

LeguMielando

Festa dei LEGUMI , MIELE e .. BACCALA'

Perché LEGUMIELANDO e il BACCALA'? In questa seconda manifestazione intendiamo promuovere piatti del nostro territorio del periodo che va da inizio settembre a fine dicembre. L'alimentazione era composta da abbondante uso di CEREALI: IL GRANO la cui farina era usata per fare il: Pane, la Crescia, Pappardelle, Penciarelle. L'ORZO. Oltre che per alimento animale veniva tostato per fare il Caffè. IL GRANOTURCO con la sua farina si preparava dell'ottima POLENTA, le spighe fresche venivano arrostiti sulla brace. Anche i legumi erano presenti nei piatti autunnali: FAGIOLI per le zuppe e ottimi con le cotiche del prosciutto. CICERCHIE, CECI, FAVE SECCHIE, LENTICCHIE per le zuppe. Derivati della lavorazione del MAIALE: dal PROSCIUTTO di cui non si buttava niente, affettato come companatico, le cotiche come sopra e l'osso con i fagioli, il LARDO come condimento, lo STRUTTO per friggere. Animali da cortile: GALLINE, CAPPONI, PICCIONI, ANATRE, OCHE. Prevalentemente usati per fare il sugo o il Brodo e le ultime due anche arrosto al forno con Patate (Tubero ampiamente usato per Zuppe, Arrosti, Gnocchi). Anche il pesce d'acqua dolce: CAVEDANI, ANGUILLE, TROTE e GAMBERI, entravano a far parte dell'alimentazione quotidiana. Ampiamente utilizzati anche per il basso costo SARDE, ARINGHE, BACCALA' (Conservati tramite salatura) Questo ultimo per le viglie dei Santi e di Natale veniva utilizzato per la composizione di vari piatti: le parti migliori arrosto sulla brace, quelle medie in umido con Prugne e Uvetta secca dolcificato con il miele. Penciarelle condite con sugo di ritagli di Baccalà e salsa di Pomodoro. Altro piatto proposto spesso Baccalà in umido con Patate (Tubero usato per fare gli gnocchi o arrosti al forno) e passata di pomodori. La frutta di stagione UVA, PRUGNE, MELE, FICHI NOCI E NOCCIOLE, oltre al consumo immediato uva, prugne e mele venivano essiccati al forno dopo la cottura del pane e conservati per l'inverno. Queste ultime venivano usate per confezionare i dolci delle viglie: ROCCIATA (Mele tagliate a dadini, uvetta, noci tritate condite con cannella in polvere, buccia di limone, semi di anice, zucchero o miele, il tutto arrotolato nella pasta sfoglia tirata a mano con il mattarello e cotta al forno) MACCHERONI DOLCI (Penciarelle "farina e acqua" cotte e condite con in misto di noci tritate, pane secco grattugiato, buccia di limone, cannella, mistrà, zucchero. Sulla superficie una volta conditi si colava abbondante miele precedentemente riscaldato. La ZUCCATA simile alla Rocciaata veniva confezionata in due modi: utilizzando come elemento base la ZUCCA (seminata nei campi utilizzati per la produzione del GRANOTURCO e conservata per l'alimentazione dei maiali). Primo: da sola condita con cannella buccia di limone zucchero o miele e arrotolate nella pasta sfoglia e cotta al forno. Secondo con l'aggiunta di mele e uvetta per renderla più corposa.