

### L'acquacotta

Anche la parola è una parola magica ... meravigliosa, nel senso che desta meraviglia: "acquacotta"; una contraddizione in termini; come si fa a cuocere l'acqua? L'acqua al massimo si può scaldare, bollire, gelare, ma non cuoce mai, però, per l'esperienza comune, sempre acqua rimane: soltanto "accadueò" niente di più. Per questo il procedimento che invece porta a confezionare un cibo, una pietanza particolare che appunto così si chiama "acquacotta" non appartiene di certo a controllate metodiche di tipo fisico o chimico, ma a qualche cosa di più, che prescinde dalle aride teorie scientifiche e invece straborda in esperienze incontrollabili di tipo culturale, affettivo, in definitiva poetico e letterario nell'accezione più ampia del termine. Ma cos'è l'acquacotta? A questa domanda posta a bruciapelo, tutti più o meno rispondono che si tratta di una specie di minestra tipica del territorio maremmano, fatta di verdure pane e spesso uova. È tutto vero, ma è davvero poca cosa rispetto alla quantità di cultura che c'è dietro, perché una descrizione del genere non rende giustizia né alla magia della trasformazione, né alla meraviglia per la creazione.

L'origine dell'acquacotta di certo si perde nella notte dei tempi e di certo è legata all'esigenza di sopravvivenza di una certa tipologia di popolazione. L'acquacotta è l'approccio al problema dell'alimentazione per quei gruppi sociali che, in Toscana, non avevano un costante punto di riferimento fisso e stanziale individuabile per esempio con la casa colonica, che era nei secoli passati la condizione tipica dei mezzadri, ma che invece erano costretti a spostarsi in continuazione e a vivere, anche per lunghi periodi, sradicati da un abituale contesto familiare di riferimento: in definitiva si trattava soprattutto dei pastori, dei mandriani ma anche dei carbonai. La cucina tradizionale toscana, lo sanno tutti, è una cucina di "pane", nel senso che il pane rappresenta quel semilavorato, da cui si parte per realizzare quei piatti popolari che tutti

ormai conoscono e che alla fine sono stati la base per l'alimentazione delle masse nei secoli scorsi. Si tratta per esempio della zuppa di cipolle, della ribollita e della panzanella, ma anche appunto dell'acquacotta.

Sono queste tutte preparazioni per le quali è sempre difficile fornire la lista degli ingredienti o i rapporti tra le quantità, perché, come si può intuire, non si trattava di mettere in atto preparazioni standardizzate o di ottenere risultati particolari, ma di riuscire spesso solo a sopravvivere e a fornire agli individui, con poco, l'apporto di calorie necessario per svolgere un lavoro sempre duro e massacrante. Inoltre tutte queste preparazioni nascono in contesti ben diversi da quelli a cui possiamo fare riferimento noi, abitanti del secondo millennio, abituati ai supermercati e ai forni a microonde. Per questi motivi le preparazioni tradizionali destinate alla sopravvivenza quotidiana non si riferivano mai a dosi o a precisi rapporti quantitativi tra un ingrediente ed un altro, ma solo ad un canovaccio di metodiche di preparazione sul quale poi si innestavano tutte le varianti possibili. Tutto era condizionato dalla possibilità o meno che certe cose fossero o non fossero disponibili, perché se non c'erano, non si poteva certo correre al negozio a comprarle, perché spesso non c'era il negozio e ancora più spesso non c'erano i soldi. E allora si faceva con quello che c'era e per questo, ogni volta, nella solita minestra c'era qualche cosa di diverso, un aroma differente, un profumo più acuto, un sapore nuovo, ma tutti in sintonia con il mutare e il progredire delle stagioni. Per questi motivi non è possibile e neppure è giusto dare oggi la "ricetta" di una di queste pietanze tradizionale, arrogandosi in qualche modo il diritto di scartare le innumerevoli altre versioni diverse. È per questo che l'unica cosa che bisogna fare è forse cercare di recuperare la traccia del percorso da compiere, lasciando alla sensibilità di chi opera la responsabilità delle singole scelte, ma anche la soddisfazione della creazione.

Anche per l'acquacotta è così, è anche questo un piatto, meglio dire un cibo, che nasce dalle esigenze di sopravvivenza di coloro che, per cause legate al tipo di lavoro si trovavano continuamente fuori e non potevano far riferimento a strutture fisse. In parole povere per lunghi periodi non avevano una casa, non avevano un focolare, non avevano una dispensa e non avevano quindi neppure tempo da dedicare alla preparazione dei cibi. È proprio per questi motivi e per queste esigenze, che si inventa e si sviluppa, fra i pastori, i butteri e i carbonai l'abitudine di preparare una zuppa fatta di poche cose, essenziale, rapida e nutriente: l'acquacotta appunto.

Siccome questa gente spesso si spostava da un luogo ad un altro, anche l'attrezzatura per cucinare doveva essere ridotta all'essenziale ed era costituita solo da un vecchio paiolo da attaccare ad una catena appesa ad un cavalletto fatto con tre pali; sotto si accendeva un fuoco di ramaglie e di fascine. La cottura della pietanza doveva essere veloce, perché non si poteva rubare tempo al lavoro e allora nel paiolo si metteva un po' d'olio e delle listarelle di carne secca, grasso o lardo di maiale, oppure una salsiccia, quello che c'era; dalle bisacce si tiravano fuori delle cipolle che si affettavano nell'olio appena cominciava a friggere, si metteva anche un po' di sedano se era di stagione, ma anche, quando si trovavano, erbe aromatiche; in base al numero dei commensali si aggiungeva l'acqua. Questa era la base sulla quale si innestavano varianti di tutti i tipi, collegate alla stagionalità e alla disponibilità. La cosa più frequente era che si aggiungessero erbe selvatiche raccolte nel momento, oppure patate recuperate nel fondo delle bisacce, ma anche, quando si trovava, si aggiungeva qualche pomodoro maturo, che dava un grato colore al brodo. Faceva parte invece dei baratti in natura lo scambio con il quale, in luogo di latte e formaggi oppure di carbone, si ottenevano dai contadini residenti ortaggi di maggior pregio come piselli, fave, bietola o carciofi, ma anche quelle uova che, come vedremo, sono un componente essenziale di questa pietanza.

E quindi nel nostro paiolo andava a finire tutto quel po' che si poteva mettere insieme di verdure fresche, ma non era affatto raro che

ci si dovesse fermare alle cipolle e all'acqua; in questo brodo vegetale comunque assortito, che bolliva nel nostro paiolo un attimo prima del pranzo si lasciavano cadere tante uova quanti erano i commensali, facendo attenzione che il tuorlo non si rompesse e si facevano cuocere "in camicia" per pochi minuti. Sul bordo del paiolo si infilavano ad ammorbidire nel brodo anche altrettante fette di pane ormai rafferma. L'acquacotta era pronta. Ad ognuno poi toccava la fetta di pane, un uovo e una romaiolata di verdure e brodo saporoso e profumato. Se ci si pensa bene si trattava di una pietanza fast food, preparata rapidamente e subito pronta. Non era quindi possibile usare nell'acqua cotta i legumi (i corposi fagioli), che sono invece tipici delle preparazioni della ribollita contadina, per il semplice fatto che abbisognano di cotture lunghe non realizzabili con l'attrezzatura "da campo". È forse questo il motivo per il quale si aggiungono le uova nel brodo dell'acquacotta. Lo si fa con lo scopo di equilibrare dal punto di vista dei nutrienti la pietanza alla quale altrimenti mancherebbero molte proteine. Infatti, come in tutte le preparazioni tipiche della cucina toscana, l'apporto dei carboidrati è assicurato dal pane, quello dei lipidi dall'olio d'oliva e anche in parte dalla carnesacca, ma se non ci fossero state le uova sarebbe mancata quella componente proteica, assolutamente necessaria per l'equilibrio della nostra pietanza e che nella ribollita è rappresentata dalla qualificante presenza dei fagioli.

E allora, per concludere e anche per contraddirmi, visto che ho detto che non era possibile fornire la ricetta, di seguito, per chi volesse cimentarsi nel ricostruire il sapore di questo antico "mangiare" ne do invece una, una delle tante che, chi vuole, può utilizzare come guida per farsi la sua .."acquacotta"; apportando comunque se crede tutte quelle varianti che gli dovessero esser grate. Quella di base eccola: *Sul fondo della pentola si mette uno strato d'olio nel quale si fanno appassire e cuocere tre grosse cipolle affettate e del sedano finemente affettato. Quando saranno sfatte le cipolle si aggiungono un paio di pomodori maturi, se ci sono, oppure un po' di conserva, (concentrato di pomodoro. A questo punto manca l'ingrediente principale: l'acqua. Se ne aggiunge un bel po': più di un litro e meno di due e si continua a far cuocere allegramente per una mezzoretta. In questo brodo abbollire si schiaccia uno o due uova freschissime per ogni bocca. Si spenge il fuoco e si porta in tavola. Ciascuno nel proprio piatto fondo avrà preparato una base composta di pane "posato" e agliato, condito con una "C" d'olio e incaciato di pecorino pizzicante. Qui sopra verrà versato il brodo con la verdura e poi l'uovo delicatamente ripescato dal mare profumato della nostra magica ... acquacotta.*

**PITINGHI**