

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, deliziosi morsi di bontà

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 soltan-

to chiudendo gli occhi e lasciandosi avvolgere da un profumo familiare e confortevole. Ecco perché abbiamo 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.



Rivisitazione del Castagnaccio, tipico dolce toscano

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.



Due farine toscane per un dolce

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.



Qualche goccia di Olio EVO toscano

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.



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 cucchiaio da cucina

Ingredienti per la riduzione:

Vin Santo di Carmignano DOC 3 cucchiari
Succo d'arancia 1 cucchio
Zeste di Arancio q.p.
Zucchero vanigliato 2 Cucchiari da Minestra

Ingredienti per la Decorazione:

Rametto di Rosmarino
Pinoli tostatati



Ricetta del Cupcake di farina di castagne

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 pasticciere, 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!



PER APPROFONDIRE:





[Farina di castagne: 3 ricette toscane DOP](#)





Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!





Nel girone dei golosi: viaggio tra i dolci tipici toscani

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



