CIALDE DI MONTECATINI: ANTICA TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA BARGILLI

Le Cialde di Montecatini: la tradizione della Famiglia Bargilli che da generazioni tramanda la segreta ricetta di questo dolce tipico toscano.

Cialde di Montecatini: Bargilli, una tradizione di famiglia

Valentina Bargilli mi accoglie sorridendo nella sua azienda di Montecatini Terme (Pistoia), dove, da tre generazioni, si lavorano le cialde. Mi aspetta con il babbo Paolo e la mamma Maria, tutti impegnati nella stessa azienda di famiglia. Sono onorata di questo incontro così esclusivo perché a Montecatini la Famiglia Bargilli è un'istituzione.

Valentina, quali sono le origini delle Cialde di Montecatini?

Le cialde nacquero nel 1936 quando il nonno, Orlando Bargilli, rilevò un'azienda da una famiglia che produceva prodotti dolciari. Lui seppe personalizzare questo biscotto della tradizione mittleuropea, creando, con il suo estro, un wafer di origine toscana.

Come avviene il processo di lavorazione delle cialde?

Le cialde di Montecatini sono un prodotto che viene ripreso in mano più volte. Non contengono né grassi aggiunti, né coloranti, né conservanti. Sono biscotti assolutamente genuini e prodotti artigianalmente. Siamo molto attenti alla qualità degli ingredienti e, per quanto è possibile, li acquistiamo a km 0.

La lavorazione prevede che venga fatta la sfoglia, estremamente leggera, con latte intero, farina 00 e uova, solo il tuorlo. L' impasto viene cotto in due piastre che vengono poi lasciate in attesa di essere assemblate.
La miscela interna è composta da mandorle pugliesi tritate e zucchero bianco e viene cosparsa sulle sfoglie prima di cuocere tutto insieme. In questo modo nasce un biscotto unico, compatto e friabile. Semplice e leggero, ma al tempo stesso gustoso e nutriente.

La lavorazione delle Cialde di Montecatini è manuale o meccanizzata?

Negli anni abbiamo cercato di meccanizzare la produzione, per poter produrre più facilmente. Non esisteva niente di adatto ed è stato mio padre a creare dei macchinari facendoli realizzare appositamente da alcune officine meccaniche. Il primo serve per la cottura della sfoglia, il secondo per la preparazione della miscela e il terzo per assemblare le due parti delle Cialde di Montecatini.

Sopra alle cialde della famiglia Bargilli c'è uno stemma?

Sì, è una concessione fatta al mio nonno negli anni '30 dal Comune di Montecatini, ed è apposto sopra alle cialde per contraddistinguere la nostra produzione familiare.

Quando chiedo a Valentina se sia interessata ad aumentare l'esportazione della vendita all'estero, mi risponde che sarebbe interessante ma di non voler perdere la dimensione artigianale propria dei suoi prodotti.

Le cialde non sono l'unica vostra produzione, vero?

Facciamo anche i brigidini dal 1992 e i cantuccini da una decina di anni, dolci che appartengono tutti all'antica tradizione toscana. I brigidini sono dei biscotti che furono inventati nel XVI secolo dalle monache brigidine in un antico convento di Pistoia.
In entrambi i prodotti abbiamo cercato di interpretare la tradizione più genuina e semplice.
Nei cantucci usiamo le stesse mandorle pugliesi delle cialde e nei brigidini un anice naturale per renderli delicati e gradevoli anche ai bambini.

Il Premio Dino Villani

A Valentina è appena stato conferito il premio "Dino Villani" dall'Accademia Italiana della Cucina, un particolare riconoscimento che viene consegnato ai titolari di piccole aziende che si sono distinte nella produzione di prodotti alimentari italiani, con alti livelli di qualità e di eccellenza.

Famiglia Bargilli, toscani doc

Valentina è legata al suo territorio ed è profondamente orgogliosa delle sue origini e della sua città. Sentirla parlare dell' eleganza degli stabilimenti termali di Montecatini, unici al mondo, è davvero un piacere. Sorrido quando mi dice che se una persona ha il mal di testa, entrando al Tettuccio, gli passa immediatamente!
Qui c'è tutto il suo amore verso questa piccola e incantevole città che, nel corso degli anni, ha avuto come ospiti illustri personaggi internazionali.

Mi piace ascoltarla e percepire quest'ammirevole senso di appartenenza alla categoria degli artigiani di Pistoia e provincia, e sentire che ha a cuore un interesse comune che va oltre il futuro esclusivo della sua

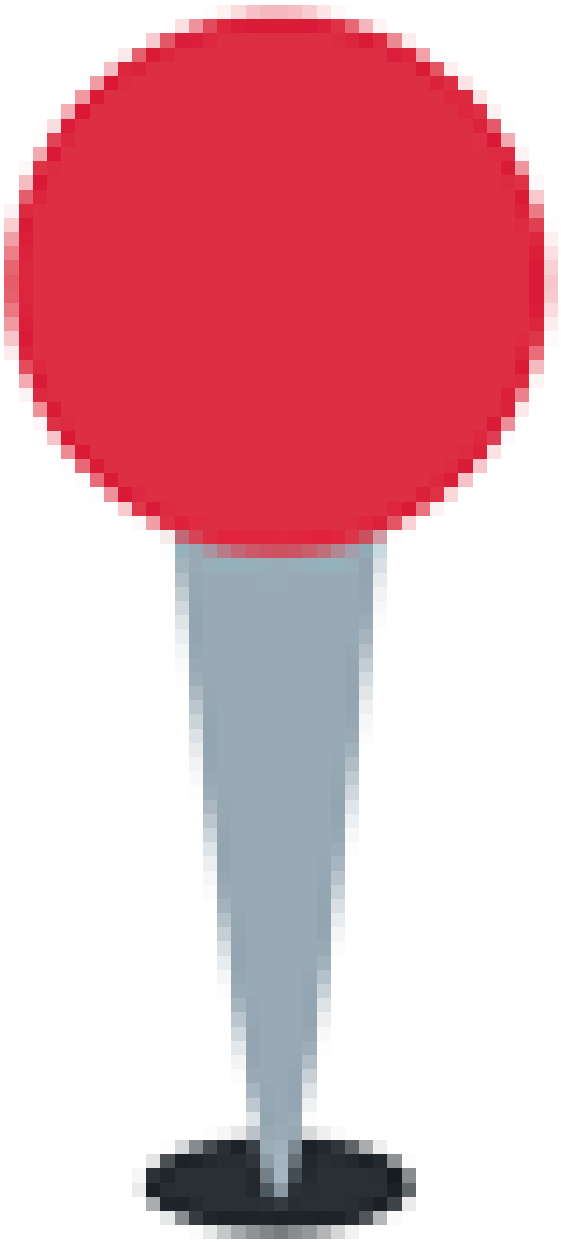
azienda.

Mentre parliamo Paolo Bargilli mi offre, con gentilezza, le cialde di Montecatini e la signora Maria mi prepara una confezione da portare a casa. Sarei a dieta, ma ho poca resistenza e, quando Valentina mi incoraggia con un “Sennò ci offendiamo”, l’accontento volentieri facendo festa a squisitezza.

Per completare il gusto dei loro prodotti, da qualche anno, la famiglia Bargilli, nel suo storico negozio di Viale Verdi, produce anche un ottimo gelato artigianale, che esalta fortemente il sapore di questi biscotti, così unici, da esser diventati da oltre mezzo secolo, uno dei simboli distintivi di Montecatini.

Le eleganti confezioni fanno delle cialde un regalo originale, legato alla tradizione toscana.

Chi di noi, negli anni, non le ha ritrovate in qualche vecchio armadio di casa? … troppo belle per non essere tenute in vita almeno un’altra volta con i bottoni o con i rammendi della nonna.



PER APPROFONDIRE:

Montecatini Terme il fascino e il lusso della Città Termale pistoiese

Pistoia, un’antica città al gusto di pane

Cantuccini Toscani IGP, orgoglio dolciario della tradizione toscana nel mondo

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople