

## LA GASTRONOMIA DELLE FESTE RICORDEVOLI

Le pietanze trattate di seguito non trovano una collocazione stagionale, come accade in genere per quasi tutta la gastronomia popolare, ma sono collocabili senza particolari problemi in quasi tutti i mesi dell'anno. Per le loro caratteristiche tecniche spesso venivano utilizzate per imbandire le tavolate dei giorni di festa ricordevoli o di una certa importanza. I giorni importanti in una comunità rurale come quella ascolana, erano le feste collegate alla vita: promessa di matrimonio, matrimonio, battesimo eccetera. I piatti principali in occasione di tali avvenimenti erano due: il *timballo* ( *lu tumbanë* ) e l' *arrosto di agnello con patate e lambascioni*.

Nelle feste con un numero notevole di commensali, la preparazione di queste pietanze veniva commissionata a donne esperte, antesignane della moderna ristorazione collettiva.

Queste ultime, spesso, provvedevano anche alla preparazione dei dolci, termine che per gli ascolani indica un particolare tipo di pasticcino, che identifica avvenimenti particolari come la *promessa di matrimonio* ovvero *lu de parolë*.

### Timballo ( lu tumbanë )

#### Ingredienti

Carne tritata bovina, mollica di pane, formaggio grattugiato, prezzemolo, scamorza secca, prosciutto cotto a fette, salame a fette, sugo di carne mista, uova, formaggio parmigiano reggiano, pasta: rigatoni o mezzani

#### Preparazione

- preparare polpettine con la carne trita previo impasto con mollica, formaggio e prezzemolo
- friggere le polpette in padelle
- preparare il sugo di carne mista
- lessare a mezza cottura la pasta
- in un tegame creare strati di pasta lessata condita con sugo di carne, pezzi di scamorza, polpette, salame e prosciutto
- condire l'ultimo strato con le uova sbattute, sugo e formaggio grattugiato
- mettere in forno per 20 minuti circa a temperatura sostenuta.

### Patate al forno con agnello e lambascioni

(Patane, ainë e lambasciunë a lu furnë)

#### Ingredienti

Patate a pasta gialla, agnello a pezzi (coscia o spalla), lambascioni medio-piccoli, formaggio pecorino grattugiato, sugna, prezzemolo, aglio, sale e pepe.

### Preparazione

- Sbucciare le patate , tagliarle a bastoncini grossi e lavarle
- pulire i lambascioni dal terriccio e lavarli
- patate e lambascioni metterli insieme in un capiente recipiente
- condire con formaggio , sale , aglio e prezzemolo
- eseguire la stessa operazione con i pezzi di agnello
- in un tegame (*ruötö*) da forno disporre uno strato di lambascioni e patate
- mettere i pezzi di carne di agnello
- ricoprire il tutto con le restanti patate e lambascioni
- concludere il condimento aggiungendo formaggio grattugiato , pepe e alcuni fiocchi di sugna
- aggiungere acqua fino a metà altezza del tegame (*ruötö*)
- mettere il tegame nel forno con temperatura a 180°
- far cuocere per oltre due ore .

### Commento

**I forni rionali** . In tempi non molto lontani , quando le abitazioni non disponevano di cucine dotate di forni , le teglie (*li ruötii*) venivano portate per la cottura nei forni rionali . Questi erano adibiti non solo per la cottura del pane , ma anche per la cottura del cibo per conto terzi . Nei giorni della settimana infornavano quasi esclusivamente il pane , la domenica ed altri giorni di festa le attività dei forni erano destinati alle teglie di timballo , arrostiti o patate e carne . Spesso nei giorni di festa , prima dell ' ora di pranzo , si incontravano per le strade ragazzi e massaie che trasportavano i fumanti *ruoti di patate lambasciuni e carne* .

**Le masserie** . Nelle masserie , la cottura di tali tipi di pietanze veniva fatta con il sistema detto " *fuoco sotto fuoco sopra* " . La teglia coperta da un coperchio da pentola , veniva posta su un supporto metallico circolare con tre piedi , chiamato " *treppete* " , con sotto la brace , altra brace veniva posta sul coperchio , in tal modo si creava una temperatura quasi uniforme per tutta la superficie della teglia . Durante la cottura la brace bisognava rinnovarla per mantenere costante la temperatura . Quante difficoltà si incontravano , se queste tecniche sono paragonate alle comodità contemporanee . Il cibo cotto era più buono prima ? O era solo fame ?