

Nella cesta di Novembre

La Stagione consiglia...

Frutta

limoni, pere, mele, castagne, zizzole, cachi, mapo, kiwi, corbezzole, melograne.

Verdure

cipolle, cipolline, patate, pomodori, zucche, peperoni, cetrioli, insalata, melanzane, carote, zucchine, fagiolini, fagioli, carciofi, bietola, cavolo (cavolfiore, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo nero, cappuccio, verza) spinaci, rape, barbe, finocchi, cardi, zucca, cicoria, porri.

Lo sapevate che ...

quei frutti sferici simili alle olive che nell'autunno non è difficile trovare sulle bancarelle dei mercati, le *zizzole* o *giuggiole*, così buone da essere consumate crude quando compaiono le prime rughe sulla buccia che avvolge la scarna polpa, sono state ritenute a lungo da alcuni studiosi antichi le bacche che mandarono in estasi i compagni di Ulisse?

La ricetta del mese: I NECCI

I necci sono tipici delle montagne pistoiesi ma possono essere piacevolmente preparati da quanti amino le castagne e la loro squisita farina. Dopo aver sciolto la farina di castagne nell'acqua, si versa un cucchiaino dell'impasto (che non dovrà essere né troppo denso né troppo liquido) su una piastra di ghisa (che è saldata ad un manico dello stesso materiale) precedentemente scaldata sul fuoco e un attimo dopo si comprime con una seconda

piastra (anch'essa arroventata) fino ad ottenere una specie di "crepe", il *neccio*; si accatastano i necci in una zuppiera, preoccupandosi di mantenerne il calore, nell'attesa della consumazione, che avverrà dopo avervi spalmato della ricotta fresca o dello stracchino e averli poi arrotolati. Un piatto gustosissimo e nutriente, adatto a riscaldare le fredde giornate invernali e appena quarant'anni fa ricercato alimento delle festività.

