

Introduzione

Qualcuno, forse, si sorprenderà nel veder pubblicato un mio libro che ha per argomenti principali il cibo e la cucina. In realtà, solo in parte è così e forse il cibo è solo un pretesto per raccontare e scrivere storie di crinale. Perché anche in questo volume semplice, goliardico, sincero, ironico e un po' malinconico ad essere protagonista è la vita in montagna.

Rispetto ad altri libri ho, però, scelto di raccontarla da una prospettiva diversa: quella, appunto, del cibo e degli usi e costumi ad esso collegati, del mangiare come targa identificativa di un territorio e del carattere delle sue genti. Devo dire che era da un po' di tempo che sentivo questo scritto "scalciarmi dentro" e non sarei certamente riuscito a partorirlo senza il fondamentale aiuto dell' amico Marco Mucci, in arte Stinchi.

Nato nel millenovecentoquarantasette a San Marcello Pistoiese, Stinchi già da ragazzino decide di voler fare il cuoco. Per quei tempi, fu una scelta coraggiosa e in controtendenza. La maggioranza dei suoi coetanei ambiva a un diploma o, meglio, a un impiego lavorativo in fabbrica, magari in quelle realtà industriali come la Società Metallurgica Italiana di Campotizzoro e la Cartiera Cini de La Lima che sembravano garantire un futuro all' insegna della felicità per le genti della Montagna Pistoiese. Stinchi è figlio di un boscaiolo, uno di quelli che viveva seguendo il motto " Abbi di tuo e non ti mancherà niente" e che si faceva forte non di un salario ma di una propria manualità. Il giovane diffida, dubita che quello offerto dagli opifici possa essere il domani, che possa fornire un' idea di felicità. A conti fatti, aveva ragione di dubitare.

Si infila in un mestiere che, a quel tempo, era appannaggio quasi esclusivo del sesso femminile e di quei pochi ragazzi che parevano non essere buoni per la terra e neppure per il tornio. Lo fa con orgoglio, ambizione e con il fermo desiderio di valorizzare se stesso ma soprattutto il cibo come espressione di un territorio abitato da gente semplice, schietta, a volte un po' malinconica ma sempre dotata di ironia e pronta a prendere in prestito le mille metafore che il prorompente ambiente naturale fatto di boschi, fossi, crinali e balzi offre alla gente di Appennino.

Stinchi capisce che, in un mondo sempre più omologato e indifferenziato, il cibo ha da essere come un dialetto del gusto, come un ultimo rifugio del localismo. Siamo negli anni ottanta e comincia ad affacciarsi un movimento che difende e propaga un mangiare " buono, pulito e giusto".

A portare avanti questi concetti è Carlo Petrini, piemontese di Bra. Stinchi non sta solo ai fornelli; si reca nei mercati a scegliersi i prodotti, legge, chiede, si accultura e così facendo scopre i dettami del movimento Arcigola (antesignano dell'odierno Slow Food) promosso dal Petrini. I due si conoscono e confrontano e nel giro di pochi anni ecco che Stinchi nel millenovecentottantanove

costituisce, insieme ad altri appassionati del mangiare, la “ Condotta Slow Food della Montagna Pistoiese”. Qualcuno si chiede cos’avrà mai da offrire dal punto di vista dei prodotti alimentari quella montagna povera, dai pochi pendii coltivabili, scoscesi e ignoranti per essere lavorati, disabitata di manualità antiche e ormai rivolta irreversibilmente verso un impiego nelle fabbriche.

Ebbene, se qualcuno dubitava di quanto e cosa potevano offrire le terre di Appennino... si sbagliava. Stinchi e la condotta, di cui è stato fiduciario per tanti anni, investono sui prodotti tipici della Montagna, non si vergognano delle loro semplicità. Anzi, ne fanno dei vessilli da portare con orgoglio.

Formaggi, salumi, frutti del sottobosco, funghi, farine, legumi e liquori, tutti rigorosamente prodotti e lavorati sui monti del pistoiese, trovano un riscatto e diventano la base dei piatti pensati, preparati e proposti da Stinchi. Il ragazzo che aveva sfidato il domani rinunciando a fare l’ operaio per stare dietro ai fornelli diventa un emblema della Montagna Pistoiese, partecipa a manifestazioni italiane ed europee. Ciò nonostante, non si monta la testa. E’ intelligente e umile, Stinchi. E’ lento di corporatura ma sveglio di testa e capisce che deve restare coi piedi per terra. Continua a lavorare e studiare, non su patinati testi da cucina però. I suoi libri sono le persone: pastori, contadini, preti, ma anche bevitori, bugiardi. Gente comune, insomma.

Stinchi cerca la bellezza insita nelle cose semplici. Cucina semplice come io ho cercato di scrivere semplice questo libro, il che non vuol dire certamente banale.

Resta umile, schietto, ironico, un po’ malinconico ma sempre goliardico: come i venti racconti di personaggi e accadimenti della Montagna Appenninica (tutti corredati da ricette del buon Stinchi) di questo libro che si snoda sullo scenario e nei borghi dell’ alto pistoiese e che vede il cuoco come protagonista nei primi dieci racconti e altri personaggi nei successivi, dando così motivo del titolo “Storie di Stinchi e contorni”.

Ecco, quindi spiegate le radici di questo libro che porta la prefazione di Dario Cecchini, il famoso “cicciao” macellaio di Panzano in Chianti. Un libro che non ha aspirazione di diventare un best seller ma che ha una sua identità, targa ed appartenenza.

Quelle del vivere in montagna, del saper gioire di cose semplici. E di ironizzare, sempre. Che, forse, non esiste altra strategia per cercare di prendere la vita per il verso del pelo.

Buona lettura. E buon appetito, con le ricette di Stinchi.

Federico Pagliai, 12 marzo 2016.