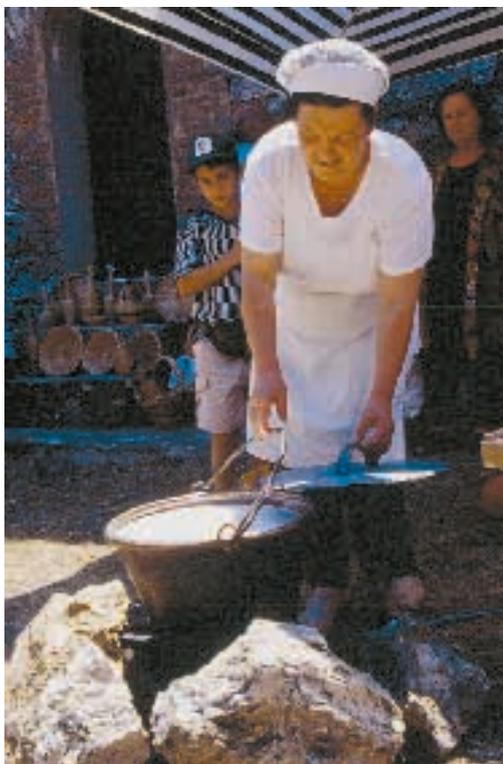


# Amiata a tavola

di Pierluigi Papi

98



**> I COLORI DELLA PRIMAVERA, I SAPORI DELL'AUTUNNO NELL'ANNO INTERNAZIONALE DELL'ACQUA**

**Dal 16 maggio al 17 giugno  
e dal 21 al 23 novembre 2003**

La tradizione gastronomica amiatina affonda le sue radici in un passato immemorabile e magico. La sacralità di un territorio che fu visto dagli Etruschi come un santuario e poi dai Longobardi come luogo sacro per sancire il ruolo di sacerdoti e condottieri ha sviluppato nel corso dei secoli una vera e propria ritualità, che si è presto trasferita nella manipolazione dei frutti di cui questa mon-

**Per riscoprire sapori del passato rimasti vivi in una terra magica: in Toscana, tra la Maremma e la Val d'Orcia**

tagna - che i Longobardi chiamavano patria, "Heimat" - è sempre stata prodiga. I funghi e le castagne, l'olio di qualità soprafina e i vini raffinatissimi non sono che una parte di una tradizione enogastronomica che prima di tutto è cultura e territorio. La montagna stessa, benigna e materna, si identifica con i cibi di cui nutre i suoi figli, è il ventre stesso in cui la vita esplose e si trasforma in abbondanza.

Le donne dell'Amiata hanno imparato a raccogliere i frutti della montagna e a trarne piatti squisiti che vengono tramandati di madre in figlia da generazioni e generazioni. Come le streghe di altri tempi, ancora oggi molte di loro vanno a raccogliere le piante più deliziose per farne sughi, infusi, piatti rari e semplici, ma pieni di memorie e di immagini: le ortiche, gli strigoli, le erbe amare, le bietole selvatiche, la borragine, le erbe aromatiche, la vitalba e così via all'infinito, per alternare a primavera le specie di funghi delicati e profumati che la stagione offre. E i boschi dell'Amiata donano queste erbe e questi fiori a piene mani, brulicano di erbe deliziose, usate sia per i tortelli sia per le zuppe sia ancora per i liquori. L'acquacotta - piatto tipico della parte maremmana della montagna - o la zuppa arcidossina (con strigoli e ricotta) sono la vera traduzione di un territorio in gusto e sapienza, la trasformazione di piatti poveri (perché composti da quel che la terra offre) in pietanze che conten-