

Il SAPORE antico delle MISTUCHINE

Un dolce che richiama alla memoria
tempi lontani: come
lo si prepara in Romagna a Oriolo
dei Fichi, vicino Faenza.

La *mistuchina*
ed i suoi ingredienti.
(Foto Dell'Aquila)

GIUSEPPE DI PAOLO

Qualcuno le ha definite antenate del castagnaccio. Sarà perché sono a base di farina di castagne, o perché hanno il sapore antico di quando anche un dolce aveva l'obiettivo primario di riempire la pancia, ma certo le *mistuchine* o *mistocchine* (il nome e la grafia variano da luogo a luogo), risalgono a tempi lontani e possono benissimo aver ispirato il castagnaccio. La ricetta è di una semplicità francese: un impasto di farina di casta-

gne, acqua e un po' di sale. «Solo nelle famiglie un po' meno povere ci si aggiungeva un filo d'olio, che le rendeva più morbide, e un po' di zucchero», ci racconta Serena Guzzardi, *arzdôura* dell'agriturismo "La Sabbiona", in quel di Oriolo dei Fichi, a pochi chilometri da Faenza. La signora Serena non è solo una cuoca, ma è soprattutto un'appassionata di antiche ricette che ama proporre ai suoi clienti. Per noi è andata a riscoprire le *mistuchine* e ne ha trovato traccia, al di là dei vecchi libri di cucina, nella memoria di alcune anziane signore nella collina forlivese e nella bassa ravennate.

DALLA MONTAGNA ALLA PIANURA

Nate sicuramente nelle zone di montagna ricche di castagne, le *mistuchine* si sono diffuse soprattutto nelle aree di pianura della provincia di Ravenna. Erano dolci preparati e venduti per strada da venditori ambulanti.

La signora Serena li prepara con l'abilità di chi è abituata a maneggiare gli ingredienti: dall'impasto ricava piccoli cilindri lunghi una decina di centimetri, cui dà poi una forma ovale, schiacciata e leggermente oblunga. «La cottura - spiega - andrebbe fatta su una piastra, direttamente sopra la brace, ma vanno bene anche

una piastra perpiadina, o il forno ben caldo». Rispetto al castagnaccio, il dolce è meno ricco e meno sostanzioso, perché non ci sono i pinoli, l'uvetta sultanina, lo zucchero. «Le *mistuchine* - precisa Serena - non sempre venivano mangiate da sole, ma accompagnavano formaggi freschi, cui contribuivano a dare consistenza e sapore; oppure venivano inzuppate nel Sangiovese».

Il marito, Sebastiano Altini, che con il figlio Mauro gestisce la cantina e l'azienda, non si lascia sfuggire l'occasione per stappare una bottiglia di Sangiovese superiore e per spillare un po' di vino nuovo dalla botte. Il risultato è veramente ottimo, e tra una *mistuchina* e l'altra apprendiamo che alla "Sabbiona" la riscoperta di prodotti legati al territorio attorno a Faenza è una passione di tutta la famiglia.

UN'AZIENDA LEGATA AL TERRITORIO

Sebastiano, che ha intrapreso l'attività agrituristica dal 1985, sui suoi 28 ettari di terreno ha avviato colture quasi scomparse da tempo, come il farro - da cui la signora Serena ricava un'ottima piadina - e lo scalogno di Romagna, condimento ideale per ottimi tagliolini.

La passione è stata trasmessa al figlio, che si occupa prevalentemente della cantina, dove, accanto a vini tradizionali come il Sangiovese superiore o il Trebbiano, si possono trovare meno conosciuti vitigni autoctoni, come il Pagadebit e soprattutto il Savignò rosso.

Un vitigno, quest'ultimo, localmente conosciuto come "Centesimo" dal soprannome di Pietro Pianori, che nel secolo scorso lo moltiplicò a partire da una vecchia vite che si trovava nel cortile del suo palazzo in centro a Faenza. Nonostante il nome, non ha niente a che fare con i quasi omonimi (an-



ché permette di far conoscere i propri vini e di servirli a tavola con i piatti della nostra tradizione».

Alla "Sabbiona"; per la verità, l'attività agrituristica principale e l'ospitalità: 20 posti letto in cinque camere e due monolocali, con la possibilità in estate di avere una piscina a disposizione. Grazie a un sito Internet, gli ospiti arrivano da tutta Europa, Belgio, Germania ed Olanda soprattutto, con qualche puntata anche dagli Stati Uniti. La ristorazione è un contorno: viene fornita solo su prenotazione, i fine settimana e, più raramente, infrasettimanalmente quando vi sono gruppi di una certa consistenza.

Ma è un'esperienza che vale la pena di fare, sia per il posto (la sala da pranzo è stata ricavata tra le colonne della vecchia stalla), sia per la sapienza e il gusto della signora Serena nel riscoprire le vecchie ricette. ■

Serena Guzzardi e Sebastiano Altini nell'agriturismo "La Sabbiona", a Oriolo dei Fichi, davanti alle *mistuchine*. (Foto Dell'Aquila)

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Mistuchine, mistocchine, mistuchen.

Territorio interessato alla produzione

Bassa Romagna, in particolare Bagnacavallo.

Descrizione sintetica del prodotto

Farina di castagne, semi di anicini, acqua, sapa, scorze di arancia e limone, zucchero a velo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si impasta la farina di castagne con acqua e il rimanente degli ingredienti in una impastatrice e si cuoce in forno o piastra. Si conserva in frigo perché non indurisca.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Impastatrice di acciaio, stampi in legno, forno elettrico, padelle da pasticceria. Si conserva in bacinelle in frigo.

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe.

Cenni storici

Nei primi anni del dopoguerra si vendevano nelle bacinelle assieme alla frutta secca e ad altre leccornie. Si ritiene che esistano da qualche centinaio di anni.

Riferimenti bibliografici

La ricetta è riportata sul Libro "Mangiari di Romagna" - G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti - IV edizione, Grafiche Galeati, Imola, 1975. ■

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)

che se la grafia è diversa) francesi Sauvignon e Cabernet Sauvignon.

«L'abbinamento tra agriturismo e cantina - dice Sebastiano - secondo noi è una combinazione ideale per-