

Castagnaccio secondo Gabriella (Maremma!)

Il castagnaccio non mi aveva mai convinta, malgrado alcuni geni maremmani in corpo e l'assaggio di vari tentativi altrui.

La cugina Gabriella quest'estate mi ha fornito la ricetta che ho provato e ora con gioia condivido. Mi disse che tanti spacciano per Castagnaccio (spacciatori di castagnacci!) ciò che castagnaccio non è; personalmente aggiungo che, filologia/ortodossia a parte, ciò che lei mi ha insegnato produce qualcosa che merita la prova e che, finalmente, mi ha fatto godere di qualcosa di veramente speciale.

Venendo al dunque: procuratevi $\frac{1}{2}$ Kg di **farina di castagne**, di qualità. Mettetela in una terrina e con le fruste, poco alla volta aggiungendo **acqua fredda**, ottenete una crema morbida.

Aggiungete quindi un pizzico di sale, **mezzo bicchiere d'olio d'oliva** di qualità, profumo e intensità adatti, lavorando quella che deve presentarsi come una crema morbida e senza grumi.

A questa incorporate l'uvetta passa (precedentemente tenuta a bagno in acqua tiepida), pinoli, cui io ho aggiunto mandorle e noci grossolanamente sminuzzate. Mescolate bene il tutto e versate in una tortiera unta con poco olio d'oliva. Guarnite con foglioline di **ramerino** (= rosmarino, con antico popolare termine toscano) e cuocete per almeno un'ora in forno caldo ma non esagerato (io ho cotto un'ora non oltre i 180 gradi e poi

ho lasciato in forno fino a raffreddamento). Il castagnaccio è cotto quando la superficie di color bruno omogeneo, è solcata da crepe.

PS: l'aggiunta di noci e mandorle ai pinoli e uvetta passa è mia. In ogni modo, la frutta secca lo arricchisce e potete regolarvi a piacere e - direi - a legittima fantasia. Lo zucchero (o miele) non è in ricetta e in effetti non serve (temo possa essere causa di tante versioni che non ho apprezzato). L'equilibrio di questo particolare dolce è infatti sottile e raffinato, nella sua quasi spartana semplicità.