AMARI: CANTUCCINI DI PRATO AI FICHI

Le sorelle Amari dal 2003 producono con passione fragranti biscotti della tradizione toscana, tra cui i famosissimi e deliziosi Cantuccini di Prato ai Fichi, selezionando ingredienti di altissima qualità. L'Amari si trova a Carmignano (Prato), cittadina sede di una circoscrizione dello Slow Food.

Cantuccini di Prato ai Fichi: il nuovo della tradizione

Eravamo soli in casa, io e mia moglie, in relax davanti alla TV quando il mio cellulare mi lanciò lo squillo di un messaggio, andai a guardare ma senza voglia. Era Francesco un mio carissimo amico di infanzia che trovandosi a passare nei pressi di Firenze, mi chiedeva se poteva "disturbarmi" nonostante ci trovassimo nel tardo pomeriggio. Naturalmente lo richiamai felice di poterlo rivedere dopo tanto tempo e appena dopo mezz'ora, eccolo bussare alla nostra porta con sua moglie.
Ero contento di rivederlo dopo alcuni mesi di latitanza e anche mia moglie rimase piacevolmente sorpresa dalla visita inaspettata. Fiorentino doc anch'egli come me, si era trasferito al nord per questioni di lavoro, ma era tornato a Firenze per le feste di Natale. Ci sedemmo e tra risate e battutine sul fisico asciutto, che

era oramai un lontano ricordo per entrambi, mia moglie tirò fuori un Muffato della Sala da gustare assieme ai Cantuccini di Prato ai fichi, orgoglio della nostra regione.

Ovviamente iniziammo ad assaggiare quelle squisitezze per il palato che ci inebriarono letteralmente. I cantuccini erano speciali, non i soliti che si trovano nei supermercati o nelle pasticcerie, ma ripieni di fichi e mandorle. Un gusto inconfondibile che ci deliziò tra una chiacchera e l'altra. Sembra strano ma dalla denominazione di quei deliziosi dolcetti nacquero ricordi che erano rimasti indelebili nella nostra mente.

Quei minuscoli dolcetti tipici della Toscana, ci riportarono indietro nel tempo e tra un cantuccino e l'altro, complice il paese di produzione che era scritto sulla confezione, cominciammo a ricordare le nostre scorribande in vespa a Carmignano che è il luogo dove sorge la ditta delle sorelle Amari, produttrici dei biscotti.

Naturalmente fu quel sapore dalla bontà indescrivibile che ci portò a ricordare quei luoghi e a decantare quell'azienda che, con enorme maestria e sapienza, aveva saputo trasformare la cultura della nostra città in tradizione dolciaria. Infatti Firenze oltre ad avere monumenti di ineguagliabile bellezza, possiede anche un amore innato per i dolci e in modo particolare per i Cantuccini (in realtà sono il biscotto tipico di Prato, ma io la distanza da Prato non l'ho mai sentita).

Questi con i fichi poi, avevano un sapore a dir poco sublime e ricordavano quelli preparati dalle nostre nonne e poi gelosamente custoditi nelle madie di legno. Ricordo che li preparavano secondo la tradizione pratese e con dovizia di particolari. E' ancora impresso nella mia memoria quel grande tavolaccio di legno di quercia dove la nonna impastava i cantuccini con farina purissima e burro morbido, poi ci univa le mandorle sgusciate, i pezzetti di fichi secchi e se non erro anche la cioccolata fondente. L 'impasto veniva preparato in tre filoni che venivano messi a cuocere nel forno a legna.

Una volta raffreddati, i cantucci venivano tagliati nella tipica forma che tutti conosciamo per poi essere riposti ancora tiepidi, in scatole di latta per mantenerne la freschezza. Non di rado noi bimbi, eludevamo la sorveglianza dell'anziana nonna per andare a rubare un paio di quelle prelibatezze.

Ebbene, quei cantucci delle sorelle Amari, erano identici come sapore e come fragranza, esattamente come se non fossero stati realizzati in un processo industriale ma dalle mani di quelle donne di paese che avevano conservato e tramandato la tradizione dolciaria. Non potemmo fare a meno di elogiare quell'azienda che aveva creato dei biscotti che rispecchiavano fedelmente quelli creati dalle nostre nonne e chiaramente, fummo orgogliosi della nostra città e di quel posto che ben conoscevamo, dove sorge attualmente questa azienda che come poi apprendemmo dal web, si era ubicata in quella zona nel 2003.

A Carmignano ci andavamo spesso e ricordiamo ancora quel piccolo e stupendo borgo. Carmignano si trova tra Firenze, Prato e Pistoia e non poteva non essere scelto dalle sorelle Amari come luogo migliore per svolgere la loro attività. E' un luogo fiabesco dove lo sguardo non fa in tempo a correre lungo i vari

filari di vigneti che subito si posiziona su quei secolari castagneti dai quali fanno capolino case coloniche dove massaie d'altri tempi, si prodigavano nella preparazione dei cantuccini.
E specialmente i Cantuccini di Prato ai fichi, sono tipici di quella zona paradisiaca dove l'arte pasticcera affonda le radici nel lontano medio evo. Le sorelle Amari, Lorella e Mariella, hanno captato bene il valore di quella terra e hanno impiantato la loro piccola impresa vicino il campanile del paese che poi è diventato simbolo dei cantuccini. Ogni biscotto rispecchia quella che è la tradizione di Carmignano e cioè una tradizione dolciaria che si rifà a quella casereccia.

Ed è strano che da due confezione di Cantuccini di Prato ai fichi, un pomeriggio noioso ed umido, si sia trasformato in un moltiplicarsi di ricordi dell'infanzia e di un susseguirsi di episodi piacevoli della nostra vita. Che dire, grazie sorelle Amari per continuare ad addolcire la nostra vita con i cantucci identici a quelli che mangiavamo da piccoli.