

# Castagnaccio alla toscana

Categoria: Sapori d'Italia - Toscana



## Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il castagnaccio, o baldino o pattona, è un dolce moltoparticolare ma abbastanza facile da realizzare, preparato con la farina di castagna e arricchito con uvetta, pinoli, noci e rosmarino.

Poiché la castagna, elemento principe del castagnaccio, è molto diffusa in regioni quali il Veneto, il Piemonte, la Lombardia e la Toscana, è un po' difficile stabilire quale sia veramente la patria del castagnaccio anche perché ogni regione ne propone una sua versione buona quanto tutte le altre.

Nel corso del tempo, però, il castagnaccio è diventato sempre più un dolce tipico Toscano anche per la sua storia legata strettamente a questa regione e in particolar modo alla città di Siena.

Il castagnaccio nasce inizialmente, come la maggior parte delle ricette tradizionali, come pietanza per i poveri contadini ottenuta appunto dalla castagna, molto diffusa nelle campagne. Certo è che questo dolce affondi le sue origini in un passato davvero remoto: basti pensare che già nel '500 era molto conosciuto e apprezzato tanto che un padre agostiniano lo cita in un suo scritto. In ogni caso, sembra che l'ideatore del castagnaccio sia stato proprio il toscano Pilade da Lucca che viene citato nel «Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi» scritto da Ortensio Orlando e pubblicato a Venezia nel 1553. Fu però a partire dall'800 che i toscani esportarono il castagnaccio nel resto d'Italia e fu sempre nell'800 che venne arricchito con uvetta, pinoli e rosmarino.



## Ingredienti

>> <b>Acqua</b> 750 ml	>> <b>Pinoli</b> 100 gr
>> <b>Castagne</b> farina 500 gr	>> <b>Rosmarino</b> 1 manciata di aghi freschissimi
>> <b>Noci</b> 100 gr di gherigli	>> <b>Sale</b> fine un grosso pizzico
>> <b>Olio di oliva</b> extravergine 6 cucchiari	>> <b>Uvetta</b> 80 gr

## Preparazione



Per preparare il castagnaccio alla toscana, per prima cosa fate preriscaldare il forno a 200°, circa mezzora prima di infornare il vostro castagnaccio. Mettete l'uvetta a mollo in acqua tiepida (1) per farla rinvenire e procedete poi setacciando la farina (2) in una ciotola capiente per rimuovere eventuali grumi. Dopo aver aggiunto un generoso pizzico di sale, versate poco per volta nella farina di castagne l'acqua (3), mescolando il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella ben amalgamata e morbida (4).





A questo punto, strizzate e asciugate l'uvetta per bene e aggiungetela all'impasto, assieme ai pinoli e alle noci tritate grossolanamente (5) (tenete da parte un piccolo quantitativo di questi tre ingredienti che vi servirà per cospargere la superficie del castagnaccio prima di infornarlo). Ponete in una teglia bassa, del diametro di 40 cm, l'olio, quindi spennellatela per bene avendo cura di ricoprire tutta la superficie; versatevi poi l'impasto che dovrebbe arrivare a raggiungere un centimetro di altezza circa. Cospargete il castagnaccio con gli ingredienti messi da parte e con gli aghi di rosmarino freschissimi (6), poi versateci sopra a filo altri due cucchiaini di olio. Infornate quindi il vostro castagnaccio per 30 minuti a 200° fino a che si sarà formata una bella crosticina tutta crepata e la frutta secca abbia preso un bel colore dorato.

### Consiglio

Il castagnaccio, secondo l'antica ricetta Toscana, andrebbe fatto cuocere in una teglia bassa possibilmente di rame stagnato. Attenzione anche alla farina che, sempre secondo l'antica ricetta Toscana, dovrebbe essere la cosiddetta "farina dolce" che si trova in commercio solo da fine novembre.

Se non potete acquistare la farina di castagne proprio dove è prodotta, (l'ideale sarebbe quella del monte Amiata) potete accontentarvi anche di quella che si trova nei supermercati avendo però qualche piccolo accorgimento nel suo acquisto: la farina di castagne buona è fine, soffice e già dolcissima senza alcun bisogno di aggiunte di zucchero, mentre la farina di castagne scadente è molto granulosa ed insipida.

### Curiosità

Una romantica leggenda narra che le foglioline di rosmarino utilizzate per profumare il castagnaccio, costituissero un potente elisir d'amore e che il giovane che avesse mangiato il dolce offertogli da una ragazza, si sarebbe subito innamorato di lei e l'avrebbe chiesta in sposa.