

Istituto Comprensivo "Geremia Re"

Leverano

A. s. 2016/17



Antiche radici per nuovi frutti "Saperi e Sapori di un tempo"



Classi 4 A - 4 B Via Otranto

ISTITUTO COMPRENSIVO
"GEREMIA RE"
LEVERANO

A.S. 2016/17

Antiche radici per nuovi frutti

Leverano:

Saperi e Sapori di una volta



Classe 4[~] A - 4[~] B

Scuola Primaria

Via Otranto



I nonni raccontano...

Dalle interviste fatte ai nonni e ad alcune persone anziane è emerso che una volta nel nostro paese la vita era basata sull'agricoltura e le famiglie erano molto povere e numerose. I maschi lavoravano duramente perché non avevano i mezzi moderni e i macchinari di adesso. Le madri accudivano i figli, lavoravano in casa ma spesso dovevano aiutare i mariti nel lavoro in campagna per le coltivazioni del tabacco, del grano, della vite, dell'ulivo, degli ortaggi e dei legumi. Il menù di ogni giorno consisteva in piatti semplici (legumi con le verdure selvatiche, stufati con le verdure dell'orto, farra, pastina con il latte, frittata, pane fatto in casa) e, per colazione, avanzi della sera precedente. In rare occasioni si mangiava carne e pesce. Le macellerie erano poche e di solito erano aperte solo il sabato e la domenica. Molte persone allevavano in casa conigli, galli e galline per procurarsi la carne per le festività religiose e per qualche ricorrenza. Una prelibatezza che adesso è scomparsa era *lu sanguinazzu* (il sanguinaccio). Era una specialità gastronomica che si preparava con il sangue di maiale o

vitello, insaccati in un budello. Si lessava e si consumava caldo.

Le persone che andavano a lavorare nei campi la mattina facevano una colazione abbondante e nutriente anche perché di solito non ritornavano per il pranzo dovevano aspettare la sera per mangiare.

I piatti più usati erano:

lu scarfatu (cioè si utilizzavano gli avanzi della sera precedente. Se erano legumi si riscaldavano insieme a delle fette di pane fatto in casa fritte. Se era la pasta si riscaldava facendo in modo che si attaccasse un poco sul fondo del tegame perché era più saporita. Se erano rape lesse si mettevano in un tegame, si univano dei pezzetti di pane raffermo, si condivano con un poco di olio d'oliva e si facevano cuocere un poco, mescolando spesso).

La domenica la famiglia che aveva la farina di grano o di orzo preparava **pizzarieddhri**, **lajane torte**, **recchie** e **tria**. Alla fine del pranzo domenicale altra usanza era la **sobbrataula**, cioè noci, sedano, lupini, fichi secchi, fave e ceci arrostiti.

In linea di massima in quasi tutte le case i piatti più usati durante i giorni feriali erano la pignata di ciciri o pasuli, li fae nette cu li cicore reste, o accompagnate con olive, cipolla, pane fritto, peperussi e peperoncino all'aceto; li foie a pignatu o ndilissate o nfucate, la farra...

Il pane veniva preparato in casa e cotto nei forni a legna.



Nonno Fernando

Mio nonno faceva il fornaio e mi ha raccontato come si preparava il pane.

La mattina si metteva sulla madia (mattra) la farina occorrente in base alla quantità da preparare. Al centro si disponeva il lievito preparato la sera precedente, il sale sciolto con acqua calda e si impastava il tutto. Si doveva ottenere una pasta consistente e con l'aiuto dei familiari presenti o di qualche vicina di casa si iniziava a lavorare l'impasto (scanare) finché non diventava

liscio ed elastico. Dopo si tagliavano dei pezzi uguali di pasta e si facevano le forme o rotonde o allungate su ognuna di esse si praticava un taglio a croce e si metteva un segno di riconoscimento, che poteva essere la propria iniziale o un simbolo. Una volta che il pane era lievitato, le donne lo portavano al forno (furnu ti petra) sulle spalle, con fatica, su una lunga tavola. Il fornai poi con una grande pala di legno infornava il pane, dopo la cottura veniva fuori un gran pezzo di pane di colore marrone dorato. Anche il mio nonno quando arrivavano le feste pasquali preparava i taralli (taraddhri) col pepe o con lo zucchero, preparava l'accareddhra, tipico dolce pasquale di un tempo e, come regalo alla mia mamma faceva una bambola di pane (pupu) con l'uovo lesso al centro della pancia. Gli strumenti che usava mio nonno erano: il mattarello di legno, il setaccio grande, la pala di legno, gli stanati e i panieri o ceste.





Nonna Pippi

Un giorno mia madre, mio padre e i miei fratelli erano in campagna e io a casa volevo rendermi utile e fare qualcosa da mangiare per loro.

Così mi è venuto in mente di fare della pasta fatta in casa (li pizzarieddri). Tante volte avevo aiutato mia madre e mia sorella a stendere e fare i pezzettini di pasta (minare la pasta) per poi cavarla con un apposito ferro, ma non avevo mai impastato. A vederlo fare sembrava semplice ma ...

Ho preso dal sacco, che tenevamo nella mattra bianca e che conteneva la farina, sette grossi "piumi" di farina (la quantità di farina che possono contenere due mani unite che corrisponde a una porzione di pasta) dato che in famiglia eravamo sette, e ho formato una montagnetta a cui ho aggiunto acqua e ho cominciato a impastare.

L'impasto però è venuto molto morbido e appiccicoso e perciò per indurirlo ho aggiunto farina, poi ancora un po' di acqua e poi farina finché non ho raggiunto la

consistenza giusta. Quando ho cominciato erano le sette del mattino e alle dodici avevo la "banca" piena di



"pizzarieddri" ...
altro che sette
porzioni!!!...
abbiamo
mangiato per
due giorni
pasta... I miei

fratelli erano contenti perché a loro piaceva tanto e di solito potevamo mangiarla solo una o massimo due volte la settimana, ma mia madre non tanto perché avevo quasi consumato la farina che c'era in casa.



Nonna Maria

Quando ero ragazzina si cucinava tutto con il fuoco del camino. Cucinare sotto il camino non era semplice.

Bisognava stare attenti a non bruciarsi, avere anche la forza per sollevare e appendere al gancio interno al camino le grandi e pesanti pentole in ferro o rame o alluminio.

Un giorno ero sola in casa e dovevo friggere i peperoni a cornetto, li peperussi.

Ho acceso il fuoco, ho messo una pentola in rame che mia madre usava per friggere e ho versato l'olio.

Ho lavato i peperoni e li ho asciugati ma forse non tanto bene perché poi quando l'olio era abbastanza caldo li ho messi nella pentola, ma l'olio schizzava e scoppiettava dappertutto e il fuoco divampò. Non sapevo cosa fare e presi la brocca d'acqua che avevo vicino per spegnerlo ma purtroppo ottenni l'effetto contrario perché la fiamma si ingrandì e rischiai seriamente di bruciarmi. Mi allontanai immediatamente e spaventata aspettai un po' prima di avvicinarmi di nuovo. Purtroppo non c'erano

più i peperoni ma solo ciò che di essi era rimasto: dei carboncini neri.

Nonna Mimina

La nonna mi ha raccontato che quando lei era piccola un giorno la sua mamma doveva andare a lavorare in campagna e lasciò da sola in casa raccomandandole di stare attenta al fuoco perché aveva messo la pentola dei legumi per farli cuocere. La nonna distratta dal gioco e dalle altre cose che doveva fare, si è dimenticata e quando è andata a controllare i legumi, si è accorta che il fuoco si era spento e che l'acqua nella pentola si era consumata e si erano bruciati. La nonna impaurita, si mise a piangere e, quando arrivò la sua mamma gli raccontò cosa fosse successo. La mamma si arrabbiò tanto perché non avevano più niente pronto da mangiare, però poi prepararono pummitoru scattatu e se lo mangiarono.



Antiche ricette

Cicerchia: tempo di cottura due ore

Ingredienti

500 g di cicerchia

6 pomodori maturi

un mazzetto di prezzemolo

olio di oliva

sale

cipolla

2 spicchi di aglio



Preparazione

Mettere a bagno la cicerchia con un pugno di sale e lasciarla per 12 ore prima di cuocere mettere il legume insieme all'acqua in una pentola e portare a bollore cambiare due volte l'acqua aggiungendone altra calda si continua a cuocere e si aggiunge mezza cipolla uno spicchio di aglio e il sale

In un pentolino a parte soffriggere in olio bollente l'aglio il prezzemolo tritato i pomodori tagliati quando la cipolla cicerchia è pronta unire la salsina cuocere per altri 5 minuti e servire calda



Taralli

1 Kg di farina

100 g di olio d'oliva

30 g di lievito

Vino

sale

pepe nero macinato fresco



Preparazione

Impastare la farina con l'olio, il lievito sciolto in acqua tiepida, il vino, un pizzico di sale, una spolverata di pepe nero macinato fresco. Lavorare la pasta fino a quando risulterà elastica e liscia e si staccherà dalla spianatoia.

Fare i taralli partendo da un maccherone grosso un dito.

Tagliare in pezzi di circa 15 cm e congiungere le due estremità. Mettere i taralli a lievitare per due ore su un canovaccio. In una pentola far bollire abbondante acqua salata e immergere i taralli pochi alla volta. Quando



vengono a galla scolarli e metterli a cuocere in forno a 180° per 45 minuti circa fino a quando diventeranno dorati e croccanti.

Ciciri e tria - tempo di cottura 30 minuti

Ingredienti

400 grammi di tria o tagliatelle

300 grammi di ceci

una costa di sedano

uno spicchio d'aglio

olio d'oliva pepe

alcune foglie d'alloro

3 pomodori maturi

una cipolla

una carota gialla

sale.



Preparazione

Mettere i ceci a bagno in acqua nella quale si sia aggiunta una punta di bicarbonato di sodio e una manciata di sale grosso e lasciarveli almeno per una notte.

La mattina successiva risciacquare bene e metterle in una pignata di terracotta con acqua salata e una foglia di alloro.

A metà cottura aggiungere uno spicchio d'aglio, mezza cipolla, una costa di sedano, i pomodori e lasciar cuocere a fuoco lento.

In una padella scaldare l'olio d'oliva e friggere metà della tria. Cuocere la rimanente in abbondante acqua salata.

Quando i ceci sono pronti mescolare insieme, sulla fiamma, la tria lessa, quella fritta, i ceci, un po' d'olio fritto.

Mescolare il tutto. Servire con una spolverata di pepe.

Irmiceddhri cu lu baccalà

tempo di cottura 45 minuti

Ingredienti

500 g di vermicelli

500 grammi di baccalà

ammollato

mezzo litro di salsa di

pomodoro

una cipolla

olio d'oliva

pepe sale

un mazzetto di prezzemolo

50 grammi di farina



Preparazione

Prendere i pezzi di baccalà ammollato, passarli nella farina e soffriggerli nell'olio e cipolla. Dopo 15 minuti versare la salsa di pomodoro, regolare di sale e cuocere per circa mezz'ora a fuoco moderato. Togliere il baccalà e mettere un po' d'acqua calda nel sugo nel quale verranno cotti "li irmiceddhri".

Spolverizzare con il pepe nero e abbondante prezzemolo tritato.

Servire gli irmiceddhri con il baccalà.





Pummitoru scattatu

tempo di cottura 30 minuti

Ingredienti

1 kg di pomodori gialli

Olio sale

Uno spicchio d'aglio



Preparazione

Scegliere dei pomodorini rotondi e poco maturi, lavarli e metterli in una pentola insieme a mezzo bicchiere di olio e aglio. Quando la pelle dei pomodori incomincerà a scattare, punzecchiarli con la forchetta in modo che continuino la cottura con il loro sughetto.



Variante: soffriggere un po' di cipolla prima di aggiungere i pomodori.

Panza, pete e musu ti maiale

tempo di cottura un'ora

Ingredienti

800 g di pancia in

muso e zampe di maiale

un limone

pepe

olio d'oliva

sale



aromi per il brodo: un mazzetto di prezzemolo,
una carota, una costa di sedano, una cipolla e 8
pomodori.

Preparazione

Lavare, sgrassare la pancia e pulire le zampe e il muso. Stollentare prima in acqua salata, puoi mettere a cuocere con gli odori come per il brodo. Far raffreddare il tutto, tagliare a striscioline e condire con olio, limone, pepe nero macinato fresco e prezzemolo tritato.

Un signore vede in una fattoria un maiale con una gamba di legno. Il contadino spiega: "Gli siamo così affezionati che lo mangiamo un po' alla volta!". (Gino

Bramieri)



Uva allu spiritu

tempo di preparazione 30 minuti

Ingredienti

1 kg di uva (l'uva può essere "uva regina", "uva rosa" o "Moscato", meglio ancora se "uva bianca lunga ti preula")

1 litro di alcool a 40 gradi

1 litro di anice o di rum

Preparazione

Tagliare con le forbici gli acini di uva con il picciolo. Lasciar appassire per un giorno all'aperto.



Mettere l'uva in un vasetto di vetro, coprire con alcool o l'anice o il rum.

Chiudere il ermeticamente e consumare dopo un mese.

Veniva mangiata nelle fredde giornate d'inverno prima di recarsi al lavoro.



Pampasciuni cu l'ueiu

Ingredienti

500 g. di pampasciuni
(lampascioni)
due cipolle bianche,
pepe o peperoncino,

sale,
olio q. b.
aceto.

Preparazione

Pulire i pampasciuni, sbollentarli, e metterli a bollire nell'aceto col sale per tre minuti, scolarli e asciugarli con uno strofinaccio.

A parte, in un pentola far cuocere nell'olio la cipolla tagliata a fette sottili aggiungere i pampasciuni già lessati, il pepe o peperoncino, l'aceto e un pizzico di zucchero



Caratteristiche: tra le altre proprietà i lampascioni stimolano l'appetito, attivano le funzioni digestive ed hanno un effetto anti infiammatorio.

Abulie taiate

Ingredienti

Olive Nocciare (verdi),
peperoncino tritato,
origano aglio,
rametti di lentisco



olio extravergine di oliva
buccia di limone verde,
sale,

Preparazione

Mettere a bagno olive raccolte in settembre e selezionate per togliere quelle ammaccate o molli, nonché quelle che comunque vengono a galla.

Tenere nell'acqua un giorno o due, cambiando l'acqua più volte. A seconda della grossezza incidere con due o più tagli, metterle in un recipiente coperte di acqua; controllare la quantità di acqua necessaria e salarla con 70 g di sale per ogni litro di acqua.

Lasciarle così a bagno senza toccarle per sette giorni, quindi lavarle ben bene per liberarle della sostanza viscosa che hanno prodotto.

Invasarle mescolate a peperoncino tritato, origano aglio foglie di lentisco e buccia di limone verde coprirle bene di olio.

Trippa a pignatu

Ingredienti

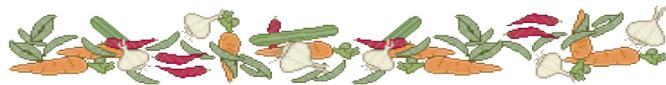
kg 1 di trippa,
4 o 5 pomodorini maturi,
1 cipolla,
½ costa di sedano
1 foglia di alloro,



ml 30 di olio oliva,
sale q. b.
peperoncino a piacere.

Preparazione

Sistemare tutti gli ingredienti a freddo nella pignata, coprire di acqua e far cuocere a fuoco lento per circa quattro ore, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.



Cipuddhrata

Ingredienti

½ kg di cipolle pepe 2 uova
150g di di pomodori rossi olio q.b.



Preparazione

Si mette in una pentola un po' di olio, quando è ben caldo si aggiunge la cipolla affettata e sottile. Quando si ammorbidisce si aggiungono i pomodori privi di semi, il sale e si lascia cuocere. Si toglie dal fuoco e si aggiunge il pepe, le uova.

Pignata ti ciciri

Ingredienti

kg 1 di ceci,

1 spicchio di aglio,

4 pomodori d'inverno,

1 cipolla



ml 50 di olio

un ciuffo di prezzemolo,

sale q.b.

Preparazione

Lasciare a bagno i ceci per 12 ore. Metterli a bollire, secondo la tradizione, in una pignatta di terracotta per una decina di minuti, durante i quali vanno schiumati man mano che è necessario.

Scolarli e coprirli con acqua calda (bollente), aggiungere l'aglio, la cipolla, i pomodori, il prezzemolo e il sale.

Allontanare la pignatta dal fuoco in modo che la cottura avvenga molto lentamente.

Far cuocere così per circa quattro ore, mescolando di tanto in tanto, ed aggiungere acqua calda se il liquido evapora più del necessario.

Al momento di servirli, condirli con abbondante olio d'oliva

Fae e foie

Ingredienti

Gr 400 di fave secche senza tegumento (bianche)

gr 500 di cicoria selvatica

½ costa di sedano

½ cipolla

2 pomodori

olio e sale q. b.

Preparazione

Lasciare a bagno le fave per 12 ore. Metterle a bollire, secondo la tradizione, in una pignatta di terracotta per una decina di minuti, durante i quali vanno schiumati man mano che è necessario.

Scolarli e coprirli con acqua calda (bollente), aggiungere l'aglio, la cipolla, i pomodori, il prezzemolo e il sale.

Allontanare la pignatta dal fuoco in modo che la cottura avvenga molto lentamente.

At cottura ultimata acquisteranno la consistenza di una purea bianca.

Lavare accuratamente e lessare in abbondante acqua salata la cicoria selvatica e scolarla. Servire assieme fave e cicorie calde, condite con olio d'oliva a crudo.



Rapacaulè nfucate (nel nostro dialetto nfucare vuol dire far cuocere le verdure con la propria acqua).

Ingredienti

2 Kg di rape senza foglie,

2 spicchi di aglio,

ml 60 di olio d'oliva,

sale e peperoncino q. b.



Preparazione

Mondare, togliere la parte troppo fibrosa del torsolo, lavare le cime di rapa e farle sgocciolare bene.

Far imbriondire appena gli spicchi d'aglio nell'olio bollente con il peperoncino, quindi aggiungere le cime di rapa e coprire; tenere il fuoco vivace per qualche minuto, fino a quando la verdura non inizia ad appassire, poi abbassarlo e tenerlo così per tutto il tempo della cottura; mescolare ogni tanto e salare verso la fine



Pittule

Ingredienti

Kg 1 di farina
un cubetto di lievito,

olio per friggere,
un cucchiaino di sale.

Preparazione

Mettere la farina, il sale e il lievito sciolto in acqua tiepida in una zuppiera.

Mescolare con le mani, fino a che non si sia formato un impasto soffice. Lasciare lievitare per circa un' ora.

In una scodella mettere un po' di acqua, bagnarsi le mani prendere un pochino di pasta e stenderla nell'olio bollente, la pasta prenderà forme diverse dall'animaletto alla stellina, alla manina ecc. Si consumano sia calde che fredde.



Purciddhruzzi

Ingredienti

1kg di farina

1 tazza di olio

la buccia di un limone

un pizzico di sale

un bicchiere di brandy

un cubetto di lievito di birra

succo di tre o quattro arance,

miele vermouth

olio per friggere

anisini pinoli e cannella

Preparazione

Sfumare l'olio con la buccia di un limone; quando diventa tiepido, versarlo sulla farina, aggiungere un pizzico di sale, il brandy, il succo di arance, il lievito di birra sciolto in acqua tiepida. Lavorare a lungo fino ad ottenere una pasta liscia e compatta (aggiungere un po' di acqua se è necessario). Fare dei bastoncini e tagliare a pezzettini di un cm di diametro e uno di lunghezza. Friggere in olio bollente, con un mestolo forato sgocciolarli e metterli su carta assorbente. In un tegame mettere il miele con un po' di zucchero, portare a bollore e versare poco per volta i purciddhruzzi. Prenderli con un mestolo forato sgocciolarli e sistemarli nei piatti da portata; cospargere di anisini, pinoli e spolverare con cannella.





Peperussi fritti

Ingredienti

peperoni a cornetto

olio evo q.b.

sale q.b.

Preparazione

Per preparare i peperoni fritti la prima cosa da fare è lavare i peperoni. Non devono essere mondati, ma rimanere integri, con il loro picciolo e i loro semi.

Quindi asciugarli molto bene. Questa operazione è molto importante per evitare schizzi di olio bollente.

Versare l'olio in una padella antiaderente in quantità sufficiente, quando è caldo unire i peperoni, pochi per volta e coprire immediatamente. Muovere la padella, sempre coperta, in modo da fare cuocere i peperoni su tutti i lati. Quando gli schioppettii sono diminuiti, togliere il coperchio, verificare la cottura e salare. Una volta pronti, toglierli dall'olio e riporli sul piatto da portata. Proseguire nello stesso modo fino a esaurimento dei peperoni.





Detti e Proverbi...

...in cucina



Addò nc'è fumu nc'è fuecu, ma no sempre carne
rrustuta.

Dove c'è fumo c'è fuoco, ma non sempre carne arrostita.

Ci mangi pane e pummitoru no bbai allu dottore.

Se mangi pane e pomodoro non vai dal dottore

Ci tenne pane campàu, ci tenne focu mancu murìu.

*Chi ebbe il pane visse, chi ebbe il fuoco neppure morì. Riuscì a sopravvivere sia
chi ebbe il pane e sia chi ebbe il fuoco.*

Ci lu mutu ncì ni ole, ti lu picca ni rrimàne.

Le grandi quantità non bastano di poche ne rimangono.

E' meju neuru pane ca neura fame.

E' meglio il pane nero che la fame nera.

Face cchiu miraculi na utte de mieru ca na chiesa china
de santi.

Fa piu miracoli una botte di vino che una chiesa piena di santi.

Lu bbinchiatu nu crite allu disciunu.

La persona sazia non capisce a quella digiuna.

Ti la capu nfitisce lu pesce.

Dalla testa va a male il pesce.

No sulu ci chianta fae mangia unguoli.

Non solo chi pianta semi di fave mangia le fave fresche.

Picca mangiare e picca parlare, no face mai male.

Mangiare poco e parlare poco, non fa mai male.

Zuannu pare ca sta mangi sagna, sta mangi cime di cucuzze longhe.

Quando sembra che stai mangiando lasagne stai mangiando la cima della zuccina (che è la parte amara dell'ortaggio).

O ti mangi sta minescia o ti mieni ti la finescia.

O mangi questa minestra o ti butti dalla finestra, si dice quando non ha possibilità di scelta.

Meiu l'ueu oce ca la iaddrina crai.

Meglio l'uovo oggi che la gallina domani

Oe ti iaddrina e mieru ti cantina sontu la meiu miticina.

Uova di gallina e vino di cantina sono la migliore medicina

Si mangi a sulu ti nfuechi.

Se mangi da solo ti soffochi

Sparagna la farina quannu la mattra è cchina ca ci lu funnu pare a ce serve lu sparagnare?

Risparmia la farina quando la madia è piena, perché se sembra il fondo non serve risparmiare

La cucuzza si coce cu l'acqua sua stessa.

*La zuccina cucina con la stessa sua acqua (Durante la cottura la zucca rilascia molta **acqua**, motivo per cui non è necessario aggiungere altra **acqua**)*

Lu giudiziu è quiddru ca ti campa, lu pane quantu pare ca ti lbinchia.

Il pane ti sazia solamente il cervello è che ti fa vivere.

Ci mbie mieru campa centu anni.

*Chi beve vino **campa cent'anni***

Lu mieru lbuenu ete lu bastone ti li ecchi.

Il vino buono è il bastone dei vecchi

Resta a casa e tira li fiche alla capasa.

Resta a casa e separa i fichi dalla capasa

Panza china cerca riposu.

Pancia sazia cerca il riposo

Mbi' mieru cautu ca ti passa la tosse.

Bevi il vino caldo che ti passa la tosse

Lu mberotu allu malatu e lu ciciru allu rumatu.

Il brodo a chi è malato, e i legumi al letame

Si ti mangi lu pane mprucinutu cacci li tientu ti oru.

Se ti mangi il pane ammuffito avrai i denti d'oro

Mangia pisieddri ca ti ntostanu li cinucchie.

Mangia piselli che ti induriscono le ginocchia

Fica e milone ole mangiata ti stagione.

Fichi e melone si mangiano alla stagione giusta

Lu tiulu ti moscia cu faci li pignate ma no li cuperchi.

Il diavolo ti mostra come si fanno le pignate ma non i coperchi

La morte ti lu purpu ete la cipoddra, la sanitate ti l'omu ete la urzeddra.

La morte del polpo è la cipolla, la salute dell'uomo è la botticella (di vino)

Lu sole ca ti ite ti scarfa.

Il sole che ti vede ti scalda

Quannu lu ciucciu no mbole ci mbie macari ca fischi.

Quando l'asino non vuole bere è inutile che fischi

O cotta o cruta lu fuecu la bituta.

O cotta o cruda sul fuoco è stata

Li uai ti la pignata li sape la cucchiara.

I guai della pignata li conosce solo il cucchiario

Solbra lu duce minti lu mieru

Sul dolce metti il vino

Comu spienni mangi.

Come spendi mangi

Ti la Immacolata la prima pittula.

Il giorno dell'Immacolata si assaggia la prima "pittula"

Cinca sparte ae la peciu parte.

Chi divide ha la parte peggiore

Chianghe lu picuraru quannu fiocca, rite quannu si futte
la ricotta.

Piange il contadino quando nevica, ride quando si mangia la ricotta

Facimu pasta e pasuli, facimu mangiare li fabbricaturi.

Facciamo pasta e fagioli e facciamo mangiare i muratori

Lu furese si mangia lu fruttu ti ogni mese.

Il contadino mangia i frutti si ogni mese

Alla proa pare lu casu.

La bontà del formaggio sembra alla prova

A tale carne tale curtieddru.

Per ogni tipo di carne ci vuole un particolare coltello

Ci spetta pane ti l'auri e no cucina, muertu ti fame si
curca la sera.

Chi aspetta il cibo dagli altri e non cucina, morto di fame si corica la sera

Cu lu tiempu e la paia maturanu li nespule.

Con il tempo e con la paglia maturano le nespole

Fungu quantu suta, pesce cuettu e carne cruta.

Il fungo quando suda, il pesce cotto e la carne cruda

Li maccarruni inchinu li cantuni.

I maccheroni riempiono gli angoli (dello stomaco)

Na bbotta alla utte e l'aura allu tampagnu.

Un colpo alla botte e l'altro al coperchio

Macari ca puerti lu pane allu furnu! Cotta mi l'aggiu la
puddhrica mia

Inutile portare il pane al forno! Ormai è cotta la pagnotta mia

No tutti li auceddri canuscinu lu ranu.

Non tutti gli uccelli conoscono il grano

Ognetunu tira fuecu alla pignata sua.

Ognuno porta il fuoco alla sua pignata

Picca pane e picca patarnosci, è meiu a casa mia ca a casa
oscia.

Poco pane e poche preghiere, è meglio in casa mia che in casa vostra

La terra neura face lu buenu ranu.

La terra scura produce buon grano

Ci no ruce la pignata ruce lu pignatieddru.

Se non borbotta la pignata grande , borbotta la pignata piccola

Ruci tantu quantu na' pignata ti pasuli.

Borbotti quanto una pignata di fagioli

A ci fatia na' sarda a ci no fatia una e menza

A chi lavora una sardina e a chi lavora una e mezza

Ti nni llinchi ti mangiare mile e cirase, mmara a ddhra

panza a ddo pane no trase

Puoi mangiarea volontà pane e ciliegie, ma è povera quella pancia in cui non entra pane





Filastrocche...
...gastronomiche

Sta cchioe, sta cchioe, sta cchioe a campanedde
lu ranu a carruzzedde
inchimu li cistuni
e mangiamu laiane e maccarruni.



N'cera na fiata la muscia unchiata
Si bleinchiau ti simulata
Rucula rucula la pignata
La pignata si scasciau
E la muscia si ni prisciau.



Intru tritici piatticeddri
Nci su tritici cicirieddri
Pingula, pingula, Barbaria
Vi cè dice la mescia mia,
La mescia mia, la pignatara,
Vi cè dice la cucchiara,
La cucchiara netta netta,
Vi cè dice la trummetta,
La trummetta tuuuuu tuuuu,
Essi fore ca tocca a tu.



Utensili antichi
utilizzati in cucina



Capasa

Grossa brocca di terracotta a due anse, smaltata internamente, capace di contenere 12 litri di liquido; è adoperata per il trasporto a mano di acqua per usi casalinghi.



Capasone

Grosso recipiente di terracotta, panciuto, a due o a quattro piccole prese, fornito di coperchio; è usato per conservarvi, protette dall'umidità e dalla polvere, derrate alimentari: friseddhee, taraddhrii, legumi vari e fichi secchi.



Caccamu



Calderone a due prese, adoperato anche dai pastori per scaldare a fuoco costante il latte giornaliero delle pecore, sino alla prima

coagulazione per ricavare il cacio e sino alla seconda coagulazione per ottenere la ricotta.

Chiccara

Cazzina di terracotta smaltata, talvolta dipinta, usata esclusivamente per il caffè.



Farnaru

Attrezzo con telaio rotondo di compensato e fondo bucherellato a trama larga, adatto a separare la parte più fina da quella più grossa di grano, legumi o altro.



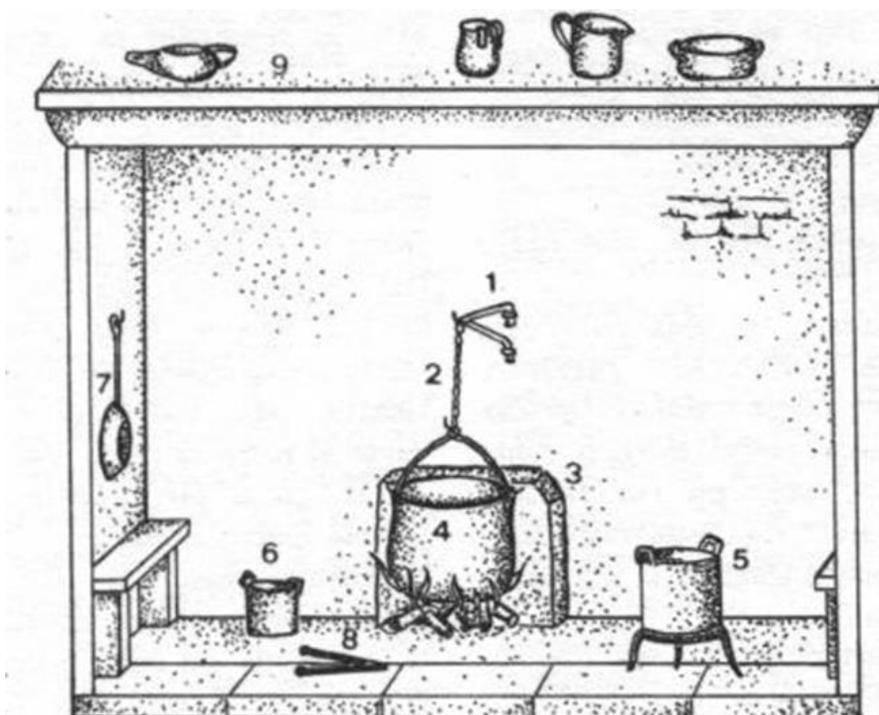
Sitella

attrezzo con telaio rotondo di compensato e fondo bucherellato a trama stretta, adatto a separare la farina dalla crusca o da impurità.



Fucalire

Il focolare, il camino delle umili case dei contadini; talvolta era tanto spazioso che ci si poteva sedere ai due



lati per scaldarsi. Altre parti del camino:; alcuni attrezzi e utensili da cucina: 1. camastrale - 2. camastra - 4. quatarottu - 5. quatarara - 6. firsura - 7. patella - 8. mueddhri o molle - 9. trapieti - 10. la ciminia, la mensola del camino e base della cappa.

Giucculatera

Così era chiamato sia il bricco usato per preparare e contenere latte, sia la cuccuma fornita di colino, nella quale si faceva bollire la polvere di caffè o di orzo o di cicoria usualmente tostati per farne bevande.



Maccarruni



Maccheroni, pasta lavorata in casa con farina di grano o di orzo; i maccheroni avevano forma cilindrica, lucati internamente, lunghi quanto il palmo della mano che li preparava; erano consumati cotti e conditi generalmente con ragù e pecorino, talvolta con ricotta fresca o forte piccante. Era il pasto familiare comune più nutriente perché "li maccarruni inchinu li cantuni", i maccheroni riempiono i cantoni (dello stomaco).

La mattra



Mobile composto da una spianatoia di legno per impastare pane, pasta, friselle e da un vano per conservare gli attrezzi, la farina e

riporre la pasta mentre lievitava.

Cutrubbu

Recipiente di terracotta con manico ricurvo e beccuccio corto, adoperato per contenere la riserva mensile di olio per la cucina.



Macininu



Macinino a mano per tritare i chicchi tostati di caffè, i grani abbrustoliti di orzo e, occorrendo, anche il sale grosso da cucina. Nella parte superiore si metteva il caffè e nella parte anteriore usciva il macinato, dopo aver girato il manico.



Mbenza

Tipico recipiente di lamiera di zinco, di 12 litri, con due anse, adoperato per trasportare acqua dal pozzo o vino dal palmento.



Murtaru o Stuempu

Mortaiolo e pestello di legno duro, adoperati insieme per tritare il sale grosso, frutta secca, pepe ed altro.





Giara

Giara, grande recipiente di terracotta, di forma ovale, destinata a contenere e a conservare sino a 250 litri di vino.

Orziceddhra o urzeddhra

Altro recipiente di terracotta, internamente verniciato, con due ampie prese, adoperato per il trasporto del vino.



Accareddhra

Focaccia pasquale, caratteristica forma di pane casalingo nella cui pasta venivano inserite,

prima della cottura, due uova con il guscio.

Zuatara

Caldaia, pentola di rame munita di due prese, usata per cuocere sulla viva fiamma maccheroni e lasagne, verdure e vari altri cibi che necessitano di molta acqua.



Zuatarottu



Calderone, grosso recipiente di rame munito di manico arcuato mobile e adoperato per far bollire grande quantità di acqua, particolarmente per il bucato.

Rattacasu

Grattugia da cucina, arnese di lamiera di latta bucherellata, scabra di sopra per gli orli alzati dei buchi, fissata a una base di legno bordata; era adoperata per grattarvi cacio stagionato e pane indurito.



I cesti di terracotta

Si usavano per mettere le verdure, la carne e il sugo vicino al fuoco nella brace. Potevano avere varie misure



La pignata

Recipiente in terracotta utilizzato per cucinare. Una volta i legumi si cucinavano solo ed unicamente nella pignata vicino al caminetto e a fianco c'era sempre lu pignatieddu pieno di acqua calda pronta per essere aggiunta nella pignata quando quella dei legumi evaporava



La piattera

Scaffale pensile bombato, utilizzato per riporvi piatti e vasellame



Lu piattu minzanu



Era il piatto grande in metallo smaltato che si metteva al centro del tavolo e da cui ognuno mangiava

Li piatticeddhri

Piatti di terracotta smaltata



Lu trapieti

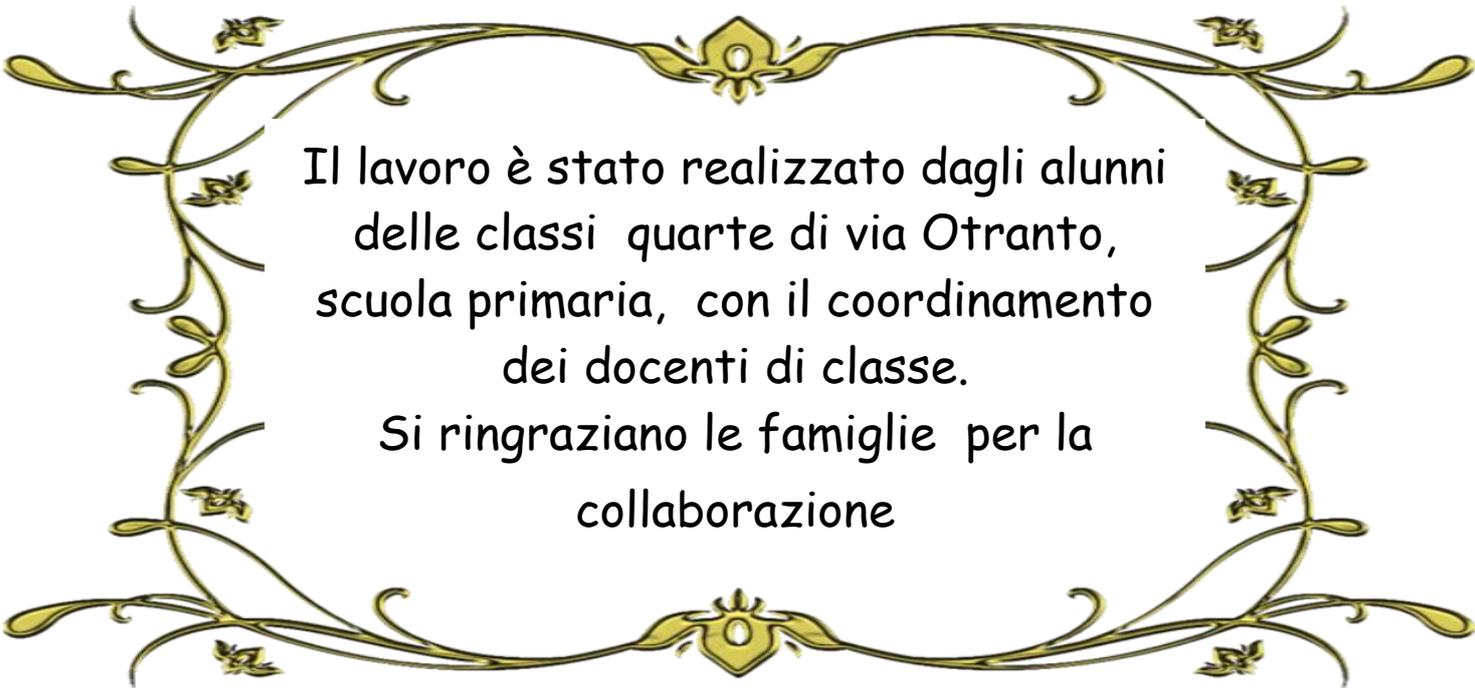


Si usava mettendolo direttamente sulla fiamma del camino e appoggiandoci quatare o quatarotti

La trapiteddhra

Si metteva sui carboni accesi e si usa per appoggiare teglie o altri recipienti



A decorative border in a golden-yellow color, featuring stylized vines, leaves, and small flowers. The border is rectangular with rounded corners and a central floral motif at the top and bottom.

Il lavoro è stato realizzato dagli alunni
delle classi quarte di via Otranto,
scuola primaria, con il coordinamento
dei docenti di classe.

Si ringraziano le famiglie per la
collaborazione

**ISTITUTO COMPRENSIVO
“GEREMIA RE”
LEVERANO**

**A.S. 2016/17
CLASSI 4[^] A – B
VIA OTRANTO**

