



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.it - E-mail: chinochini@tin.it - PEC FIIIS02300N@PEC.ISTRUZIONE.IT

Codice meccanografico FIIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Racconto di

Virginia Beverini, Simone Billeci, Anxhelo Bofe, Riccardo Buchicchio,
Gaia Calamini, Andrei Alberto Caprà, Anna Ciacci, Lorenzo Fossi, Denis
Gjermeni, Adriana Kusia, El Mehdi Miftah, Matteo Moretti, Leonora Paluca,
Ilaria Parrino, Anesti Rapaj, Giacomo Santoni, Pasquale Saudino,
Andrea Sina, Selena Sisti

Classe 3ACU

Indirizzo Enogastronomia



Insegnante referente: Silvia Ruffini
silvia.ruffini@tin.it

Resoconto dell'esperienza

All'attività di ricerca e stesura del racconto hanno partecipato tutti i 19 studenti della classe **3ACU**, indirizzo Enogastronomia. I docenti coinvolti sono stati quattro: l'insegnante di italiano e storia prof.ssa Silvia Ruffini, l'insegnante Enogastronomia prof. Andrea Morozzi e le insegnanti di sostegno Cani Cristina e Domenica Gentile.

Gli studenti hanno svolto il lavoro di ricerca e di scrittura in parte in classe durante le ore di lezione, in parte a casa e nella Biblioteca Comunale di Borgo San Lorenzo (FI)

Il lavoro ha avuto inizio nel mese di febbraio 2018.

Sono state utilizzate **fonti orali** (gli alunni hanno intervistato le loro nonne riguardo alle ricette tradizionali e i loro nonni e zii cacciatori per avere delle informazioni riguardo la caccia nel bosco), **fonti fotografiche** (in particolare immagini del Castello di Cafaggiolo che attualmente non è possibile visitare), **fonti scritte** (in particolare le opere di Lorenzo il Magnifico: *Canto de' Cialdonai*, *Nencia da Barberino*, *Caccia col falcone*)

La classe aveva già lavorato durante l'anno ad un progetto sulla famiglia Medici e sul mecenatismo, in particolare sull'uso dell'arte come strumento politico. Dopo aver fatto ricerche sul complesso rapporto tra i pittori dell'epoca e Cosimo il Vecchio e Lorenzo il Magnifico, la classe si era recata a Firenze a visitare Palazzo Medici Riccardi, la Chiesa di San Lorenzo e la Basilica di Santa Maria del Fiore. Poiché gli allievi avevano studiato, come da curriculum d'Istituto, la situazione politica dell'epoca, si è deciso insieme di ambientare il racconto nell'epoca di Lorenzo il Magnifico e di ambientarlo nella Villa di Cafaggiolo, uno dei più sentiti simboli architettonici del Mugello. Si è pertanto discusso insieme, e ci si è soffermati sui termini chiave e sul significato che si voleva dare al racconto.

Con il docente di Enogastronomia gli studenti hanno svolto ricerche sulla storia del tortello, che rappresenta il piatto tipico della zona, e delle consuetudini alimentari rinascimentali, partendo dagli inserti del manuale di storia e da altri testi ad uso scolastico (*Storia aperta. Il cibo e l'ospitalità*. Sansoni per la scuola, 2016) e visitato il sito www.taccuinistorici.it

Quindi si è divisa la classe in gruppi di lavoro: ogni gruppo ha approfondito un argomento (vita e carattere di Lorenzo il Magnifico, vita e carattere di Cosimo il Vecchio, storia del tortello mugellano, il Castello di Cafaggiolo, la cena rinascimentale) e ha compilato schede sui personaggi e sui luoghi. In classe venivano condivisi i frutti del lavoro casalingo di ricerca.

Per approfondire i vari argomenti ci si è avvalsi della bibliografia di seguito riportata.

- Accademia italiana della cucina, *La ricetta del tortello tradizionale del Mugello*, Borgo San Lorenzo, Officina Tipografica Marzocchi, 2017
- AA.VV., *I banchetti nell'età del Magnifico: in Mugello per riscoprire i sapori della cucina quattrocentesca: le ricette originali riproposte in chiave moderna*, Firenze, Il sedicesimo, 1992.
- Franco Banchi, *Il pranzo di S. Giovanni. Racconti da Tavola del Rinascimento Fiorentino*, Bivigliano, LoGisma, 1997
- Dale Kent, *Il committente e le arti. Cosimo de' Medici e il Rinascimento fiorentino*, Roma, Mondadori Electa, 2005
- Carlo Lapucci, *La cucina degli antenati*, Firenze, Sarnus, 2014
- Pier Carlo Tagliaferri, *Così si mangiava una volta a Firenzuola: la tradizionale buona cucina attraverso la raccolta di ricette*, Poggibonsi, Lalli, 1997
- Paolo Minerva, *La cucina fiorentina attraverso i secoli. Ricerca delle antiche e originali ricette culinarie fiorentine con riferimenti storici a personaggi, aneddoti e eventi che hanno concorso alla loro creazione*, Massarosa, Marco del Bucchia Editore, 2012
- Massimo Montanari, *Fame e abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza, 1997
- Massimo Montanari, *Alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979

Dopo aver abbozzato la trama in classe, i vari gruppi si sono ritrovati a casa o in biblioteca per stendere le varie parti del racconto:

- 1) Il risveglio di Lorenzo
- 2) La battuta di caccia
- 3) Il ricordo del nonno
- 4) Ideazione della cena
- 5) L'allestimento della sala
- 6) La cena
- 7) La poesia nel palato
- 8) Riflessione finale

Di nuovo in classe, gli alunni si sono fatti carico di assemblare i vari pezzi e di limare le incongruenze. Una parte delle ore in classe è servita anche per rispondere ai sempre nuovi quesiti e domande che la stesura del racconto suscitava negli alunni. Particolarmente utile e coinvolgente per i ragazzi è stato chiedersi, in ogni momento, se quello che stavano scrivendo fosse plausibile per l'epoca rinascimentale, e se gli oggetti e le azioni descritti nel racconto fossero effettivamente collocabili nel periodo e nei luoghi in cui si era scelto di ambientare la storia. Il lavoro finale di labor limae è inoltre servito per confrontarsi e per dare le motivazioni di ogni scelta e correzione.

Il docente referente
(Silvia Ruffini)

I magnifici tortelli

Era il 1 agosto 1474. Lorenzo si svegliò all'improvviso nel suo letto di quercia dall'alta testiera intagliata.

Sebbene fosse una giornata meravigliosa, il sole splendesse in cielo e gli uccellini cinguettassero, una leggera malinconia si insinuò nella mente del giovane. Esattamente dieci anni prima, mercoledì 1 agosto 1464, Cosimo de' Medici aveva chiuso per sempre gli occhi.

Lorenzo, posando lo sguardo sullo scrittoio in fondo al letto, fu assalito dai ricordi. Mentre passava in rassegna i libri su cui aveva studiato sotto la guida del suo precettore Gentile Becchi, gli tornarono in mente le parole del nonno: "Applicati, studia Lorenzo caro, hai un'intelligenza incredibile" soleva ripetergli Cosimo, "e diverrai un grande uomo!"

Quella era la prima estate che la famiglia si ritrovava nella Villa di Cafaggiolo, dopo la morte dell'amata nonna Contessina, l'autunno precedente. Lorenzo adorava i nonni e da bambino non perdeva occasione per seguire Cosimo quando si ritirava nel Mugello, nella Villa ristrutturata una ventina di anni prima. Lì regnava la pace e si godeva di una vista strepitosa che suo nonno era solito ripetere fosse molto più bella di quella di Fiesole.

Nonno e nipote poi, lasciati gli affari a Palazzo Medici in via Larga a Firenze, si dedicavano alla caccia, a lunghe passeggiate tra i vigneti e a gustare i prodotti della buona cucina. Lorenzo ricordava quelle giornate con affetto e nostalgia. Ciò che amava di più era andare a caccia la mattina presto: la nonna gli faceva trovare una sostanziosa colazione, e poi seguiva il nonno che lo incoraggiava sempre, sussurrandogli che sarebbe diventato il più grande di tutti.

Sceso dal letto, si vestì e si ritrovò in cucina con il fratello Giuliano. La sera precedente avevano, infatti, deciso di passare la mattinata andando a caccia coi cani.

Mentre sua madre Lucrezia e sua moglie Clarice rimanevano all'ombra del pergolato, Lorenzo, Giuliano e gli amici si diressero verso l'esterno. Attraversato il cancello che separava la Villa dal bosco, i giovani iniziarono a rincorrersi.

Si trovarono in un piccolo spiazzo, da cui si diramavano due sentieri. Non mettendosi d'accordo su quale scegliere, Giuliano esclamò con un sorrisetto furbo: "Ehi fratello, ho un'idea che ti piacerà! Perché non ci sfidiamo in una gara?"

Lorenzo sorrise sornione e rispose: "Fratello, ricordati che io conosco tutti i segreti!" e gli tirò un pugno leggero sulla spalla.

Giuliano, sicuro di sé, replicò: "Allora accetta la sfida!" e gli fece l'occhiolino. Ridendo, si divisero in due squadre.

Entrarono nel bosco. Il soffio del vento si faceva sentire tra le foglie, che ormai stavano cambiando lentamente colore: ce n'erano di screziate che sembravano danzare e invitare i giovani a godere della giornata.

Dopo essersi divisi, i cani presero ad annusare il terreno e dopo qualche minuto si lanciarono all'inseguimento.

I cani di Lorenzo fiutarono qualcosa e in breve abbaiarono forte: avevano stanato una preda. Negli occhi di Lorenzo brillò un lampo di gioia: avrebbe vinto lui senza dubbio la sfida col fratello! Da ragazzo, appena riusciva a catturare qualcosa, il nonno lo raggiungeva e, mentre lo fissava con orgoglio, lo guidava nelle successive operazioni. Gli uomini della sua famiglia amavano tutti andare a caccia e lui provava una grande soddisfazione, era uno svago che lo faceva sentire potente. Con il nonno discutevano di mille trucchi, mille attenzioni per ottenere i risultati più soddisfacenti. Anche se agli altri Cosimo poteva apparire burbero, per Lorenzo suo nonno era sempre un uomo dal grande cuore e dai preziosi consigli

Nel frattempo i due giovani raggiunsero la preda e videro che era una grossa lepre dal pelo morbido e uniforme. Quando Lorenzo prese tra le mani la lepre, il suo sguardo fu catturato dalla macchia che l'animale aveva sul muso: sembrava una piccola nuvola bianca.

Fu assalito da un ricordo improvviso: una volta, col nonno, dopo avere ucciso una lepre, avevano trovato una tana con dei piccoli leprotti: uno aveva una piccola macchia bianca sul muso! Lorenzo lo aveva preso in mano e aveva accarezzato con tenerezza quel cucciolo oramai orfano. Ora gli sembrava di ascoltare la voce del nonno che gli sussurrava: "Godi il momento, Lorenzo, sii felice, la vita ti può togliere tutto in un attimo!"

Intanto Giuliano, con i suoi amici, aveva catturato molte lepri e fagiani: "Forza, continuiamo così! Devo dimostrare che posso essere il più bravo!".

Lorenzo si era soffermato così tanto a pensare al nonno che non si era concentrato sulla caccia e alla fine aveva preso solo due lepri.

Ritornati all'entrata del bosco, Giuliano, con tono scherzoso e fiero, apostrofò il fratello: "Chi ha vinto allora? Ti ho battuto! Sono io il migliore!".

L'altro replicò: "Ahhhh fratello, è stata solo fortuna!" e con un gesto affettuoso gli scompigliò i capelli. Dentro di sé, era fiero del fratello perché si era dimostrato davvero bravo.

Tra scherzi e reciproche prese in giro, l'allegra brigata rientrò nella Villa.

Lorenzo, che era un grande esperto di cucina e un raffinato intenditore di vini, decise che la sera avrebbero dato una cena in onore dei nonni e ordinò allo scalco di creare un menù speciale per l'occasione. "Stasera vorrei celebrare il nonno, la sua passione per la nostra terra e i suoi importanti insegnamenti! Prepara una cena che lo avrebbe lasciato senza parole!"

Lo scalco, che sovrintendeva la dispensa e aveva il compito di redigere i menu, si recò nelle cucine della Villa. Dopo aver discusso con i cuochi sul da farsi, presa da parte la vecchia cuoca, le chiese di inventare un piatto speciale.

La donna tornò in cucina pensierosa. Preso dalla madia un canestro di castagne secche, dopo averle fissate per qualche istante, si mosse. In silenzio, ripensando con nostalgia ed affetto al suo antico padrone, il vecchio Cosimo, iniziò a impastare la sfoglia. Mise a lessare i marroni più pregiati, che aveva conservato con cura, e li rese una crema morbida e consistente. Per preparare il ripieno aggiunse anche delle uova, del formaggio, un po' di sale e un pizzico di pepe. Aggiunse poi un trito finissimo di rosmarino. Si ricordava infatti che Cosimo amava molto il profumo del rosmarino ed era solito staccarne un rametto mentre passava per l'orto dirigendosi nei vigneti. La vecchia cuoca era molto affezionata al suo signore e voleva rendergli omaggio, preparando un piatto che anche a Cosimo sarebbe piaciuto perché avrebbe riassunto tutto ciò che della sua terra di origine amava: la genuinità e la bontà.

Nel frattempo i camerieri allestirono la sala per la cena, che fu addobbata con composizioni di fiori di lavanda intrecciati con foglie di castagno.

Furono apparecchiate due tavole, una di fronte all'altra, su cui vennero stese tovaglie bianche, ricamate con lo scudo con sei bisanti e tre gigli. I candelabri in argento illuminavano la stanza e facevano brillare le posate. Per ogni commensale c'erano piatti di ceramica decorati sui bordi da motivi floreali azzurri, con fiori a mezzaluna dentata su fondo bianco.

Lorenzo e Giuliano si fermarono un attimo all'ingresso e si strinsero in un abbraccio.

Lungo una tavola si erano accomodate le signore, Lucrezia e Clarice si sedettero vicine. Gli uomini invece presero posto di fronte: Lorenzo al centro e alla sua destra il fratello Giovanni.

A tavola erano state disposte le vivande crude: splendide composizioni di frutta e verdura su vassoi di ceramica decorati con fiori freschi e foglie di alloro. Secondo le consuetudini, tutte le preparazioni fredde erano già collocate sul tavolo, in parte su alzate a più ripiani, mentre quelle calde venivano servite dai camerieri.

Il fagiano venne presentato in bellavista, su un tondo contornato di foglie di cedro e bacche di ginepro. Per stupire i commensali la decorazione era stata arricchita dalle piume più belle e dai riflessi metallici. Su un vassoio d'argento con lo stemma dei Medici venne poi presentata l'anatra intera, ricoperta da una dolce e vellutata crema di mirtilli con spicchi di mele disposti a raggera.

Il trinciante, l'unico che poteva occuparsi delle carni destinate ai signori, faceva le porzioni e le poneva in un vassoio; poi, con la punta del coltello, raccoglieva il sale e lo spargeva sulla carne, che passava al commensale. Lorenzo e Giuliano amavano molto la cacciagione, come anche le frattaglie, e conoscevano tutte le ricette più famose.

Successivamente, su un letto di salsa verde di erbe officinali dal sapore delicato fece il suo ingresso una faraona farcita, cotta al forno a legna. Su piccoli taglieri in legno intarsiato erano state disposte le fette di pecorino di Pienza, a comporre l'iniziale di famiglia. Durante tutta la cena il bottigliere serviva del vino rosso del Chianti, che piaceva molto per il suo corredo fruttato e speziato che esaltava i sapori della cacciagione. Giuliano, mentre cenavano, alzò il calice di vetro decorato d'argento e propose un brindisi. "A Bartolomeo Sacchi! E ai suoi consigli di cucina!"

Su piattini dorati fu infine servito il biancomangiare sul quale vennero versati del miele d'acacia mugellano e delle mandorle tritate. Ad accompagnarlo fu servito il Passito della Vernaccia di San Gimignano con i suoi sentori aromatici, che Lorenzo amava bere, soprattutto a fine pasto. I commensali rimasero senza parole quando, sotto lo sguardo attento del pasticcere, entrò in sala una scultura di zucchero decorata con confetti e contornata da un ventaglio di cialdoni, di cui Lorenzo era ghiotto.

La prima parte della cena era stata servita con impeccabile eleganza. I camerieri sparecchiarono la tavola e la prepararono per la portata principale. Pochi istanti dopo presentarono davanti ad ogni commensale una pietanza mai vista prima, composta da una sorta di fagottini ornati con foglie di alloro.

Lorenzo chiuse gli occhi e assaggiò: il ripieno di castagna aveva un sapore dolciastro, ma bilanciato dal sapido del formaggio. Così come la terra mugellana, mite in estate e aspra in inverno. Ogni boccone risultava cremoso e avvolgeva il palato, lasciando il retrogusto piccantino del rosmarino, con un sentore di bosco selvatico, mentre la sfoglia si scioglieva delicatamente.

Lorenzo ne fu subito conquistato. Erano semplici ingredienti della terra, ed avevano una forma di mezzaluna che riproduceva l'iniziale di suo nonno: i tortelli.

Lorenzo, che amava le arti, proprio come suo nonno, e soprattutto la letteratura, non poté fare a meno di pensare che quel tortello era la poesia immersa nel palato! Il sapore dolce e contemporaneamente perlato della castagna che si scioglieva in bocca lo immerse in un antico e indimenticabile ricordo dell'abbraccio premuroso del nonno.

Lorenzo chiese: "Allora, che ne pensi? Ti piace?"

Giuliano esclamò: "Sembra quasi di stare col nonno nel bosco!"

"Questi tortelli e questa cena riassumono le nostre origini e la nostra terra!" aggiunse Lucrezia.

Lorenzo era riuscito a rendere una cena di piatti semplici un'occasione importante, un momento in cui ripensare alle proprie origini, a ciò che ci lega, alla famiglia e ai suoi valori. È in quei momenti che ci si accorge quanto siano speciali gli attimi insieme, i piccoli gesti, i piatti preparati dalle nonne, ai quali mentre li vivi non fai caso, ma una volta trascorso il tempo, ripensi con nostalgia e capisci che la tua essenza era ed è lì, tra una carezza e un piatto di tortelli.