

La bruschetta e le sue origini

La bruschetta nasce nel Sud-Italia come piatto povero contadino della cucina italiana: i contadini, che lavoravano i campi dall'alba al tramonto, nei momenti di pausa, usavano bruscare il pane, condirlo con un filo di olio ed aromatizzarlo con il profumo dell'aglio. Non solo: la bruschetta nasce anche dall'esigenza di dover conservare il pane, rigorosamente fatto in casa, per più giorni ed il modo più economico e veloce era quello di brucarlo. Il nome deriva dalla "brusca", spazzola comunemente usata per pulire cavalli e buoi dai "peli morti", che ne richiama la forma e la superficie ruvida. Questa tradizione arriva ben presto anche nel Centro Italia, ove gran parte delle persone vive dei frutti della propria terra. La merenda per eccellenza diventa, perciò, la bruschetta: il pane casereccio, l'olio d'oliva delle nostre campagne e l'aglio divengono il connubio perfetto per spezzare la fame dei contadini; viene portato con le "sportole" nei campi moranesi, ponendosi così alla base dei pasti consumati.



A Morano il Molino a macine dal 1910

A Morano il salto di qualità si ha nel 1910, quando la Famiglia Rinaldini apre il primo mulino a macine lungo la strada che collega Gualdo Tadino ed Assisi. Questo progetto innovativo ed ambizioso riscuote fin da subito grande successo e grande afflusso di clienti, tanto che resta in funzione 24 ore al giorno, senza interruzioni, al fine di garantire il servizio a quanti più clienti possibili. Con l'industrializzazione nascono nella zona di Gualdo Tadino i primi grandi molini a cilindri: il Molino Rinaldini non riesce più a competere con queste nuove grandi realtà industriali ed inevitabilmente subisce un ridimensionamento dell'attività. Dagli anni '80 i clienti del circondario ritornano ad apprezzare la lavorazione artigianale dei cereali e la loro sublime qualità. Oggi il Molino è il fiore all'occhiello di Morano e non solo: con le sue farine di grano "bianca", "integrale" e di mais "per polenta", vero orgoglio dell'attività, riesce a far gustare a molti tali prodotti coltivati naturalmente e trasformati artigianalmente.

LA PREPARAZIONE

La base di ogni bruschetta, come da tradizione, è composta da pane, fatto con la farina di Morano, olio grezzo non filtrato ed aglio. Partendo da questa base, ogni anno la Sagra propone circa 4 nuove bruschette, oltre a quelle già presenti nel menù, per un totale di circa 20, proponendo così al Cliente sempre un'ampia e sfiziosa scelta. Ogni bruschetta viene dapprima immaginata, poi studiata per definire al meglio l'accostamento dei vari sapori ed, infine, una volta preparata da sapienti mani, assaggiata per garantire un eccellente risultato.



"Abbruscata"
a legna

"Condita con idee originali"



LE NOSTRE BRUSCHETTE

- Aio e olio
- Pomodoro crudo
- Salsa tartufata
- Tartufo nero
- Biancaneve
(stracchino e salsiccia)
- Millefiori
(pecorino grigliato, miele, peperoncino)
- Regina
(zucchine saltate, asiago, noci, miele)
- Tirolese
(polenta, speck, scamorza)
- Moranese
(barbozza saltata, salvia)
- Moranese 'ncazzata
(barbozza piccante)
- L'insolita
(pecorino grigliato, pepe rosa, confettura di pesche)
- Negramaro
(Philadelphia, radicchio, noci)
- Mortadella
(mortadella grigliata, senape)
- Boscaiola
(funghi saltati)
- Pescatori e contadini
(tonno, cipolla)
- Mary
(purè di patate, salsiccia)
- Ricottona
(ricotta, rucola, pomodori secchi)
- La broccolata
(broccoli, salsiccia)
- All'americana
(uova, barbozza, glassa di aceto balsamico)
- All'italiana
(peperoni, prosciutto crudo, mozzarella)

LA SAGRA DELLA BRUSCHETTA

La Sagra della Bruschetta è arrivata alla 36° edizione, evento principe che si svolge a Morano Osteria, Frazione del Comune di Gualdo Tadino, durante ogni ultimo fine settimana di Agosto.

La Sagra si svolge nell'ampia piazza principale, recentemente messa a nuovo, che può ospitare migliaia di persone, permettendo loro di poter ballare con grande libertà di movimento, ma anche di sedersi in tranquillità, ascoltando buona musica e godendo a pieno del suggestivo ambiente festoso. La Sagra della Bruschetta si è ingrandita ed evoluta con il passare degli anni: negli anni '90 hanno calcato il palco di Morano personaggi del calibro di Nek, Mal, Wilma Goich, Gatto Panceri, poi divenuti stimati e famosissimi cantanti. Negli ultimi anni abbiamo avuto il piacere e l'onore di ospitare eccelse Orchestre-spettacolo, come Il Grande Evento, i Casedei, Omar Lambertini, nonché personaggi di enorme successo, da ultimo Martufello e Cristina D'Avena, che hanno permesso di far crescere la sagra e portarla ad un livello superiore.

"La Regina della tavola"



Ma la Sagra è anche cucina: la Pro Loco, grazie al fondamentale aiuto dei Moranesi e delle loro abilità culinarie, vanta una cucina rinomata e di alto livello. Ogni anno si cerca di proporre un menù gustoso, fatto da eccelsi primi piatti e corposi secondi, ma soprattutto da una grande varietà di bruschette. Infatti, regina dell'intero menù è proprio la Bruschetta: ogni anno vengono proposte una ventina di bruschette diverse, l'una dall'altra, studiate, elaborate da mani esperte, ma soprattutto originali ed innovative. Ciò che rende questa portata fiore all'occhiello e motivo di vanto dell'intera Sagra è la sua preparazione, perché ogni bruschetta viene preparata al momento della sua ordinazione, facendo così gustare ed assaporare al meglio al Cliente ogni singolo ingrediente.

"Molto gustose per tutti i palati..."



...ma, anche belle, decorate e curate nei particolari"

"Sei ancora titubante?"



.....alla Moranese non resisti! Scommettiamo?!"

La Bruschetta di Morano



Unica ed inimitabile, con la farina del Molino a macine di Morano Osteria

"La Sagra della tradizione umbra"

Vienici a trovare dal 18 al 26 Agosto

Frazione Morano Osteria
06023 Gualdo Tadino (PG)

Associazione Turistica Pro-Morano
www.Promorano.it