

CUPCAKE DI FARINA DI CASTAGNE: MODERNITÀ E TRADIZIONE



Cupcake di farina di castagne: modernità e tradizione toscana si incontrano dando vita a una ricetta dalle forme contemporanee, ma col gusto delle buone cose di una volta.

Cupcake di farina di castagne

Cosa vi viene in mente quando pensate ad una **love cake**? Una torta cuoriciosa ricoperta di pasta di zucchero o più semplicemente un **dolce** che ha il potere di farvi provare quella piacevole sensazione di sentirsi a casa in qualunque posto del mondo voi siate?

Non è l'estetica che fa di una torta il **dolce del cuore**, ma le emozioni che riesce a trasmettere anche soltanto chiudendo gli occhi e lasciandosi avvolgere da un **profumo** familiare e confortevole. Ecco perché ab-

biamo deciso di preparare proprio nel giorno di **San Valentino**, un dolce che trasmettesse quelle sensazioni che soltanto l'affetto delle persone care riesce a darci. Un *comfort food* a **km zero**, per non dire addirittura a poche centinaia di metri, perché tutti gli ingredienti che abbiamo utilizzato per prepararlo sono eccellenze del nostro territorio.



Abbiamo provato a dare un nuovo *look* a un dolce semplice e tradizionale come il **castagnaccio**, rivisitandolo in **chiave moderna** e con un occhio di riguardo alla salute, utilizzando solo ed esclusivamente un sano e genuino **olio EVO** del nostro contadino di fiducia. Così insieme al palato, anche le arterie ringraziano.

Il risultato, al termine dell'esperimento, è un dolcissimo **cupcake di farina di castagne**, col profumo di castagnaccio: gli ingredienti sono gli stessi, ma combinati in modo tale da dare origine a golosi **finger food**.

In quel piccolo assaggio c'è tutta la nostra terra, i nostri sapori, la cultura di un tempo di riunirsi davanti al

focolare per consumare insieme il “Pan di legno e il Vin di nuvoli” e sentirsi felici di condividere quei brevi istanti.

C'è soprattutto la **farina di castagne** della **Valbisenzio** (acquistata direttamente al mercato di **filiera corta** dall'Associazione dei Castanicoltori e finalmente tornata in commercio dopo quattro anni di scarica nella produzione dovuta alla presenza del cinipide che ne aveva compromesso la resa) e c'è la **farina Gran Prato** di tipo 0 del **Molino Bardazzi** di Vaiano, mulino storico acquistato nel 1919 dalla stessa famiglia Bardazzi che ancora oggi lo gestisce con la terza generazione.



La struttura del **mulino**, ricostruito dopo la guerra, è a torre e la lavorazione avviene artigianalmente, avvalendosi dei macchinari originari. Andiamo direttamente lì ad acquistare la **farina** prodotta con i grani coltivati esclusivamente sul territorio pratese... il nostro sabato mattina acquista così un sapore retrò e una sensazione di grande **tranquillità** ci pervade mentre accanto a noi scorre silenzioso il fiume Bisenzio che ci accompagna scivolando verso valle fino all'altezza delle colorate arnie dell'**Oasi del Miele Marchetti**.

Siamo un po' lontani dalla via maestra che conduce verso Prato, per raggiungerle dobbiamo prendere una

strada in salita che ci porta fino a **Migliana**, dove si trovano le colonie di **api** che hanno contribuito a produrre quell'ottimo **miele di castagno** che utilizzeremo per la nostra preparazione. Riprendiamo la strada principale e, costeggiando il fiume che ci rimane sulla sinistra, si entra in città all'altezza del Cavalciotto di Santa Lucia, costruzione risalente all'XI secolo da cui dipartiva il sistema delle gore che per secoli ha portato l'acqua alla città stessa e alle campagne circostanti.



Poco lontano da qui, inerpicandosi leggermente sulla collina dello **Spazzavento**, si arriva a Le Sacca, da cui provengono le drupe con le quali il nostro contadino di fiducia produce un **olio EVO toscano** di eccellente qualità: leggermente sapido, piccante al punto giusto e di un brillante colore dorato riflessato di verde.

Un salto in giardino per cogliere direttamente dalla pianta un profumato rametto di **rosmarino** da utilizzare come decorazione e via in cucina ad assemblare gli ingredienti.

Cupcake di farina di castagne

Ingredienti per 10 cupcake di farina di castagne

Farina 0 GranPrato Molino Bardazzi 30 gr

Farina di Castagne 40 gr, **Zucchero semolato** 30 gr
Uovo intero a temperatura ambiente 1
Sale 1 pizzico
Lievito in polvere 3 gr
Olio EVO toscano 20 gr
Uvetta q.b.

Ingredienti per il Frosting:

Ricotta di Pecora 100gr
Miele di Castagno della Val Bisenzio 1 cucchiaino da cucina

Ingredienti per la riduzione:

Vin Santo di Carmignano DOC 3 cucchiaini
Succo d'arancia 1 cucchiaino
Zeste di **Arancio** q.p.
Zucchero vanigliato 2 Cucchiaini da Minestra

Ingredienti per la Decorazione:

Rametto di **Rosmarino**
Pinoli tostati



Abbiamo preso un **recipiente** di media grandezza con una buona profondità e in esso abbiamo amalgamato l'**uovo**, lo **zucchero** e l'**olio extravergine** EVO montandolo con la frusta fino a che non ha assunto una consistenza spumosa. Abbiamo quindi unito la **farina 0** Gran Prato e la **farina di castagne** setacciate, un pizzico di **sale**, il **lievito** e l'**uva sultanina** e ottenuto un composto omogeneo e cremoso dal colore tendente al nocciola.

Dopo aver riempito i **pirottini** per 3/4, li abbiamo passati in forno ventilato già caldo a 180° per circa 10-12 minuti.

In attesa che la cottura fosse ultimata, ci siamo dedicati al secondo **step**: la preparazione del **frosting**, per il quale abbiamo scelto ancora un ingrediente a km zero come la **ricotta toscana di pecora** setacciata, a cui abbiamo aggiunto il miele di castagno.

Lavorando energicamente con la frusta abbiamo ottenuto una **crema omogenea** da utilizzare, con una tasca da pasticciare, per guarnire il **cupcake** che dovrà comunque prima raffreddare. Una decorazione con **pinoli** tostati e **rosmarino** completa i mini **cupcake di farina di castagne**, accompagnati da una delicata riduzione al **Vin Santo** di Carmignano e **zeste di arancia**, che si incontrano in un dolce nettare dal colore ambrato.

La preparazione di quest'ultima è semplice e veloce: in un pentolino si scaldano insieme il vin santo, il succo di arancia e lo **zucchero vanigliato** fino a che non arrivano ad ebollizione. Aggiungere quindi lo **zeste**

di arancia e lasciar raffreddare: i cupcake di farina di castagne sono pronti!

Buona degustazione con gli occhi, il palato e il cuore!

Info: **Food experience nella cucina di casa**



La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete questo innovativo “Cupcake di farina di castagne” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag **#TuscanyPeople** e **#LeRicettediTuscanyPeople** sui nostri canali social **Instagram** e **Facebook**.

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale instagram **www.instagram.com/tuscanypeople**