattaria, chiamate **“testi”** che vengono poste sul fuoco. L'impasto del neccio è composto da farina di castagne, un pizzico di sale ed acqua quanto basta per dare una consistenza piuttosto densa al preparato. Per la cottura si versa l'impasto, nella quantità di 2-3 cucchiaini da minestra, sulle piastre già calde ed unte e si fa cuocere per 2-3 minuti. Una volta tolti i necci dai testi si aggiunge **la ricotta**, si arrotolano e si consumano caldi. Se per la cottura dei necci si adoperano i **testi di pietra**, vengono messe sopra al testo alcune foglie di **castagno** seccate (preventivamente inumidite per un'ora in acqua tiepida), per impedire l'adesione dell'impasto alla pietra e conferire ai necci un sapore particolare. Sulle foglie viene versata la dose di impasto, sopra al quale si dispongono altre foglie di castagno. I testi così riempiti vengono impilati sulla **“testaiola”**, formando una fila di circa 10 testi con diametro decrescente dal basso verso l'alto. Il neccio, la cui tradizione **si perde nei secoli**, deve la sua tipicità all'utilizzo di farina di castagne e all'impiego di strumenti e attrezzi tipici, quali i contenitori di legno di castagno per la conservazione della farina, i testi e la testaiola utilizzati per la cottura che, insieme alle foglie di castagno, sono responsabili del gusto unico di questo prodotto. Un tempo il neccio veniva consumato in sostituzione della polenta di farina di castagne, oppure freddo, dai taglialegna e dai carbonai nel bosco. Il neccio è un prodotto prettamente artigianale che è particolarmente gradito caldo: da ciò deriva la difficoltà oggettiva di inserirlo all'interno di una rete distributiva anche di piccole dimensioni. Alle sagre paesane sono ancora oggi preparati con i tipici utensili; sono inoltre presenti nei menù di alcuni agriturismi e ristoranti tipici della Montagna Pistoiese.

