

Il Picciolo di rame

Contributo alla conoscenza del patrimonio enogastronomico della tradizione contadina locale



1- interno della abitazione di Silvano Scalzini, sita fuori dalle mura di Vestignano- epoca fine 1600

Silvano Scalzini, con un atto di generosità sostenuta da una irrinunciabile passione per il proprio territorio, dona a questo progetto alcune delle ricette che venivano proposte al Picciolo di rame.

Correva l'anno 1999, quando Silvano con un atto di coraggio, e forse incoscienza, decide di aprire nel frantoio del Castello di Vestignano una "stazione di posta" dove i visitatori potessero gustare la vera cucina della tradizione contadina locale. Nell'ottobre dello stesso anno esce dalla cucina il primo piatto da servire a degli ospiti. Ma è del 12 febbraio 2000 l'apertura ufficiale.

Silvano di quel luogo vede solo la bellezza del paesaggio, le decise tracce della storia millenaria; ricorda l'infanzia, l'adolescenza trascorse al seguito dei suoi genitori nel lavoro nei campi, sorride al ricordo della pratica del "rajiuto", che vedeva i vicinati riunirsi per un vicendevole sostegno nella fatica delle complesse e varie attività agricole. Ricorda le feste "comandate" e quelle tradizionali che seguono la mietitura, la vendemmia, la raccolta delle olive....

Soprattutto conserva memoria delle pietanze, del cibo che veniva preparato e servito nel quotidiano e quello più ricco delle feste.

Club per l'UNESCO Tolentino Terre Maceratesi ODV

Contrada Le Grazie, 37 – 62029 Tolentino (MC) - Tel. +39. 3343971968

Associazione iscritta al RUNTS dal 17/11/2022 per trasmigrazione ex Registro Regionale delle ODV n°78 del 30/05/2017

Cod. Fisc.: 92018980430 (Cod. valido per destinazione 5x1000)

cputolentinoterremaceratesi@ficlu.org; presidente@cputolentinoterremaceratesi.it;

<https://www.cputolentinoterremaceratesi.it>



unesco

Membro
delle Associazioni e Club

Tutto questo, per Silvano, non poteva essere alterato, smarrito o peggio ancora dimenticato, dal procedere di una evoluzione storico-sociale marginalmente interessata alla conservazione dell'autenticità della tradizione culinaria contadina.

Nel suo libro "Il mondo e le ricette del Signor Lardo", Silvano racconta e spiega come il cibo nella cultura contadina fosse allo stesso tempo "arte" e "sacralità", sia perché la produzione, conservazione e manipolazione delle materie prime alimentari richiedevano conoscenze e competenze molto sofisticate, sia perché al cibo, necessario alla sussistenza, si doveva un "sacro" rispetto.

Nel Picciolo di rame ogni convivio era un abbraccio della tradizione culinaria contadina di Vestignano e dintorni. Un abbraccio "universale" che ha raggiunto paesi lontanissimi e persuaso una quantità innumerevole di persone a venire a conoscere questo "luogo dell'anima".

Come si ascolta del filmato, ora il Picciolo di rame è chiuso, ma non la sua missione.

Qui iniziamo con la pubblicazione di alcune ricette, tratte dal libro "Il signor lardo" che potranno essere integrate con altre, fino alla pubblicazione di un vero e proprio libro sull'enogastronomia della tradizione contadina locale e, chissà, magari, fino ad allestire dei laboratori di cucina sotto la imprescindibile guida di Silvano.

Paola Calafati Claudi

Segretario

[Club per L'UNESCO Tolentino Terre Maceratesi](#)

Club per l'UNESCO Tolentino Terre Maceratesi ODV

Contrada Le Grazie, 37 – 62029 Tolentino (MC) - Tel. +39. 3343971968

Associazione iscritta al RUNTS dal 17/11/2022 per trasmigrazione ex Registro Regionale delle ODV n°78 del 30/05/2017

Cod. Fisc.: 92018980430 (Cod. valido per destinazione 5x1000)

cputolentinoterremaceratesi@ficlu.org; presidente@cputolentinoterremaceratesi.it;

<https://www.cputolentinoterremaceratesi.it>



unesco

Membro
delle Associazioni e Club



2-Basato sulle riflessioni prodotte dall'esperienza degli anni giovanili trascorsi dall'autore fra i contadini della sua terra, questo libro vuole condurre il lettore a un progressivo percorso in cui la cucina si pone come il culmine della storia dell'uomo.



3- interno della stazione di posta "Il Picciolo di rame"

Ragù co li vroccoli - broccoli

Prendete la padella e fateci sciogliere il battuto di solo lardo, aggiungete una bella macinata di pepe, accendete il fornello mentre intanto diluite in un paio di cucchiai d'acqua calda un cucchiaino colmo di concentrato di pomodoro che unirete al lardo che avrà cominciato a sobbollire. Rimestate bene, nel frattempo avrete pulito e tagliato a piccoli pezzi¹ un quarto di broccolo che ora butterete nella padella dando un altro giro e quando riprenderà la cottura versateci ancora dell'acqua calda fino a quasi coprire i pezzetti di broccoli, aggiungete un pizzico di sale e lasciate procedere. Quando i broccoli saranno cotti al dente e l'acqua si sarà ridotta, il sugo avrà raggiunto una specie di cremosità ed è pronto. Con questo gustoso ragù potrete condire ogni tipo di pasta corta.

¹Un cm. massimo due per lato.

Club per l'UNESCO Tolentino Terre Maceratesi ODV

Contrada Le Grazie, 37 – 62029 Tolentino (MC) - Tel. +39. 3343971968

Associazione iscritta al RUNTS dal 17/11/2022 per trasmigrazione ex Registro Regionale delle ODV n°78 del 30/05/2017

Cod. Fisc.: 92018980430 (Cod. valido per destinazione 5x1000)

cputolentinoterremaceratesi@ficlu.org; presidente@cputolentinoterremaceratesi.it;

<https://www.cputolentinoterremaceratesi.it>

Le foglie co li lardelli

Quando si vedevano le vergare in giro per i campi, armate di coltello e con un canestro al braccio, di sicuro erano a caccia di erbe selvatiche, le cui foglie, rientrate esse in casa, venivano pulite e poi cotte in acqua salata all'interno del paiolo di rame. Terminata la cottura, le mettevano a scolare e nel frattempo preparavano il battuto con l'aglio e con la parte del lardo fornita di sottili strisce di magro, lasciandolo più grossolano; in una padella di ferro già calda, facevano rosolare e quando il lardo diventava trasparente e cantava,² lo versavano sopra a *li rugni*³ mischiando con un cucchiaino di legno. Il piatto era messo in mezzo al tavolo e andava gustato con del buon pane sciapo. Si tratta di una vivanda eccellente, basti pensare al sapore amaro delle foglie abbinato con il gusto dolce del lardo.

Frittata con le patate

Si prendono tre belle patate, si sbucciano e si tagliano a fette sottili di tre o quattro millimetri, si prende una padella abbastanza larga, in modo che non rimangano troppo ammassate, ci si fa sciogliere un mezzo cucchiaino di battuto di solo lardo e a questo punto vi si disporranno le patate ben allargate. Si ricordi di coprire la padella con un coperchio e, quando le patate cominciano a prendere colore, rigiratele con un cucchiaino grande, proseguite finché saranno tenere dentro e rosolate fuori e a questo punto togliete il coperchio; sempre con un movimento a spirale, partendo dal centro, versateci sopra le uova sbattute,⁴ condite con sale e pepe e iniziate a rigirarle quando queste cominciano a rassodarsi. Una volta che appariranno tutte rapprese il piatto è pronto da servire in tavola con la padella.

²Sfrigolava allegramente.

³A seconda dei luoghi vengono chiamati grugni, cicoria o erbe amare: l'importante è che siano selvatici.

⁴Un uovo ogni due persone.