

Giovedì 8 maggio alle 20.30, al Circolo Arci 11 Giugno di Carmignano, verrà servita una cena a base di papero, piatto tipico della tradizione contadina, il cui menù contempla pasta all'unto di papero, papero in umido, erbe saltate sull'unto di papero, dolce del presidente, acqua e vino rosso. La quota di partecipazione è di 30 euro a persona e per le prenotazioni (che sono obbligatorie) è necessario presentarsi al bancone del bar oppure contattare il numero 055.8712274 entro venerdì 2 maggio (il locale è aperto tutti i giorni della settimana dalle 7 alle 24 ad eccezione del 1° maggio). Sono previste tariffe ridotte per i bambini.

Un tempo nelle zone a vocazione agricola il papero era la portata regina del pranzo e della cena della battitura, quando in occasione della trebbiatura del grano si coglievano i frutti del duro lavoro nei campi. Per lo svolgimento della battitura, che poteva protrarsi anche per diversi giorni, era indispensabile l'apporto di molte braccia, e secondo la prassi comune i contadini si aiutavano reciprocamente spostandosi da un podere all'altro. Mentre gli uomini lavoravano sotto il sole dall'alba al tramonto, le donne si affaccendavano alacremente per tutto il giorno davanti al fuoco, intente a preparare grandi quantitativi di cibo, giacché i commensali a cui doveva essere offerto da mangiare e da bere potevano essere alcune decine.

Le pietanze principali comprendevano pastasciutta o minestra in brodo, umidi, arrostiti, contorni e insalate, e tutti gli alimenti che arrivavano sulla tavola (pasta all'uovo, carne, ortaggi, verdure, frutta, vino, condimenti) provenivano dal campo o dall'orto, dalla stalla o dal cortile, perlopiù lavorati e consumati freschissimi. Nella memoria di chi ha vissuto quella stagione i pranzi e le cene della battitura venivano e vengono tuttora ricordati come una grande festa di inizio estate, un momento conviviale in cui tante persone si sedevano a tavola per stare insieme in allegria, e dove i padroni di casa tenevano a far bella figura offrendo agli ospiti il meglio della propria dispensa.

Il papero veniva solitamente allevato proprio in vista della trebbiatura del grano, o più raramente della vendemmia, ingrassato per un anno e poi servito come piatto forte del convito in virtù della carne prelibata, di largo impiego soprattutto nel pratese. Oggi gli animali da cortile come il papero e l'anatra non godono di un grande utilizzo in cucina, abbandonati a favore di specie dalle carni più magre e gentili come ad esempio il pollo o il tacchino. Nel pistoiese invece resiste ancora tenacemente la tradizione gastronomica legata al desinare di San Jacopo, patrono della città, che prevede maccheroni di pasta fresca al sugo d'anatra, anatra e fagiolini serpenti in umido, berlingozzi e brigidini, da consumare rigorosamente il 25 luglio. *(Barbara Prospero)*