



EcoMuseo
del Casentino

A cura di Chiara Molducci e Andrea Rossi

IL PONTE DEL TEMPO

Paesaggi Culturali Medievali



CONOSCERE IL PATRIMONIO

Il Ponte del Tempo

Paesaggi culturali medievali

IL PROGETTO “IL PONTE DEL TEMPO” È STATO PROMOSSO DA



Con il cofinanziamento



Progetto “Investire in Cultura”
annualità 2008 PAR/FAS 2007/2013

In collaborazione con

Unione dei Comuni Montani del Casentino



**Responsabile del Progetto IL PONTE DEL TEMPO -
Paesaggi culturali medievali**

Alberto Donato Sereni
Ufficio Tecnico e Lavori Pubblici Comune Castel San
Niccolò

Segreteria Amministrativa

Marta Fabbrini
Ufficio Tecnico e Lavori Pubblici Comune Castel San
Niccolò

**Responsabile del progetto di recupero del Ponte di S. Angelo
a Cetica e del restauro dei cantieri diffusi dell'Alta Valle del
Solano**

Roberta Fabbrini
Studio Pagetti Fabbrini – Strada in Casentino

**Progetto di ricerca sulle emergenze storico-archeologiche,
scavo e ricognizioni nel territorio dell'Alta Valle del Solano**

Cattedra di Archeologia Medievale. Dipartimento di Storia,
Archeologia, Geografia, Arte, Spettacolo - Università degli
Studi di Firenze

Supervisione scientifica

Guido Vannini

Direzione scientifica attività archeologiche

Chiara Molducci

Responsabile indagini stratigrafiche degli elevati

Chiara Marcotulli

Responsabile indagini territoriali e di scavo

Riccardo Bargiacchi

Responsabili settore campagna 2009

Riccardo Bargiacchi, Chiara Marcotulli
Maddalena Bidi, Silvia Leporatti, Annica Sahlin

Collaboratori campagna 2009

Mirko Di Giorgio, Michele Pisaneschi, Alessia Tempesti

Laureandi campagna 2009

Benedetta Pacini

Responsabili settore campagna 2010

Riccardo Bargiacchi, Chiara Marcotulli, Rubina Tuliozzi

Collaboratori campagna 2010

Michele Pisaneschi, Marta Ricci

Laureandi campagna 2010

Rachele Ballerini, Andrea Biondi, Carmen Casciani, Irene
Dei, Jacopo Fiorini, Giuseppe Mancuso, Silvia Morena,
Antonella Pecchioli, Raffaele Ranieri, Francesca Vestri

Responsabili settore campagna 2011

Riccardo Bargiacchi, Chiara Marcotulli

Collaboratori campagna 2011

Andrea Biondi, Pacini Benedetta, Sonia Turi, Jacopo Fiorini,
Lorenzo Fragai

**Coordinamento e cura delle azioni di comunicazione e
valorizzazione del progetto**

Andrea Rossi
Unione dei Comuni Montani del Casentino.
Servizio CRED – Ecomuseo

Coordinamento editoriale della Pubblicazione

Andrea Rossi
Unione dei Comuni Montani del Casentino.
Servizio CRED – Ecomuseo
Chiara Molducci
Cattedra di Archeologia Medievale. Dipartimento di Storia,
Archeologia, Geografia, Arte, Spettacolo
Università degli Studi di Firenze

**Impaginazione e grafica della pubblicazione e dei prodotti
divulgativi:**

GG Grafiche, Poppi

Grafica della copertina

Daniele Bartolini,
DB Grafica, Pratovecchio

Illustrazione in copertina

Giovanni Caselli

Stampa:

Arti Grafiche Cianferoni, Pratovecchio Stia

«Più volte, con studi specifici o in contesti più ampi, mi sono occupato dei poteri signorili che i conti Guidi, nei loro diversi rami, esercitarono su molte comunità dei versanti romagnolo e toscano dell'Appennino tra XIII e la metà del XV secolo. E ovviamente in quelle occasioni sono stati descritti sia i caratteri di quelle comunità e dell'ambiente naturale circostante, sia i diritti dei conti sia l'entrata in scena di un terzo protagonista, vale a dire la città, fosse questa Arezzo o più ampiamente ed efficacemente Firenze, che determinò la sorte finale di quelle comunità e il superamento dei poteri signorili.»

CHERUBINI G. 2009, p. 407.

«Sulla montagna la forma tipica del popolamento o almeno nettamente prevalente era quella accentrata, giustificata dal forte rilievo che i boschi, i prati, le proprietà d'uso collettivo e le attività pastorali avevano nella vita delle comunità in confronto alle terre coltivate, alle attività agricole, alla proprietà privata e al suo connesso sminuzzamento in località diverse: tutte cose che sconsigliavano la costruzione di case isolate sul territorio. Elemento portante di questo tipo di popolamento era il castello, cioè il villaggio circondato di mura nel quale le ragioni della difesa e della sicurezza si sposavano perfettamente con le motivazioni dell'economia e delle strutture sociali. [...] Le dimensioni dei castelli erano naturalmente molto varie e si andava da villaggi demograficamente ed urbanisticamente di una certa consistenza (centocinquanta-duecento abitanti) a certi castellucci di piena montagna costituiti da poche abitazioni.»

CHERUBINI G. 1992, p. 67.

1b. PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI DI QUALITÀ TRA RECUPERO E SVILUPPO: IL CASO DELLA PATATA ROSSA DI CETICA

Michela Parri¹

La patata è una pianta erbacea della famiglia delle Solanacee, originaria della regione andina, dove veniva coltivata più di duemila anni prima che il continente venisse colonizzato dagli europei. La sua introduzione nel vecchio continente iniziò a partire dalla seconda metà del XVI secolo, inizialmente nei principali orti botanici europei e solo diverso tempo dopo come coltivazione a scopo alimentare. Era diffusa infatti una certa diffidenza nell'impiego dei tuberi per l'alimentazione umana dovuto a vari fattori, legati sia a superstizioni popolari sia dovuti alla mancanza di una corretta conoscenza sul suo utilizzo.

In Casentino la coltivazione venne incentivata agli inizi del XIX secolo da un editto emanato dai Lorena che ne esortava l'utilizzo allo scopo di porre rimedio alle numerose carestie che affliggevano il Granducato. A seguito di una diffusa epidemia di tifo verificatasi nel 1816, seguita da una grave carestia, questa specie cominciò ad essere coltivata più diffusamente, soprattutto nelle zone montane, fino a diventare una coltura comune. Un secolo dopo, in una indagine effettuata nel 1932 per la Regia Accademia dei Georgofili di Firenze sull'economia rurale nel Pratomagno e nell'Appennino Casentino, si riporta una larga diffusione della coltivazione della patata nei campi attorno agli abitati, dove veniva utilizzata per alternare i cereali (prevalentemente grano), assieme alle leguminose da granella, al granturco e alle specie da foraggio. Anche nei campi situati nei versanti montani la coltivazione del grano era alternata da patate oppure segale, orzo, fagioli, granturco e seminativi foraggeri.

In questo periodo anche a Cetica la coltivazione di patate aveva assunto un proprio ruolo specifico ed era ormai un prodotto sempre più importante nell'alimentazione quotidiana delle famiglie, superando anche il consumo delle castagne, fino ad allora alimento principale della popolazione montana. Anche la produzione destinata al commercio aveva un suo valore, sia nei mercati locali che, tramite grossisti, a Firenze, ad Arezzo o nel Valdarno (fig. 1).

Nel periodo tra le due guerre mondiali, a Cetica, venivano coltivate cinque varietà locali di patate, prevalentemente a pasta bianca: la "quarantina" con buccia liscia di colore marrone e a pasta bianca, che aveva il pregio di completare il ciclo di maturazione in soli quaranta giorni; la "polpetta" a pasta bianca e sempre con buccia marrone; un'altra varietà a pasta bianca molto produttiva e apprezzata anche per il commercio; la patata

dall' 'occhio fondo' a pasta e buccia gialle, che veniva seminata a fine maggio dopo la raccolta del trifoglio e utilizzata prevalentemente per l'alimentazione animale, e infine la 'rossa di Cetica', diffusa principalmente per il consumo familiare e molto utilizzata in cucina, ma meno commercializzata a causa del profondo occhio che ne scoraggiava l'acquisto ritenendola una varietà difficile da sbucciare (fig. 2). Era molto apprezzata per il suo sapore leggermente salino e per la tardiva germogliazione che permetteva di conservarla a lungo, fino all'anno seguente, quando veniva sostituita dal nuovo raccolto della 'quarantina'. I terrazzamenti vicini alle case erano lavorati prevalentemente a mano o più raramente con aratri e, nella fascia montana che supera gli 800 m s.l.m., esistono ancora tracce di campi destinati alla coltivazione della patata, i cosiddetti 'felciai', nome che deriva dalla pratica utilizzata per la preparazione del terreno che consisteva nel bruciare le felci e le altre piante spontanee e con le loro ceneri cospargere il terreno da coltivare. A queste quote era anche consuetudine mantenere una porzione del raccolto, prevalentemente da destinare alla coltivazione per l'anno successivo: venivano scavate delle buche nei pressi dei campi, rivestite di paglia di segale o di grano oppure di felci, vi venivano messe le patate, si coprivano con paglia, frasche o felci e l'apertura della buca veniva infine chiusa con delle zolle di terra di 20-30 cm di spessore. Tale pratica permetteva un'ottima conservazione del prodotto fino alla primavera successiva. Nella memoria popolare un periodo molto significativo legato al consumo delle patate è quello dell'estate del 1944, ancora oggi vivo nelle memorie degli anziani della comunità di Cetica: dopo la rappresaglia nazista che alla fine del mese di giugno aveva devastato il paese bruciandone le abitazioni e uccidendo civili inermi, la maggior parte della popolazione aveva trovato rifugio nei boschi vicini, in attesa dell'arrivo degli alleati per poter rientrare in paese ed iniziare l'opera di ricostruzione; uno dei pochi alimenti di quei mesi furono proprio le patate raccolte furtivamente dai campi vicini alle abitazioni devastate o nei coltivi di montagna e messe a bollire nei paioli di alluminio (il rame e il ferro erano stati da anni requisiti) sui focolai dei seccatoi attorno ai quali si erano rifugiate le famiglie. Prima di far ritorno ai rifugi di montagna, quei pochi che a turno riuscivano ad avvicinarsi all'abitato si occupavano di questo singolare raccolto formato prevalentemente da patate non ancora giunte a completa maturazione e di erbe spontanee... ricordi dei bambini e dei ragazzi di allora, che li riportano ancora oggi ad un sapore particolare mai scordato.

Attorno al 1960 le quattro varietà coltivate persero progressivamente d'importanza a seguito dell'introduzione di specie commerciali i cui tuberi-seme si trovavano diffusamente nei consorzi agrari di fondovalle. La patata rossa di Cetica è stata l'unica ad essere mantenuta in tutti questi anni grazie alle sue particolari caratteristiche.

Alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, questa

¹- Il presente contributo è stato scritto in collaborazione con Riccardo Borghini (presidente del Consorzio patata rossa di Cetica).

coltura era stata sempre più relegata ad ambiti marginali, a causa della maggiore produttività delle varietà commerciali, sempre a pasta bianca, provenienti da paesi esteri. Questo abbandono aveva provocato progressivamente una intensa degenerazione dei tuberi ed una produzione molto scarsa.

In questo contesto, a partire dal 2001, sono iniziate le attività di raccolta dei tuberi di patata rossa presso alcuni coltivatori locali e le attività di ricerca e risanamento promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Arezzo che si è avvalso del personale tecnico-scientifico del Dipartimento di Scienze Agronomiche e Gestione del Territorio Agroforestale della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze e della collaborazione dell'ex Comunità Montana del Casentino (ora Unione dei Comuni), nell'ambito delle attività dell'Ecomuseo del Casentino, del Comune di Castel San Niccolò e dell'associazione pro loco I Tre Confini di Cetica.

Il progetto si è articolato in più fasi, la prima delle quali attuata dai ricercatori della Facoltà di Agraria di Firenze che hanno effettuato la caratterizzazione genetica, fenotipica, qualitativa e sensoriale ovvero la "rossa di Cetica" è stata accuratamente analizzata nel suo corredo di cromosomi, nell'aspetto, nella composizione e nelle sue caratteristiche organolettiche. Parallelamente è stata risanata dai numerosi agenti patogeni, soprattutto virus, mediante la moltiplicazione in laboratorio a partire da germogli di tuberi. Le piantine ottenute sono state sottoposte alle terapie necessarie all'eliminazione dei virus presenti. Dal materiale risanato è stata effettuata un'ulteriore moltiplicazione, sempre in vitro, per ottenere piantine sane da trasferire in serra durante il periodo invernale per la produzione di minituberi idonei ad essere trasferiti in particolari serre (screen house) e indirizzati alla produzione di un'ulteriore tipologia di tubero-seme. È da quest'ultima coltivazione che si ottengono i tuberi da utilizzare in pieno campo. Queste attività descritte, costituiscono la filiera di produzione di un tubero-seme di qualità certificata e sono periodicamente ripetute per garantire materiale sano, da destinare alla produzione di patate da consumo. È un processo articolato che ha richiesto un attento impegno da parte dei coltivatori locali che hanno dato la loro disponibilità nei primi anni di sperimentazione e che ha permesso nel 2004 di avere il primo lotto di tuberi da commercializzare negli esercizi commerciali convenzionati e da degustare in alcuni ristoranti selezionati. Alla fine del 2003 è stata costituita l'Associazione Patata di Cetica e il 10 giugno del 2004 questa varietà è stata inserita nel registro delle Razze e Varietà Locali della Regione Toscana (Legge Regionale n. 64 del 16 novembre 2004). Nel maggio del 2005 l'Associazione, assieme alla pro loco I Tre Confini, alla Coldiretti e alla Confederazione Italiana Agricoltori di Arezzo, ha dato il via alla costituzione del Consorzio Patata Rossa di Cetica che riunisce alcune aziende del territorio del Pratomagno Casentino nei comuni di Ca-

stel San Niccolò, Montemignaio, Poppi, Ortignano Raggiolo, Castel Focognano e Talla, con lo scopo di tutelare, valorizzare e commercializzare il tubero e tutti i prodotti tipici dell'area di produzione come le castagne, le mele, fagioli, patate bianche e altro ancora. Il Consorzio è dotato di un logo ufficiale (fig. 3) e il prodotto al dettaglio viene commercializzato esclusivamente nelle confezioni in reti, chiuse ed etichettate con il cartellino di riconoscimento, dove sono riportati il logo del Consorzio, la data di confezionamento, la zona di produzione e le caratteristiche principali del prodotto. È aumentato inoltre il numero di ristoranti dove è possibile degustare dei prodotti realizzati con questa patata che, per l'elevato quantitativo di sostanza secca rispetto alle varietà commerciali e per il suo tipico sapore, si presta molto bene alla preparazione di piatti tradizionali, come tortelli, gnocchi, frittelle e stufati. La sua promozione e valorizzazione inoltre è fortemente voluta e portata avanti anche dalla pro loco I Tre Confini e dall'Ecomuseo del Casentino che da anni si adoperano per il suo territorio e i suoi abitanti. Altri studi condotti dal Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Ateneo di Firenze hanno inoltre evidenziato nei tuberi di questa varietà un elevato contenuto in acidi fenolici (con proprietà antitumorali) e antociani (che conferiscono la pigmentazione rossa e sono potenti antiossidanti) maggiore di quanto rilevato in altre varietà di patate.

Il piatto più noto per l'utilizzo gastronomico della patata è senz'altro quello dei tortelli di patate, una pasta all'uovo molto sottile di forma rettangolare, ripiena di un impasto a base di patate precedentemente lessate e sbucciate, con aggiunta di salsiccia, aglio, prezzemolo, una punta di conserva di pomodoro e un uovo, ma anche i "topini", gnocchi di patate realizzati mescolando alle patate lesse la farina e le uova. Altre preparazioni si aggiungono a queste sicuramente più note: la minestra e la zuppa di patate, le polpette di patate o preparazioni più semplici come la purea, le patate sotto cenere, le patate lessate tagliate a rondelle e condite con il prezzemolo. A questi usi tradizionali, si è aggiunta la preparazione delle frittelle di patate realizzate mescolando patate precedentemente lessate e sbucciate con farina, uova, zucchero semolato, lievito per dolci e scorza di limone. Con l'impasto ricavato si realizzano delle palline da friggere in olio di oliva e successivamente spolverate di zucchero vanigliato.

Il consumo di piatti tradizionali e la ricerca di prodotti tipici non ha mai conosciuto crisi e oltre i confini del Casentino si è compreso, talvolta più che nel nostro territorio, il valore delle produzioni locali.

Anche in un Paese come il nostro colpito duramente dalla crisi economica e sociale, la richiesta del prodotto alimentare tipico, coltivato con metodi tradizionali, è cresciuta enormemente. E anche a Cetica, purtroppo, si è fatta sentire la crisi di occupazione che ha investito il territorio negli ultimi anni. L'agricoltura potrebbe essere,

in questa congiuntura, una opportunità di lavoro. Il Consorzio in questo senso, in quanto entità collettiva, mette a disposizione i mezzi tecnici ed economici per aiutare piccoli produttori che altrimenti troverebbero più difficoltà di produzione e commercializzazione. Cetica, con il suo territorio montano, non ha certamente le potenzialità produttive di altre zone a vocazione propriamente agricola, ma la qualità dei suoi prodotti, il valore di un

territorio ricco di tradizioni e un forte senso di appartenenza insieme alla presenza di realtà come la pro loco I Tre Confini e il Consorzio della Patata Rossa, rappresentano dei punti di forza oggettivi.

Molto ancora può essere fatto, tuttavia, per sviluppare e promuovere il territorio e le sue risorse attraverso il coinvolgimento e la partecipazione attiva degli abitanti.



Fig. 1 Logo ufficiale del Consorzio della Patata Rossa di Cetica.



Fig. 2 Mercato di Strada in Casentino. Prima metà del Novecento.



Fig. 3 Tuberi di Patata Rossa di Cetica da destinare al consumo.