



TOSCANA

Boletim Oficial do Circolo Toscano e Instituto Cultural Toscano de São Paulo

CIRCOLO TOSCANO
Rua Gabriele D'Annunzio, 1.112
04619-004 - Campo Belo - S. Paulo-SP
(Brasil). Presidente: Florio Ruberti
E-mail: circolotoscano@terra.com.br
Tel. (11) 5093.8279

Informazioni:
Vezio - (11) 5093.8279
Wanda - (11) 3203.1235
Ornella - (11) 3865-8579
Fax - (11) 5093-8279



FOLCLORE IN TOSCANA

Noite Toscana em Sorocaba

Numa colaboração entre o Circolo Toscano di San Paolo e o Gruppo Toscano "I Nipoti di Collodi", de Sorocaba, foi com grande satisfação que a Società Culturale Italiana di Sorocaba recebeu no último dia 29 de setembro, em sua sede, Vezio Nardini, jornalista e editor do jornal Oriundi, além de dirigente do Circolo Toscano, para uma conferência sobre o Folclore Toscano.

Com o propósito de realizar uma noite cultural, a Società organiza mensalmente um jantar, acompanhado de muita música, e seguido por uma palestra de cunho cultural.

No ano passado, num desses encontros, o mesmo Vezio Nardini proferiu uma palestra sobre o Palio de Siena. Seu conhecimento, vivência e empolgação com o assunto le-

vou a Società a solicitar-lhe uma palestra mais abrangente, a respeito dos folclores e tradições da região Toscana.

Vezio, que é nascido na região Toscana, trouxe à palestra suas principais percepções acerca da cultura da região, conseguindo transmitir aos ouvintes, na maioria das vezes por meio de experiências próprias, o significado de cada evento ou tradição.

Durante a apresentação, muito rica em detalhes e fotografias, falou sobre religião, crenças, culinária, disputas históricas e esportivas, festas e sagras - assuntos que muito motivou os presentes.

Muitos tomaram conhecimento pela primeira vez com manifestações exclusivas como as dos "sbandieratori", jovens que dominam a arte de manipular bandeiras em evoluções coreografadas, muito presentes nos eventos históricos, religiosos e festivos toscanos.

Outro assunto que despertou muita atenção e empolgou os presentes foi a cultura ligada à castanha (por nós conhecida como "Portuguesa") desde a colhei-

ta, com seus "ricci", a secagem no "metato", a moagem e a farinha doce de castanha que dá origem a uma série de pratos culinários como os famosos "Necci", um tipo especial de crepe fabricado da tal farinha de castanha e assado em pedras, típico de toda a região Toscana, cujo sabor e textura foram transmitidos com precisão e um toque de saudosismo por Vezio Nardini, deixando os ouvintes com água na boca.

A noite terminou com muitos aplausos, como não poderia deixar de ser, e com o convite para que no próximo ano seja organizada uma excursão para apreciar in loco tais espetáculos e iguarias.

Mais uma vez, nós da Società Culturale Italiana di Sorocaba gostaríamos de agradecer ao Vezio Nardini por sua honrosa presença e suas constantes contribuições culturais para com a nossa comunidade.

Tais contribuições são fundamentais a

fim de que consigamos conhecer, entender e propagar a cultura de nossos antepassados, para que tanta história jamais seja esquecida.

Dessa forma, fica aqui o nosso muito obrigado e o

convite para que Vezio volte mais vezes e nos presenteie com seu vasto conhecimento e empolgação em relação à nossa querida Toscana e Itália.

Lilian Luccas - Sorocaba (SP)



Um momento da palestra.



Marylane Luccas, diretora da Società e do Gruppo Toscano "I Nipoti di Collodi" e Vezio Nardini



Parte do público, muito atento à apresentação.

La farina di castagne

La farina di castagne viene ottenuta mediante la macinazione delle castagne seccate. Il prodotto migliore, ben diverso per sapore e profumo da quello industriale, è ottenuto con il metodo tradizionale dell'essiccamento sul fuoco. Un locale (seccatoio, metato, casone, ecc.) è munito di un soffitto (graticcio) formato di listelli di legno, distanziati quel tanto da non lasciar passare una piccola castagna. Il locale può esse-



Il necci con la ricotta

re costruito appositamente nel bosco oppure un tempo era la stessa cucina del contadino. Le castagne raccolte vengono stese in uno strato di qualche decina di centimetri sul graticcio e sotto di esso, sul pavimento al centro del locale, viene

mantenuto acceso il fuoco per oltre un mese, usando robusti pezzi di legno di castagno stagionato. Le castagne assumono quindi un vago sapore di affumicato.

La migliore farina è ottenuta macinando con macine a pietra le castagne, liberate dal loro involucro esterno e prive di ogni residuo di pellicina. La farina ottenuta sarà finissima e con leggero color avorio.

In commercio la farina si trova ora in pacchi da un chilo; un tempo essa veniva pressata fortemente entro una cassa di legno in modo da eliminare l'aria e impedire che venisse aggredita da insetti. Poi veniva staccata a pezzi con una specie di scalpello, sminuzata e setacciata.

La farina di castagne è un ottimo alimen-

to, ricco di carboidrati e sali minerali; non contenendo glutine è ottimo sostituto della farina di grano per chi soffre di celiachia.

La sua analisi chimica dimostra che è un alimento completo del tutto paragonabile alla farina di frumento o di mais.

Ricordo che i cibi che abbiamo assaporato nell'infanzia restano nella nostra memoria come prelibatezze inimitabili, anche se ad altri possono apparire ignobili, per cui è impossibile riproporre a ciascuno la ricetta del suo paese o, talvolta, della sua famiglia.

Ognuno, avendo lo schema base, dovrà cercare di riprodurla in base ai suoi ricordi o alle informazioni in suo possesso.

In ogni preparazione a base di farina di castagne occorre fare attenzione a che non si formino grumi nell'impasto e non sarebbe male setacciare la farina prima dell'uso. Se ci si accorge che sono rimasti nella pastella dei grumi, si può ricorrere per eliminarli ad una frusta elettrica ad immersione.

Crêpes (Necci)

Preparare i necci con una pastella molto fluida con farina di castagne, un cucchiaio d'olio per ogni etto di farina e acqua.

Stendere sui necci ricotta o marmellate di frutti di bosco, arrotolare e servire spolverate di zucchero al velo.

Fonte:

www.earmi.it/ricette



Vecchio castagno a Pietrasanta.