



2022



CALENDARIO

Federazione Italiana Tradizioni Popolari

*“La Pasta, Regina della
Tradizione Gastronomica Italiana”*

Territorio e Folklore



Federazione Italiana Tradizioni Popolari

“La Pasta, Regina della Tradizione Gastronomica Italiana”

Supplemento alla rivista “Il Folklore d'Italia”

N°6 - Novembre / Dicembre - ISSN 2532-2036

ORGANIZZAZIONE

Direttore Responsabile
VINCENZO COCCA
Direttore Editoriale
BENITO RIPOLI
Consulenza Scientifica
VINCENZO VINICIO ALLIEGRO
MARIO ATZORI
Coordinamento Editoriale
GERARDO BONIFATI
Coordinamento Organizzativo
FRANCO MEGNA
PAMELA TRISCIANI
Grafica e Illustrazioni
CLAUDIO REGINA
Stampa
GLF CASTROVILLARI

Fotografie

Liguria / Carmelo Marino
Veneto / Mariano Pizzolante
Marche / Alberto Donati
Sicilia / Egidio Cincotta
Basilicata / Mauro Fuggetta
Puglia / Onofrio Ritella
Umbria / Antonello Zeppadoro
Lombardia/ Diana Castelletti
Sardegna/ Antonello Pirodda
Calabria / Francesco Limonti
Molise / Massimo Palmieri
Campania / Angelo Giannetti

GRUPPI FOLKLORICI PARTECIPANTI

LIGURIA

G.F. “Città di Genova” - Genova

VENETO

G.F. “Borgo Furo di Treviso” - Borgo Furo - Treviso

MARCHE

G.F. “Li Matti de Montecò” - Montecorsaro - Macerata

SICILIA

G.F. “Cantori Popolari delle Isole Eolie” - Lipari - Messina

BASILICATA

G.F. “If’st’nidd” - Lavello - Potenza

PUGLIA

G.F. “La Murgia - Don Vito Palattella” - Noci - Bari

UMBRIA

G.F. “Spoletino” - Spoleto - Perugia

LOMBARDIA

G.F. “Lampiusa” - Parre - Bergamo

SARDEGNA

G.F. “Aggius” - Aggius - Sassari

CALABRIA

G.F. “A Fundaneda” - Campo Calabro - Reggio Calabria

G.F. “Miromagnum” - Mormanno - Cosenza

MOLISE

G.F. “Pro Loco Longano - Sezione Costume dell’Anima” - Longano - Isernia

CAMPANIA

G.F. “Kaiatia” - Caiazzo - Caserta

CONTATTI F.I.T.P.

SEGRETERIA DEL PRESIDENTE:

Vicolo Curvo, 4 - 71013 San Giovanni Rotondo (FG)

Tel./Fax: +39.0882.441108 - E-mail: benitoripoli@tiscali.it - www.fitp.org

RIGHETTO
ANTICA OSTERIA 1780



Ristorante Zengoni





“Antonino CANNAVACCIUOLO, chef partenopeo di fama internazionale, lo chef che ha cambiato il modo di essere cuochi d’eccellenza senza perdere stile di vita, di pensiero, di essere decisamente Italiano, parla della pasta come se essa fosse una “Venere” . La pasta come simbolo di una Italia identificabile dall’antica tradizione che, proprio a Napoli, ha la sua trazione integrale. Lunga o corta che sia, fresca, fatta a mano, essiccata, non importa. Importa essere innamorati di essa e goder della sua bontà per arricchire i palati di ogni suo “amante”. Ricordi che della pasta fan tesoro di una vita che sin dall’infanzia è stata quella delle cucine, anche vecchie, dirute ma sempre piene di vita vissuta, di generosità e di prodotti di eccellenza, senza mai barare.

“Senza il primo piatto un menu è sfasato, e questo lo dico per come intendo il mio essere italiano”. L’amore per la pasta è legato alle mie origini, all’infanzia, alla famiglia. Adoro la pasta di Gragnano, che non a caso propongo nei miei ristoranti, e che da piccolo, amavo ricordare, andavo a comprare sfusa con mia nonna che abitava proprio in quella zona.

Mi sento profondamente legato alla cultura di questo prodotto come dimostra il mio richiamo alla “pasta mischiata” che a Napoli è stata la salvezza per tante persone: “Una volta gli scarti dei pastai erano venduti sfusi alla gente che non poteva permettersi di comprare prodotti confezionati ed era ideale per preparare zuppe o pasta e fagioli. Pasta dunque come riscatto e come prodotto di punta immancabile sulle tavole degli italiani ma anche su quelle dei ristoranti più blasonati che l’hanno eletta prodotto di vera eccellenza.

La pasta è la pasta e se ognuno ne facesse uso consapevole, anche al di là della tradizione, essa ringrazierebbe nel colpire direttamente al cuore.

La Pasta Regina della Tradizione Gastronomia Italiana

Gerardo Bonifati



La Pasta è senza dubbio tra gli alimenti più amati e rappresentativi della tradizione gastronomica italiana, cucinata e proposta con una fantasia di gusti e sapori conquista da sempre il palato e la gola in tutto il mondo . Non esiste infatti nessun piatto che sia riuscito a rappresentare la cucina italiana come la pasta, diventata universalmente il simbolo di un’alimentazione sana e naturale. Presente fin dall’antichità come semplice impasto di acqua e farina, faceva parte della dieta delle popolazioni del mediterraneo. Intorno al 1700 con l’avvento della forchetta, ad opera di un cuoco napoletano, la pasta non venne più mangiata con le mani procurandosi, così, un posto d’onore sulle tavole dei Re, prima in Italia, poi in tutta Europa divenendo l’emblema della buona cucina italiana nel mondo. La vera pasta italiana è preparata solo con semola di grano duro e acqua. La combinazione di varie caratteristiche ha dato vita a un’ampia selezione di formati la cui origine ha forti legami con le tradizioni regionali italiane. Nati nelle cucine delle massaie da Nord a Sud, da Est a Ovest, tutti i formati tradizionali sono indissolubilmente legati a ricette locali, primi piatti tipici intramontabili di ogni regione. La proposta editoriale di "Territorio e Folklore" vuole esaltare le peculiarità delle ricette regionali legate alla pasta . Grazie alla collaborazione di tutti i protagonisti che si occupano della realizzazione del calendario della Federazione Italiana Tradizioni Popolari anche per l'anno 2022 siamo riusciti a proporre un prodotto editoriale di buon livello che vuole stimolare lo studio delle tradizioni, che aiuta, anche nel campo gastronomico, a conoscere l'essenza ed il significato della tradizione italiana. Ci auguriamo, pertanto, che questo prodotto editoriale, oltre che a contribuire alla conoscenza dei saperi e dei sapori della tradizione, sia da stimolo per conservare e valorizzare il patrimonio storico culturale o di ogni singola regione italiana che purtroppo tende ad essere dimenticato, annullando le differenti identità locali. Grazie e Buon Natale e Buon Anno a tutti.

Gennaio



2022

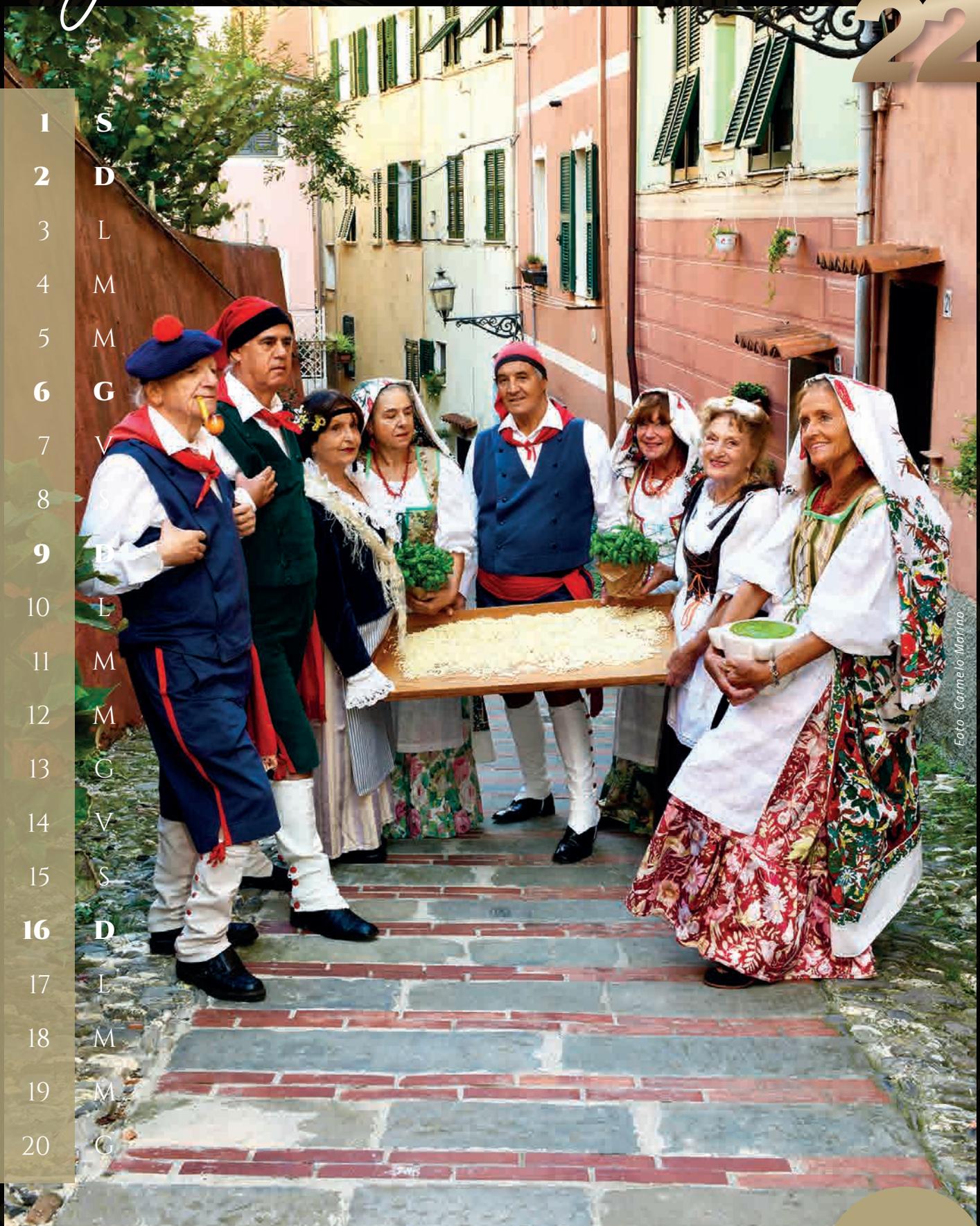


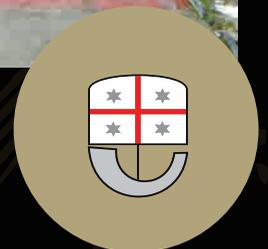
Foto - Carmelo Marino

- 1 S
- 2 D
- 3 L
- 4 M
- 5 M
- 6 G
- 7 V
- 8 S
- 9 D
- 10 L
- 11 M
- 12 M
- 13 G
- 14 V
- 15 S
- 16 D
- 17 L
- 18 M
- 19 M
- 20 G



GRUPPO FOLCLORISTICO
"CITTÀ DI GENOVA"
GENOVA

Liguria





In Liguria, la gastronomia, come in altre regioni, trova i suoi fondamenti tra le risorse agricole e zootecniche delle diverse zone. Se da un lato la Liguria presenta un territorio tormentato, racchiuso tra mare e montagne, dall'altro la sua cucina si avvantaggia molto dalle risorse offerte da tale varietà ambientale. Pertanto, si va dall'olio d'oliva, presente in numerose ricette, ai prodotti tipici locali, tra i quali spiccano gli ortaggi provenienti dalle zone montuose. Quindi, nelle aree costiere, si ha una vasta varietà di pesci che abbondano nelle coste liguri.

Trofie al Pesto

Le trofie e il pesto costituiscono quasi un emblema della cucina ligure. Le trofie sono originarie del Golfo Paradiso, sono realizzate con impasto di acqua e farina; hanno una forma sottile e allungata, arricciate su loro stesse nella parte centrale e con le estremità affusolate.

Il loro condimento tipico è il pesto, una salsa a crudo a base di basilico. In diversi casi, completa tale capolavoro culinario della pasta al pesto l'aggiunta di patate bollite e fagiolini.



V	21
S	22
D	23
L	24
M	25
M	26
G	27
V	28
S	29
D	30
L	31

Febbraio



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

M
M
G
V
S
D
L
M
M
G
V
S
D
L
M
M
G
V
S
D

Foto: Mariano Pizzalante



GRUPPO FOLKLORICO
"BORGO FURO DI TREVISO"
TREVISO

Veneto





Gastronomia Veneta



Come è noto l'area storica, sociale e culturale del Veneto è molto variegata e complessa. Tale situazione ovviamente si riflette nella vasta tradizione culinaria dove si riscontrano patrimoni alimentari che riflettono territori che abbracciano mare, laghi e montagne. Infatti, sono numerosi i prodotti che provengono dai vari territori, da quelli collinari come i diversi vini, a quelli ittici delle aree costiere. Le navi mercantili della Serenissima, infatti, fin dal Medioevo, hanno portato a Venezia diverse spezie che hanno contribuito a caratterizzare le pietanze della tradizione alimentare veneziana. Queste spezie sono in grado di stimolare la fantasia dei cuochi locali che ancora oggi costituiscono interesse del turismo gastronomico veneziano del quale si propone un esempio.

La carbonara d'anguilla

È una pietanza che oltre a poter essere un'alternativa per il venerdì è un piatto composto con l'anguilla affumicata pescata nel fiume Sile. È possibile gustarla in una delle Osterie più antiche della Provincia di Treviso, ovvero "l'Antica Osteria Righetto".

Questa pietanza viene preparata dallo Chef Marco che, mentre cucina, spiega come l'anguilla sia considerato un alimento popolare ma che, nel frattempo, ci porta alla memoria molti ricordi per riavvicinare i giovani alle tradizioni alimentari del passato dove si colloca la pietanza della pasta asciutta e delle anguille alla carbonara.

RIGHETTO
ANTICA OSTERIA 1780

WWW.OSTERIARIGHETTO.IT



L 21
M 22
M 23
G 24
V 25
S 26
D 27
L 28

Marzo



- 1 M
- 2 M
- 3 G
- 4 V
- 5 S
- 6 D**
- 7 L
- 8 M
- 9 M
- 10 G
- 11 V
- 12 S
- 13 D**
- 14 L
- 15 M
- 16 M
- 17 G
- 18 V
- 19 S**
- 20 D**



Foto: Alberto Donati



GRUPPO FOLKLORICO
"LI MATTI DE MONTECÒ"
MONTECORSARO - MACERATA

Marche





Gastronomia Marchigiana



Nelle Marche confluiscono gli influssi delle tradizioni gastronomiche provenienti sia dal nord e sia dal sud Italia. I gusti delle cucine romagnole ed umbre, laziali ed abruzzesi si intersecano in maniera armonica realizzando novità particolari.

L'aspetto prevalentemente campagnolo della cucina marchigiana è dominato soprattutto dal tartufo, dai funghi e dall'impiego delle olive. I piatti forti sono a base di carne, tra le quali spicca la porchetta, ovvero, l'arrosto del maialino aromatizzato da essenze come timo rosmarino e altre spezie di erbe locali.

Le Tagliatelle Co' La Papera

La **vergara** (la contadina) raccoglie le uova di anatra nel pollaio e poi le impasta sapientemente con della farina di tipo 1 o 2 fino a tirare una sfoglia sottile e porosa che lascia asciugare all'aria. Quando la "pannella" sarà asciutta la cospargerà di semolino e poi la avvolgerà su se stessa e con un coltello inizierà a tagliarla a striscioline che verranno srotolate mettendo la punta del coltello al centro del rotolino. Una volta aperta la matassa verranno lasciate ancora all'aria. Nel frattempo viene fatto il sugo unendo carne d'anatra alla passata di pomodoro. L'infuso viene fatto raffinare a fuoco lento. Quando tutto sarà pronto, le tagliatelle verranno cotte e condite con il ragù di carne d'anatra i desti interi della quale verranno poi serviti come seconda portata.

www.lafattoriadilori.it



L 21
M 22
M 23
G 24
V 25
S 26
D 27
L 28
M 29
M 30
G 31

Aprile

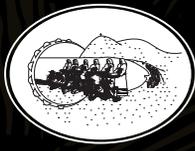


2022

Foto: Egidio Cimrotta

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20

V
S
D
L
M
M
G
V
S
D
L
M
M
G
V
S
D
L
M
M



GRUPPO FOLKLORICO
"CANTORI POPOLARI DELLE ISOLE EOLIE"
LIPARI - MESSINA

Sicilia





Gastronomia Siciliana



Le svariate e molteplici civiltà, prima fra tutte la Greco/Romana e l'Arabo/Bizantina, che nel corso dei secoli hanno reso la nostra terra tale da affascinare l'occhio del visitatore spinto dal fuoco dell'arte e della cultura, hanno deliziosamente influito anche nel dare ai nostri piatti tradizionali semplicità, ed al tempo stesso varietà, che tanto delizia il nostro palato, grazie anche all'impiego di una miriade di spezie ed aromi capaci di dare quel particolare tocco di originalità.

"Caserecce alla Liparota"

Un primo piatto tipico siciliano è la **pasta alla liparota**, che deve il suo nome a Lipari, l'isola più grande dell'arcipelago delle Eolie. Questo primo piatto eoliano prevede che il condimento sia freddo. Si può aggiungere alla pasta appena scolata e gustare subito oppure attendere che anche la pasta si raffreddi. In tal caso, si serve come primo piatto freddo.

Pochi ingredienti, preparato con pomodori, capperi, olive, cipolla e tonno sott'olio. La ricetta è gustosa e la preparazione è facile.

YACHTING CLUB

La Brisa

Lipari

RISTORANTE SUL MARE - PIZZERIA



G 21
 V 22
 S 23
D 24
 L 25
 M 26
 M 27
 G 28
 V 29
 S 30

Maggio



1 D
2 L
3 M
4 M
5 G
6 V
7 S
8 D
9
10 M
11 M
12 G
13 V
14 S
15 D
16 L
17 M
18 M
19 G
20 V

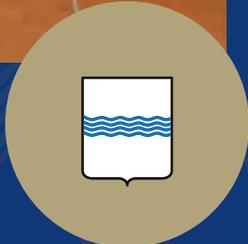


Foto: Fuggetta Mauro



GRUPPO FOLKLORICO
" I F'ST'NIDD "
LAVELLO - POTENZA

Basilicata



Gastronomia Lucana



La Basilicata o Lucania, si caratterizza soprattutto per pietanze realizzate con prodotti di terra e per alimenti con diverse cucine di carne, confermando così la sua tradizione di terra di contadini e pastori.

Come è noto la Lucania è una terra di confine, l'agro di **Lavello** è situato tra la Puglia, da cui prende conformazione la piana delle proprie terre e la Basilicata; è riconoscibile nella fisionomia di parte del proprio abitato, posto su una collina a guardia della piana, esteso verso la parte pianeggiante. In tale configurazione pedologica Lavello è sempre stato un paese a vocazione prevalentemente agricola; nello specifico, i suoi abitanti da sempre hanno prodotto cereali e grano, in maniera particolare.

Lagane e ceci Lucane

Forse il primo piatto più rappresentativo della cucina regionale lucana è **"lagane e ceci"**. Si tratta di una ricetta antichissima e tramandata da generazioni e molto diffusa in Lucania. Racconta tradizioni e sapori lontani nel tempo riconducibili al periodo del **brigantaggio**. Si narra infatti che i briganti che nell'Ottocento occupavano i boschi del Vulture ne fossero ghiottissimi, al punto da essere definiti **"scolalagane"**. Non solo, ancora oggi c'è chi li chiama il **"piatto del brigante"**. Le lagane dunque sono parte del nostro patrimonio storico e culturale lucano.

La ditta **"Urana"** commercializza la pasta tipica lucana, con una raffinata selezione delle materie prime, ricordando così i vecchi sapori di una volta. Per realizzare questa deliziosa zuppa è necessario realizzare un semplice impasto di acqua e farina per preparare la sfoglia e quindi il rotolo delle "lagane" e quindi tagliare le strisce come fettuccine che devono essere sia larghe, sia stratte in modo tale che impregnate di sugo compaiono variegata e si impregnano in modo diverso.



Doragela
URANA

Selection

New Market SRL
www.selezioniurana.it



S 21
D **22**
L 23
M 24
M 25
G 26
V 27
S 28
D **29**
L 30
M 31

Giugno



2022

Foto: Onofrio Rittella



- 1 M
- 2 G
- 3 V
- 4 S
- 5 D
- 6 L
- 7 M
- 8 M
- 9 G
- 10 V
- 11 S
- 12 D
- 13 L
- 14 M
- 15 M
- 16 G
- 17 V
- 18 S
- 19 D
- 20 L



GRUPPO FOLKLORICO
"LA MURGIA - DON VITO PALATELLA"
NOCI - BARI

Puglia





La maggior parte delle ricette pugliesi si basano su pasta, olio e vino, realizzando così una cucina valutata come genuina e come tipicamente mediterranea. Tuttavia, il pesce e le verdure costituiscono in maniera rilevante i piatti pugliesi più tipici. La pasta, come avviene in tutte le regioni centromeridionali, costituisce la pietanza fondamentale della cucina. Tra le specialità regionali più squisite ci sono le **orecchiette con le cime di rapa**. Sono realizzate a forma di una piccola conchiglia. Questa forma si riempie di sugo rendendo saporita la pasta asciutta.

Orecchiette con rape e pomodorini appesi

Particolarmente saporita è la pasta asciutta definita "**Orecchiette con rape e pomodorini**". I sughi con i quali vengono condite le orecchiette sono realizzati a base di carne e verdure tra le quali ci sono cime di rapa. Le origini delle orecchiette secondo alcune interpretazioni, potrebbero essere originarie dalla Provenza e, solo in seguito, esportate in Puglia tramite la tradizione **angioina**. Cuocere in abbondante acqua salata le orecchiette con le rape al dente. Per la preparazione, in una padella, si fanno rosolare nell'olio l'aglio, le acciughe e i pomodorini tagliati a pezzi. Questo soffritto costituisce il condimento principale, insieme alla salsa, delle orecchiette.



L'Antica Locanda
Ristorante



M 21
M 22
G 23
V 24
S 25
D 26
L 27
M 28
M 29
G 30

Gastronomia Abruzzese



La gastronomia dell'Abruzzo rispecchia, nella sua semplicità, i sapori dei prodotti offerti dalle montagne e dal mare che fanno parte dell'aspro territorio abruzzese. Le ricette dei diversi cibi sono state conservate nel corso dei secoli dalle donne che si facevano un vanto delle squisitezze culinarie a base di agrumi, zafferano, erbe e "diavoletti", nonché dei sughi preparati attraverso un sapiente dosaggio degli ingredienti. Sono ricette che si tramandano di generazione in generazione, da madre a figlia. Pietanze a volte semplici, altre volte più articolate, come, per esempio, i **maccheroni alla pecorara**.

Maccheroni alla pecorara

Si tratta di un cibo realizzato con sugo esaltato da una pasta speciale realizzata a forma di anellini fatti a mano lavorando la pasta e sagomandola poi ad anelli sottili che verranno "cotti al dente" ed insaporiti con la cipolla, il guanciale e le verdure fatte rosolare a parte nell'olio.

Abruzzo



Gastronomia Friulana



La cucina friulana è caratterizzata da due aspetti fondamentali: uno è con i cibi agrodolci e speziati; l'altro, più semplice ma egualmente saporito, rimanda alla tradizione contadina e pastorale. Un primo piatto delle usanze gastronomiche friulane sono i **"cjarsons"** originari della Carnia ma presenti in numerose comunità della regione.

I cjarsons

*"I cjarsons" pur trattandosi di una ricetta di origine povera e contadina è una sorta di pasta asciutta che presenta sapori e contrasti davvero unici e particolarmente gustosi. Questa qualità la rende perfetta per qualsiasi menù anche dei più raffinati. Una leggenda popolare carnica narra che il folletto **Guriùt**, colto in flagrante mentre rubava la panna del latte appena munto, decise di farsi perdonare donando alla padrona di casa la ricetta dei **"cjarsons"**. L'origine del piatto, tuttavia, è storicamente legata ai **"cramârs"**, commercianti di spezie friulani che, esausti e provati dai viaggi a piedi delle Alpi, al ritorno venivano consolati dalle mogli con un bel piatto di **"cjarsons"** fumanti. Per la forma i "cjarsons" ricordano gli agnolotti o i ravioli, ma anziché utilizzare la sfoglia all'uovo sono preparati impastando soltanto acqua e farina.*

Friuli





Lazio



Gastronomia Laziale



La gastronomia del Lazio, al contrario di altre tradizioni culinarie, ha mantenuto inalterate nel tempo le proprie peculiarità che risalgono ad origini antiche. Subisce soltanto qualche lieve influsso dalla comunità ebraica sin dall'antichità classica. Specialità come gli **spaghetti alla carbonara** o la **coda, alla vaccinara**, o ancora gli **gnocchi alla romana** sono conosciute ormai in tutto mondo.

Gnocchi alla romana

Gli gnocchi alla romana sono un primo piatto tipico del Lazio. È molto facile prepararli; non servono particolari abilità manuali per ricavare i dischetti di semolino dentro i quali si avvolge un ripieno ottenuto con impasto di carne macinata amalgamata con tuorlo e albume di uova.

Si ottiene un insieme che viene deposto su una teglia sul fondo della quale si spalma burro. Sopra viene spolverato formaggio grattugiato per ottenere con la cottura una crosta croccante.



Toscana



Gastronomia Toscana



Sobria, semplice ed essenziale, questi sono i tre aggettivi usati abitualmente per definire la cucina toscana; si tratta di una cucina senza fronzoli che non ha bisogno di grandi elaborazioni per conquistare nuovi estimatori.

Come è noto, il piatto simbolo è la celeberrima **bistecca alla fiorentina** che, per essere tale, deve provenire dai pregiatissimi bovini di razza chianina, allevati in Val di Chiana. Tra le pastasciutte toscane, la più tipica è senza dubbio quella alle **pappardelle al ragù di lepre**. La carene della lepre deve essere cucinata in vino rosso, olio e salsa di pomodoro.

Pappardelle al ragù di lepre

Le pappardelle al ragù di lepre sono un primo piatto ricercato, che rimanda ad antichi sapori. La pietanza è dedicata a tutti coloro che apprezzano il sapore della cacciagione e delle cosiddette "carni nere". Le pappardelle vengono realizzate a mano secondo tradizione toscana.

Luglio



2022

1 V
2 S
3 **D**
4 L
5 M
6 M
7 G
8 V
9 S
10 **D**
11 L
12 M
13 M
14 G
15 V
16 S
17 **D**
18 L
19 M
20 M

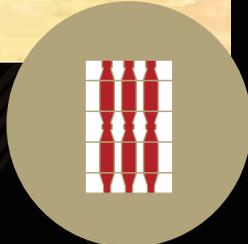


Foto: Antonello Zeppadoro



GRUPPO FOLKLORICO
"SPOLETINO"
SPOLETO - PERUGIA

Umbria





Gastronomia Umbra



L'Umbria si distingue dalle regioni che la circondano per la strenua difesa della propria gastronomia fatta di ingredienti schietti e naturali che sono alla base di gustose pietanze semplici ed invitanti. La carne costituisce il perno intorno al quale ruota la cucina umbra. Infatti, in tale quadro ne fanno da padrona gli insaccati: salsicce, coppe, soppressate, mortadelle e prosciutti. Come è noto, l'Umbria è per antonomasia terra di tartufi di grande qualità, il più raro e pregiato è il tartufo bianco.

Strangozzi alla Spoletina

Una delle pietanze più famose dell'Umbria sono gli **"strangozzi alla spoletina"**. Si tratta, in sostanza, di una pasta asciutta di antica tradizione. È preparata spesso nelle famiglie, ma si trova anche nei menù di diversi ristoranti. Nella preparazione si aggiungono ingredienti diversi come uova, peperoncino e altre spezie. Parte integrante della pietanza è l'olio che ne costituisce un elemento essenziale. Si tratta di un olio prodotto dagli uliveti che crescono nelle colline e nelle valli del comprensorio di Spoleto dove si trova il **Ristorante Zengoni** la cui fama ha raggiunto una grande notorietà. Gli ingredienti essenziali per gli "strangozzi" sono farina, acqua, sale, olio e pomodoro per ottenere il sugo.

Ristorante
Zengoni

WWW.ZENGONI.IT

SPOLETO



G 21
V 22
S 23
D 24
L 25
M 26
M 27
G 28
V 29
S 30
D 31

Agosto

2022



Foto : Diana Castellotti

1 L
2 M
3 M
4 G
5 V
6 S
7 **D**
8 L
9 M
10 M
11 G
12 V
13 S
14 **D**
15 **L**
16 M
17 M
18 G
19 V
20 S



GRUPPO FOLKLORICO
"LAMPIUSA"
PARRE - BERGAMO

Lombardia





In Lombardia, data la dimensione della regione, in ogni paese possiamo trovare il risultato degli avvenimenti storici e culturali che si sono susseguiti (si pensi per esempio alle influenze portate dai longobardi prima, francesi e austriaci dopo). Le città e le valli hanno quindi sviluppato differenti tradizioni gastronomiche proprio in conseguenza delle vicende storiche vissute che ne hanno condizionato la cultura. Per questi motivi la nostra regione è caratterizzata da diversi dialetti, cucina, tradizioni che la rendono unica in tutta Italia. Quest'anno tocca a Parre, piccolo borgo dell'Alta Valle Seriana in provincia di Bergamo, l'onore di rappresentare la Lombardia con il principe della nostra tavola, lo **"SCARPINÒT"**.



Gli "SCARPINÒCC"

Sono il simbolo della storia culinaria del paese e degli abitanti di Parre. Infatti, la manifestazione storica di maggior rilievo del paese è la **SAGRA degli SCARPINÒCC**; dove, da oltre 50 anni, viene celebrato il raviolo dalla tipica forma che ricorda le calzature artigianali di panno in uso fino a qualche decennio fa che le donne del paese cucivano per la propria famiglia.



D	21
L	22
M	23
M	24
G	25
V	26
S	27
D	28
L	29
M	30
M	31

Settembre



2022



Foto: Antonello Pirrodda



1 G
2 V
3 S
4 **D**
5 L
6 M
7 M
8 G
9 V
10 S
11 **D**
12 L
13 M
14 M
15 G
16 V
17 S
18 **D**
19 L
20 M



GRUPPO FOLKLORICO
"AGGIUS"
AGGIUS - SASSARI

Sardegna





AGRITURISMO GALLURA

da Pieruccio

La Sardegna, con un territorio aspro e arido, per secoli ha basato la sua economia sulla pastorizia, per cui molte delle sue tradizioni alimentari sono derivate dai semplici pasti in cui la base proviene dal mondo pastorale: pane, latte, formaggi e soprattutto carni ovine. La Sardegna è ricca di varietà di paste asciutte particolari denominate in maniera diversa a seconda delle zone di appartenenza: **malloreddus**, **maccarones**, **lorighittas**, **fregola** e tante altre.

LI CJIUSONI

Con il termine "farina" si intende solitamente la farina di grano tenero, per semola si indica il risultato della macinazione del grano duro, possibilmente qualità "Senatore Cappelli". Nella tradizione gastronomica della Sardegna per la produzione artigianale della pasta si utilizzano ingredienti semplici: semola e acqua. La semola è ricca di proteine e antiossidanti, con il suo utilizzo si ottengono impasti tenaci, faticosi nella lavorazione, che assorbendo maggiori quantità di acqua permettono di ottenere ottimi prodotti anche senza aggiunta di uova.

Li "Cjiusoni" in Gallura sono il risultato della lavorazione di un impasto di semola e acqua, dal quale dopo aver formato piccoli cilindri, schiacciando con il pollice pezzi di impasto sul fondo di un cesto, si conferisce la forma ideale al prodotto. Presenti comunemente sulle nostre tavole, solitamente vengono conditi con semplice sugo di pomodoro oppure con pomodoro salsiccia fresca e abbondante formaggio pecorino grattugiato.

Ogni località ha la propria variante ma può essere considerato uno dei piatti principali della tradizione culinaria Sarda.



M	21
G	22
V	23
S	24
D	25
L	26
M	27
M	28
G	29
V	30

Ottobre



2022

1 S
2 D
3 L
4 M
5 M
6 G
7 V
8 S
9 D
10 L
11 M
12 M
13 G
14 V
15 S
16 D
17 L
18 M
19 M
20 G



Foto - Francesco Limonti



GRUPPO FOLKLORICO
"A FUNTANEDDA"
CAMPO CALABRO - REGGIO CALABRIA

Calabria





terragusto
www.terragusto.it

PASTIFICIO GIOIA

www.pastificiogioia.it



GRUPPO FOLKLORICO
"MIROMAGNUM"
MORMANNO - COSENZA

Gastronomia Calabrese



Le ricette della Calabria rispecchiano il territorio di una regione che offre una cucina robusta e piccante, i cui sapori sono da sempre genuini con una importante produzione di olio, salumi e formaggi. Questa è una della regioni dove ancor oggi la pasta, per genuinità e freschezza, è rigorosamente fatta a mano. Tra le tante ricordiamo: i **shtridhelat**, i **rascatielli**, i **cannarozzi**, i **ferrazuoli**, gli **schiaffettoni** e la **struncatura**.

Struncatura e fagiolo poverello bianco

Un'altra pietanza calabrese importante è la "**Struncatura e fagiolo poverello bianco**". Viene realizzata con le crusche dello scarto di molitura, così come oggi avviene al **Pastificio Gioia**.

Al contrario di oggi, che viene prodotta con grani antichi pregiati, un tempo veniva realizzata con gli scarti, infatti la tradizione vuole che la farina venisse letteralmente "spazzata" da terra e quindi raccolta per fare l'impasto. Proprio per motivi di scarsa igiene nella realizzazione pare che ne fu proibita la produzione. Nonostante tale proibizione la "**struncatura e fagiolo**" si poteva trovare in poche piccole botteghe locali, venduta praticamente come merce di contrabbando. La pietanza è collegata a varie leggende che ne caratterizzano sul piano fantastico la tradizione sia del primo pastificio che la produsse, sia della località dove sono originari i fagioli bianchi. Il fagiolo poverello bianco, qui presentato dall'azienda "**Terragusto**", veniva coltivato nei secoli passati, ed ha sfamato diverse generazioni di contadini che, a quei tempi, non potevano permettersi la carne. Addirittura, durante il Regno di Napoli questo legume era quotato nella borsa agricola della città.



V	21
S	22
D	23
L	24
M	25
M	26
G	27
V	28
S	29
D	30
L	31

Novembre



2022



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20

- M
- M
- G
- V
- S
- D
- L
- M
- M
- G
- V
- S
- D
- L
- M
- M
- G
- V
- S
- D



Foto : Massimo Palmieri



GRUPPO FOLKLORICO
"PRO LOCO LONGANO - SEZIONE COSTUME DELL'ANIMA"
LONGANO - ISERNIA

Molise





Borgo Antico Trattoria



CUCINA TIPICA

CIVITA SUPERIORE DI BOJANO

Il Molise, zona agricola incontrastata di biodiversità, presenta tradizioni di una cucina dai succulenti sapori e dai profumi decisamente armonici e deflagranti. Si tratta di tradizione alimentare contadina, ma nello stesso tempo nobile; è strettamente connessa con quella abruzzese. Le affinità geografiche e culturali tra le due regioni sono evidentissime. Come in Abruzzo, anche in Molise la lavorazione della pasta fresca, tirata a mano, ha sempre avuto una notevole importanza.

Lasagna in genovese d'agnello

La pietanza "lasagna in genovese d'agnello" ancora oggi è offerta nella "**Trattoria Borgo Antico**", situata nel centro storico di Civita Superiore di **Bojano**. Qui è possibile degustare uno dei piatti della tradizione più caratteristica del Molise. La ricetta di preparazione è semplice. Dopo aver soffritto pezzetti d'agnello con olio vergine insieme a cipollotto fresco, cipolla bianca, aglio ed una noce di burro si aggiunge acqua sino a copertura totale del composto che viene lasciato cuocere per circa due ore. Intanto si prepara una sfoglia di pasta di farina impastata con uova e sale. Questa foglia servirà ad avvolgere la carne d'agnello per completare la cottura nel brodo. Sopra il composto andrà cosparsa formaggio filante e uno strato di albumi d'uova e tuorlo frustati in un tegame per ottenere il composto. Tutto l'insieme deve avere la definitiva cottura nel forno per circa 45 minuti ad una temperatura di 180 gradi. La pietanza, una volta cotta, viene servita tiepida perché si possano gustare i diversi sapori accompagnati da un ottimo vino rosso: per esempio, il "Tintilla" che presenta un gusto intenso oltre essere autoctono del Molise.



L	21
M	22
M	23
G	24
V	25
S	26
D	27
L	28
M	29
M	30

Dicembre



- 1 G
- 2 V
- 3 S
- 4 **D**
- 5 L
- 6 M
- 7 M
- 8 **G**
- 9 V
- 10 S
- 11 **D**
- 12 L
- 13 M
- 14 M
- 15 G
- 16 V
- 17 S
- 18 **D**
- 19 L
- 20 M

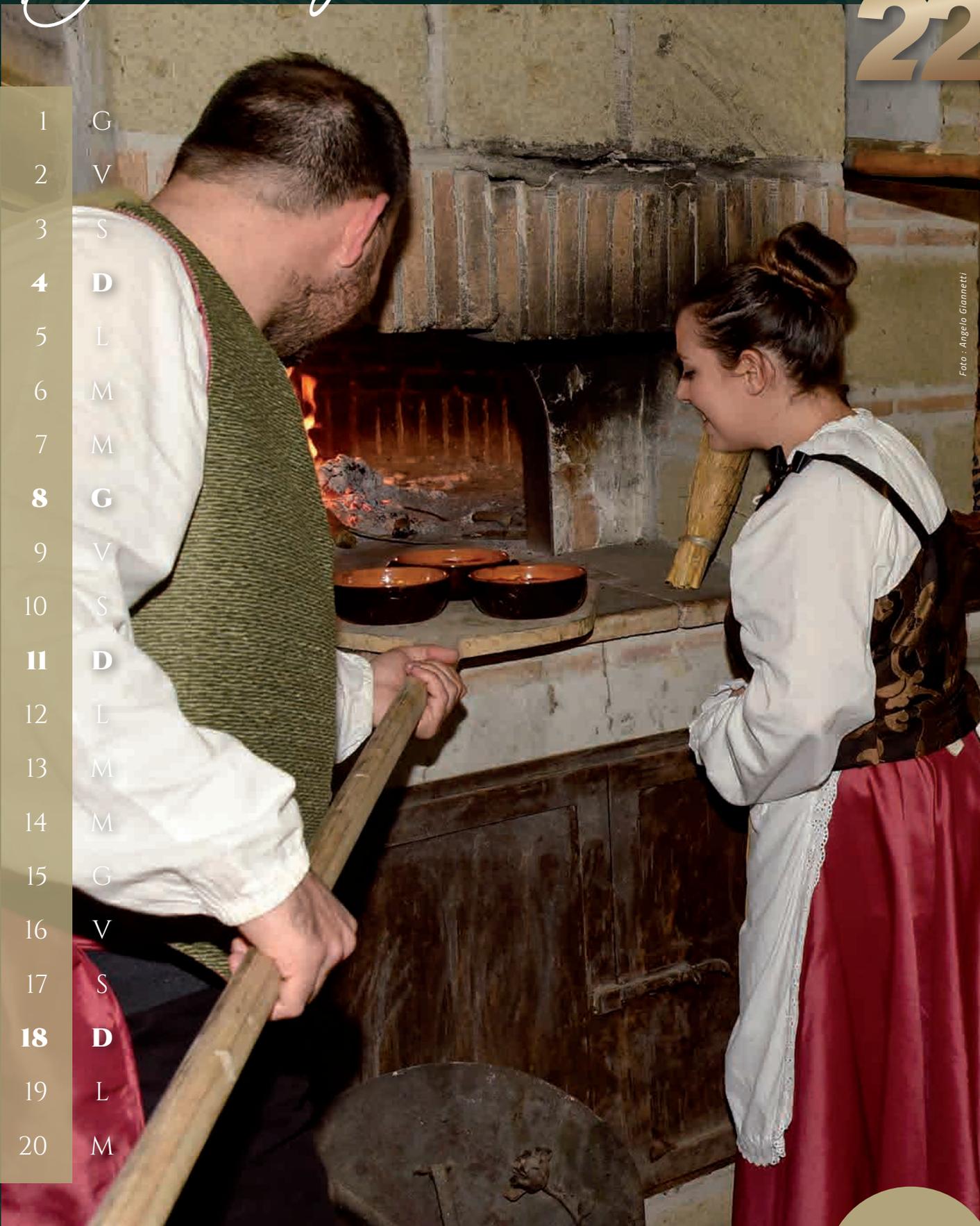


Foto - Angelo Giannetti



GRUPPO FOLKLORICO
"KAIATIA"
CAIAZZO - CASERTA

Campania





La cucina campana è una delle più ricche e varie di tutt'Italia, grazie al clima e alla conformazione del suolo che alterna località marine a località montuose o vulcaniche (Vesuvio) permettendo lo sviluppo di una cultura enogastronomica di notevole rilievo. La notevole varietà gastronomica offerta dalla cucina campana si fonda sui prodotti ortofrutticoli che crescono rigogliosi e in grande abbondanza; tali prodotti vengono affiancati da una tradizione basata sulla pesca.

Tagliatelle all'uovo

Tagliatelle all'uovo con farina di semola di grano duro con ragù di carne macinata, salsiccia di maiale sbriciolata e passata di pomodoro. Cotte inizialmente le tagliatelle e poi condite con il sugo, messe dopo nei tegamini in terracotta e ricoperte di provola affumicata, cotte poi nel forno a legna.



M	21
G	22
V	23
S	24
D	25
L	26
M	27
M	28
G	29
V	30
S	31

Gastronomia Piemontese

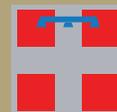
La cucina piemontese offre piatti robusti, dai sapori forti e convincenti che arrivano da antiche tradizioni contadine, ma allo stesso tempo si tratta di ricette ricche di eleganza e raffinatezza elaborate da una classe aristocratica raffinata fortemente influenzata dalla cultura sontuaria e alimentare francese. La varietà degli scenari geografici regionali (risaie, laghi, colline, monti) fornisce ai cuochi locali una grande scelta di alimenti di base: da essi, infatti, con particolari metodi di preparazione anche complessi, si ottengono piatti dal gusto delicato e coinvolgente. Pertanto, dalle colline del Monferrato provengono le verdure e dall'Albese il rinomatissimo tartufo bianco.

I tajarin

Tra le paste all'uovo fatte a mano di questa regione sono da provare i "tajarin", conditi con un soffritto di spezie e frattaglie sono squisiti; a suo tempo la pietanza era amata anche da Vittorio Emanuele II.



Piemonte

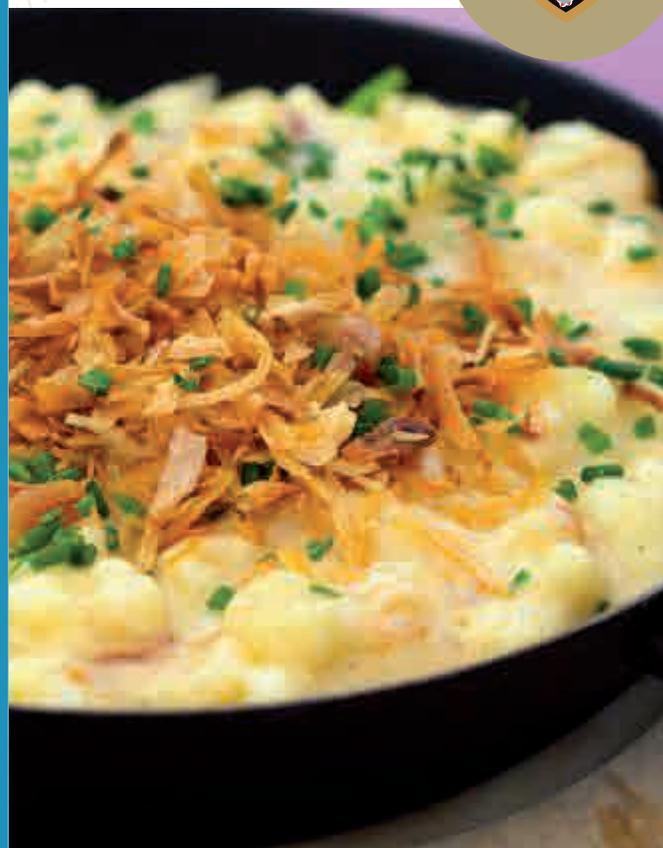


Gastronomia Valdostana

La Valle d'Aosta vanta una varietà e una ricchezza di prodotti che spaziano dai formaggi ai salumi, resi particolarmente saporiti da una stagionatura in montagna ottenuta ad alta quota, in un ambiente particolarmente ventilato. La cucina valdostana è caratterizzata da zuppe corpose, polente pingui e biscotti burrosi. Sono alimenti difficili da rifiutare per la forma corta con la quale vengono offerti all'ospite.

Chnéffléne

I chnéffléne sono molto simili agli spaetzle tirolesi; si tratta di gnocchetti tipici della zona di Gressoney-Saint-Jean, comunità valdostana ai piedi del Monte Rosa caratterizzata da un unicum linguistico per la sua parlata per via delle sue radici germaniche. In queste comunità, infatti, si parla il titsch, variante locale dell'idioma walser che è a sua volta un dialetto alemanno simile allo svizzero tedesco. Il nome della comunità, infatti, deriva dalla popolazione che si stabilì nella regione intorno al XII-XIII secolo. Proprio per questo motivo è facile imbattersi nella dicitura chnéffléne walser. Si tratta di bottoncini di pastella (farina, uova, latte, sale) ricavabili con una grattugia apposita a fori grandi dotata di elemento scorrevole per copparli. Una volta formati, vengono cotti in acqua bollente e ricoperti di fonduta: in questo caso è d'obbligo la toma di Gressoney fusa insieme a latte e burro.



Valle d'Aosta





Emilia Romagna



Gastronomia Romagnola



Come numerose altre regioni anche in Emilia Romagna la tradizione regna incontrastata in cucina. Si va dall'antica **zuppa bolognese** ai **cappelletti in brodo**, dal **cotechino in galera** alle **patate al lardo**. Inoltre, ad ogni boccone si risvegliano antiche rimembranze. Quindi, immaginiamo la famiglia contadina seduta davanti al desco intenta a gustare non solo il meritato riposo dalle dure fatiche dei campi, ma anche **biscotti brutti** ma buoni oppure le saporite e sostanziose **castagnole**. Non ultimo si gusta il **tortellino**, una sorta di ombelico emiliano di pasta famoso in tutto il mondo.

Tortellini

I tortellini, infatti, con la loro forma tipica a conchiglia, che nell'immaginario popolare imita quella dell'ombelico di Venere, sono forse la più conosciuta delle paste ripiene italiane. Tipici delle cucine tradizionali di Modena e Bologna, che da sempre si contendono la paternità, sono fatti con un impasto di farina e uova, senza alcuna aggiunta di acqua.

Il ripieno, invece, è composto dall'unione di diverse carni, macinate e formaggio. In particolare, il ripieno deve essere composto da carne di maiale, carne di manzo, parmigiano-reggiano, prosciutto crudo e mortadella. Alcune ricette aggiungono poi a questi ingredienti pan grattato o noce moscata.



Trentino Alto Adige



Gastronomia Trentina



La cucina del Trentino Alto Adige si fonda principalmente su un trinomio di alimenti: mele, speck e polenta che riassumono gran parte della cucina tradizionale di questa regione di confine. È una cucina senza fronzoli, dai sapori forti e genuini. In pratica, la gastronomia trentina riceve numerosi influssi da quella tedesca e austriaca. Un esempio significativo sono i **canederli** e i **sauerkraut**.

Canederli

I canederli o Knödel secondo la parlata trentina, sono piatti tipici della gastronomia tirolese. In particolar modo delle città di Trento e Bolzano. Questo gustoso piatto è sicuramente uno dei più conosciuti e apprezzati della cucina trentina. Si tratta in generale di pietanze ad alto contenuto calorico e molto nutrienti che vengono mangiate soprattutto in periodo invernale. Infatti, i canederli, non sono altro che palline di pane farcite con speck o formaggio, cotte per lo più nel brodo di carne.

Oppure possono essere condite con burro fuso o con salsa di pomodoro.



F.I.T.P.

Federazione Italiana Tradizioni Popolari

Sede Legale: Segreteria del Presidente - Vicolo Curvo, 4
71013 San Giovanni Rotondo (FG)
Tel. 0882.441108

