

LA GASTRONOMIA AUTUNNALE: LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

di Michele Popolo

LA GASTRONOMIA AUTUNNALE : LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

L' autunno é la stagione della conservazione . L' inverno si avvicina , le dispense sono vuote , é necessario ricostituire le scorte consumate durante lo anno .

Si comincia sul finire dell' estate col preparare :

- pomodori pelati in barattoli
- salsa in bottiglie.

Un tempo si usava preparare la "**conserva**" , salsa essiccata al sole che , oltre alla preparazione di sughi veniva fatta mangiare ai bambini spalmata su fette di pane .

Si continua con :

- melanzane sottolio
- peperoni sottolio
- peperoncini dolci e piccanti sono prima essiccati al sole e poi messi sottolio
- poponi sott' aceto (utilizzati soprattutto per i soffritti di maiale e delle interiora di agnello , oltre che per insalate)
- funghi sott' olio (per pochi fortunati)
- si appendono al soffitto serti di pomodorini (*nzerte di pummudurelle*) .

Dall' **ulivo** , albero sacro , si ricava prima il suo ottimo frutto da mangiare e poi l' olio , re dei condimenti .

La raccolta e l' utilizzazione del frutto inizia alla metà di settembre :

- si raccolgono le olive bianche , da conservare in salamoia - aromatizzata da rametti di finocchio selvatico - previo trattamento con la soda ;
- nel mese di ottobre le olive dolci nere , sono ottime fritte con olio , sale , aglio e peperoncino piccante ;
- in piena raccolta da novembre , le olive dolci nere vanno salate a secco , con pezzetti di aglio e peperoncino piccante ; queste olive conservate a secco accompagnano egregiamente *pizzèfrittè* , *pettèlè* e baccalà fritto durante le *vigilie* delle grandi feste invernali ;
- altra varietà da salare sono le olive cosiddette "*amare*" . Esse si raccolgono in piena maturazione , si lasciano appassire per qualche giorno al sole , quindi vengono salate a secco con pezzetti di aglio e peperoncino piccante . Queste olive hanno la polpa più resistente , si conservano fino a tutto febbraio , accompagnano i fritti di pesce e di pasta , in insalate di pomodorini e "*sponsale*" ;
- le ultime olive che si conservano sono quelle della varietà "*nasuta*" . Le olive vanno scelte tra le più grosse e mature . Si conservano nelle fasine piene di acqua , da sostituire ogni settimana fino alla fine di marzo . Dopo di che si mettono in salamoia , e da maggio in poi sono pronte per essere mangiate . Accompagnano bene le fave fresche , il formaggio pecorino e la ventresca .

Con quest' ultima varietà si conclude il ciclo di conservazione delle olive , che permette di avere disponibile in qualsiasi periodo dell' anno , olive da mangiare .

Dalla **vite** , oltre che alla frutto per la tavola , dall' uva ricaviamo il vino . Le cantine sono in pieno fermento , le botti si riempivano di vino . oggi si riempiono contenitori in vetroresina e damigiane di vetro . Capaci pentole riempite di mosto sono messe a bollire sul fuoco per ricavare il *vincotto* (*lu vinècuottò*) .

Per produrre un litro di *vincotto* è necessario bollire cinque (5) litri di mosto .
Il *vincotto* è indispensabile per preparare alcuni dolci tradizionali , primo tra tutti
i "*ciccicuotti*", dolce tipico per celebrare la ricorrenza dei defunti .

Ciccicuotti

Preparazione

- grano tenero commestibile
- chicchi di melograno
- noci sminuzzate
- cannella e vaniglia
- vincotto
- versione con cioccolato fondente .

Il tutto mischiato e amalgamato con il *vincotto* in un recipiente . La variante di cioccolato è una novità relativamente recente . Questo dolce è sconosciuto ai più giovani , sono poche le famiglie che usano ancora prepararlo . *Li ciccicuotti* si avviano a diventare reperti di archeologia gastronomica .

I funghi

Nella nostra regione , l ' autunno coincide con la stagione dei funghi . Il fungo per eccellenza per gli ascolani è il "*cardoncello*" , con la variante di "*ferola*" , ovvero di "*cuoscké*" . Altra varietà diffusa è il fungo di pioppo (*chiuppé*) , raccolto dagli ortolani ascolani sulle ceppaie che abbondano negli orti . Appena le abbondanti piogge autunnali lo permettevano , la mattina presto i terrazzani si recavano , in maniera furtiva , nelle mezzane conosciute a cercar funghi . Il pomeriggio i ragazzini , con i canestri pieni di "*funghi cardoncelli*" , attraversavano il paese in cerca di clienti , trovati soprattutto tra le classi più agiate . Oggi tutto questo non c'è più , le mezzane sono scomparse , i terrazzani pure , anche il clima in parte si è modificato , non ci sono più autunni piovosi , i funghi praticamente sono scomparsi , ormai rarità esclusiva di qualche "*hobbista*" .

Sono pochi i piatti in cui vengono utilizzati i funghi , il più noto è spaghetti con i funghi .

Spaghetti con i funghi

Ingredienti per 4 persone

funghi(cardoncelli o ferola)	kg 0.500
pomodori pelati	kg 0.500
spaghetti	kg 0.700
peperoncino piccante	quanto basta
olio aglio e sale	" "
prezzemolo tritato	" "

Preparazione

- rosolare i funghi con aglio olio e peperoncino
- aggiungere i pomodori pelati quando l ' olio diventa limpido
- lasciar cuocere
- cuocere gli spaghetti a parte , al dente
- condire i funghi sugli spaghetti fumanti
- tritare il prezzemolo fresco sulla pasta
- a volte vale al pena sostituire gli spaghetti con i cavatelli .

Soffritto di funghi (Sfriullö di fungĩ)

Ingredienti

funghi(cardoncelli o ferola)	kg 0.500
pomodori pelati	kg 0.500
peperoncino piccante	quanto basta
olio aglio e sale	" "

Preparazione

- rosolare i funghi con aglio olio e peperoncino
- aggiungere i pomodori pelati quando l'olio diventa limpido
- lasciar cuocere
- opzionalmente si possono aggiungere pomodorini .

Con quest' ultima opzione non si deve esagerare in quantità , infatti i funghi migliorano il gusto dei pomodorini , mentre i pomodorini peggiorano il gusto dei funghi .