La Renaiola

Una salsa semplice che con la pasta va a costituire un piatto gustoso e nutriente. Ricetta tipicamente pisana oggi quasi dimenticata, la renaiola è una testimonianza di tempi passati, di unione fra la Pisa terragna e quella marinara, di fatiche oggi ben difficili da immaginare. Era il pasto ristoratore dei Renaioli, coloro che per secoli hanno cavato e trasportato sabbia d'Arno da Pisa fin dove potevano arrivare col loro *navicello*.

-segue-

Uliveto Terme, 1920.
Navicello a vele spiegate risale l'Arno. Sulla sponda di Uliveto il porto dei navicelli.

88

Questo era un piccolo veliero a fondo piatto, dotato di uno o due alberi e impiegato in fiumi e canali. A Pisa, città cresciuta nella navigazione fluviale e marittima, fin dal Medioevo i navicelli erano usati per il trasporto di merci e persone lungo l'Arno. Erano numerosissimi gli scali d'approdo nel tratto cittadino, ognuno specializzato in un tipo di mercanzia o corrispondente a palazzi importanti o nobiliari: ad esempio quello del grano, del carbone, della Fortezza, della Dogana, di Palazzo Reale (o delle merci d'oltremare), della Rena, tuttora esistente; la Pietra del Pesce, dove i prodotti ittici appena pescati venivano scaricati, puliti e venduti. Fu partendo dallo Scalo del Carbone che una di queste imbarcazioni trasportò Garibaldi, ferito in Aspromonte, da Pisa a Livorno: sulla spalletta nel punto corrispondente resta oggi una lapide, mentre gli scali sono stati quasi tutti eliminati man mano che l'Arno perdeva d'importanza come mezzo di comunicazione, sostituito da strade e ferrovie.

Il trasporto fluviale con questa imbarcazione, che ai primi del Seicento poteva contare su una flottiglia di circa 800 unità in servizio fra Pisa e Livorno, fu messo in crisi a partire dalla metà del XIX con l'avvento delle ferrovie e definitivamente abbandonato nel corso del Novecento a causa del trasporto su gomma. Nel dopoguerra si continuarono a vedere alcuni navicelli, fino agli anni '60, utilizzati per il trasporto di sabbia silicea da Livorno allo stabilimento della Saint Gobain nel quartiere pisano di Porta a Mare, attraverso il Canale dei Navicelli: questo esisteva già nel Medioevo, per collegare l'Arno agli approdi del *Sinus Pisanus*, e fu poi rettificato in età granducale. Oggi è sede di numerosi cantieri navali che fabbricano, tra l'altro, yacht di lusso per nababbi orientali.

I navicelli avevano una portata massima di 10 tonnellate. La lunghezza oscillava tra i 9 e gli 11 metri, il pescaggio tra 0,6 e 0,9 metri, la larghezza massima di 2,50 metri circa. Potevano essere armati con due alberi, il maggiore con vela latina e il minore con la tarchia, trapezoidale; l'equipaggio variava da 2 a 6 uomini. Oltre al comandante e all'aiuto eran presenti anche i *bardotti*, ovvero marinai fra i cui compiti rientrava all'occorrenza, se mancava il vento a gonfiar le vele, quello di posizionarsi sugli argini e tirare l'imbarcazione controcorrente utilizzando una fune, detta alzaia. La navigazione, in particolari tratti del fiume, procedeva poi anche con la stanga, una pertica di castagno che da bordo veniva affondata nel letto dell'Arno ed era utilizzata sia per spingere l'imbarcazione in avanti sia per l'ancoraggio.

Il grande scrittore Stendhal testimoniò di aver visto le vele gialle o rosse dei navicelli verso San Piero a Grado, seminascosti dai canneti, tanto da fargli scrivere che "i pisani usavano arare spingendo gli aratri a vela".

I Renaioli dunque scavavano a mano la sabbia in determinati punti del fiume, la setacciavano dividendola secondo la raffinatezza e la trasportavano dove necessario. *Un lavoro improbo, che necessitava d'energie: per questo nei momenti di sosta raccoglievano erbe spontanee lungo le rive, le univano al pancotto portato da casa e al pesce salato, tradizionalmente aringhe*.

Poi col tempo si ebbe modo di raffinare la **ricetta,** la pasta prese il posto del pane e la Renaiola infine è stata codificata con rape e pomodori secondo questo procedimento: per quattro persone si ammolla nel latte un'aringa diliscata e sfilettata, magari per una notte; si sbollentano quattr'etti di cime di rapa in acqua salata, dove poi si cuoce la pasta una volta tolte le rape: tradizionalmente le trenette.

Le rape vanno ora tagliuzzate e saltate in padella con aglio, olio, peperoncino e mezz'etto di pomodorini; sfuma con mezzo bicchiere di bianco secco. Cola poi la pasta al dente e mettici metà dell'aringa, tagliata a listarelle sottili, mantecando per un minutino con una noce di burro, e unisci poi le rape e l'altra metà dell'aringa. Regola di sale e pepe e scodella bella calda: un giro d'olio a crudo, una sporverata di peorino e bon appetito!

L'ideale da berci è un rosato bello sapido di note floreali, servito a 12-14 gradi.