

Comune di San Casciano in Val di Pesa

Ufficio Stampa ASSOCIATO DEL CHIANTI FIORENTINO

In pochi conoscono i segreti del dolce di Chiesanuova

## La pinolata, un pò croccante, un po' torta della nonna

Dall'8 al 17 giugno la tradizionale Festa del Pinolo a Chiesanuova

San Casciano in Val di Pesa, 5 giugno 2012. **Non è un croccante e neanche qualcosa che lontanamente somigli alla classica torta della nonna: l'arancia e i tantissimi pinoli che la compongono la rendono particolarmente morbida al morso e profumata d'antico. La pinolata, ricetta paesana nata a Chiesanuova (San Casciano Val di Pesa), prodotta e tramandata gelosamente di generazione in generazione dalla metà del Novecento, è al centro della trentaseiesima edizione della Sagra di Pinolo, in programma nella frazione sancascianese dall'8 al 17 giugno. L'iniziativa è organizzata dal Circolo Arci con il patrocinio del Comune.**

La pinolata è una tradizione che viene da lontano e verrà celebrata a Chiesanuova (via Brunelleschi, 29) con una festa, ricca di musica, teatro, danza, spettacoli per grandi e piccini e specialità gastronomiche. “Le famiglie di Chiesanuova - spiega l'assessore alle feste e tradizioni popolari Roberto Ciappi - sfornano la pinolata da quando nel dopoguerra i boscaioli e i pigionali della zona, per arrotondare i bilanci familiari, si inventarono un mestiere: raccogliere le pine, lavorare i pinoli e venderli”. “La pinolata - prosegue l'assessore Ciappi - era il dolce delle occasioni speciali, la si preparava in occasione del Natale, dei ricevimenti nuziali e negli anni è divenuta l'espressione della storia e della identità del nostro territorio, la comunità ha costruito intorno ad essa una festa che ogni anno dal '77 richiama migliaia di persone”. A Chiesanuova tre sono i cuochi di pinolata che custodiscono i segreti della ricetta paesana: Giancarlo Pettini, Lino Conti e Riccardo Contri.

**La ricetta della Pinolata.** Dosi per 4 persone: 225 grammi di pinoli sgusciati, 75 grammi di zucchero, buccia di arancia grattugiata, un'arancia o un limone, olio di oliva. Si mettono sul fuoco i pinoli, lo zucchero e la buccia d'arancia in una casseruola preferibilmente di rame stagnato e si mescola in continuazione finché lo zucchero non sia tutto sciolto e caramellato. Si versa poi l'impasto su un marmo unto d'olio, dandogli la forma rotonda per mezzo di due mezze arance o limoni per non scottarsi le dita. Si può anche versare il composto in una o due teglie di stagnola, sempre unte di olio di oliva. E se volete farne un regalo, ornatela di confetti, disposti a corona sul bordo ed attaccati con lo zucchero caramellato. Tempo di esecuzione: 15 minuti. Difficoltà: facile.