



CAVATELLO VITORCHIANESE CON IL FINOCCHIETTO SELVATICO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo: Vitorchiano

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Cavatelli vitorchianesi con il finocchietto selvatico sono un piatto povero delle tradizioni culinarie di Vitorchiano, a base di spaghettoni morbidi fatti con acqua e farina, sugo al pomodoro, preparato con un soffritto di aglio intero o a pezzetti, olio extravergine di oliva, peperoncino, sale e "mappette", ovvero ciuffi di fiore di finocchietto selvatico essiccati. Il risultato è un primo piatto gustoso e saporito, con aroma di finocchietto, la cui caratteristica è proprio il condimento con l'aggiunta del finocchietto selvatico. Di quest'ultimo si utilizza il fiore che, nei mesi estivi, si mette ad essiccare in penombra dentro cesti di vimini.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del Cavatello vitorchianese ha inizio con la pasta fresca a base di due semplici ingredienti: acqua e farina tipo 00. La farina, posta sulla spianatora di legno, viene addizionata in modo graduale di acqua e lavorata fino ad ottenere un impasto compatto, omogeneo, elastico e liscio. La massa viene

poi coperta con un panno e lasciata riposare per circa 30 minuti per far sì che diventi morbida. Successivamente, si inizia a lavorare l'impasto da un lato, ricavando e allungando con il palmo delle mani delle strisce di pasta, simili agli spaghetti, grandi e morbidi. Il sugo viene ottenuto aggiungendo al soffritto pomodoro a pezzettoni o passata di pomodoro e si fa cuocere per circa 20-30 minuti. Si procede, infine, con la cottura dei cavatelli, utilizzando una pentola con acqua abbondante, e quando la pasta è pronta, si aggiunge il condimento.

CENNI STORICI A Nord-Est di Viterbo, tra i monti Cimini e la valle del torrente Veza, sorge Vitorchiano ("Vicus-Orchianus"), caratteristico borgo medievale. Il paese si eleva su grandi massi di peperino ed è protetto a sud da mura inframezzate da torri ancora integre, tutte coronate di merli, mentre ad est, ovest e nord si aprono profondi e ampi burroni. Si tratta di un territorio prevalentemente collinare, ricco di noccioli, vigneti e uliveti, ove non mancano boschi di querce e di castagno e campi dove il finocchio selvatico cresce in abbondanza. Ed è proprio dal fiore di questa pianta spontanea, una volta essiccato, che si ottiene l'ingrediente caratteristico del condimento, che da oltre un secolo i vitorchianesi utilizzano nella preparazione dei cavatelli di acqua e farina. Un piatto semplice, che tuttavia in passato, nelle famiglie contadine era riservato ai giorni di festa. L'antica ricetta, che si distingue per l'estrema semplicità, oggi ci viene illustrata dalla Signora Elisabetta Bacchiari, classe 1936, da tutti conosciuta come "Lisetta". Mentre lavora la pasta con le mani per ottenere il cavatello, ci racconta la storia della sua famiglia e ricorda che la nonna "metteva ad essiccare il fiore del finocchietto nei cesti di vimini, ma non al sole, e alla domenica preparava il cavatello con il fiore di finocchietto essiccato". Si tratta di un piatto che è parte integrante della cultura e della storia di Vitorchiano, tanto che già a partire dal 1978 gli viene dedicata un'apposita Sagra, di cui si ha testimonianza anche attraverso le vecchie delibere del Comune, conservate nell'archivio civico, che ne sostiene la realizzazione attraverso un contributo straordinario alla Pro-Loco. Oggi la Sagra del cavatello, ove le donne del paese preparano a mano il piatto della tradizione impastando acqua e farina, è giunta alla sua 37° edizione e viene organizzata dalla Pro-Loco di Vitorchiano nel primo fine settimana del mese di agosto.