

ANTICHE RICETTE RACCONTATE DAI NONNI DI TRAONA

- realizzato dalle classi : 5^A e 5^B
- scuola: PRIMARIA DI TRAONA
- insegnante referente: BERTOLINI CINZIA
- programma utilizzato: POWER-POINT
- HANNO COLLABORATO: i nonni ed i bisnonni, persone anziane che sono state intervistate dagli alunni e che hanno partecipato alla traduzione dei testi nel dialetto locale;
- sig. Baroncini Paolo e sig.ra Seca Monica, proprietari della vecchia Trattoria Alpina di Traona che hanno cucinato insieme ai ragazzi, sig.ra Baraiolo Dina, collaboratrice nella preparazione in aula del tipico “pane con i grasei”, tradotto in dialetto “bun-giöuch”.
- USCITE SUL TERRITORIO: febbraio 2009 allestimento di un laboratorio di cucina presso la Trattoria Alpina con degustazione di due piatti tipici locali : il “mach” e la “pasta con i grasëi”.
- LAVORO ULTIMATO NEL MESE DI: aprile 2009





PRIMA PARTE



Una parte di storia del nostro paese : La Trattoria Alpina



Qui si possono assaggiare ancora i tipici piatti di una volta, quando i nostri nonni, per la preparazione dei loro semplici pasti, avevano a disposizione i soli ingredienti ricavati dal duro lavoro nei campi e dal faticoso allevamento degli animali. Tra questi...



“Il mach”



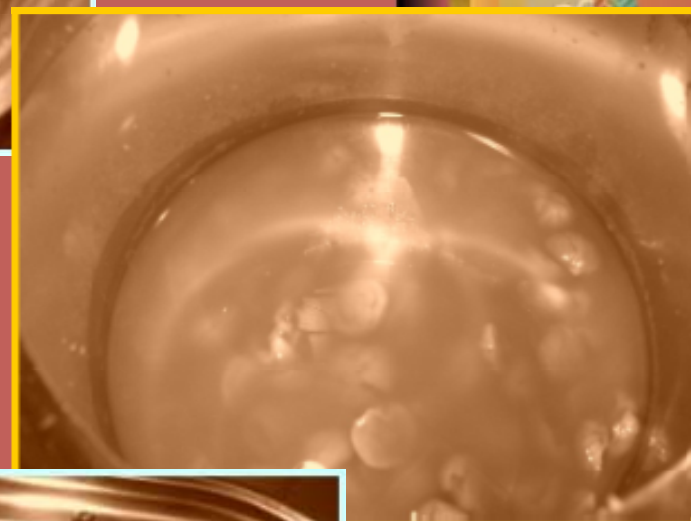
Ingredienti:

castagne secche già pelate,
acqua,
latte,
sale,
burro.

Preparazione:

Si mettevano in una pentola alcune manciate di castagne secche già pelate, si facevano bollire un momento e si scolavano. Poi vi si aggiungevano 3/4 di latte e 1/4 di acqua, il sale e un pochino di burro. Durante la cottura , le castagne si schiacciavano un po' con la forchetta, per rendere più denso il composto.





ECCO IL MACH!!



“La pasta con i grasei”

I GRASEI : cosa sono?

Quando si ammazzava il maiale, si teneva il grasso e si faceva bollire, con un pochino di acqua, in una pentola di rame per tante ore sempre mescolandolo finché si scioglieva tutto. A fine cottura rimanevano nella pentola solo i pezzettini di carne abbrustolita (i grasei).

La parte liquida (strutto) veniva messa a raffreddare in contenitori e usata come condimento.

I grasei si usavano per condire la pasta.

Ingredienti :

Pasta

Grasei

Formaggio

Preparazione :

Far cuocere la pasta nell' acqua.

Scolarla quando è cotta e condirla con i grasei scaldati in un pentolino, cospargerla con formaggio vecchio.



“Il pane con i grasei”o “bun-giöuch”

Ingredienti:

Farina bianca
Farina di grano saraceno
Burro
Zucchero
Fichi secchi
Noci e uvette

Preparazione :

Si prendeva la farina bianca e si mischiava con quella di saraceno, poi si aggiungevano pezzi di burro, fichi secchi, zucchero, noci e uvette. Si amalgamava il tutto e si facevano delle pagnotte. Queste si mettevano nel forno a legna a cuocere.

Curiosità :

Il “BUN GIOUCH” era un dolce tipico natalizio e per realizzarlo, a Traona, era possibile usufruire del forno messo a disposizione da privati, in via Roma.



PAPPA

Ingredienti:

- latte
- farina di polenta

Preparazione:

Si versava il latte in un pentolino, poi vi si aggiungeva la farina di polenta.

Si mettevano sul fuoco e si cuocevano fino ad ottenere una pappa non troppo densa.



PAPA

Ingredient:

lach

farena de pulenta

Preparaziun:

Se metiva gio el lach in un pignatin, po se aggiungeva la farena de pulenta. Se metiva sol foc e se fasiva coos fina a quant l'era una papā minga tropa densa.



I CASTEGN

I nos noni , i fasiva cos i castegn con sura i patati lavadi e peladi per fai diventa dulz.

Sti castegn cot se metivan nel baselot per mangiai ne la setimana I se mangiava cunt el lach frech e la zicoria nela menestra.

LE CASTAGNE...

I nostri nonni facevano cuocere le castagne con sopra delle patate lavate e sbucciate di modo che anch' esse diventavano dolci . Queste castagne una volta cotte le scolavano e le facevano asciugare. Dopodiché le mettevano nel "baslott" (recipiente di legno) , per mangiarle durante la settimana. Le mangiavano con il latte freddo (quello delle proprie mucche), con la cicoria e nella minestra.

PARADELL

Ingredienti:

200 g di farina

3 uova

1 bicchiere di latte

scorza di limone

un pizzico di sale

burro

zucchero a velo

Preparazione:

Si amalgamavano bene insieme farina, uova, latte, scorza e sale, fino ad ottenere una pastella cremosa, senza grumi. Si ungeva con il burro un tegame antiaderente e si cuoceva l'impasto come una frittata. Si spolverava con zucchero a velo e veniva servita ben calda.

Questo piatto veniva chiamato anche "Laciada, Cutizza o broxada.



POLENTA E OSSA DI MAIALE o “PULENTA E OS DE CION”

Nelle feste si cuoceva il maiale e la polenta.
Quando sulle ossa del maiale restava un po' di
carne, le facevano bollire , le scolavano , le
salavano e le mangiavano con la polenta.



ED ORA... TUTTI A TAVOLA!!!

