

CAPITOLO 4

Il convento delle Vallesi



Dioniso e Celso giunsero in prossimità del Colle degli ulivi. Dall'altra parte del torrente Foenna si vedeva un gran movimento, in particolare nella zona del frantoio dei Mazzarrini un gruppo di carrettieri, in attesa di caricare l'olio, faceva un certo baccano. Non c'erano ponti se non una traballante passerella che non riscosse la fiducia dei nostri viaggiatori. I due quindi proseguirono verso Siena, tenendosi sulla destra il torrente. Superarono un molino ad acqua che mostrava evidenti segni di saccheggio. Ora la valle si era improvvisamente ristretta e la strada, in cattivissimo stato di conservazione, sembrava svanire poco oltre, tra la vegetazione fittissima.

«Posti da lupi! – Disse Celso – Bisogna essere forti per vivere qui...»
«Forti e con carattere...»; fece eco Dionisio. «Ricordo il racconto di un prete, qualche tempo fa. Mi disse che era accorso al capezzale di un signorotto morente... mi sembra fosse tale Giovenale o Giovagnolo... forse degli Aldobrandeschi, se non erro... in ogni caso non ha importanza. Il fatto fu che il signorotto, giunto in punto di morte, si rifiutò di “abbassarsi” a pregare Dio. Alle insistenze del sacerdote, chiari il suo pensiero: “dubito – disse il moribondo – che Dio si affiderebbe alla mia misericordia, perché dovrei io confidar nella sua?”

Certo un birbone, ma di sicuro con un gran carattere».

Un imprevedibile rintocco di campane fece fermare i due fraticelli guidando il loro sguardo in direzione del tramonto. Nel punto più stretto della valle, dove il torrente sembrava sparire, nel poggio di si-

nistra, ricoperto da una fitta vegetazione, intravidero la punta di un campanile.

«È il monastero degli Agostiniani Romitani delle Vallesi – disse Dionisio con voce gioiosa – quando ero ragazzo ricordo di averlo frequentato per via di un frate celliere tanto bravo. Si chiamava Donato, ma tutti lo chiamavano “il Curi” per il fatto che, quando stavi male, lui ti curava con un bel bicchiere di vino.

Alla sua porta c’era sempre la fila di gente che stava male.

Anch’io ogni tanto accusavo qualche doloretto... alla gola.

Era un bel convento, conosciuto da tutti, per la sua bella posizione prossima alla grande strada e per la cordialità dei frati.

Un fatto curioso per quei tempi: pur essendo nel territorio della diocesi di Arezzo, il convento delle Vallesi dipendeva dagli Agostiniani di Siena. Questo non andava troppo a genio al vescovo di Arezzo, ma gli Agostiniani non se ne curarono mai troppo, forti com’erano per il possesso di alcune *bolle speciali* rilasciate loro da papa Innocenzo III, grazie alle quali godevano della più ampia libertà territoriale. Si diceva che l’Ordine degli Agostiniani fosse stato istituito dallo stesso Pontefice di propria iniziativa “per evitare – sembra abbia detto – che gli eremiti vagassero come pecore senza pastore”.

Una ventina di anni fa, ma forse saranno anche trenta, il tempo passa in fretta... ricordo che mi trovavo in Laterano a Roma per via di certi...»

«Intrallazzi...» Disse sottovoce Celso.

«Documenti importanti! – rimarcò Dionisio – e per caso...»

«Questo sì che è umorismo vero...»

«Per caso... se dico “per caso”, significa che... evidentemente...»

Dicevo! Intercettai una supplica dei frati delle Vallesi per la ricostruzione del convento e dell’annessa chiesa di *Santa Maria alle Vallesi*, che il tempo aveva reso pericolante.

Parlai con papa Alessandro IV e lo convinsi ad emettere una bolla con la quale si accordavano 40 giorni di indulgenza a coloro che avessero fatto un’elemosina per la ricostruzione...»

«E la cosa funzionò?»

«Se funzionò? *Caro il mio buon Celso*, giusto perché tu sappia con chi stai parlando, ti informo che, oltre alla corsa a fare le offerte dei pri-

vati di tutte le classi sociali, cosa peraltro non difficile da ottenere a quei tempi; credo meriti una menzione particolare l'adesione ufficiale della Repubblica di Siena al progetto, con l'assegnazione di una cospicua elemosina la quale, non vorrei vantarmi troppo, continua ad essere elargita a lavori ormai da tempo terminati: almeno a giudicare dallo scampanare. Ma senti quante campane? E che bel suono! Sono contento: segno di buona salute!»

Premiata Farmacia
delle Vallesi
convenzionata con la mutua



In effetti fra Dionisio era contento e si vedeva, anzi: lo faceva vedere e non nascose un leggerissimo gesto di stizza quando il suo accompagnatore, con evidente scopo di smorzarne gli entusiasmi, gli chiese della famosa “Fiera alle Vallesi”.

«Oh che ne sai te della fiera alle Vallesi che sei quasi *ostrogoto?*»

E Celso, facendo finta di niente: «Le cose belle e ancor più quelle buone, come si sa, fanno alla svelta a diventare famose. Ricordo i viaggiatori di ritorno dalla fiera, narravano di una valle piena di splendidi bovini di razza Chianina e di maiali della famosa razza *Cinta senese*. Si favoleggiava per mesi di costole alla brace e di salsicce con le... *purezze* delle rape, mi pare...»



«Ma che voi “impurezzare”: *pulezze*, si dice *pulezze*... testa di “rapa”». Lo riprese fra Dionisio, sorridendo – e continuò:

«Qui occorre colmare una lacuna.

Primo: da queste parti non si producono le rape ma “i rapi”, è una differenza da niente, ma ha la sua importanza.

Secondo: le foglie, finché sono nel campo a maturare le puoi chiamare come vuoi, ma non *pulezze*. In questa fase è ammesso l’uso improprio del termine solo da parte di chi conosce perfettamente il tema. La massaia che comanda: “vai a cogliere le *pulezze*”, vuol dire che le foglie dei rapi hanno preso una bella gelata notturna, e quindi sono pronte per diventare *pulezze*. Se le *pulezze* non hanno preso la gelata, di norma, sono *gattive*, ossia: molto peggio di cattive.

Dopo averle colte, vanno messe nell’acqua bollente per il tempo necessario. Si scolano e se ne fanno, *strizzandole* ben bene con le mani, delle palle grosse, diciamo, quanto basta.

A questo punto si può correttamente parlare di *pulezze*, che puoi mangiare calde o fredde. Io le mangio fredde, sopra il pane, con un pizzico di sale e un giro d’olio d’oliva... sono una poesia, anche se “la morte loro” è con il maiale alla brace, e qui non si discute!

Ricapitolando le *pulezze* non nascono nei campi, bensì nella pentola. Punto secondo si vendono esclusivamente “a palle”. Per esempio: se vai dall’ortolano a comprare le *pulezze*, lui non ti chiede *quante foglie*, ma *quante palle?*»

Fra Dionisio guardò la sua guida con aria soddisfatta, richiuse e ab-

bassò la mano sinistra che gli era servita per tenere all'altezza giusta una bella palla di *pulezze virtuali*, e proseguì:

«C'era un'altra delicatezza alla fiera, ma non te ne parlo ora, perché non si accosta bene alle *pulezze*. Dimmi invece della fiera... orsù!»

Ci fu un momento di silenzio perché fra Celso, rimasto travolto da tanta foga, si trovò costretto a scavare tra i ricordi per pescare qualche notizia interessante da contrapporre alle... *pulezze*.

Quindi iniziò il racconto:

«La fiera delle Vallesi era nata in modo spontaneo, senza seguire le normali trafale delle domande e delle concessioni, perché, come giustamente dicevi tu, il convento e di conseguenza la zona, godevano di particolari privilegi, diciamo, di tipo "extra territoriale".

Inizialmente la fiera si teneva nel periodo pasquale ed il suo punto di forza era il mercato del bestiame, che si svolgeva nella valle sotto il convento, mentre le altre mercanzie di contorno, insieme a giullari, indovini e *mariuoli* di varia natura, si dislocavano intorno ad un edificio, che presentava grossissimi resti di sicura provenienza romana. A motivo dell'imponenza, tale struttura era detta popolarmente *il Baraccone*. Nei giorni di fiera, al suo interno trovavano posto i punti di ristoro.



Detto fra parentesi, come si dice, perché l'argomento dovrebbe essere presentato in altro modo, in prossimità dell'edificio, in direzione della Valdichiana, c'era un torrentello con un nome che la dice lunga, o quanto meno lascia pensare a ciò che un tempo doveva essere stata questa zona... il fosso, infatti, era chiamato *borro degli Ori*, o come dite voi "dell'Ori"...

Vedo che non ti fa ne caldo ne freddo.

Torniamo quindi all'argomento di cui stavamo dicendo.

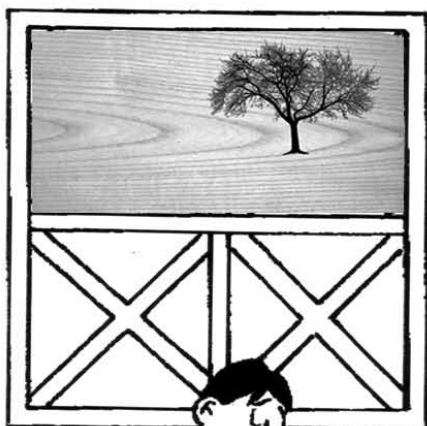
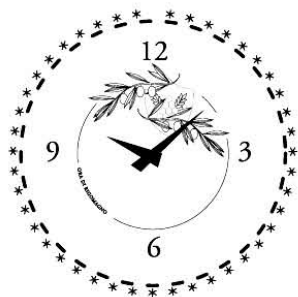
La festa durava dall'alba al tramonto, tra affari e divertimenti, senza un attimo di tregua. Naturalmente si trovava il tempo anche per lo spirito, perché la fiera, come tutte le fiere dell'epoca, aveva un carattere religioso, anche se era conosciuta semplicemente per il nome del luogo e non, come sarebbe stato corretto, per quello di "Santa Maria alle Vallesi". In ogni caso con il tempo, per una serie di fatti che si susseguirono, divenne la "Fiera di san Bartolomeo".

La storia inizia dalla chiesa del convento: una chiesa piccola ben strutturata, con alcune opere molto interessanti. Una di queste era il coro ligneo, che si adattava perfettamente alle pareti irregolari dell'abside e che creava un corpo unico con l'Altare. Era una meraviglia di intarsio totale. Impossibile capire dove finiva la venatura del legno e dove iniziava l'intarsio. Era difficile perfino capire dove finiva il legno di ciliegio ed iniziava quello di olivo, e dove il cipresso lasciava il posto al rovere. La più classica delle opere indice di competenza ma, soprattutto, di grande amore per il proprio lavoro.

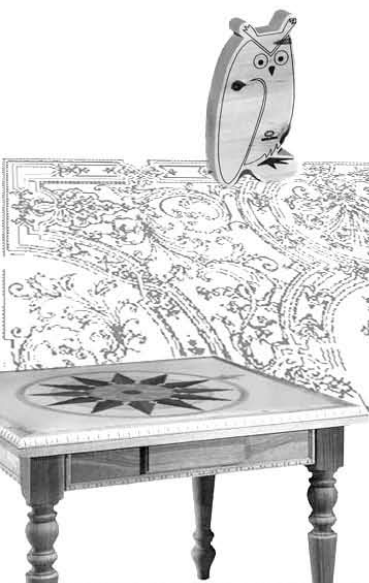
Gli autori appartenevano ad una bottega locale. La maggior parte degli addetti era di Rigomagno, uno era di Scrofiano e tutti si volevano bene. Firmavano le proprie opere con la sigla "INT", che solo molto tempo dopo alcuni studiosi germanici riuscirono a sciogliere con sicurezza. La sigla voleva semplicemente dire "i nostri tarsi".

Oltre alla sigla, talvolta si firmavano con un piccolo fregio a forma di fiore aperto: una sorta di civetteria che si può anche perdonare, dal momento che veniva apposta solo sulle opere perfette.

Con il passare del tempo il fiore subì una ulteriore stilizzazione, la sigla divenne "inTarsie" e tutti e due andarono a formare il *logotipo* di una bottega conosciuta e molto apprezzata, in particolare nell'ambito monastico. Molti abati importanti offrirono loro la possibilità di



..VISTO...
COME SI FA?!



www.intarsie.it



entrare in prestigiosi ordini religiosi senza fare la trafila necessaria, con il patto che poi sarebbero diventati i mastri intarsiatori del convento, in nome e per il prestigio del quale, avrebbero girato per tutti i monasteri del mondo.

Alcuni di loro però non erano adatti alla vita monastica, altri forse sarebbero stati pronti, se solo fosse stata fatta loro la richiesta nel modo giusto... Forse mancò l'occasione!

Ma nel nostro racconto dobbiamo occuparci dell'affresco che si trovava sopra al detto coro. Un pregevole dipinto di scuola senese raffigurante la *Madonna col Bambino tra i santi Francesco e Bartolomeo*.

Con il passare degli anni, non ti saprei dire la causa precisa, il dipinto andò quasi completamente perduto, salvo per alcuni particolari e la figura intera di san Bartolomeo, ritratto, come di consueto, con la barba nera ricciuta, scalzo, con indosso un pesantissimo mantello bianco ed i suoi attributi caratteristici, che come tu sai sono: il libro, il rotolo delle Scritture, la bandiera, il coltello per scuoiare ed il bastone da pellegrino. Oltre a ciò recava in mano, quale segno distintivo del suo martirio (san Bartolomeo fu scorticato vivo), la pelle che gli fu tolta.

A causa delle guerre, delle pestilenze, delle carestie ed altre piacevolezze simili tipiche di quei secoli, per molti anni la fiera non si tenne e, in breve, passò nel dimenticatoio.

Quando, molto tempo dopo, fu deciso di riprenderla, i ricordi erano pochi ma, in compenso, molto confusi.

Per quanto riguarda l'affresco, il tempo lo aveva ancor più rovinato. Di san Bartolomeo era rimasto il volto e una parte della pelle che teneva in mano, di tutto il resto si intravedeva a malapena il marrone di un probabile saio francescano. Noi sappiamo che effettivamente era la veste di san Francesco, ma la gente di allora, viste le condizioni del dipinto, non lo poteva neppure intuire, tanto è vero, come vedremo, fu ritenuto pertinente alla figura di san Bartolomeo.

La pelle, invece, fu associata ad un ricordo di mercato di bestiame, che qualcuno aveva raccontato ad un altro e questo ad un altro ancora.... Come sai bene, non è difficile per il popolo passare dalla leggenda alla storia e così, con una serie di associazioni di idee, la figura di

san Bartolomeo, fu scambiata con quella del venerabile Bartolomeo Agricola dei frati Minori Conventuali, il quale, tra i tanti meriti, era famoso per ripetere spesso la giaculatoria:

*“Lodato sempre sia
il nome di Gesù e di Maria
e san Francesco in compagnia.
Ogni cosa lascia andare
se tu l'anima vuoi salvare”.*

Tu mi dirai: “che c'entra questa giaculatoria con la fiera?”

Ed io ti rispondo subito: “niente!”

Ma nemmeno il venerabile c'entrava niente: era solo per ribadire il concetto delle associazioni di idee che a volte portano lontano.

Per esempio: se a questa serie di indizi aggiungiamo la derivazione del nome Bartolomeo dall'aramaico “bar”, che vuol dire figlio e “tal-mai”, che significa agricoltore; sembrerebbe logico ipotizzare che i fautori della ripresa della fiera di bestiame, scegliessero di intitolarla al venerabile Bartolomeo. Invece, siccome per il popolo ignorante tra “venerabile” e “santo” non ci sono differenze, fu scelta la “versione” *santo* perché, evidentemente, “suonava meglio”.

Così fu ripresa la “fiera di san Bartolomeo”, provocando un intreccio di date che sarebbe continuato per secoli: la fiera si teneva ancora nel periodo pasquale, però i festeggiamenti per san Bartolomeo apostolo cadono il 24 agosto, mentre quelli per il venerabile Bartolomeo Agricola, il 23 maggio, giorno della sua tumulazione».

Dopo questa dottissima dissertazione a carattere fieristico, fra Dionisio pensò che il momento era propizio per tirare fuori *la chicca*, promessa in precedenza e per chiudere degnamente l'argomento.

«A proposito delle cose buone di cui dicevamo prima – comincio – ricordo un dolce che i frati del convento facevano nell'occasione della fiera: il *ciambellino*: ne hai mai sentito parlare?»

«Come no? L'ho visto in *Internet*... no, scherzavo, volevo dire di no, non ho mai avuto il piacere... perché suppongo, cioè...»

«Il ciambellino – proseguì Dionisio come se niente fosse – è un dol-

ce a forma di ciambella, non particolarmente grande, che potremmo associare, se mi passi il termine improprio, alla famiglia dei biscotti. Nella zona è conosciuto da sempre come dolce di Pasqua, perché richiama alla primavera e, quindi, al risveglio della natura, alla fertilità, al ritorno alla vita, ecc.

Ma il ciambellino di cui ti voglio parlare, e che nacque tanto tempo fa nelle splendide cucine del convento delle Vallesi, ad opera dei frati Agostiniani, è un'altra cosa.

Le differenze iniziavano già nell'impasto, in cui i fraticelli mettevano ingredienti specialissimi e segreti. Si narrava di frati che, mesi prima, cominciavano a battere luoghi sperduti alla ricerca di radici, bacche e chissà cos'altro, e che successivamente trattavano in modi diversi, con bolliture o essiccazioni, e che custodivano personalmente fino al giorno del loro utilizzo.

Altre differenze importanti erano date dalla manipolazione e dai tempi di riposo dell'impasto. Importantissima era la temperatura del forno di cottura e, legata a questa, la struttura stessa del forno: un buon forno doveva mantenere la temperatura costante per il tempo necessario alla cottura di tre *informate* di ciambellini.

Una serie di fattori ben definiti, quindi, facevano sì che il ciambellino delle Vallesi fosse una spanna sopra tutti gli altri.

E per questo, se non hai obiezioni, quando ci riferiamo a questo ciambellino, lo dobbiamo pensare con la "C" maiuscola. Ovviamente, lo ripeto, limitatamente a quello originale preparato nel convento delle Vallesi in terra di Rigomagno, e non per le numerose imitazioni!

Concordato ciò possiamo andare avanti, perché c'è di più.

Il Ciambellino delle Vallesi di Rigomagno, infatti, ad un certo punto della storia, non accontentandosi, per così dire, del primato raggiunto, decide di surclassare tutti gli altri.

Come nelle più belle favole, succede che un giorno, mentre in cucina gli addetti all'impasto stavano sistemando i Ciambellini nelle teglie... La teglia, caro Celso, è un grande vassoio rettangolare in metallo, la cui misura è di circa sessanta centimetri per un metro, e che è fatto per essere messo in forno. Chiaro?

Bene, mentre in cucina tutti erano affaccendati nella preparazione dei Ciambellini, accadde che un frate, in arrivo dal pollaio del convento

con un cesto pieno zeppo di uova, inciampasse nell'unico gradino di accesso alla cucina...

Panico!

Quindi la catastrofe e poi il silenzio...

I frati sgranarono gli occhi: erano in periodo di digiuno.

Sgomento!!!

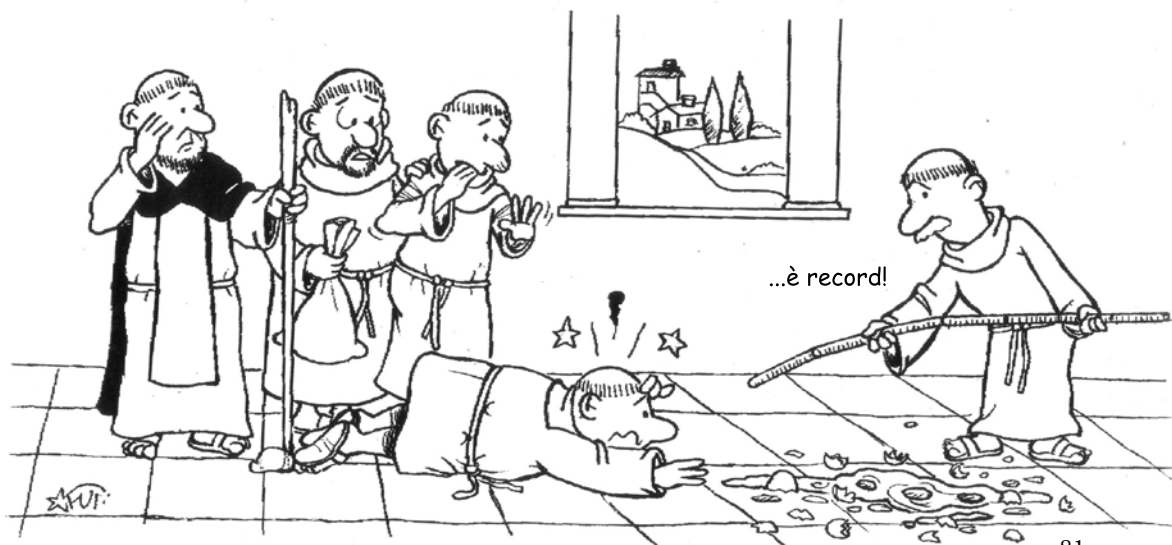
Uno dei frati cuccinieri prese un pennello e, chinandosi, prima tentò di rimettere i tuorli e gli albumi dentro i pezzi più grossi dei gusci; poi prese ad intingere il pennello e ad agitarlo, all'inizio molto delicatamente, poi sempre più freneticamente.

Con la faccia un po' inebetita si girò verso i confratelli, quasi cercasse consenso, ma nel passare da un volto all'altro, incontrò quello severissimo del Padre Guardiano, il quale era in evidentissima posizione di sparo. E stava proprio per sparare, quando il frate cucciniere si scosse, si rialzò, e con fare distaccato, come se fosse una cosa che aveva sempre fatto negli ultimi trent'anni, si diresse verso i vassoi di Ciambellini pronti per la cottura, e dopo averli ben squadrate, con l'aria di chi la sa lunga, sembrò fare due conti e poi li spennellò ben bene. Quindi fece cenno con la mano che potevano passare alla cottura, come a dire:

"Ragazzo, inforna!"

Lampo di genio, disperazione, ispirazione?

Non si sa.





Fatto è che, quando i Ciambellini furono sfornati, si presentarono con una doratura mai vista; ed il sapore poi... senza paragone!»
«È proprio il caso di dire “l'uovo di Colombo”!» Disse fra Celso.
«Non si sa, come, quando e perché – aggiunse Dionisio, ignorando la battuta che, peraltro, non avrebbe potuto capire – ma ad un certo punto, in una data che non ti saprei dire, tutti i segreti del Ciambellino delle Vallesi, passarono nelle mani delle donne di Rigomagno. Con il tempo si sono fatte tante supposizioni, sono state raccontate tante storie. Documenti, ovviamente, non si sono trovati, testimonianze dirette men che meno. Niente di certo si può dire se non che ad un certo punto, nelle case di Rigomagno, nel periodo pasquale, appare il Ciambellino “alla maniera delle Vallesi”.
Con gli anni alcuni ingredienti segreti furono sostituiti, probabilmente a causa della perdita dei cercatori di radici, bacche e fiori, non rimpiazzati in tempo, o forse perché certe piante non crescevano più. In ogni caso, i Ciambellini che si facevano nella zona di Rigomagno, erano ancora di gran lunga i migliori di tutti.
Come andrà a finire non lo so – e francamente non lo voglio sapere! Il mondo cambia, ed è giusto che cambi.
Tuttavia, se in futuro, a qualche mio paesano venisse in mente di riscoprirlo... purché fosse rimasta memoria della ricetta originale... sarei molto contento!»

