

## 240. MIGLIACCIO DI FARINA DOLCE VOLGARMENTE DETTO CASTAGNACCIO

Anche qui non posso frenarmi dal declamare contro la poca inclinazione che abbiamo noi Italiani all'industria. In alcune province d'Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato d'introdurne l'uso; eppure pel popolo, e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente. Interrogai in proposito una rivendugliola in Romagna descrivendole questo migliaccio e le dimandai perché non tentava di guadagnare qualche soldo con questo commercio. - Che vuole, mi rispose, è roba troppo dolce, non la mangerebbe nessuno. - o le cottarone che voi vendete non sono dolci? eppure hanno dello smercio, diss' io. Provatevi, almeno, soggiunsi; da principio volgetevi ai ragazzi, datene loro qualche pezzo in regalo per vedere se cominciassero a gustarlo, e poi dietro ad essi è probabile che a poco a poco si accostino i grandi. Ebbi un bel dire; fu lo stesso che parlare al muro. Le cottarone, per chi non lo sa, sono mele o pere, per lo più cascatice, cotte in forno entro una pentola nella quale si versa un gocciolo d'acqua, coprendone la bocca con un cencio bagnato. Veniamo ora alla semplicissima fattura di questo migliaccio.

Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio prima di adoperarla per renderla soffice; poi mettetela in un recipiente e conditela con uno scarso pizzico di sale. Fatto questo, intridetela con 8 decilitri di acqua diaccia versata a poco per volta onde ridurla una liquida farinata, in cui getterete un pugno di pinoli interi. Alcuni aggiungono ai pinoli delle noci a pezzetti, altri anche dell'uva secca e, sopra, qualche fogliolina di ramerino.

Ora prendete una teglia ove il migliaccio venga grosso un dito e mezzo all'incirca, copritene il fondo con un leggero strato d'olio, ed altr' olio, due cucchiariate, spargetelo sulla farinata quando è nella teglia. Cuocetelo in forno o anche in casa fra due fuochi e sformatelo caldo.

Con questa farinata si possono fare anche delle frittelle.