

I carciofi sanminiatesi

Oggi, quando si parla di San Miniato, qualsiasi interlocutore collega la nostra città al tartufo. Sembra impossibile, ma non se ne può fare a meno; Federico II, Napoleone, Grifoni e secoli di storia non sono mai così a portata di mano, come il pungente profumo del magnatum pico, che invece tutti invocano. Non è sempre stato così, perché solo da pochi decenni, complice la promozione gastronomica, il tartufo ha catturato l'interesse della massa delle persone; San Miniato, infatti, fino a tutta la prima metà del secolo scorso, se si ignorava la storia, era famosa per un altro prodotto, sempre della sua terra: per i carciofi. Fino agli anni '50 del '900 i carciofi sanminiatesi erano l'eccellenza sul mercato fiorentino per le loro qualità di tenerezza e di sapidità.

E allora i barrocci, carichi di mazzi di carciofi prima dell'alba del venerdì mattina prendevano la strada per la città del fiore dove arricchivano le mense dei borghesi cittadini. Un mazzo di carciofi sanminiatesi era una leccornia, ma era anche una bellezza. Un mazzo di carciofi, era bello quanto un mazzo di fiori, era una vera e propria scultura. Sei grandi carciofi riuniti intorno ad un ciuffo di foglie, legate con il salcio, niente di più; non c'erano sacchetti di plastica, pellicole, cartoni e si portava a casa un'opera d'arte; una scultura vegetale bella e forte come un capitello corinzio. Del resto la tradizione (e Vitruvio) vuole che il capitello sia nato proprio così, quando Callimaco, architetto e scultore greco osservò un cesto votivo lasciato su una tomba da una giovinetta. Nel cesto c'erano foglie di acanto, è vero, ma le foglie del carciofo non sono tanto diverse e poi i gambi dei frutti, nel nostro mazzo, ricordano le scanalature della colonna. È come portarsi a casa le origini della nostra civiltà.

Allora, quando ancora oggi, si può dare il caso di entrare in possesso di uno di questi mazzi, non si ha il coraggio di tagliare il salcio per scomporre la meraviglia e così, per qualche tempo, si tiene in bella mostra con i gambi

nell'acqua di una bacinella, come se i nostri carciofi fossero veri fiori. Ma non si sbaglia, perché i carciofi sono fiori, anzi, quelli che noi mangiamo si chiamano capolini e altro non sono che le gemme dei futuri fiori. Forse non sempre ce ne rendiamo conto, ma la parte edibile del carciofo, altro non è che la gemma apicale della pianta, ovvero il punto nel quale poi, se non si mangia prima, si svilupperà l'infiorescenza e poi i semi. Il carciofo appartiene alla famiglia delle Asteracee, la stessa delle margherite e del girasole.

Il carciofo non è quindi una pianta spontanea, almeno nei nostri contesti, ma è sempre stata una pianta coltivata. Solo in Etiopia, da dove sembra che la pianta provenga, ci possono essere delle varietà che producono capolini commestibili allo stato selvatico. Da noi, in occidente, la pianta però è sempre stata conosciuta e coltivata. Certamente non è stata mai utilizzata per sfamare i popoli, anche perché ha un basso contenuto calorico, ma invece è sempre stato un alimento di "elite" presente spesso nelle liste delle vivande dei banchetti rinascimentali, ma anche citato nella cucina di Apicio, cuoco romano, che consiglia di cuocerli in acqua e vino, senza dimenticarsi che erano uno dei cibi preferiti di Caterina de' Medici, che ne portò l'uso alla corte francese e che, sembra, in una determinata occasione ne abbia fatto una scorpacciata, fino al punto di sentirsi molto male, tanto che gli storici ce ne hanno lasciato notizia. Proprio per questo anche a San Miniato i carciofi si coltivavano "per gli altri" per coloro che li potevano pagare, per trasformare in un po' di denaro il duro lavoro della terra. Anche perché produrre carciofi, non era facile, non era semplice, non era alla portata di tutti. Occorreva avere una tradizione "culturale e colturale" alle spalle. In parole povere non era un lavoro nel quale ci si poteva improvvisare e soprattutto era un lavoro impegnativo che teneva occupati quasi di continuo. Inoltre, non tutti i terreni erano adatti. Per far crescere bene

i carciofi occorre terreni in collina, perché dovevano essere esposti a sud e riparati dai venti freddi. I carciofi sanminiatesi erano tutti quelli prodotti nel contado intorno a San Miniato e venivano “fatti” proprio sui terrazzamenti “stretti”, quelli dove non si poteva entrare con i “bovi”, con il carro e con l’aratro, quelli che bisognava lavorare con la vanga e con la zappa. Fino agli anni ’50/’60 tutto il territorio collinare di San Miniato era “terrazzato”. La sistemazione agraria del territorio derivava dalle teorie del conterraneo G.B. Landeschi, il famoso parroco agronomo di Sant’Angelo, ed era stata perfezionata ed attuata con successo dal Ridolfi a Meleto e da lì “messa in atto” con successo nell’800 praticamente in tutta le colline di Toscana. Il paesaggio toscano tipico, quello stereotipato ancora legato alle visioni dei pittori “macchiaioli” viene da queste sistemazioni agrarie a terrazzamenti, con le quali si otteneva il duplice risultato di riuscire a coltivare su superfici pressoché piane e, cosa forse anche più importante, di riuscire a frenare lo scorrimento delle acque che arrivavano a valle facendo percorsi più lunghi, con velocità di scorrimento minori e quindi non provocando dissesti.

Naturalmente più i crinali erano in pendenza e più i “terrazzi erano stretti” e siccome, ai tempi della mezzadria il terreno che c’era a disposizione si coltivava tutto anche nei terrazzi stretti si doveva coltivare qualche cosa e allora a San Miniato nei crinali ben esposti si coltivavano i carciofi. Spesso una sola fila di piante di carciofi molto rigogliose, piante importanti, grandi, belle. I carciofi erano spesso importanti nell’economia della famiglia contadina mezzadrile, perché quasi sempre erano esclusi dai patti agrari, ovvero erano una produzione che non si doveva dividere, come il grano o il vino, con il proprietario della terra e quindi facevano parte di quelle poche cose, insieme alla produzione del pollaio, che potevano essere convertite in moneta sonante. Per questo, per dimostrare gratitudine per questa concessione accordata i contadini portavano “in fattoria” come omaggio e come primizia un bel mazzo di carciofi. Chi abitava a San Miniato in città, spesso aveva dietro casa un giardino-orto, che degradava sempre ripidamente verso valle. Del resto San

Miniato è fatta così, lo abbiamo detto tante volte. Le case si guardano le une con le altre ai due lati della strada, che corre sul crinale, mentre sul retro delle stesse case il ciglio sprofonda verso la valle. Per rallentare il naturale degrado della collina i “vecchi” Sanminiatesi erano ricorsi all’unico sistema che conoscevano: quello dei terrazzamenti. Terrazzi naturalmente stretti, perché le pendenze sono forti e quindi sul retro delle case ad un livello sempre più basso della strada si usciva all’aperto e di terrazzo in terrazzo si trovavano strisce di giardino, con le violaciocche, le bocche di leone, i gerani e i ciuffi di garofani, con i vialetti in terra battuta segnati dalle mezzane sporgenti messe per coltello e, quando si poteva, la vite dell’uva da tavola che faceva anche un po’ di pergola. Nei terrazzi più bassi c’era un po’ d’orto per gli usi di casa e poi in quelli ancora più bassi la carciofaia, che era il vanto del proprietario, oltre che l’unica possibilità di coltivazione di quelle piccole strisce di terra.

Allora succedeva che nel versante a sud, la collina di San Miniato era tutta segnata da questo tratteggio orizzontale sfumato di grigio, verde e violaceo tipico delle piante dei carciofi, ma era anche un versante molto più stabile di quanto lo sia adesso, perché con le carciofaie, e quindi con i terrazzi tenuti in efficienza, l’acqua non provocava danni e smottamenti. Per questo c’è chi dice che bisognerebbe rimettere le piante dei carciofi, almeno sulla collina esposta a sud del centro storico di San Miniato. Dio volesse, che si potesse! E allora, in questo momento, di fronte a questa immagine di ritrovato equilibrio, non dobbiamo pensare, che tutto questo comporterebbe il reperimento di una qualche schiera di persone votate a zappare e vangare la terra, come ai vecchi tempi, ma dobbiamo invece credere, anche nell’utopia, perché è solo la convinzione e la pervicacia che, a volte riescono a far diventare l’utopia una nuova realtà. È un dovere che noi, della generazione di coloro, che hanno avuto la ventura di vedere, a primavera, gli splendidi mazzi dei carciofi legati con i salci abbiamo nei confronti di coloro che i carciofi, oggi, li vedono per tutto l’anno, perché sono forzati in un ciclo biologico innaturale, solo confezionati negli anonimi scaffali del supermercato.

PITINGHI