

La famiglia Ghilardi festeggia



40°
anniversario
1970 - 2010

Ci siamo riuniti per decidere come meglio organizzare la ricorrenza dei
40 anni di attività -

Mamma Palmira rammenta i vecchi tempi e la storia di allora:

nel lontano 1965 la signora Lauri, proprietaria di una casa colonica nel piccolo borgo di Monte a Pescia,

iniziò a restaurare gli interni con l'intenzione di ricavare una locanda da dare in gestione -

Già allora fu murato un grande camino con due griglie, che è in funzione ancora oggi -

Dopo qualche anno di diverse gestioni andate a male il locale rimase chiuso fino al '70, ed è da qui che ebbe inizio la nostra storia....



Il Ristorante "Da Palmira" di Monte a Pescia.

Io son' Roberto, per coloro che ancora non mi dovessero conoscere, vorrei darVi il benvenuto "Da Palmira". Non sono quel gran sportivo come pare e non faccio il sollevatore di pesi, ma è per far onore al nostro Ristorante che sollevo la "Costata", diventata nel tempo il mio sport e "Marchio di Fabbrica" del nostro locale. Con questo stampato ho il piacere di informarVi che stiamo festeggiando quarant'anni di attività del nostro Ristorante. L'attività fu iniziata nel lontano mercoledì 24 Giugno 1970 dai miei genitori, mio Padre Lido, e mia Madre



Palmira con mia sorella Nicoletta di 15 anni e io di 12. Mio Padre faceva il contadino, coltivatore diretto come tanti in Toscana. Lui lavorava un podere poco più in alto, il Podere "La Cisterna". Mia Madre guardava la casa e i figli. Però lei sapeva far da mangiare così bene, che alcuni amici, in particolar modo la Famiglia Maraviglia, l'hanno convinta di prendere in gestione la locanda, da anni libera, nel paese. Oltre ai panini con prosciutto come fecero le diverse gestioni precedenti poi fallite, mia madre Palmira iniziò a cucinare nel suo

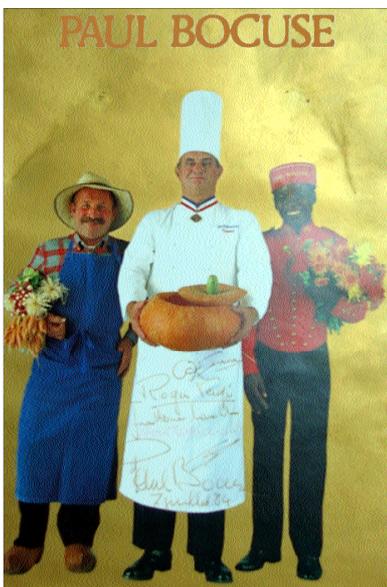


modo casareccio semplice e genuino. Con pollo e coniglio fritto con olio d'oliva e in padella di ferro (vero segreto per rendere il fritto "speciale"), dove i polli e i conigli erano ruspanti s'intende. E poi secondo la stagione i funghi, la cacciagione e i famosi necci con le foglie ricolmi di ricotta. Dopo ben 14 anni di gestione, grazie alla fedele clientela, nel 1984 siamo riusciti a comperare i muri dello stabile, e fu così che la locanda diven-

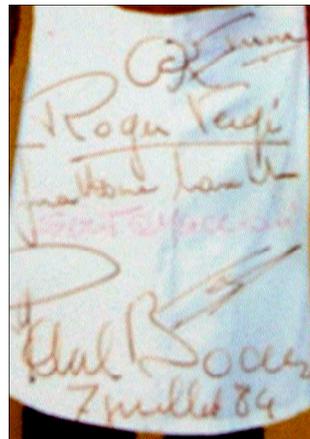
tò ristorante. In seguito il grande restauro del 1990 che ha portato ad un necessario ammodernamento ed ampliamento delle sale, della cucina ed altro, fino ad arrivare a oggi. Mia moglie Patrizia, io e la mamma Palmira, nonostante i suoi 83 anni, mandiamo avanti il lavoro in cucina. Anche il nostro figlio Fabio ci dà man forte, siamo un esercizio a conduzione familiare e con lui siamo arrivati alla terza generazione.

In questa bella foto, scattata nel febbraio '79 sono ritratti i "Fondatori" Lido e Palmira Ghilardi durante la festa per le loro nozze d'argento. Con i figli Nicoletta e Roberto, e il genero Angelo, negli anni rivelatosi fedele e fondamentale aiuto nel percorso di crescita del ristorante. E dopo altri 25 anni hanno festeggiato con noi anche le loro nozze d'oro.





Nel corso degli anni molti ospiti hanno avuto in serbo delle vere sorprese, come nel memorabile giorno 7 luglio 1984, quando ricevemmo una bellissima e inaspettata visita. Venne a pranzo il Signor Sirio Maccioni di Montecatini Terme, proprietario fondatore del famosissimo Ristorante "Le Cirque" nel cuore di Manhattan. Con lui ci sono anche Ugo Tognazzi e addirittura Paul Bocuse, il famoso "Maitre de Cuisine" francese. Gli autografi sul grembiule di Bocuse, nella foto accanto, danno conferma dei personaggi presenti.



Il Grill: Già allora fu murato un grande camino con due griglie, che è in funzione ancora oggi

.....A Lido e Palmira il merito di aver riproposto un piatto da anni dimenticato, i "Necci".



Si stanno scaldando i "Testi" disposti sopra il fuoco.



Mamma Palmira con una pila di "Testi" e Necci.

alcune foto del nostro ristorante



foto 124 .

Sala panoramica



foto 5873

Particolali della sala interna



la tesat pelata non c'è più.

foto 2345...?

“Benvenuti”..... siete arrivati



terrazza 3381

sala sotto le stelle.....



foto 120

dietro le quinte.....



cucina 5831

Cenni su Pescia e dintorni.

grazie all'abbondanza delle acque, ha avuto uno sviluppo industriale fin dal medioevo: seta, carta (*dal XIII secolo*), concia delle pelli, e nel secolo XV stampa (*il primo libro uscì nel 1485*). Fra il 1820 e il 1830 lungo il Pescia vi erano 24 mulini da grano, 16 da olio, cartiere, gualchiere, tinte per lana e filande per seta, concerie di pelli, e ferriere. Nella prima metà

dell'Ottocento, il granduca Leopoldo visitava a Pescia la cartiera del Magnani (*che produceva carta pregiata a mano*), le conce del Piacentini, la filanda degli Scoti. Sul Pescia di Collodi il censimento catastale del 1836-37 individuava 16 cartiere (*qualcuna in attività dal XIV secolo, la Cerreto ricostruita nel 1807*).

Qui vi erano anche le fonderie che producevano bocche da fuoco per la repubblica di Lucca. L'attività prevalente in tutti i comuni, in epoca preindustriale, era ovviamente l'agricoltura. La proprietà grande si trovava sui fianchi del Montalbano (*sul crinale c'era anche una colossale tenuta di caccia granducale*), la proprietà media era diffusa nella Valdinievole, e quella piccola particolarmente nella fascia collinare fra Pistoia e Pescia. Il sistema prevalente, fino all'ultimo dopoguerra, era quello mezzadrile. Oggi sopravvive la coltura specializzata dei fiori (*Pescia*) che inizia con 9 ettari nel 1939, per salire a centinaia in seguito. Nel 1951 a Pescia nasce il mercato dei Fiori, oggi detto "il vecchio mercato" una costruzione con un arco a grande luce. Già nel 1968 si iniziò a progettare un nuovo Mercato dei Fiori più grande, di ardita architettura con 16.000 m² di area coperta. Gli abitanti della campagna lavoravano i prodotti spontanei della palude, per rivestire fiaschi, damigiane, cesti ed altro. Nelle vicinanze di Pescia, a Collodi, si consiglia di visitare Villa Garzoni con le due maestose scalinate, circondata da un Giardino che è uno dei più belli d'Italia. Di fronte trovate il Parco di Pinocchio, dedicato ai bambini. Collodi è la città natale dell'autore di Pinocchio, Carlo Lorenzini, dove tra gli anni 1951 e 1956 è stato costruito un Parco, dedicato a tutti i bambini. Nel 1972 e nel 1987 avvennero due ampliamenti il "Paese dei Balocchi" e il "Laboratorio delle Parole e delle Figure".



La Storia del nostro Borgo.

Alcune fonti scritte citano Monte a Pescia come *"la Fiesole dei pesciatini"* perché famiglie benestanti lí vi costruivano le loro ville. Tutt'oggi molte di queste ville sono ben conservate. Esse sono dislocate sul pendio sopra Pescia e guardano verso levante. Tutta la Valdinievole é distesa a tappeto davanti Monte a Pescia. Alcune Ville, ad esempio Villa Guardatoia, che é della seconda metà del seicento, la Villa Chiari di architettura settecentesca e tante altre.

Il paese di Monte a Pescia sorge a 319 metri sul livello del mare. Questa località situata su un pendio appena sopra Pescia, nel medioevo era una fortezza come tanti *"Castelli"* della Valdinievole, a differenza le sue mura cingevano solo la fortezza, non il paese, della quale esistono pochi resti. La *"Villa Forte"* sorge al suo posto.



Villa Forte

Dagli Scritti del 1053/54 a favore di Pescia risulta con il nome *"Castrum Montis di Pescia"*.



Uzzano Castello

Gli scritti del 1237 per Monte a Pescia citano 165 famiglie abitanti in 131 case (*tratti dal libro "Una Chiesa e un Castello" dell'Istituto Storico Lucchese*).

La frazione di Monte a Pescia oggi conta circa 70 abitanti. Notevole la Pieve Romanica del XIII secolo. La pieve dedicata ai SS. Bartolomeo e Andrea è composta da un'unica navata con parti in pietra serena.

L'Acquasantiera è di marmo bianco e risale al XVI secolo.

Chiesa famosa perché al suo interno custodisce la Reliquia della *"Santa Spina"* della Corona di Cristo, arrivata a Pescia nel Quattrocento da Firenze.

Il musicista Giovanni Pacini (1796-1867) è sepolto in questa Pieve.



Veduta aerea di Monte a Pescia

La famiglia al completo saluta con la ricetta per fare dei veri Necci.

Di settembre, con luna calante, si raccolgono le foglie di castagno per poi mazzettarle.

Dopo esporle al sole per una settimana circa, solo di mattina e di sera e conservarle in un posto d'ombra e ben ventilato.

Le castagne fresche si raccolgono d'ottobre, si fanno seccare in un "Metato" per ca 40 giorni.*

Le castagne poi vengono battute per sbucciarle e per farle macinare in appositi mulini. La farina di castagne così ottenuta viene bagnata con acqua e salata per ottenere una pasta spalmabile.

Per fare i "Necci" serve una pila di dischi tondi di pietra (detti "testi") già prescaldati sul fuoco.

Le foglie di castagno stagionate devono essere inumidite prima di stenderle sul "testo", sopra si copre con della pasta di castagne, sopra si pone altre foglie di castagno e si ricopre con un'altro "testo" caldo e così via.

Sui Necci cotti viene messo uno strato di ricotta di pecora e poi i "Necci" vengono ripiegati.

I Necci si mangiano con le mani.

* Con il termine "Metato" è inteso una capanna coperta, con una griglia in legno o di canniccio dove si stendono le castagne da seccare, sotto si accende un fuoco per circa oltre un mese. È un lavoro che viene fatto dagli uomini anziani che accudiscono il fuoco giorno per giorno e parlano, fumano e bevono.



***Grazie della visita
e di aver
festeggiato con noi.
Vi aspettiamo
di nuovo.***

**Ristorante "Da Palmira" Monte a Pescia
51017 Pescia (PT) Via del Monte ovest, 1**

Telefono: 0572.490 000

Cell.: 338. 687 4019

Email: info@ristorantemonteapescia.it

Web: <http://www.ristorantemonteapescia.it>

Riposo settimanale: mercoledì