



CATEGORIA

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Pizza rentorta fiamignanese

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Fiamignano (RI)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



La pizza rentorta fiamignanese è una “pizza” rustica costituita esternamente da sfoglia lavorata a mano o con l’impastatrice a base di farina, uova intere, olio extravergine di oliva, vino; internamente invece viene posto un condimento o ripieno che può essere semplice con una spolverata di formaggio pecorino, olio e pepe (condimento più noto e considerato “antico”) o a base di salsiccia, cicoria e/o altre verdure di stagione come ad esempio i broccoletti. La pizza viene prima arrotolata su se stessa e nuovamente arrotolata a formare una spirale. La cottura avviene a forno

preferibilmente a legna.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:



Per la preparazione della sfoglia gli ingredienti sono: farina 00, uova intere, olio extravergine di oliva, vino bianco. L’impasto viene lavorato a mano o con l’impastatrice per il tempo necessario di far amalgamare bene gli ingredienti e far riposare l’impasto almeno per mezz’ora, ricoperto con la pellicola o per una notte intera.

L’impasto poi viene lavorato a mano con il mattarello di legno su un banco ruvido (ad esempio di marmo) fino ad ottenere una sfoglia sottile, quasi trasparente.

Si procede poi a farcire la sfoglia con il condimento più semplice e considerato più “antico” che è a base di olio, formaggio pecorino spolverato sulla



sfoglia e pepe. Oppure si procede con un ripieno a base di salsiccia e/o verdure di stagione (cicoria, broccoletti ripassati). Una volta terminata la farcitura si comincia ad arrotolare lembi di sfoglia sopra il ripieno fino ad ottenere un rotolo di pasta che viene successivamente arrotolata... "rentorta" a spirale. La cottura avviene in forno, previa foratura con piccoli fori superficiali, per circa 30-40 minuti a 180°C.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti in acciaio e/o plastica; coltelleria; mattarello di legno, banco di lavoro in marmo, teglie per la cottura

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratorio aziendale e/o cucine della ristorazione dove avvengono tutte le lavorazioni.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La pizza rentorta fiamignanese, analogamente a quanto accadeva in altri territori, compreso il comprensorio del Cicolano di cui il comune di Fiamignano, fa parte di quei preparati alimentari che nascono con l'utilizzo delle risorse locali e sulle disponibilità del momento: la farina di frumento, base del preparato e prodotta in famiglia nasce come preparato alimentare e l'olio e pepe, che pur considerati prodotti "esotici" del Cicolano, per diversi motivi sono sempre stati considerati i condimenti tra i più antichi della Pizza rentorta.

Ma della Pizza rentorta, grazie alle indagini storiche svolte per l'elaborazione della pubblicazione

"Documenti e ipotesi sulla storia e la tradizione di un'eccellenza gastronomica del comune di Fiamignano. A Cócchiu de Ciammòtta – Ovverosia la Pizza rentorta." (di Settimio Adriani, Elisa Morelli. Ed. 2023.) si è potuto ricostruire l'esistenza di una evoluzione nel tempo: pure restando immutata nei suoi elementi di base, il prodotto si è prestato a molteplici sperimentazioni che si sono verificate nel tempo riconducibili a tappe e processi reali legati ad esempio alla presenza della pastorizia e alla transumanza verticale od orizzontale, le migrazioni stagionali o definitive, il boom economico.

Tra gli emigranti definitivi, quelli delle vecchie generazioni continuavano a conservare un forte legame con i paesi di origine sia per quanto riguardava i contatti umani che per la cultura portata con se. Bagaglio nel quale rientrava anche la Pizza rentorta.

Per valorizzare la pizza rentorta. nel 1987 la Pro Loco di Fiamignano organizzò un evento denominato Turrinsàccu d'oro nell'ambito del quale, a corredo delle attività di



FIGURA 13. MANIFESTO DELLA 26ª SAGRA DELLA PIZZA RENTORTA.



'Agricoltura Qualità" - Arsiat

spettacolo e intrattenimento inserì anche la Pizza rentorta, per la quale successivamente, ovvero a partire dal 1991, per volontà dell'Associazione don Agostino Gismondi, fu istituita la Sagra della Pizza rentorta.

(Fonte: Documenti e ipotesi sulla storia e la tradizione di un'eccellenza gastronomica del comune di Fiamignano. A Cócchiu de Ciammòtta – Ovverosia la Pizza rentorta. Di Settimio Adriani, Elisa Morelli. Ed. 2023.)



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Serpentone di Capena

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Capena (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



Il prodotto è composto di due preparazioni: quella della farcia, e quella del guscio esterno. La farcia è realizzata con frutta secca tostata (mandorle e nocciole) cioccolato fondente a scaglie, cacao amaro in polvere, liquori vari (rum, alchermes), buccia di limone e di arancia grattugiata e zucchero. La parte esterna è una semplice pasta sfoglia realizzata con farina, uova, zucchero e vino.

La forma è proprio quella di un serpente! Il Serpentone di Capena si prepara esclusivamente a Natale.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

La tradizione vuole che la produzione si faccia in varie fasi: la farcia si prepara qualche giorno prima affinché tutti gli aromi si possano ben amalgamare. Quindi si procede con l'impasto della sfoglia che deve riposare affinché la stesura sia agevole. Quindi si divide l'impasto in tante palline da circa 350 grammi ognuna che poi verranno stese al mattarello. Quindi si cospargono con la farcia che deve risultare granulosa e asciutta. Si procede arrotolando e si dà la forma di un serpente. Sulla posizione della testa e della coda ci sono teorie contrapposte: c'è chi posiziona la testa al centro (come avviene in natura) e c'è chi invece predilige il serpentone con la testa esterna. Gli occhi del Serpentone di Capena sono realizzati con due grani di pepe e la lingua che fuoriesce con una mandorla bianca.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Banco di lavoro in acciaio o tavole di legno; recipiente di plastica, coltelleria, teglie per la cottura, forno.



7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratorio aziendale provvisto di tutte le attrezzature per la preparazione del prodotto e forno per la cottura.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La storia del Serpentone di Capena si perde nella notte dei tempi. I forni che lavoravano nell'antico borgo medievale (oggi il centro storico del paese) erano specializzati in questa preparazione testimoniata in un caso da un graffito ancora presente sulle pareti.

Pare che la preparazione dolce sia legata al mito precristiano di Ofione e dell'Uovo Cosmico, alle forze della natura e la rigenerazione per mezzo di esse, una simbologia presente anche in altri dolci tipici di Capena. Questo dolce è realizzato esclusivamente per la festa del Santo Natale in cui si celebra la nascita e la rinascita ogni anno. Realizzato in maniera molto semplice, senza grandi decorazioni, racchiude i prodotti offerti dal territorio a cui soltanto all'inizio del XX secolo si aggiunse il cioccolato.



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Tortiglione di Jenne

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Jenne (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Biscotto di pastafrolla "maltagliato" con doppio impasto: uno bianco esterno che avvolge un impasto interno a base di cacao amaro, il cui nome è riconducibile al fatto che le due parti di impasto, bianco e nero, vengono "attorcigliati", da cui "tortiglione".

La forma è ellittica con una dimensione media di 7 cm di lunghezza e 2,5 cm di larghezza.

Friabili in superficie e leggermente morbidi all'interno, i Tortiglioni di Jenne, sono gustosi e particolarmente apprezzati come biscotto tradizionale della prima colazione o come dolcetto dopo i pasti.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Per la produzione del Tortiglione di Jenne devono essere preparati due impasti, uno "bianco" e uno "nero". Gli ingredienti base sono: uova intere, farina 00, olio di oliva o di semi, scorza di limone, cremor tartaro (come agente lievitante) ammonio carbonato, zucchero, sale, cacao amaro (per l'impasto a "nero").

Preparazione impasto bianco: si lavorano prima gli ingredienti liquidi, poi si aggiungono lo zucchero, gli aromi (limone) gli agenti lievitanti, il pizzico di sale e la farina inserita man mano a dosi piccole, fino a quando sono stati assorbiti tutti gli ingredienti liquidi e l'impasto diventa morbido, omogeneo, compatto e non appiccicoso. La percentuale della farina è di circa 27% in peso.

Per l'impasto nero, ovvero a base di cacao amaro, si segue la stessa procedura, aggiungendo la farina fino al 23% circa e cacao amaro fino a un massimo del 4% affinché l'impasto non diventi troppo asciutto e duro.

La lavorazione può avvenire a mano o con l'ausilio di una impastatrice meccanica per circa 10-15 minuti.

Dopo un breve periodo di riposo si formano delle porzioni dei panetti piccoli dei due impasti, più o meno dello stesso peso; si lavora a mano la parte bianca formando un rotolo che poi viene pressato con le mani; si procede con la parte di impasto al cacao che vien posta sopra lo strato di impasto bianco, leggermente schiacciato e poi avvolto dall'impasto bianco.

Si procede con una prima cottura in forno a 170°C circa per 20 minuti circa e una seconda cottura previo taglio a mo' di tozzetti per 10 minuti a 150°C.



6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Per la preparazione del Tortiglione di Jenne è previsto l'impiego dei seguenti materiali: banco di lavoro in acciaio o tavole di legno; recipiente di plastica, coltelleria, teglie per la cottura, forno.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Laboratorio aziendale provvisto di tutte le attrezzature per la preparazione del prodotto e forno per la cottura.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La storia del Tortiglione di Jenne è indissolubilmente legata alla storia del forno comunale di Jenne; un forno di particolare importanza "sociale" per il paese fin di tempi antichi: era gestito dalle cosiddette "fornare", che avevano il compito di occuparsi del forno preparandolo per la cottura del pane e dolci delle donne di Jenne.

Situato nel borgo medievale del paese, l'antico forno a legna costituisce un reperto storico e architettonico, risalente all'anno 1751. Il forno è realizzato in muratura con piano di cottura in pietra refrattaria, come le pareti laterali ed il soffitto con volta a sesto ribassato. La volta è costituita da mattoncini refrattari posti in foglio, sopra i quali è stato depositato uno strato di sabbia e terra per contenere la dispersione di calore.

Anticamente la fornaia del paese aveva in gestione il forno ed era suo compito regolare la temperatura del forno e comandare i tempi, facendo più volte il giro delle donne già prenotatesi per l'uso. Oggi l'impianto del sistema di cottura è rimasto identico, pur essendo stati apportati nel tempo piccoli adeguamenti.

https://www.parchilazio.it/parcomontisimbruini-schede-178-forno_comunale_di_jenne

Le "fornare", dunque, si procuravano la legna nei boschi attorno al paese di Jenne, accendevano il forno e lo portavano a temperatura adeguata prima per la cottura della pizza, poi del pane e infine dei biscotti tra cui i famosi Tortiglioni che a Jenne sono il dolce ricordo dei più anziani la cui storia è ricca di testimonianze orali e di ricordi di donne che portavano a cuocere i loro "tortiglioni" al forno del paese.

Il Tortiglione di Jenne è uno dei prodotti citati in uno storico depliant risalente agli anni 90, come prodotto tipico del lavoro femminile della cucina tradizionale.



CATEGORIA
Prodotti della gastronomia

SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Prodotto della gastronomia

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Provincia di Viterbo

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Un territorio si conosce non solo attraverso la bellezza dei luoghi, la sua storia e il suo patrimonio socio-culturale, ma anche attraverso i suoi piatti più famosi e tradizionali legati senza dubbio agli usi e costumi dei suoi abitanti. Tra questi piatti rinomati ricordiamo l'Acquacotta della Tuscia/del viterbese, un classico piatto povero della tradizione contadina, che parla di tempi andati, quando il cibo scarseggiava e si faceva di necessità virtù.

Gli ingredienti principali sono le erbe di campo, le erbe di stagione e quindi a volte differenti in base alla loro disponibilità. Tra le erbe ricordiamo ad esempio la cicoria, pinte di zucca, la mentuccia, il finocchietto selvatico, la borragine, cime di rapa, il broccolo, il cardo santo, le patate, l'aglio ecc, Insomma erbe raccolte quotidianamente, cucinate poi con l'olio extravergine di oliva, i pomodorini, un uovo e il pane raffermo, peperoncino. E' prevista anche l'eventuale aggiunta di salsicce o il baccalà a pezzi per arricchire e insaporire il piatto.

Piatto così detto povero ma che in realtà è un piatto, o meglio una zuppa gustosa e particolarmente nutriente.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Per la preparazione dell'Acqua cotta della Tuscia/del viterbese si procede con sbollentare la cicoria o le punte di zucca per qualche minuto prima di partire con la cottura di tutti gli ingredienti: bollitura delle patate sbucciate e tagliate a metà, soffritto con l'aglio intero, cipolla, il peperoncino, i pomodori a pezzi, eventualmente le salsicce o il baccalà a pezzi e tutte le altre verdure. Durante la cottura si aggiunge poi l'acqua, che deve essere a copertura degli ingredienti, accendete e lasciate cuocere a fiamma bassa per 35/50 minuti.

Durante la cottura prestate attenzione a mantenere una certa quantità di liquido, quindi aggiungete acqua e sale secondo necessità: alla fine deve restarne abbastanza per poterci inzuppare il pane. Poco prima di servire rompete un uovo direttamente nella zuppa in modo da utilizzare il calore del brodo per cuocerlo ma facendolo restare morbido, in pratica uovo in camicia.

Predisponete il pane raffermo alla base del piatto e versate la zuppa e aggiungere l'uovo cotto in camicia.



6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti, coltelleria, pentole per la bollitura delle verdure.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratori aziendali; locali di cucina delle strutture recettive, cucine domestiche

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

L'Acquacotta è nata come piatto unico, un alimento povero e semplice per i butteri, pastori e per i contadini, che spostandosi per le campagne e i pascoli portavano con sé, dentro la bisaccia, solo un fiasco d'acqua ed un pezzo di pane duro dei giorni precedenti. Si narra che il nome gli venne dato da un buttero, chiamato Ultimo, che un giorno provò a riscaldare l'acqua inzuppandoci della cipolla e alcune erbe raccolte per strada. Acqua e pane uniti alle erbe selvatiche raccolte durante gli spostamenti diedero vita all'acquacotta.

Fina dal passato anche le donne che lavoravano nei campi hanno continuato a preparare questa gustosa zuppa: nel loro percorso verso e al ritorno dai campi raccoglievano le erbe spontanee di stagione, rimboccando il *sinale* fino a riempirlo completamente per poi giungere a casa e preparare una zuppa calda con tutte le erbe raccolte; aggiungendo le patate, l'uovo e il pane raffermo.

Piatto povero, fatto di ingredienti poveri come povera era anche la gente che svolgeva quel mestiere.

Col tempo e con le migliori condizioni economiche il piatto diventò più gustoso. Oggi infatti non è più considerato un cibo per poveri ma piuttosto un piatto salutare, ricco di nutrienti derivanti dalle erbe, patate, uova ecc., a volte arricchito con le salsicce o il baccalà *“Ovviamente non esiste una ricetta con ingredienti esatti, questi variano in base alle zone e alla stagionalità. Possiamo inoltre definirlo un piatto anti-spreco e di recupero perché nella ricetta si contemplano anche ingredienti quali la barba del finocchio e le coste dei broccoli, parti delle verdure che noi tutti tendenzialmente buttiamo”*.

FONTE:

<https://www.mytuscia.com/acquacotta.html>;

<https://www.carlozucchetti.it/lacquacotta-della-tuscia/>;

https://issuu.com/elecastiglione/docs/lazio_gourmand_magazine_inverno_2022/s/17916693;

https://www.taccuinodiviaggio.it/home3/index.php?option=com_content&view=article&id=1693:a-tavola-con-l-acquacotta-della-tuscia&catid=21&Itemid=169



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Prodotto della gastronomia

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Tarquinia (VT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Fettuccine all'etrusca con i funghi ferlenghi e salsiccia sono classiche fettuccine preparate con farina e uova, lavorate a mano e stese con il mattarello di legno su un ripiano di legno: l'uso di attrezzature in legno è necessario per ottenere una fettuccina ruvida e rugosa perché deve catturare il sugo a base di salsiccia e fungo ferlengo che risulta essere "scivoloso". Sono fettuccine gustose e saporite grazie agli ingredienti principali come i funghi ferlenghi che fino dal passato rappresentavano un ottimo sostituto del classico ragù di carne, grazie alla loro carnosità, durezza e compattezza del fungo stesso. Il ferlengo si caratterizza infatti per avere un cappello carnoso, liscio, a forma di ventaglio o di ostrica; un gambo non molto lungo, color bianco sporco, lamelle fortemente decorrenti sul gambo, mediamente fitte. Ha carne biancastra, odore trascurabile, sapore dolce.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Per la preparazione delle fettuccine il procedimento è quello classico: farina, uova e un po' di acqua, che vengono mescolati manualmente fino ad ottenere un impasto compatto, omogeneo, liscio e abbastanza consistente. Dopo una fase di riposo di qualche minuto, la pasta viene stesa con un mattarello di legno fino ad ottenere una sfoglia sottile. Dopo aver fatto asciugare la sfoglia, la stessa viene arrotolata e tagliata a mano o a macchina in tante striscioline larghe circa 0,5 cm e lunghe 30 cm. Il colore è giallastro per l'impiego della farina di grano duro.

Per il condimento a base di funghi e salsicce si procede prendendo i funghi di medie dimensioni, sottoposti a lavaggio accurato e taglio; si prepara il soffritto l'aglio, l'olio extravergine, il peperoncino. Si aggiungono i ferlenghi, le salsicce a pezzetti e si fanno cuocere in padella, saltandoli velocemente. Tagliare dal fuoco non appena i funghi hanno raggiunto la consistenza desiderata (max. 5 minuti).

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti, coltelleria; mattarello e spianatore di legno per stendere le fettuccine; pentole per la bollitura delle fettuccine e cottura dei funghi ferlenghi.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratori aziendali; locali di cucina delle strutture recettive, cucine domestiche



8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Due ingredienti tradizionali che nel comprensorio della maremma laziale e in modo particolare a Tarquinia si incontrano per dare origine ad un piatto di fettuccine gustose, saporite e nutrienti. Piatto della domenica, per festeggiare il riposo dei contadini e che andava a sostituire l'acquacotta che veniva invece mangiata praticamente tutti i giorni.

Da una parte le fettuccine di tradizione popolare e dall'altra i funghi ferlengi storicamente presenti nei boschi del viterbese e soprattutto nelle colline di Tarquinia dove crescono spontaneamente le ceppaie di ferula, piante spontanee diffuse nei campi incolti del territorio di Tarquinia e Monteromano, simili al finocchio selvatico.

Le prime notizie relative al Ferlengo si traggono da un frammento tratto dal "Canto del Pellegrino buongustaio", scritto da un cittadino anonimo di Tarquinia, nel XV secolo. Si fa riferimento all'esistenza di una sagra del Ferlengo a Tarquinia già a quell'epoca. Il Canto viene messo all'indice dal Santo Uffizio poiché, si diceva, inducesse a peccati di gola i pellegrini. Una copia venne bruciata sulla piazza del Belvedere di Tarquinia. Dopo secoli, il testo è stato trovato in un archivio privato. Così recita a proposito del Ferlengo: *Ver la sagra del fungo ferlengo Pellegrino su vieni a Corneto pur se i funghi non son di tuo gusto Forestiero tu vieni l'istesso Da mangiar non ci son solo quelli Lauti pranzi et cene troverai Vin gagliardi e piatti maremmani anco pur piova o soffi lo vento Buongustatio tu vien l'istesso H'avvi tenda più grande d'un circo ad offrirti riparo a Corneto.* Ancora oggi, a fine ottobre, la città di Tarquinia ospita una sagra dedicata a questo fungo. Il Ferlengo compare tra i prodotti più caratteristici di Tarquinia in una rivista turistica locale del 1976 e, più tardi, la stessa rivista gli dedica un articolo in cui si dice che il Ferlengo nasce e si riproduce in un territorio angusto e dai confini brevissimi: "triangolo nel quale le macchie comprese tra Tarquinia, Monteromano e Tuscania, costituiscono il 95% del territorio. Al di fuori di questa zona il Ferlengo non esce ed ha solo qualche cugino povero come la caldarella dei monti della Tolfa".



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Prodotti della gastronomia

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Mirandò o Mirandot di Tarquinia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Tarquinia (VT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Servono pochi ingredienti e una semplice preparazione tecnica per ottenere il gustoso piatto di Mirandot o Mirandò di Tarquinia. Si tratta di un vero e proprio "piatto di recupero" che fin dal passato ha saputo valorizzare una delle carni bovine più conosciute sul territorio della Tuscia derivante dal bovino di razza maremmana, razza rustica, autoctona, storicamente allevata su questo territorio prevalentemente al pascolo.

Gli ingredienti sono carne lessata ottenuta dal taglio da brodo o da spezzatino, cipolla, pomodoro, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Versare l'olio in una casseruola e gettarvi le cipolle tagliate a fettine. Quando le cipolle sono imbiondite aggiungere i pomodorini tagliati a metà o il pomodoro pelato e far cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere la carne, già lessata e già tagliata a pezzi, e continuare la cottura per tempi abbastanza lunghi. Se necessario aggiungere un po' di acqua. Aggiustare di sale e pepe. Continuare la cottura fino a che il sughetto risulti denso.

Per questa preparazione si utilizza ancora, preferibilmente, la carne di vacche maremmane, già allevate ai tempi degli etruschi, particolarmente adatta a lunghe cotture.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti per la cottura del piatto; coltelleria

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratori aziendali, cucine domestiche e della ristorazione



8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Il *Mirandò* è una specialità tipica dell'Alto Lazio in generale e della Tuscia in particolare di Tarquinia. Si tratta di una pietanza di carne di origini antiche, semplice e fatta di pochi ingredienti, a cui è impossibile resistere: bisogna fare la... scarpetta.

Il *Mirandò* che oggi si prepara nel Lazio è un piatto d'origine povera: sembra risalire all'occupazione francese della regione nel corso della prima metà del XIX secolo. Conosciuto in Francia come boef Mironton, nacque probabilmente nella prima metà del XVIII secolo in Alvernia – regione della Francia centrale – ma potrebbe, tuttavia, avere origini ancora più antiche, all'epoca in cui in Europa non era ancora noto il pomodoro. Pare infatti che per la ricetta originale si usassero solo le cipolle. Si dice che perfino Maria Antonietta (1755 -1793) sia stata colpita dalla bontà di questa preparazione e che a Versailles si discutesse dei suoi segreti.

L'Italia, che è da sempre terra di incontro di popoli, usanze e culture gastronomiche, ha accolto nel Lazio questo piccolo capolavoro di derivazione francese.

Le influenze della dominazione francese nella Tuscia viterbese si riflettono anche nella cultura gastronomica. Un piatto di origine francese della città di Tarquinia è il "mirandot" o "mirandò" che nacque come pietanza di recupero della carne bollita avanzata del brodo, insaporita con abbondante cipolla dorata lasciata appassire in olio evo, pomodorini a grappolo, spesso conservati appesi, ed ulteriormente arricchita con il brodo stesso fino a completa cottura.

La ricetta, tuttavia, è nota anche in Toscana, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna seppur con altri nomi e piccole differenze: picchiapò, fricandò, francesina... A Tarquinia (Viterbo) si chiama da sempre *Mirandò*.

Sul questo piatto della tradizione è stato scritto anche un libro dal titolo "Il *Mirandò* – vivere e mangiare nel borgo vecchio", scritto da Vittoria Tassoni e Giovanni Chiatti ed edito da Davide Ghaleb Editore, presentato il 31 luglio 2016 presso la sala del consiglio comunale di Tarquinia.

Inoltre il *Mirandò* è citato anche da Bruno Blasi nel suo Glossario del Dialetto Cornetano" (Bollettino n. 12, Anno 1983 – Società Tarquinese di Arte e Storia: "*Mirandò: carne lessata, spezzata e soffritta in padella con cipolla, pomodoro e ventresca*".

FONTI: <https://www.aifb.it/cultura-enogastronomica-italiana/piatti-tradizione-italiana/mirando-antico-ma-attuale-piatto-lazio/>

<https://www.vdgmagazine.it/rubriche/ricette-di-sandra/il-mirando-un-piatto-della-cucina-di-recupero/>

<https://www.viterbopost.it/2016/07/alla-scoperta-del-mirando/>

Bibliografia: *Il Mirandò*, Vittoria Tassoni e Giovanni Chiatti

Tuscia a Tavola, Italo Arieti



SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Prodotto della gastronomia

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Pizzicotti alla liscianara

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Lisciano frazione del comune di Rieti (RI)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



I Pizzicotti alla liscianara nascono dall'impasto del pane casareccio ottenuto dalla farina tipo 00, lievito madre o lievito di birra e acqua, conditi tradizionalmente con una salsa semplice ma particolarmente gustosa e aromatica a base di aglio, olio, peperoncino, pomodoro, maggiorana (chiamata "*la persa*" in dialetto locale) e timo q.b.; sono proprio queste spezie aromatiche e profumate che conferiscono al piatto un sapore unico e inconfondibile.

I Pizzicotti alla liscianara sono una vera e propria pasta alimentare di forma tondeggiante e leggermente schiacciata, ottenuti "pizzicando" l'impasto del pane e buttando i pezzetti di pasta, *i pizzicotti*, direttamente in acqua bollente senza far passare troppo tempo da quando l'impasto del pane viene lasciato a lievitare: i pizzicotti alla liscianara infatti non devono essere lasciati a riposare o lievitare!

Alla cottura mantengono un'ottima consistenza, durezza e compattezza.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:



Per i Pizzicotti. Si parte dalla preparazione dell'impasto del pane a base di farina tipo 00, acqua, lievito madre (come da tradizione) o lievito di birra (nei tempi più recenti).

Il lievito madre viene raffrescato e rinnovato ogni volta che si prepara il pane aggiungendo acqua tiepida e farina, da cui poi si recupera sempre una porzione di lievito da utilizzare in altri momenti. L'impasto del pane, duro, compatto e liscio viene lasciato lievitare per alcune ore: 10/12 ore con

il lievito naturale; 3 /4 ore con il lievito di birra.

Una volta lievitato, una porzione più o meno grande dell'impasto viene utilizzato per fare il pane e la parte rimanente è destinata proprio ai pizzicotti, ovvero piccoli pezzetti di impasto staccati con le dita, leggermente schiacciati e buttati in acqua bollente. La cui cottura ha una durata variabile in quanto termina quando l'ultimo pizzicotto viene buttato in acqua. La cottura è un momento particolare perché c'è un detto locale che recita così: "*il primo aspetta l'ultimo!*"



'Agricoltura Qualità' - Arsial

10 AGOSTO 1993
QUESTA SERA TUTTI
IN PIAZZA CENA SOCIALE
PIZZICOTTI PER TUTTI
ORE 19,30
ORE 21,00 LA BANDA
MUSICALE DI LISCIANO
DIRETTA DAL MAESTRO
DAVID GIOVANNELLI
RALLEGRERA LA SERATA

IL PRESIDENTE
ASS. CULT.
BANDA MUSICALE
"G. VERDI"
LISCIANO (PV)
C.F. 9002480571
Tel. 341 5952108

Fig. 1 invito alla Cena Sociale il 10 agosto 1993 – organizzata dalla banda Musicale G. Verdi di Lisciano

**ASSOCIAZIONE CULTURALE
BANDA MUSICALE
"G. VERDI" di LISCIANO**

1^a Sagra dei PIZZICOTTI alla LISCIANARA

**LISCIANO
16 SETTEMBRE 2000
ORE 19,00**

**Allieterà la serata il Gruppo
"IL DUO DI PIKKE"**

L'ASSOCIAZIONE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI A PERSONE O COSE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELLA MANIFESTAZIONE.

Sponsors and Exhibitors:
- Trapanella
- Bar del Secolo
- FARAGLIA
- BAR-RISTORANTE LA CANTINA
- AERRE s.r.l. FORD MAZDA
- IDOTERMICA
- MOSTARÀ DOMENICO ELETTROFORNITURE
- MODULAR SYSTEM
- CLEGGENTINA
- F.lli CALOISI
- Nobile Mario e Figli
- SKI
- FALGOMBECA
- GABRIELLA PAOLO

Fig. 2 Prima locandina della Sagra dei Pizzicotti alla liscianara – 16 settembre 2000



SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Prodotto della gastronomia

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Sagne e fagioli di Arnara

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Arnara (FR)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Tre semplici ingredienti per fare la sagne: farina tipo 0, acqua e uova.

Pomodoro, fagiolo cannellino di Atina DOP, fagioli borlotti, macinato misto (bovino e suino), cotica, salsiccia, sedano, cipolla e carote, per fare il tradizionale, gustoso e ricco il sugo, legato da tempo immemore alle sagne. Le sagne sono una pasta fresca ottenuta da un impasto lavorato interamente a mano e tagliata a mano "a coda di rondine" in modo da formare dei maltagliati spessi 5 mm circa. Il colore è tendenzialmente scuro per l'impiego del tipo di farina e delle uova.



5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Per le sagne. Si impastano farina tipo 0, uova intere (2 uova ogni kg di farina) e acqua.

Si forma la classica fontanella con la farina, dove al centro si ripongono le uova intere che devono essere sbattute energicamente e raccogliendo man mano la farina. Si aggiunge l'acqua fino a raccogliere tutta a farina. L'impasto si lavora a mano fino ad ottenere una consistenza non troppo dura, compatta ed omogenea. Dalla massa principale (di circa 6 kg) si formano poi dei panetti più piccoli che vengono stesi con il mattarello di legno sulla spianatora di legno fino ad ottenere una sfoglia più o meno sottile. La sfoglia viene poi arrotolata su se stessa e tagliata "a coda di rondine" per dare forma alle tradizionali sagne. Le sagne vengono poi stese su tavole di legno e fatte riposare ed asciugare per circa 2 ore, in un ambiente fresco, asciutto e arieggiato. Pronte poi per essere condite con il sugo di fagioli.



Per il sugo a base di fagioli: si parte dal soffritto con l'olio extravergine, la cipolla, sedano a carota; si aggiungono il macinato misto di bovino e suino, la salsiccia e i fagioli. Poi si aggiungono le



'Agricoltura Qualità' - Arsiat

cotiche precedentemente bollite. Il sugo deve cuocere per 4/5 ore e comunque fino a quando il sugo si è un po' ritirato.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti, coltelleria; mattarello e spianatora di legno per lavorare l'impasto del pane; pentole per la bollitura delle sagne e la cottura del sugo a base di fagioli.

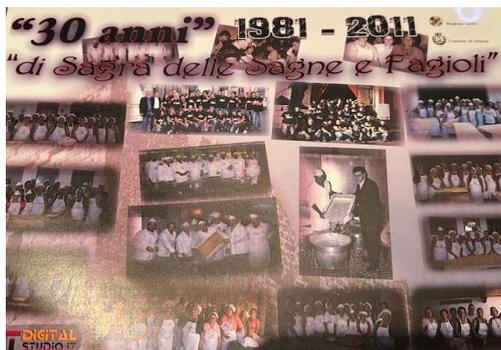
7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratori aziendali; locali di cucina delle strutture recettive, cucine domestiche.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La storia delle Sagne e fagioli di Arnara ha origine contadina perché per chi lavorava la campagna non mancavano mai i fagioli, l'olio, il grano per la farina e gli animali da cui ricavare la carne.

Quindi le sagne e fagioli erano un piatto assicurato che permetterva di rifocillarsi dopo il duro lavoro nei campi: le donne si apprestavano a portare il piatto di sagne con il cesto in testa, che poi servivano su vassoi di legno chiamati "scife". Fin dal passato, le sagne e fagioli sono stati un piatto profondamente presente e radicato nella cultura di Arnara, tanto che 40 anni fa un gruppo di amici



hanno pensato bene di dare vita alla prima Sagra delle sagne e fagioli di Arnara con l'obiettivo sia di far conoscere il loro gustoso piatto ma soprattutto di non perdere una loro preziosa tradizione gastronomica di origine contadina. Ricca è la documentazione storica, fotografica, amministrativa, le ricche testimonianze orali che attesta la produzione delle Sagne e fagioli ad Arnara e soprattutto importante è la Sagra dedicata a questo piatto organizzata si festeggia ogni estate (nei mesi di luglio, agosto o settembre) già dal 1981.

agosto o settembre) già dal 1981.



Fig. 1 locandina della Sagra delle Sagne e Fagioli di Arnara – 40° edizione



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Stringozzi aspresì

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Casperia (RI)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



Gli stringozzi aspresì sono una tipica pasta fresca lunga dalla forma schiacciata, preparata con acqua, farina e/o semola di grano duro, eventualmente con l'aggiunta dell'uovo e sale. L'impasto viene lavorata a mano o con l'impastatrice meccanica, fino a diventare omogeneo, liscio e compatto e poi lavorato a matassa.

Tradizionalmente condita con un sugo a base di carne di maiale ed una spolverata di pecorino.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Farina 00 e /o semola di grano duro, eventuali uova (1 uovo ogni kg di farina), sale e acqua: sono gli ingredienti che compongono l'impasto per ottenere i gustosi stringozzi, lavorati a mano o con l'impastatrice meccanica per il tempo necessario di ottenere un impasto di consistenza dura, compatta ed omogenea. Importante è aggiungere l'acqua in maniera graduale al fine di far amalgamare bene tutti gli ingredienti. Una volta terminato l'impasto si procede con la lavorazione a mano o con la sfogliatrice e taglierina al fine di ottenere rispettivamente una sfoglia liscia e spessa circa 4 mm e le listarelle larghe circa 4/5 mm. Le listarelle raccolte in matassa vengono poi schiacciate e pressate al fine di ottenere un aspetto irregolare e riccio.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti in acciaio e/o plastica; coltelleria; mattarello di legno, banco di lavoro in acciaio o marmo, impastatrice, sfogliatrice, taglierina.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratorio aziendale e/o cucine della ristorazione dove avvengono tutte le lavorazioni.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA



OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Ricca è la documentazione storica fornita dal Comune di Casperia, che riportiamo integralmente qui di seguito, a dimostrazione della storicità e tradizionale preparazione degli stringozzi aspresì.

I Stringozzi aspresì

Non è facile ricostruire la storia di un piatto dalle antiche origini, soprattutto nel caso in cui ci sia confusione persino sul nome da attribuirgli, contaminato com'è dall'imprecisione propria della lingua parlata e dall'uso consuetudinario di alcuni termini piuttosto che di altri a seconda dell'area geografica. Si tratta di un tipo di pasta fresca, rustica in quanto fatta a mano e dunque imprecisa, grossolana, la cui bontà sta proprio nella ruvidezza della sua composizione.

Le fonti concordano sulle origini povere di questo piatto una pasta lunga a sezione rettangolare molto diffusa nel Centro Italia, di origine umbra, con un impasto di acqua e farina di grano tenero, senza uovo, poi lavorato a mano formando un unico grande cerchio che poi viene raccolto in una matassa, cotto e infine condito in vari modi. Ciò che fa la differenza è però la forma che assume: molto simile a quella delle stringhe in cuoio delle scarpe un tempo fatte di tenace cuoio arricciato; da qui sarebbe derivato il nome "stringozzo" con tutte le sue varianti locali.

La cottura degli stringozzi deve avvenire in abbondante acqua salata e bisogna star pronti a ripescarli nel momento esatto in cui vengono a galla per poi essere conditi in vari modi, generalmente con sughi di pomodoro e carne di maiale ma anche in bianco, come al cacio e pepe o alla gricia.

Casperia le ha dedicato una sagra che si svolge tutti gli anni nel primo fine settimana d'agosto, istituita agli inizi degli anni '80 del secolo scorso. Grazie al lavoro delle massaie che, servendosi della farina dei mulini locali, i stringozzi si realizzavano in casa e a mano. Si tratta di una sagra che valorizza le specialità gastronomiche locali tanto da divenire l'appuntamento da non perdere per gli amanti della tradizione culinaria della Sabina. La denominazione "i stringozzi" è volutamente dialettale, a rimarcare la genuinità ed il radicamento sul territorio. Da quarant'anni l'associazione Pro Loco di Casperia dedica la sagra a questo piatto che, nella sua semplicità, conquista ogni palato.

La prima edizione della Sagra dei Stringozzi raccontata da Giulio Pietrantonì, all'epoca nel direttivo della Pro Loco

Lo stringozzo aspresè è una tipica pasta lunga dalla forma schiacciata, preparata con acqua, farina e sale, lavorata a matassa (anziché a sfoglia), tradizionalmente condita con un sugo a base di carne di maiale ed una spolverata di pecorino.

Nei primi anni '80 del '900, Casperia visse un particolare momento di fervore culturale sulla spinta dell'associazione Proloco, costituitasi nel 1979 sotto la presidenza di Eraldo Di Mario: musica, cinema, teatro, mostre, balli in piazza; si pensò di fare qualcosa, una sagra, che rappresentasse più specificamente la tradizione popolare e la scelta ricadde sul piatto tipico del paese: gli stringozzi, la pasta dei poveri poiché senza uovo, rafforzata dal condimento ipercalorico.

L'iniziativa fu subito accolta con entusiasmo dalle donne del paese – il cui supporto era indispensabile – ma il problema era come preparare l'ingente quantità di pasta nel solo giorno della sagra. Come prova empirica, chiesi a Tosca Laureti di preparare degli stringozzi e congelarli; dopo una settimana, vi fu la degustazione in una memorabile cenetta con il sugo preparato da Grazia Carletti. La prova riuscì e si passò alla fase successiva: ci organizzammo per distribuire farina e



'Agricoltura Qualità' - Arsiat

vassoi casa per casa durante la settimana antecedente la sagra; le massaie preparavano gli stringozzi che avrebbero conservato in congelatore fino al ritiro che avveniva il giorno antecedente l'evento. Fu così che domenica 29 maggio 1983 prese il via la prima sagra "dei stringozzi". La cucina e la preparazione dei piatti avveniva nei locali dell'attuale supermercato (allora frantoio di Guido Mattiangeli), la consumazione in tavoli sistemati nello slargo antistante l'odierna farmacia (all'epoca frantoio di Felice Mattiangeli) in piazzale Oddo Valeriani. L'anno seguente, forte del successo della prima edizione, la Proloco si organizzò al meglio e furono ordinati alla Cama (ceramiche artistiche di Civita Castellana) dei manufatti con incisione dedicata alla manifestazione; alle donne che avevano contribuito con il proprio lavoro, la Proloco donava un utensile da cucina come ricordo rappresentativo.



Inizialmente la sagra era inserita nella "Primavera a Casperia", mentre negli anni successivi fu riprogrammata nel primo fine-settimana di agosto (attualmente dal giovedì alla domenica) ed organizzata nel parcheggio sotto le mura castellane per poi essere spostata nel grande parcheggio ai piedi del borgo. Due significative poesie vennero scritte in ricordo della prima sagra da Cremaio Albisi (pseudonimo di Americo Basili) ed Ivo Adami.

<https://www.youtube.com/watch?v=P7TEo91V4Eo>



IMMAGINI DELLA PRIMA SAGRA DEI STRINGOZZI
29 MAGGIO 1983



35kg. pe 20 persone F
 PORTARE 29 BURTE da 35kg. Poma

FARANZANO

ADAMI FULVIA ■
 SCARROCCIA ANGIOLINA ■ 60p.
 FORTUNA GIULIA ■

S. VITO

TESTA ANDREA ■
 " ■
 " ■
 " ■
 POC. LILIA ■ 160p.
 TESTA A. MARIA ■
 POC. LILIA ■
 TESTA LIDIA ■
 GISHONDI SOFIA ■

Via. G. MARCONI (FAVALE)

COLABELL. MARIA ■
 PETROCCHI ANTONIA ■ 60
 COLABELLI CORINA ■
 COLABELLI URGINIA ■ 10

BIANCHETTI DIANA ■
 BIANCHETTI CONCETTA ■ 40
~~BIANCHETTI ANNA ■~~

VIA MELETA

ANGELELLI BIANCA ■
 ANGELELLI GIOVANNINA ■ } 100-100-100
~~ANGELELLI LUCIA ■~~
 PANICCI LISA ■
 BIANCHATTIEVA ■
 BIANCHETTI MARIA ■

COLLETTI RENZA in BIANCHETTI } 40
 TESTA ANAIA in MERCURI

Colle Rocca.

NATALIZI ROSA in BERNARDI } 40
 MARIA SCARROCCIA ■

CARLA SAVINI PETROCCHI ■ 20

NATALIZI MARCELLA ■ 20
 NATALIZI RINA ■ 20
 VIA ROMA.

VECCHI OTTAVIA in ANNIBALDI } 40
 COLABELL. PEPPIA ■

TASCIONI ANTONIA
 ANGELELL. ANTONIA
 ROMANI FELICIA
 ROMANI A. MARIA
 GIUSEPPINA
 IVANA GIUSEPPE
 ROSA UBERTI

Via ROMA.
 ADAMI ROSA PAVARINI ■

Figura 1 Ripartizione della farina alle donne di Casperia per la prima sagra dei stringozzi

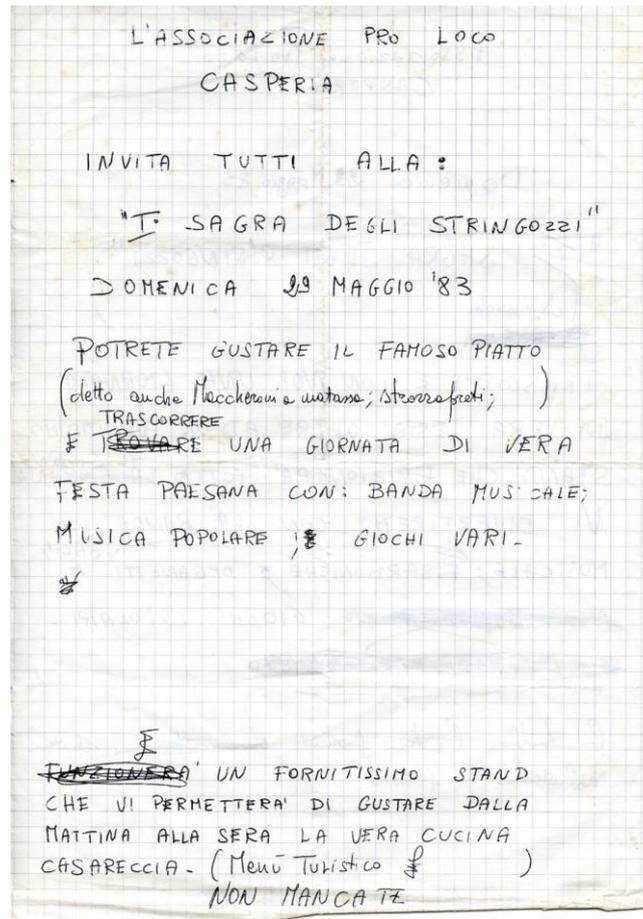


Figura 2 Bozza del manifesto della primá sagra de "I stringozzi"

In onore qu questo piatto tipico, il poeta Ivo Adami scrive una poesia dal titolo "A Stringozzata":

A stringozzata

Fulicardo meu ... È rròbba da no crede!! L'hai lettu u manifestu c'hannu affissu?
Io quanno l'ho lettu mumentu casco appartarreto e so remastu 'ntisu come nu stoccafissu.
Bigna di' compa' che ciau un coraggiu da leuni, perché pe fa' na sacra de "stringozzi"
nu 'nze tratta de sprescià un par de limuni o da' fa' a pappà co 'mpochittilli e tozzi!

Io m'accorggio che quanno li fa 'Gnese comincia a mistica' m'primu matina, prepara u callaru, e legna e
a farina,
e o sugu lu farebbe bulli' un mese.

Te le ficuri tu compa' 'ste femminucce (dicu che serau più de 'na cinquantina) girannu 'nturnu a un
zaccu de farina,
sbracciano e sculettanno come fau e bertucce?!

Doppu poi sentirai se che manfrina!!!

A me, me so venuti 'mmulli: ma a corba è da farina. A me, me so venuti tosti e tutti spezzettati;



'Agricoltura Qualità' - Arisial

me ce fa 'na rabbia possi moriammazati!

*"Nvece i mei so' venuti ch'è un 'mpiacere, lunghi e fini come tanti spaghi,
ma mo va a capi' a chi ghirannu in mani! E sei sicura tu che li sapranu coce bene?
Ma quillu che più conta, dice Marta,*

*è u cunnimentu e lo pecorinu
che dev'esse restrittu e sopraffinu
e ce vorrai de no magnalli sopra a carta.*

*In quantu a o sugu stemoce sitte e rappucate perché pare c'hannu n'andra vorda 'ncaricatu quillu che
s'istate fece e fagiolate,
e ricchiuzze, e quella spece de stufatu.
Ma dico io: chi ve li fa pija' tanti doluri?? Strilla Gerza tutta sudata e sterefatta;
se no va bene doppu a fatica ch'emo fatta standranno je facemo 'mpo de ricatuni.*

*Tu mo poi Fulica' la recami troppu! Vedrai ghirrà tuttu lisciu e senza 'ntoppu, tantu orimmai a cosa è già
scontata
quisti so' propriu bravi pe fa' l'improvvisata.*

*Mo te saluto vado a governa' a somara
ce vedemo domenica pe 'sta "stringozzata" eppoi co a fisarmonica de u maestru Capurilli ballamo tutti,
vecchi, giovani e pottilli.*

Prima sagra dei "stringozzi" (piatto tipico Asprese)
Maggio 1983

(Fonte: Comune di Casperia)