



I piatti della tradizione pistoiese per San Jacopo



A Pistoia il **25 Luglio** si festeggia il patrono cittadino non solo con la storica **Giostra dell'Orso** (o Palio dei Berberi), una gara equestre tra Rioni che si svolge nella piazza del Duomo, ma anche con **particolari piatti preparati nelle case e nei ristoranti** in cui si mantiene viva la cucina della tradizione tipica pistoiese.

Il menù tipico di questa giornata di festa è composto da:

Maccheroni sull'anatra: pasta fresca all'uovo, spianata a mano, tagliata a rettangoli di media grandezza, larghi almeno 5 cm, conditi con il sugo a base di anatra muta o mutola, come la chiamavano le vecchie generazioni, facendo in modo che restino dei bei lembi di carne disossata a mano che danno al sugo un aspetto casereccio aggiungendo più gusto e consistenza ad ogni forchettata.

Anatra, come secondo piatto servita con contorno di **fagiolini serpenti rifatti col pomodoro** e un pochino d'aglio, chiamati così per la loro forma allungata e detti anche **fagiolini di Sant'Anna**, perché si raccolgono nel pieno dell'estate, in prossimità del 26 luglio, giorno della festa della santa: ciò ci fa comprendere come sia fondamentale la stagionalità per realizzare questo piatto.

Perché l'anatra entra a far parte del piatto tipico del giorno di Sant'Jacopo?

Innanzitutto quando nominiamo San Jacopo o San Giacomo, dobbiamo ricordare **"il cammino di Santiago"** i cui i pellegrini che s'incamminavano verso la Galizia, in Spagna, per andare a venerare la tomba di San Jacopo a **Santiago de Compostela**, cominciarono a passare anche da Pistoia, dal momento in cui il Vescovo Atto nel 1144 fece arrivare una **reliquia**, un frammento del cranio, dell'apostolo Giacomo il Maggiore o Jacopo, che venne accolta con solenni festeggiamenti proprio all'inizio di Luglio.

Questa preziosissima acquisizione assicurò così alla città una grande affluenza di pellegrini che prima di giungere alla meta, Santiago di Compostela, effettuavano una sosta in città per venerare un primo frammento del corpo del santo. Oggi questa reliquia si trova nella **Cattedrale di San Zeno** di fronte all'altare d'argento contenuta in un magnifico capolavoro orafa firmato **Lorenzo Ghiberti** risalente al 1407.

Torniamo alla nostra anatra: in seguito alle migrazioni che quest'animale compie ogni anno, essa ha simboleggiato fin dall'antichità il viaggio iniziatico e il ciclo delle rinascite, essendo un essere migrante che vive sospeso tra la terra e il cielo. È quindi probabile pensare che sia stato questo il motivo della scelta di tal genere di carne.

Inoltre non dobbiamo dimenticare che Pistoia in passato era circondata da acque paludose (il toponimo della Chiesa di "San Bartolomeo in Pantano" ne è prova certa) e quindi un habitat ideale per questo genere di volatile facilmente reperibile in zona.

Fonti: *Arteventinews* e Michela Ricciarelli guida turistica

Per assaggiare questi sapori antichi ti invitiamo nei ristoranti di Pistoia o se vuoi cimentarti in cucina, seguendo la ricetta tradizionale per la preparazione dei piatti, ad acquistare gli ingredienti nelle botteghe della città.

Scopri le esperienze da non perdere nel centro storico di Pistoia, i ristoranti, le botteghe di prodotti tipici e artigianali e artistiche della città



UNIONCAMERE
TOSCANA



fondazione
sistema toscana



TOSCANA
PROMOZIONE TURISTICA

