

# **I Parchi Letterari® Grazia Deledda Galtellì (Nuoro)**

## **FORMAGGIO FRESCO DI PECORA ARROSTITO CON MIELE**

Da "l'Assassino degli alberi" ..... Più che il vino, il miele, raffreddandosi ma non del tutto, condiva il pranzo, in esso immergevano le bianche fette di formaggio fresco, il formagello arrostito....

Il formaggio fresco è tipico del periodo natalizio. E' infatti in questo periodo che le pecore, separate dagli agnelli, cominciano la produzione del latte e quindi del formaggio.

Si prende il formaggio fresco con 15-20 giorni di stagionatura tagliato a fette e messo ad arrostitire "prima vicino al fuoco" adesso con una pentola antiaderente nel fornello a fuoco basso fino a farlo sciogliere.

Si prepara una fetta di pane carasatu dove poi viene spalmato il formaggio filante che verrà accompagnato dal miele, e consumato ancora caldo.

Questo dolce rustico risulta essere l'antesignano dell'odierna seata ed era principalmente il dolce dei ricchi.

# I Parchi Letterari® Franco Antonicelli Sordevolo (Biella)

## ÒCA ANT EL SONGION O SOTA GRASA

Importante per la conservazione è uccidere l'oca nei periodi di lun-a vegia, preferibilmente in quella prima di natale.

Uccisa l'oca, pelarla, appenderla per la testa in modo che scenda il grasso che va tolto completamente, così come le interiora. tagliare l'oca a metà e poi in quarti e mettere i pezzi coricati in un recipiente, ricoprirli ben bene di sale e lasciarli riposare quattro o cinque giorni. quindi rigirarli.

Dopo due o tre giorni, drisseje 'n pè (sistamarli in piedi), per far colare il sangue e il sangùus (umore di sangue)-asciugarli bene con una carta, pelarfli e disossarli senza però disossare la coscia.

Far fondere tutto il grasso tolto e la pelle insieme agli intestini, con il procedimento usato per il songion (strutto) del maiale.

Quando il grasso è fuso e non brucia più, presentandosi quasi come latte, fare i còrs (strati) in una pignatta come per la conservazione dei salam ant l'ola: un còrs d'oca, alternato a un còrs di songion tiepido. Più la caren d'oca rimane sota grasa piu' si ammorbidisce.

Dura da natale sino a tardo autunno.

Il piatto si può mangiare crudo ed è ritenuto migliore del prosciutto. la coscia, più filosa, è più' indicata cotta: arrosto, bollita e per ottenere una buona panissa.

Nel songion alcuni mettono a conservare i pezzi d'oca ne' cocc ne' cru, cioè appena rosolati nel loro grasso, aggiungendo del sale. Tali pezzi arrostiti a meta' si conservano però meno di quelli crudi.

Con il sangue dell'oca macellata si fanno i friceu, procedendo come per quelli di maiale, mischiando al sangue pan pist e gruèra (pangrattato e parmigiano).

# I Parchi Letterari® Franco Antonicelli Agropoli (Salerno)

## SCAURATIELLI TRADIZIONALI ZEPPOLE DI NATALE

Ingredienti ricetta:

1 lt di acqua  
1 kg di farina  
1/2 arancia  
Buccia di un limone  
2 cucchiaini di zucchero  
Un pizzico di sale  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1/2 bicchiere di olio di oliva  
Abbondante olio di oliva per friggere  
Un rametto di rosmarino  
Miele d'api.



Preparazione ricetta:

Far bollire per qualche minuto l'acqua con arancia, limone, vino, olio, zucchero, sale, rosmarino. Togliere dall'acqua questi ingredienti e mettervi la farina in un sol colpo. Far cuocere finché la pasta non si stacca dalle pareti della pentola. Adagiare il composto così ottenuto su di un piano e batterlo con un matterello. Far raffreddare, ritagliare in forme di fiocchi e friggere in abbondante olio. Disporre in un piatto da portata e condire con miele e zucchero.

# I Parchi Letterari® Salvatore Quasimodo Modica (Ragusa)

## IL PASTICCIO DI SPINACI O BROCCOLI

Il "pastizzu" di spinaci o broccoli è il tipico piatto della vigilia di Natale a Modica. Innanzitutto occorre preparare mezzo chilo di pasta, simile a quella delle focacce.

Gli ingredienti sono:

la farina di grano duro,

lievito di birra (mezzo cucchiaino per ogni 250 grammi di farina),

acqua,

sale e olio d'oliva.

Versare la farina in un ripiano in modo da creare una fontana, versarvi nel centro il lievito con un pò d'acqua tiepida ed un pizzico di sale. Impastare il tutto in modo da ottenere un impasto amalgamato e morbido; durante la lavorazione, se occorre, si può aggiungere dell'altra acqua.

Mentre si impasta, occorre bucherellare la pasta con le dita in modo da aggiungere l'olio e poi lavorare l'impasto fino al completo assorbimento dell'olio stesso. Poi si stira la pasta fino a formare due sfoglie rotonde dello spessore di un centimetro, una sfoglia più grande per versarvi il ripieno ed una più piccola per ricoprire il tutto.

Come si è detto, il ripieno può esser a base di spinaci o di broccoli.

Per il primo caso occorrono:

800 grammi di spinaci freschi,

capperi,

pan grattato,

noci,

uva passa,

olio e sale.

Gli spinaci vanno lavati abbondantemente e passati in tegame senza nessun condimento in modo da fargli perdere il loro gusto amaro, poi vanno aggiunti: i capperi, il pan grattato, le noci e l'uva passa già precedentemente rosolati in olio e condire il tutto con olio e sale.

Il ripieno così ottenuto va riposto nella sfoglia più grande precedentemente preparata ed il tutto va coperto con la seconda sfoglia. Occorre far aderire bene le due sfoglie e arrotolare il bordino. La superficie della pasta va unta con olio ed il pasticcio può esser infornato in un forno ben caldo (da pane). Il piatto è pronto quando avrà raggiunto un colore dorato.

Se si utilizzano i broccoli per il ripieno, occorre, al solito, lavare abbondantemente la verdura, lessarla e condirla con sale, aglio tritato e olive nere snocciolate e procedere alla continuazione della ricetta in base alle indicazioni già date.

# **I Parchi Letterari® Salvatore Quasimodo Modica (Ragusa)**

## **LA COBAITA**

L'origine del dolce è araba, come lo è anche la parola "qubbayt", che in siciliano è diventata "cubbàita". E' una sorta di torrone fatto con miele, mandorle e "giuggiulena" ovvero semi di sesamo, lasciati dagli arabi a Ragusa.

La giuggiulena, è un dolce tipico del periodo natalizio.

### **Ingredienti:**

Semi di sesamo,  
mandorle siciliane,  
miele e zucchero.

### **Procedimento:**

Sciogliere il miele e lo zucchero in un tegame a fiamma bassa, aggiungere i semi di sesamo e le mandorle. Mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, portare il tutto ad ebollizione.

Quando i semi di sesamo risulteranno leggermente tostati, togliere il tegame dal fuoco e versare il composto su un piano inumidito spianandolo con un matterello anch'esso inumidito. Formare uno strato dallo spessore di circa 1cm da cui con l'aiuto di un coltello si ricavano dei quadratini o dei rombi.

# I Parchi Letterari® Gabriele D'Annunzio Anversa degli Abruzzi (L'Aquila)

## IL PARROZZO ABRUZZESE

Il Parrozzo, deliziosa specialità natalizia dell'Abruzzo, è nato il secolo scorso ad opera del pasticciere pescarese Luigi D'Amico, ispirato dal "pane rozzo" (una tipica pagnotta contadina) semisferico preparato con semolino e ricoperto di cioccolato, a cui proprio Gabriele D'Annunzio attribuì il nome "Parrozzo" dedicandogli anche un sonetto:

È tante 'bbone stu parrozze nove che pare na pazzie de San Ciattè, c'avesse messe a su gran forne tè la terre lavorata da lu bbove, la terre grasse e lustre che se coce... e che dovente a poche a poche chiù doce de qualunque cosa doce...".

Ingredienti:

- semolino: 150 g
- uova: 6
- limone: 1
- zucchero: 200 g
- mandorle: 150 g
- burro: 30 gr
- cioccolato fondente: 200 g
- mandorle amare: 1/3 di fialetta oppure 2 mandorle intere



Ricetta e preparazione:

1. La prima cosa da fare è procurarsi delle mandorle di ottima qualità, dovete pesarne 150 gr intere e con la pellicina, poi prendete anche qualche mandorla amara che serve per esaltare il sapore. Prendete il mixer e mettete le mandorle e un po' di zucchero, tritatele bene fino ad avere una farina abbastanza sottile. Per evitare che le lame si surriscaldino azionate il mixer per pochi secondi per volta, in questo modo, e grazie allo zucchero, otterrete una perfetta farina di mandorle. Prendete una planetaria o delle fruste elettriche e mescolate i tuorli con lo zucchero, montateli a lungo fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la scorza di limone grattugiata e le mandorle tritate, mescolate e poi unite il semolino, incorporate gli albumi montati a neve e mescolate dal basso verso l'alto.
2. Imburrate e infarinate una teglia da parrozzo (ha una forma di semisfera, in modo che il dolce venga a cupola), versate il composto e cuocete il dolce in forno caldo a 150°C per circa un'ora. Fate poi raffreddare il parrozzo in una gratella.
3. Completate il parrozzo coprendolo con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria. Per una copertura ottimale mettete la glassa nella parte centrale e aspettate che scivoli gradualmente. Fate asciugare qualche minuto e poi, se volete, decorate con granella di mandorle oppure con amaretti sbriciolati.

# I Parchi Letterari® Albino Pierro Tursi (Matera)

## STRÙFFUE E CRISPELLE

Strùffue e crispelle  
nd'u piatte cch'i rusètte  
dicene n'ata vòte:  
« l'è Natèhe »;

e u tivine ca frijete  
ci pàrlete cc'u céhe,  
fè nasce tante voce  
cchiù duce assèi' d'u méhe.

Nd'i strète c'è n'addóre  
come di rusmarine  
e u fridde l'assincìrete  
chist'arie di matine:

chi fùjete, chi chiàmete,  
chi sott' 'a màscua o mmène  
(i fèmmene sott'u scialle)  
pòrtene tutte u jalle.

Nd'i chèse si rimìnene,  
s'abbràzzene i uagnune  
e tutt'i cose fruscene  
ncantète com' 'a lune;

pó' quanne s'è scurùte  
ti pàrete ca i stelle  
su' i morte ca si nfòllene  
nturne a lu Bambinèlle.

E t'ècchete ca sònete  
'a chièsia d' 'a Ravatène  
cc' 'a missa ngranne e cùrrene  
cuntente i cristiène;

ma ié mi stanche preste  
di chille cante e scappe,  
zumpe da grutta a grutte  
nd'i fosse a chepesutte;

e allè ci trove 'a nive  
e mi ni mange tante  
ca si fè gghianche 'a notte  
e ié arrivènte sante.

Strúffoli e zeppole  
nel piatto con le rosette  
dicono un'altra volta:  
« È Natale »;

e la padella che frigge  
ci parla con il cielo,  
fa nascere tante voci  
piú dolci assai del miele.

Nelle strade c'è un odore  
come di rosmarino  
e il freddo la illimpidisce  
quest'aria di mattina;

chi fugge, chi chiama,  
chi sotto l'ascella o in mano  
(le donne sotto lo scialle),  
portano tutti il gallo.

Nelle case si rigirano,  
si abbracciano i ragazzi  
e tutte le cose frusciano  
incantate come la luna;

poi quando si è fatto scuro  
ti sembra che le stelle  
siano i morti che s'affollano  
intorno al Bambinello.

Ed eccoti che suona  
la chiesa della Rabatana  
per la messa grande e corrono  
contenti i cristiani;

ma io mi stanco presto  
di quei canti e scappo,  
salto da grotta a grotta  
nei fossi a testa sotto;

e là trovo la neve  
e poi ne mangio tanta  
che si fa bianca la notte  
e io divento santo.

Crespelle: impasto di farina di grano duro, lievito, sale q.b. e acqua. Dopo lievitazione a piccole ciambelle, lavorate con le mani, vengono fritte in olio bollente.

Rosette: farina OO, struzzo, uova e acqua.

Calzoncini: farina 00, strutto, uova, pizzico di zucchero, sale q.b.e acqua q.b; ripieno di purea di ceci, cannella, zucchero, aroma di arancia e pezzettini di buccia di arancia.

Struffoli: farina 00, strutto, uova, pizzico di zucchero, sale q.b.e acqua q.b; lavorati a bastoncini, tagliuzzati e fritti nell'olio. Dopo raffreddati si serve sopra il miele.



# I Parchi Letterari® Giuseppe Giovanni Battaglia Aliminusa (Palermo)

## BUCCELLATO

Pare che il suo nome derivi dal tardo latino “bucellatum”, vale a dire del pane da trasformare in buccelli, ossia bocconi, per la sua morbidezza.

Il dolce siciliano tipico del Natale è il Buccellato (in dialetto u “cucciddatu”), molto apprezzato e gustato nelle zone delle Madonie, in particolare ad Aliminusa.

### Ingredienti:

Le indicazioni prevedono l'utilizzo di 500 gr. di farina, 200 gr. di strutto, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di latte, 4 uova, 2 gr. di ammoniaca, scorza di limone, 300 gr. di conserva, 200 gr. di fichi secchi, 100 gr. di uva passa, 50 gr. di nocciole, 50 gr. di mandorle, 200 gr. di noci, 100 gr. di buccia d'arancia candita, 1 chiodo di garofano, miele e frutta candita mista.

### Procedimento:

La preparazione (del ripieno) presume di impastare la conserva con l'uva passa, i fichi secchi tritati, le mandorle pelate e tritate, le nocciole, la buccia d'arancia candita tagliata a dadini, le noci pelate e tagliate grossolanamente ed il chiodo di garofano tritato finemente.

Il secondo momento presume di impastare la farina con lo strutto, lo zucchero, il latte, la scorza di limone grattugiata, l'ammoniaca e tre uova.

Il composto così ottenuto deve essere ridotto ad una sfoglia di forma rettangolare molto sottile che sarà poi farcito con la conserva candita ed arrotolato in modo da congiungere la pasta a ciambella.

Il buccellato così prodotto verrà deposto su di una teglia unta ed infarinata, poi spennellato con un uovo battuto e infine, cotto al forno (già caldo a 180 gradi).

L'ultimo tocco prevede di scaldare 4-5 cucchiaini di miele per poi versarle nel buccellato in modo da renderlo lucido e la guarnizione del dolce a fantasia o con della frutta candita mista.

Oppure decorate con zucchero a velo, pezzettini di pistacchio e di frutta candita.

# I Parchi Letterari® Paolo Volponi

## Montefeltro - Fermano (Pesaro Urbino, Fermo)

### CRESCIA COI CICCIOLI

*"Le zie avevano assunto il compito di preparare il cenone della vigilia, secondo le regole di casa: brodo di ceci, baccalà bollito e poi, superata la contrizione religiosa, il tripudio di un capitone, quasi diavolesco con la coda tra le olive e il melauro, e di tante altre delizie di magro, tra le quali in anni passati non erano mancati ostriche francesi, caviale russo, storioni, salmoni e anche rane del Metauro e vini del Reno e della Champagne. Gli Oddi avevano sempre avuto una spiccata predilezione per il pesce e quello della vigilia di Natale era il pranzo che li aveva sempre interessati di più. Questa volta le zie al capitone avrebbero potuto aggiungere solo dei filetti di baccalà spinati e fritti e alcune fette di salmone in scatola."*

Da **IL SIPARIO DUCALE**

**Storia:** quando si uccideva il maiale non sempre gli uomini di casa erano sufficienti a svolgere tutti i lavori. Così si chiamavano altre persone, amici, vicini di casa, qualche bravo norcino che veniva da fuori e all'ora dei pasti questa gente andava sfamata: possibilmente con cibi sostanziosi. Veniva in aiuto la massa del pane, dalla quale se ne staccava un pezzo che al momento giusto si impastava con un po' di strutto, una manciata di grasselli, una spruzzata di formaggio pecorino, un po' di pepe, un pizzico di bicarbonato. Dopodiché l'impasto si metteva a cuocere o nella teglia o direttamente sul focolare nella lastra di pietra, circolare, ben riscaldata, con una fonte di calore nella faccia superiore, un coperchio su cui si metteva uno strato di cenere calda seguita dalla carbonella accesa. Una alternativa a questo tipo di crescita era quella fatta con la farina di mais e una manciata di quella di grano, tipica di tutti i paesi appenninici, durante la lavorazione del maiale. Un'altra variante è la torta sulla graticola, più o meno stesso impasto, cambia solo il modo di cottura, che viene fatto con questo strumento sempre presente sui focolari delle case contadine. Oppure la più sostanziosa "torta coi ovi", dove si incorporano le uova intere col guscio, che ricorda i pani rituali del mezzogiorno d'Italia.

**Particolarità:** massa del pane impastata con lo strutto o i ciccioli.

**Descrizione:** forma: rotonda, rettangolare o quadrata; crosta: dura e croccante; colore dorato; gusto: sapido, gradevolmente aromatico

**Usi:** durante la lavorazione del maiale un tempo, oggi quale cibo edonistico e sfizioso, per merende conviviali, in tutte le versioni: cresce, torte con o senza nova.

**Tecnica di lavorazione:** la massa del pane viene impastata con strutto, un pizzico di bicarbonato, di sale e di pepe e del pecorino grattugiato. Si lascia in riposo affinché gli ingredienti si amalgamino tra loro. Si aggiungono i ciccioli, quando la pasta è stesa, per distribuirli in modo uniforme. Si dà la forma voluta e si mette al caldo a lievitare. Infine si cuoce sia in forno sia direttamente sulla piana del focolare, o sulla lastra di pietra, ricoprendola, dopo averla protetta con un coperchio, di strati di cenere cui seguono carboni accesi. Si rigira dopo che si è certi della formazione della crosticina, mancando la quale si rischia di spezzare la crescita. Area di produzione: in tutto il territorio del Montefeltro.

Reperibilità del prodotto: nei forni dei paesi, in alcuni agriturismi e ristoranti della zona, presso le famiglie contadine.

# **I Parchi Letterari® Giovanni Verga Vizzini (Catania)**

## **NUCATULI**

Per fare i nucatuli servono un chilo di mandorle tostate e pestate, un chilo di zucchero, un chilo di farina per i dolci, trecentocinquanta grammi di acqua e venti grammi di cannella.

Si prende una pentola, vi si mette l'acqua e lo zucchero e si fa bollire. Quando bolle, vi si aggiungono le mandorle tostate e pestate, la cannella e si tolgono dal fuoco. Sopra il tavolo si mette la farina a fontana e vi si aggiungono le mandorle della pentola e s'impastano mescolandole con il cucchiaio. Poi si prende la pasta a poco a poco, si stira con le mani e si fa spessa quanto un dito. Si taglia a pezzetti e vi si fanno due tacche con il coltello. Si mettono in una teglia infarinata e poi in forno per cinque, dieci minuti.

Nel frattempo si prepara il giulebbe. Si misurano centocinquanta grammi di acqua, duecentocinquanta grammi di zucchero e due cucchiari di cacao. Si mettono in un pentolino e si fanno cuocere. Quando il giulebbe diventa un po' denso, si passa sopra i nucatuli col pennello e dopo si mette ad asciugare nel forno tiepido per un paio di minuti.