

# 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, *arzôura* 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 "Centesimino" 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-