

Da “CRONACHE DELLA CATTEDRALE”

della Parrocchia “Natività della Beata Vergine Maria” di Ascoli Satriano
anni 1993-1994-195-1996-1997-1998-1999-2000-2001-2002-2003-2004-2005

LA CUCINA ASCOLANA

A cura di Michele Popolo

LE VIGILIE

Il rito delle “vigilie”, occupa un posto importante nella tradizione gastronomica ascolana. Due sono le vigilie importanti nella tradizione il 2 dicembre, vigilia dell’Immacolata e il 24 dicembre, vigilia di Natale. Una terza vigilia, quella del 13 gennaio, vigilia di S.Potito, ha carattere espressamente locale.

Nel giorno della vigilia, qualsiasi essa sia, la massaia ascolana, di primo mattino, si reca presso la “*chiazetta*”, obiettivo principale è reperire a prezzo congruo, la quantità necessaria di anguille, capitoni e grugnaletto. L’ortolano di fiducia fornirà la giusta quantità di broccoli di Natale. Il giorno prima, la massaia attenta, ha provveduto a mettere a bagno, il baccalà, scelto con cura nel negozio vicino. La massaia ascolana, dopo queste incombenze esterne, si rintana in cucina ad armeggiare con “*sartiane*” e “*caccavotti*”. Verso mezzogiorno, iniziano a comparire dalla porta della cucina, le prime zuppe di “*pettele*” fritte, continuamente alimentate da frittiture successive. Baccalà fritto e olive salate fanno da companatico alle “*pettele*”, senza trascurare il “*grugnaletto*” fritto e per finire “*vruocchele de natale e baccalà*”. Dopo tutto questo fritto se avanza qualche pettele, passatele nel vino cotto e spolveratele di zucchero.

La sera della vigilia, si pensa al cenone. Piccoli e grandi, nell’attesa, si impegnano nel gioco della tombola. Si apparecchia la tavola, gli spaghetti sono quasi cotti, il condimento è sugo con anguille. La brace arrostitisce pezzi di capitone, insalata di verdure miste per contorno. Un mezzo di formaggio e frutta secca, danno la possibilità di bere qualche altro bicchiere di vino. Per finire, anche se non si dovrebbe perché durante la vigilia non si mangiano grassi animali, smartellate, mostaccioli, strufele e buccenotte.

BROCCOLI DI NATALE CON BACCALA’

Si lessano, a mezza cottura, i broccoli in una pentola capiente, si alternano strati di broccoli con pezzi di baccalà, messo a bagno per almeno 24 ore. Il tutto viene condito con olio, sale, pepe e aglio e si lascia cuocere per mezz’ora circa.

SUGO CON ANGUILLE

Si prepara un semplice sugo con olio, aglio, pomodori pelati e salsa, a cottura quasi ultimata si aggiungono pezzi di anguilla e si lasciano cuocere per alcuni minuti.

PETTELE

Farina di grano, lievito, sale e patate lesse, si lascia lievitare per qualche ora. Si riscalda in una padella dell’olio abbondante e si immergono dei pezzi irregolari di pasta a forma allungata, quando sono dorate si tolgono dall’olio e si posano in capienti zuppe.

SCARTELLATE

Farina bianca 1Kg., olio 100gr., vino bianco q.b.

Si prepara un impasto con gli ingredienti sopra elencati fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Con il matterello si prepara una sfoglia sottile e con un taglierino merlato

si tagliano losanghe di pasta larghe 2 cm. circa. Con il pollice e con l'indice si uniscono i bordi delle losanghe di pasta ad intervalli di circa 5 cm.; le losanghe di pasta così lavorate vanno arrotolate a spirale, con un diametro che varia da 5 a 10 cm. quindi si passano a friggere in olio abbondante. Le smartellate così composte vanno condite con vino cotto e noci sminuzzate.

BUCCH'NOTT'

Farina bianca 1 Kg., Zucchero 300 gr., Uova q.b., Ammoniaca 7-10 gr.

Si prepara un'impasto con gli ingredienti innanzi elencati e si ottiene una pasta omogenea vagamente granulosa. Si prepara una sfoglia di pasta non molto sottile e si foderà dei piccoli stampi di acciaio con bordi orlati. Nel cavo delle firmette viene messo un ripieno formato da marmellata di amarene, scorzetta di limone grattugiato, cannella e vaniglia. Un disco di pasta chiuderà la formetta, prima di mettere nel forno per la cottura vanno praticati dei forellini sulla superficie della pasta. Dopo la cottura, i bucc'h'nott', vanno liberati dalle firmette di acciaio e si passa una leggera spolverata di zucchero a velo.

NOTA: una variante del ripieno è quella a base di mandorle tritate, impastate con zucchero e bianco d'uovo montato a neve.

LA GASTRONOMIA PASQUALE

IL MENU'

Antipasto:

- affettato di soppressata e salsiccia;
- uova lesse (uno a testa) tagliate e condite con sale e prezzemolo;
- ricotta fresca condita con sale.

Primo piatto (o piatto unico):

SPEZZATINO DI CARDONCELLI (dosi per 4 persone):

- cardoncelli 1 Kg.;
- asparagi 2 mani (misura tradizionale per quantificare gli asparagi);
- agnello 1 Kg.;
- cipolla ½;
- olio di oliva 70 gr.;
- lardo 79 gr.;
- uova fresche n.4;
- sale, quanto basta;
- prezzemolo, quanto basta.

MINESTRA DI CICORIE (dosi per 4 persone):

- cicorie di campagna (cicorielle) 2 Kg.;
- agnello ½ Kg.;
- lardo 70 gr.;
- cotica 150 gr.;
- magro e grasso di maiale 200 gr.;
- cipolla ½;
- olio di oliva 50 gr.;
- formaggio pecorino grattugiato 100 gr.

Dolci:

- Taralli con le uova;
- Squarcelle con naspro (glassa di zucchero bianco) e confettini colorati;
- -taralli con uova e naspro.

LE RICETTE

Spezzatino di carboncelli: (preparazione)

Lessare a metà cottura i carboncelli e gli asparagi, precedentemente puliti. Rosolare la cipolla con l'olio d'oliva, eliminare dal tegame i residui di cipolla (i residui di cipolla vengono messi su una fettina di pane e mangiati dalla cuoca, dal figlio o dalla figlia che aiuta in cucina la madre, il giorno di Pasqua), soffriggere il lardo battuto, rosolare l'agnello, salare.

Portare l'agnello a metà cottura, versando, se necessario un po' di acqua tiepida, quindi aggiungere i carboncelli e gli asparagi lessati in precedenza.

Portare il tutto a cottura, versare le uova sbattute e condite con sale e prezzemolo.

Lasciare a riposare e servire caldo.

Minestra di cicorie: (preparazione)

Lessare a metà cottura le cicorie. Rosolare la cipolla con olio d'oliva, eliminare i residui di cipolla dal tegame (i residui di cipolla vengono messi su una fettina di pane e mangiati dalla cuoca, dal figlio o dalla figlia che aiuta in cucina la madre il giorno di Pasqua) dal tegame, soffriggere il lardo battuto, rosolare l'agnello e il magro e grasso di maiale tagliato a pezzettini, quindi aggiungere la cotica. Portare a quasi cottura le carni, versando, se necessario, un po' di acqua tiepida, posare le cicorie lessate, alternando strati spolverati con formaggio pecorino grattugiato. Ultimare la cottura, lasciare a riposare e servire caldo.