

BRIGANTI ...ANCHE A TAVOLA !

“OLLIUCHENIT”

**La cucina dei Briganti recuperata
in venti anni di rievocazione
storica della Fratta dell’800**



Attività co-finanziata con il contributo del PSR 2014-2022 Regione Umbria – Misura 16 - Sottomisura 16.7 – Tipologia di intervento 16.7.1 - Sostegno per strategie di sviluppo locale di tipo non partecipativo.

Progetto PI.ATT.A.FO. R.M.A.: PIANIFICARE ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE, FORMATIVE, RICREATIVE, MUSICALI E ARTISTICHE



Dedicato all'amico Adriano
.....che ci ha portato per mano in cucina !

INTRODUZIONE

Perché mai fare un ricettario dei piatti cucinati dai Briganti? Questa è la domanda che sorge spontanea quando per la prima volta si vede la copertina di questo libello. Beh qualcuno potrebbe pensare che sia un moto d'orgoglio e di autocelebrazione dei Briganti o di chi ha contribuito a scrivere questo testo, tutt'altro e per questo brutto pensierove piasse 'na colica !

Il motivo che spinge è quello divulgativo e conservativo della sana tradizione della cucina Frattegiana che nel corso degli anni abbiamo portato nel vicolo di via Spunta ad Umbertide, dove ci trovate nel corso della rievocazione storica che si tiene nel corso del "Settembre Umbertidese", recuperando la memoria delle cucine delle nostre mamme e nonne.

Le ricette si caratterizzano in particolare per le dosi, sono infatti per venti persone, ma naturalmente con una semplice operazione matematica (aggiustata ad occhio) possono essere adattate alle esigenze di un minor numero di commensali.

Ma il valore aggiunto, crediamo, di questo breve ricettario è che nell'integrazione delle culture che abbiamo vissuto nella nostra cittadina negli ultimi anni, è nel modo in cui vengono proposte le ricette: nel rispetto delle diverse culture ed abitudini alimentari, ogni ricetta riporta un testo a fronte con la traduzione nella lingua propria di ciascuna etnia presente nella nostra città. Cercando di non far torto a nessuno, abbiamo voluto regalare la nostra maestria culinaria e la nostra ironia ai figli degli uomini e alle donne che da altri paesi sono venuti a vivere ad Umbertide, con un solo messaggio; benvenuti e buon appetito !

RINGRAZIAMENTI

Un grazie a tutti coloro che hanno contribuito alla traduzione delle ricette con la maestria nella traduzione e con l'ironia che hanno saputo ritrasmettere nel brano tradotto. Grazie di cuore.

RICETTONE PER 20 PERSONE!!

-1-

QUADRUCCI CUI CECI

Ingredienti:

2 KG DI QUADRUCCI

250 GR. DI LARDO (per il battuto)

2 COTICHE DI PROSCIUTTO

2,5 KG DI CECI SECCHI (OPPURE 3,5 KG DI CECI IN BARATTOLO – PESO NETTO SGOCCIOLATO)

2 BICCHIERI DI VIN BIANCO

PASSATA DI POMODORO L. 1,5

AGLIO, ROSMARINO, SALE E PEPE, OLIO EVO, sedano carota e cipolla.

Pronti, via!

Fate un battuto con il lardo, sale grosso, pepe, aglio. Prendete il battuto e mettetelo in una capiente marmitta insieme ad un trito di sedano carota e cipolla la cotica del prosciutto e fate andare a fuoco medio con il primo bicchiere di vino bianco, il secondo bevetelo voi!

Una volta evaporato il vino, aggiungete la passata di pomodoro, il mazzetto di rosmarino, aggiustando il tutto con sale e pepe fate tirare il sugo, 10 minuti saranno sufficienti, aggiungete i ceci (se avete utilizzato i ceci secchi questi dovranno essere messi “a mollo” la sera prima e successivamente il mattino lessati). A questo punto riempiate la marmitta d’acqua, tornate ad aggiustare di sale e portate ad ebollizione, fate bollire per circa 20 minuti, in maniera di far ridurre

la parte liquida. Adesso è il momento di far sul serio: buttate la pasta! (tu la marmitta e no tal secchio!) se si tratta di pasta fresca appena rispunta il bollore spegnete tutto, sinno' diventa macco, se invece avete scelto una pasta secca portate a metà cottura, servite dopo qualche minuto accompagnando il tutto con del pane abbrustolito ed un filo di olio "bono" (e.v.o.).

QUADRUCCI CUI CECI

Ingredients:

2 KG OF QUADRUCCI (EGG PASTA SQUARES)

250 G OF LARD

2 PROSCIUTTO RINDS

2.5 KG OF DRIED CHICKPEAS (OR 3.5 KG OF CHICKPEAS IN A JAR – DRAINED NET WEIGHT)

2 GLASSES OF WHITE WINE

1.5 L OF TOMATO PUREE

GARLIC, ROSEMARY, SALT AND PEPPER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CELERY, CARROT AND ONION.



Let's go!

Crush the lard, coarse salt, pepper and garlic until you obtain a uniform mix. Put the mixture into a large casserole dish together with the chopped celery, carrot, onion and prosciutto rind, and cook over a medium heat, after adding the first glass of wine. Enjoy the second glass yourself!

Once the wine has evaporated, add the tomato puree, the bunch of rosemary, salt and pepper and reduce the sauce, leaving it to simmer for about 10 minutes. Add the chickpeas (if you use dried ones, they must be soaked overnight and boiled the following morning).

Now it's time to fill the casserole dish with water, add a little more salt and bring to the boil and continue to cook for about 20 minutes, in order to reduce the liquid. Now let's get serious:

throw the pasta into the casserole dish, "not in the trash can...!!!" If you're using fresh pasta, as soon as it comes to the boil, remove from the hob before it becomes a "macco" (pap). If you've chosen dry pasta, cook for half the time and serve after a few minutes. Accompany the dish with toasted bread and a drizzle of good extra virgin olive oil.



“LA MATRICIANA”

Ingredienti:

GOTA (barbozzo o guanciale di maiale stagionato) 1 INTERO

CIPOLLA 2 INTERE TAGLIATE FINEMENTE (alla faccia dei “puristi” il Brigante ci la mette)

PASSATA DI POMODORO 3 LITRI

CONSERVA (doppio concentrato di pomodoro) QUATTRO CUCCHIAI

SPAGHETTI GROSSI (per i Briganti no bucatini) 2KG

PEPEROCINO (calabresi secchi) 3

PECORINO E PARMIGIANO 500 GR (metà e metà)

SALE Q.B.

OLIO E.V.O. UN NONNULLA

QUATTRO BICCHIERI DI VINO BIANCO

Per la cucina dei Briganti “la Matriciana” è senza apostrofo ...e cu la cipolla!

Prendete le due cipolle (bianche o dorate), tagliatele finemente e ponetele nel tegame del sugo a soffriggere con un nonnulla di olio, quindi prendete due bicchieri di vino, uno bevetelo, l'altro versatelo sulla cipolla che finirà di cuocersi senza abbrustolirsi, vetrificando (vol di che deve diventa' trasparente). A questo punto aggiungete la gota o barbozzo o guanciale (come ve pare) tagliata a dadini e fate andare a fuoco vivace per qualche minuto, prendete poi gli altri due bicchieri di vino uno, bevetelo, l'altro versatelo nel tegame. Fate sfumare fino

a completa evaporazione e una volta resa leggermente croccante la gota, aggiungete il pomodoro, i peperoncini ei quattro cucchiari di conserva, aggiustate con il sale e lasciate sobbollire per circa un'ora, fino a quando larghe chiazze di unto faranno la loro comparsa sulla superficie: ecco, il sugo è pronto.

Cuocete gli spaghetti al dente, scolate e condite con abbondante sugo e formaggio. Quando il sugo è buono non è necessario ripassare in padella, per un'ottima "matriciana", fate bene il sugo!

"MATRICANI"

Përbërësit:

GOTA (barbozzo ose faqe derri e kuruar) 1 E GJITHË

QEPË 2 TË PJERA TË GJITHA (përballë "puristëve" e fut Brigante)

Salcë domateje 3 LITRA

RUAJTJE (pastë domate të dyfishtë) KATËR lugë

SPAGHETI MADH (pa bucatini për Brigantin) 2 KG

PIPER CILI (kalabrian i tharë) 3

PECORINO DHE PARMEZAN 500 GR (gjysmë e gjysmë)

KRIPË PËR Shije.

VAJ ULLIRI EKSTRA I VIRGJER. NJË ASGJË

KATËR GOTË VERË TË BARDHË

Sepse kuzhina e Brigantit "la Matriciana" është pa apostrof...dhe me qepë!

Merrni dy qepët (të bardha ose të arta), i prisni imët dhe i vendosni në tiganin me salcë për t'u skuqur me pak vaj, më pas merrni dy gota

verë, pini njërën dhe tjetrën hidhni mbi qepën e cila do të përfundojë zierjen. pa nxirje, vitrifikimi (vëllimi i të cilit duhet të bëhet transparent). Në këtë moment shtoni faqe ose barbozzo ose guanciale (sipas dëshirës) të prerë në kubikë dhe ziejini në zjarr të fortë për disa minuta, më pas merrni dy gotat e tjera të verës, njërën, pini, tjetrën hidhni në tigan. Lëreni të avullojë derisa të avullojë plotësisht dhe sapo faqja të jetë krokante, shtoni domatet, specat dhe katër lugët konserva, shtoni kripën dhe lëreni të ziejë për rreth një orë, derisa njolla të mëdha yndyre të marrin efektin e tyre. sipërfaqja: salca është gati.

Gatuani spagetin al dente, kullojini dhe rregullojini me salcë dhe djathë të bollshëm. Kur salca është e mirë, nuk është e nevojshme ta vendosni përsëri në tigan, për një "matriciana" të shkëlqyer, bëni salcën siç duhet!



GOTA CU LA SALVIA

La gota cu la salvia è gota cu la salvia!

Ingredienti:

fettine sottili di gota (barbozzo o guanciale)
salvia in foglie
vino bianco
fette di pane

In una padella ben calda mettere le fettine di gota qualche foglia di salvia e mezzo bicchiere di vino (l'altro mezzo bevetelo), quando la gota vetrifica (diventa trasparente) è pronta. Adesso intingete il pane nel fondo di cottura solo da un lato, adagiateci sopra la gota e la salvia et voilà la merenda è pronta.

GOTA CU LA SALVIA (SALBEI)

Gota cu la salvia ist gota cu la salvia!

Zutaten:

*dünne Wangenscheiben (Barbozzo oder Guanciale)
Salbeiblätter
Weißwein
Brotscheiben*

In eine sehr heiße Pfanne die Wangenscheiben, ein paar Salbeiblätter und ein halbes Glas Wein geben (die andere Hälfte trinken :-)), wenn die verglaste Wange (wird durchsichtig) bedeutet das es fertig ist. Nun das Brot nur auf einer Seite in die Kochflüssigkeit tauchen, Backe und Salbei darauf legen und voilà, fertig ist der Snack.

TAGLIATELLE CUL SUGO D'OCA

Ingredienti:

Tagliatelle 2 KG (pasta fresca) / 1,5 KG pasta secca

Passata di pomodoro 3 litri

Mezza oca

Pasta di salciccia 250 GR.

Macinato di vitello 250 GR.

Coradelle e ventricchi di pollo – oca – tacchino (uccelli vari.....) 500 GR

Parmigiano reggiano 400 GR.

Sedan, carota e cipolla

Conserva 1 cucchiaino

2 bicchieri di vino bianco

Olio E.V.O.

Sale Q.B. pepe a piacere

Fate soffriggere sedano, carota e cipolla in poco olio, quindi inserite le carni, rosolate fino al parziale scioglimento delle parti grasse; quindi, sfumate con un bicchiere di vino bianco, l'altro, come d'uopo...bevetelo, una volta evaporato il vino, aggiungete il pomodoro. Portate ad ebollizione, salate e aggiungete la conserva, quindi lasciate sobbollire per almeno un'ora.

Terminata la cottura del sugo e fatto raffreddare un po' il tutto (sinnò ve scottate), spolpate l'oca separando le carni dall'osso del volatile,

rimettete la polpa sfilacciata nel tegame e provvedete a sminuzzare i rigagli (coradelle e ventricchi).

In abbondante acqua salata bollente cuocete, al dente inutile dirlo, le tagliatelle scolatele bene e condite con abbondante sugo e parmigiano guarnire con i pezzi di polpa d’oca più grandi... che dire solo... CI SENTI CERQUA?!!

PATES TAGLIATELLES AU RAGOÛT D’OIE

Ingrédients

pâtes fraîches tagliatelles 2kg /1,5 kg si pâtes sèches

sauce tomate 3l

une demi oie

chair à saucisse 250 gr

veau haché 250 gr

abats et ventricules de poulet – oie- dinde (toutes sortes d’oiseaux)
500gr

parmigiano reggiano 400 gr

céleri, carotte et oignon

concentré de tomates 1 cuillère

2 verres de vin blanc

huile d’olive extra vierge

sel et poivre

Faites rissoler le céleri, la carotte et l’oignon dans un peu d’huile puis ajouter les viandes et faites rissoler jusqu’ à ce que la graisse soit

quasiment fondue puis ajoutez un verre de vin blanc et comme d'habitude buvez le reste! Une fois le vin évaporé ajoutez la sauce tomate. Portez à ébullition, salez et ajoutez le concentré puis laissez cuire à feux doux pendant au moins 1 heure.

Une fois la cuisson de la sauce terminée laissez un peu refroidir le tout (sinon vous risquez de vous brûler), séparez les viandes de l'os de la volaille puis remettez la chair en lambeaux dans la casserole et ajoutez les intérieurs coupés en petits morceaux.

Dans une casserole remplie abondamment d'eau faites cuire les tagliatelles al dente, inutile de le préciser, égouttez bien et ajoutez en abondance la sauce, le parmigiano et garnissez avec des morceaux d'oie plus grands...

POLLO ALL'ARRABBIATA

Se pol fa sia 'n bianco che cul sugo, ma si ci vu antigne....meglio cul sugo !

Ingredienti:

3 polli

Salvia, aglio, peperoncino.... A piacere

3 bicchieri di vino bianco

Pomodori pelati 2 KG (versione cul sugo)

Sale pepe Q.B.

Fiammeggiate il pollo e levate i cacchi, quindi tagliate il pollo in pezzi (si n' sapete fa, chiedetelo tal macellaro) mettetelo in padella con un "nonnulla" di olio (alla Giorgione) fate rosolare a lungo, salate e pepate poi sfumate con vino bianco aggiungendo aglio e salvia (vino 2 bicchieri per la padella e uno per il cuoco!). A questo punto se lo preferite "in bianco" si tratta solo di completare la cottura, se invece vi piace "antigne " aggiungete il pomodoro e fate rassodate finché tutte le parti acquose i sono rapprese. Accompagnare con torta Bianca con pane fresco o torta di pane (chiedere al Vulpino, al forno de la Rocca o a quello della Stazione)

دجاج "ارابيئاتا"

يمكن تحضير الدجاج بالصلصة الحمراء او بدون... لكن من الأفضل بالصلصة

مقادير الوصفة

3 دجاجات

المرمية، الثوم، فلفل حار (حسب الذوق)

3 أكواب من النبيذ الأبيض

2 كيلو غرام طماطم مقشرة (مفرومه)

ملح، فلفل اسود (حسب الذوق)

غسل الدجاج و تنظيفه ثم يجب تقطيعه الى قطع صغيرة. وضع الدجاج في مقلاة مع القليل من الزيت (على طريقة جورجوني) حتى يصبح لونه ذهبي. نضيف قليل من الملح و الفلفل الاسود ثم نضيف النبيذ الأبيض ، الثوم و المرمية.

عند هذه الرحلة اذا كنت تفضل الدجاج بدون صلصة، يمكنك فقط ترك الدجاج حتى النضج. لكن اذا كنت تفضله بالصلصة ، يجب إضافة الطماطم و تركه حتى تتماسك المكونات.

تقديم الطبق مع خبز الكيك او الخبز الطازج (يمكنكم شراء الخبز "فولبينو" من فرن المحطة او فرن " لا روكا")

GRICIA

Ingredienti:

3 KG di tortiglioni

Una gota (barbozzo o guancialetto)

Parmigiano e pecorino (metà e metà) 500 GR.

Lardo macinato 300 GR

Vino bianco 2 bicchieri

Sale e pepe a piacere

Olio E.V.O.

Tagliate la gota a dadini piccoli, quindi fate sciogliere il lardo macinato in padella con un poco di olio aggiungete la gota a dadini e fate rosolare; quindi, sfumate con un bicchiere di vino bianco (l'altro, al solito, lo beve il cuoco). Sfumata la parte alcolica del vino, fate ancora rosolare fino a rendere croccanti i dadini di gota. Cuocete i tortiglioni al dente in abbondante acqua salata, scolate e versate in padella ripassandola brevemente, spengete la fiamma e aggiungete pepe e formaggio e poi vai di forchetta!



GRICIA

Ingredientes:

3 kg de tortiglioni

Una mejilla (barba o mejilla)

Parmesano y pecorino (mitad y mitad) 500 GR.

Manteca picada 300 GR

Vino blanco 2 copas

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva virgen extra.

Cortar la carrillada en cubos pequeños, luego derretir la manteca picada en una sartén con un poco de aceite, agregar la carrillera cortada en dados y dorar, luego desglasar con una copa de vino blanco (la otra, como de costumbre, la bebe el cocinero). Una vez evaporada la parte alcohólica del vino, seguir dorando hasta que las carrilleras cortadas en dados estén crujientes. Cocinar los tortiglioni al dente en abundante agua con sal, escurrir y verter en la sartén, sofreír brevemente, apagar el fuego y añadir pimienta y queso y luego ¡tenedor!



PANCOTTO

Ingredienti:

2 file di pane raffermo

Brodo di carne 5 litri

Pomodoro passato

2 specce (becche) d'aglio

Parmigiano grattugiato 3 HG

Sale . olio E.V.O.

Abbrustolite il pane in fette e aromatizzatele con l'aglio strisciando la speccia sulla fetta, quindi tagliatele a dadini. Scaldate l'olio e e fateci soffriggere l'aglio residuo, una volta soffritto rimuovete l'aglio e aggiungete il pomodoro e portate a bollore, una volta pronto il sughetto, mettete il pane a dadini nella marmitta, mescolate bene e, a seguire, aggiungete a filo il brodo, fare sobbollire a lungo fino a quando, rimestando con continuità avrete ottenuto una crema da gustare con un filo d'olio bono ed una spolverata di parmigiano.

Nella tradizione il pancotto per la sua digeribilità, il suo potere nutritivo e per la particolare consistenza era il cibo di anziani e bambini anche piccolissimi, ma è anche tanto bono per i Briganti!

PANCOTTO

Ingredients:

2 loaves of stale bread

5 l of meat stock

Tomato puree

2 garlic cloves

300 g grated parmesan

Salt, extra virgin olive oil



Toast the bread in slices and then rub garlic onto each slice. Cut them into small cubes. Heat the oil and fry the remaining garlic, remove it, add the tomato and bring to the boil. Once the sauce is ready, put the diced toast into the casserole dish, mix well and then slowly add the broth. Simmer for a long time stirring continuously, until you obtain a creamy soup to relish with a drizzle of good olive oil and a sprinkling of Parmesan.

Traditionally, due to its digestibility, its nutritional values and particular consistency, *pancotto* was enjoyed by the elderly and even very young children, but the Brigands also find it very tasty!

SPEZZATINO DI CINGHIALE (in bianco)

5 Kg di polpa di cinghiale

½ Kg di spezzatino di vitello

Sedano, carota, cipolla, aglio, ginepro e alloro

Olio E.V.O.

Olive nere

Grappa un bicchiere

Vino Rosso per marinare le carni tre litri, vino bianco per la cottura 2 bicchieri

Sale, pepe e peperoncino Q.B.

Per prima cosa è necessario procurarsi un cinghiale, Roma è il luogo ideale, ma anche la Strada del Pantano fornisce ottime occasioni. Procurato il cinghiale ripulitelo dai nervetti e dalle parti grasse (che “sitono de selvaticume”) tagliato a cubi di circa 3 cm di lato. Il Cinghiale così preparato va fatto macerare in una marinatura di vino rosso, sedano, carota, cipolla, aglio, ginepro e alloro per almeno 12 ore, poi risciacquato abbondantemente in acqua corrente e fatto scolare.

A questo punto possiamo cominciare la cottura: nel tegame mettere un “nonnulla” di olio per soffriggere un trito abbondante di sedano, carota e cipolla una speccia (becca) d’aglio, a soffritto pronto, cioè quando la cipolla comincia ad imbiondire aggiungete nel tegame le carni salate e pepate ed aggiungete peperoncino a piacere, alcune bacche di ginepro e una foglia di alloro, fate ben rosolare badando che non si bruci, poi sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere

coperto, a fuoco lento, per circa un'ora e mezza. A questo punto ravvivate il fuoco, mettete le olive nere e, dopo averla assaggiata, versate la grappa, fiammeggiando, sullo spezzatino, questo toglierà l'ultimo "sito de selvaticume" alle carni. Lo spezzatino è pronto.

WILDSCHWEINEINTOPF

5 kg Wildschweinfleisch

½ kg Kalbsragout

Sellerie, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder und Lorbeerblatt

Natives Olivenöl extra.

Schwarze Oliven

Grappa ein Glas

Drei Liter Rotwein zum Marinieren von Fleisch, 2 Gläser Weißwein zum Kochen

Salz, Pfeffer und Chili Q.B.

Zuerst müssen Sie ein Wildschwein bekommen, Rom ist der ideale Ort, aber die Strada del Pantano bietet auch hervorragende Möglichkeiten, weil dort mehrere so genannten „Magliale“ zu finden sind :-D. Das Wildschwein erhalten, von den Nerven befreien und die fettigen Teile (die „stinken wie wilde Tiere“) in Würfel von etwa 3 cm pro Seite schneiden. Das so zubereitete Wildschwein wird in einer Marinade aus Rotwein, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder und Lorbeer für mindestens 12 Stunden mariniert, anschließend gründlich unter fließendem Wasser gespült und abgetropft.

An dieser Stelle können wir mit dem Kochen beginnen: Geben Sie ein wenig Öl in die Pfanne, um eine großzügige Menge Sellerie, Karotten,

Zwiebeln und Ein Stück Knoblauch zu braten., wenn es sautiert fertig, eine gepfeffertes Fleisch und nach Belieben Chilischote, einige Wacholderbeeren und ein Lorbeerblatt hinzufügen, gut anbräunen, darauf achten, dass es nicht anbrennt, dann mit Weißwein aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa eine Stunde and garen lassen eine Hälfte. An diesem Punkt das Feuer wieder entfachen, die schwarzen Oliven hineinlegen und nach dem Probieren den Grappa flammend auf den Eintopf gießen, dadurch wird der letzte "sito de selvaticume" (der STINK) aus dem Fleisch entfernt. Fertig ist der Eintopf.



SPEZZATINO DI CINGHIALE (cul sugo)

5 Kg di polpa di cinghiale

½ Kg di spezzatino di vitello

Sedano, carota, cipolla, aglio, ginepro e alloro

Olio E.V.O.

Polpa di pomodoro 3 Kg

Grappa un bicchiere

Vino Rosso per marinare le carni tre litri, vino bianco per la cottura 2 bicchieri

Sale, pepe e peperoncino Q.B.

Come prima è necessario procurarsi un cinghiale e come prima , Roma è il luogo ideale, ma anche la Strada del Pantano fornisce ottime occasioni. Procurato il cinghiale ripulitelo dai nervetti e dalle parti grasse (che “sitono de selvaticume”) tagliato a cubi di circa 3 cm di lato. Il Cinghiale così preparato va fatto macerare in una marinatura di vino rosso, sedano, carota, cipolla, aglio, ginepro e alloro per almeno 12 ore, poi risciacquato abbondantemente in acqua corrente e fatto scolare.

A questo punto possiamo cominciare la cottura: nel tegame mettere un “nonnulla” di olio per soffriggere un trito abbondante di sedano, carota e cipolla una speccia (becca) d’aglio, a soffritto pronto, cioè quando la cipolla comincia ad imbiondire aggiungete nel tegame le carni salate e pepate ed aggiungete peperoncino a piacere, alcune bacche di ginepro e una foglia di alloro, fate ben rosolare badando che non si bruci, poi sfumate con il vino bianco quindi aggiungete la

polpa di pomodoro e lasciate cuocere coperto, a fuoco lento, per circa un'ora e mezza in questo caso, l'acidità del pomodoro spengerà la puzza di selvatico ("sito de selvaticume") e quindi, a differenza di quello in bianco, non aggiungiamo grappa e olive.

Lo spezzatino è pronto, per l'intingolo si suggerisce di accompagnare con torta "tul panaro" (torta al testo) oppure con pane fresco.

WILDSCHWEINEINTOPF (Cul Gravy)

5 kg Wildschweinfleisch

½ kg Kalbsragout

Sellerie, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder und Lorbeerblatt

Natives Olivenöl extra.

Tomatenmark 3 Kg

Grappa ein Glas

Drei Liter Rotwein zum Marinieren von Fleisch, 2 Gläser Weißwein zum Kochen

Salz, Pfeffer und Chili Q.B.

Nach wie vor ist es notwendig, ein Wildschwein zu bekommen, und nach wie vor ist Rom der ideale Ort, aber auch die Strada del Pantano bietet hervorragende Möglichkeiten.... Das Wildschwein erhalten, von den Nerven befreien und die fettigen Teile (die stinken sehr nach Schwein) in Würfel von etwa 3 cm pro Seite schneiden. Das so zubereitete Wildschwein wird in einer Marinade aus Rotwein, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder und Lorbeer für mindestens 12 Stunden mariniert, anschließend gründlich unter fließendem Wasser gespült und abgetropft.

An dieser Stelle können wir mit dem Kochen beginnen: Geben Sie ein wenig Öl in die Pfanne, um eine großzügige Menge Sellerie, Karotten und Zwiebeln, Knoblauch zu braten. Wenn es sautiert fertig ist , dann, gepfeffertes Fleisch und nach Belieben Chilipfeffer dazugeben, etwas Wacholderbeeren und ein Lorbeerblatt, gut anbraten, damit es nicht anbrennt, dann mit Weißwein ablöschen, dann das Tomatenmark dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze langsam etwa eine Stunde garen und garen In diesem Fall wird die Säure der Tomate den Wildgeruch („sito de selvaticume“) auslöschen, und deshalb fügen wir im Gegensatz zur weißen Tomate keinen Grappa und keine Oliven hinzu.

Der Eintopf ist fertig, für die Sauce empfiehlt es sich, ihn mit „tul panaro“-(torta al testo= ein warmes Brot mit Weißmehl) oder mit frischem Brot zu begleiten.



PAPPARDELLE CUL CINGHIALE

Tornate a Roma centro o sulla strada del Pantano a Perugia e procuratevi il cinghiale. Per il sugo di cinghiale per condire le pappardelle non è necessaria la polpa, si possono utilizzare tagli meno nobili del cinghiale e ritagli della polpa, purché privi di grasso e nervature.

Ingredienti:

1 KG e ½ di cinghiale

½ KG di pasta di salsiccia

½ kg di macinato di vitello

Olio E.V.O.

100 grammi di lardo macinato

2 bicchieri di vino bianco

2 litri di vino rosso

3 litri di polpa di pomodoro

Sedano, carota e cipolla

Aglione, bacche di ginepro, maggiorana, alloro

4 cucchiaini di conserva

Sale pepe Q.B.

Pappardelle (3 kg se pasta fresca, 2,5 Kg se pasta secca)

Parmigiano a piacere

Marinate il cinghiale con vino rosso, verdure e aromi per almeno una nottata, sciacquate con abbondante acqua corrente e battete la carne al coltello. Fate quindi il solito soffritto di sedano, carota e cipolla aggiungete il lardo e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, una volta evaporato il vino e ben sciolto il lardo calate le carni nella marmitta, fate leggermente rosolare, sfumate con un bicchiere di vino bianco.... Il mezzo che avanza...bevetelo. Quando il vino sarà evaporato aggiungete i pomodori, la conserva e la maggiorana, aggiustate di sale e pepe e portate a cottura fino a che il sugo si sarà sufficientemente ristretto (circa un'ora). Passate quindi alla cottura della pasta (al dente!) condite a piacere e magnatele subito!

PAPPARDELLE CUL (MIT) WILDSCHWEIN

Gehen Sie zurück ins Zentrum von Rom oder zur Pantano-Straße in Perugia und holen Sie sich das Wildschwein (-O). Für die Wildschweinsauce zum Würzen der Pappardelle ist das Fruchtfleisch nicht notwendig, es können weniger edle Teilstücke des Wildschweins und Reste des Fruchtfleischs verwendet werden, solange sie frei von Fett und Rippen sind.

Zutaten:

1 KG und ½ Wildschwein

½ KG Wurstmasse

½ kg Kalbshackfleisch

Natives Olivenöl extra.

100 Gramm gemahlenes Schmalz

2 Gläser Weißwein

2 Liter Rotwein

3 Liter Tomatenmark

Sellerie, Karotte und Zwiebel

Knoblauch Wacholderbeeren, Majoran, Lorbeerblatt

4 Esslöffel Konserven

Salz Pfeffer Q.B.

Pappardelle (3 kg bei frischen Nudeln, 2,5 kg bei getrockneten Nudeln)

Parmesan nach Geschmack

Das Wildschwein mindestens eine Nacht in Rotwein, Gemüse und Kräutern marinieren, unter reichlich fließendem Wasser abspülen und das Fleisch mit einem Messer klopfen. Dann den üblichen sautierten Sellerie, die Karotte und die Zwiebel zubereiten, das Schmalz hinzufügen und ein halbes Glas Weißwein darüber gießen. Sobald der Wein verdunstet und das Schmalz geschmolzen ist, das Fleisch in den Topf geben, leicht anbraten, ein Glas Weißwein hinzufügen Das Reste, das voranschreitet... trink es.

Wenn der Wein verdunstet ist, Tomaten, Konfitüre und Majoran zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kochen, bis die Sauce ausreichend reduziert ist (etwa eine Stunde). Dann die Nudeln weiterkochen (al dente!), abschmecken und sofort magnatele (isst es)!



TORTA MISCHIA

Ingredienti:

Farina bianca tipo "0" 2 Kg

Farina gialla (farina di granoturco o "*granturco*")

Lievito di birra secco 70 gr.

Zucchero 2 cucchiaini da cucina

Sale

Acqua calda

Mescolare le farine in un bigonzo grosso, aggiungere zucchero e lievito e quindi l'acqua calda maneggiare, l'impasto deve essere colloso e non troppo compatto, solo a questo punto, per facilitare la lievitazione, aggiungere sale q.b. , impastare con vigore e una volta raggiunta l'amalgama dell'impasto, coprire il bigonzo con una pellicola trasparente e lasciare lievitare, l'impasto deve aumentare di volume 2/3 volte. Terminata la lievitazione (la temperatura ambiente determina i tempi di lievitazione + caldo – tempo + freddo - tempo). Dividete l'impasto in 7/8 parti uguali e rimpastare usando abbondante farina, quindi utilizzando il rasagnolo (mattarello) spianare le torte in dischi del diametro di circa 30 cm e dello spessore di 2/3 centimetri.

Cuocere a fuoco vivo su testo da gas o padella antiaderente, oppure, meglio e secondo tradizione "tul panaro, davanti al foco, coprendo cu la cendera e l carbone"!

Si accompagna con salsiccia arrosto, erba cotta, aringa (na renga 'n do').

كيك "ميسكيا"

مقادير الوصفة

دقيق ابيض نوع "0" 2 كيلو غرام

دقيق الذرة

الخميرة الجافة 70 غرام

سكر 2 ملاعق مطبخ

ملح

ماء ساخن

اخلطي الدقيق في وعاء كبير ، أضيفي السكر و الخميرة، امزجيه بالماء الساخن. يجب ان تكون العجينة لزجة. عند هذه المرحلة لتسهيل التخمير أضيفي الملح و اعجني بقوة، بعد ذلك قمي بتغطية العجين بغشاء شفاف و اتركه يختمر.

يجب ان يتضاعف حجم العجين ب 3/2 بعد التخمير. قسمي العجينة الى 8/7 قطع متساوية و قمي تبسيطها مرة أخرى باستخدام الكثير من الدقيق و المدلك. لفي الكعكة الى اقراص بقطر حوالي 30 سنتيمتر و سماكة 3/2 سنتيمتر.

اطبخي على نار هادئة في مقلاة غير لاصقة او حسب التقاليد (فوق النار بالحم)

يقدم الطبق بالنقانق المحمصة و النباتات المطبوخة و سمك الرينجة

-12-

ERBA COTTA

Ingredienti:

Gite tun campo a arcoglie l'erba!

Stiamo parlando delle erbe di campo, piante spontanee che, se raccolte ancora giovani possono essere consumate in gradevoli insalate, mentre in questo caso parliamo di piante adulte: radicchio selvatico, grispigni, radicchi di S. Ubaldo, ragaggioli, raponzoli, borragine. Mondate e Lavate bene le verdure raccolte e cuocetele in poca acqua, scolate bene e spremete le erbe raccogliendole in palle (le famose palle d'erba). Ripassatele quindi in padella con aglio olio e peperoncino (se piace) sale q.b. Dato il sapore amarognolo delle erbe l'erba cotta può essere mischiata con spinaci o bietole lessate per rendere più "ruffiano il sapore"

اعشاب مطبوخة

مقادير الوصفة:

اذهبوا الى الحقل لجمع النباتات

لا اتحدث عن النباتات التي يمكن تناولها في السلطة و لكن اقصد النباتات "البالغة" مثل: الهندباء البري، هندباء سانتو اوبالدو، لسان الثور قم بتنضيف و غسل الخضر المقطوفة و اطبخها في قليل من الماء. قم بتصفيتها و عصرها على شكل كويرات ثم ضعها في مقلاة ، ضف الثوم و الزيت و الفلفل الحار (حسب الذوق) الملح نظرا لمرارة طعم النباتات يمكنكم مزجها بالسبانخ او البنجر المسلوق للحصول على نكهة خاصة.



I CAPELETTI DEI BRIGANTI

Questa preparazione non stata mai (ancora) proposta nel corso della rievocazione storica, ed stata da sempre riservata al “pranzo degli auguri” riservato ai Briganti, ma vista l’anima del Brigante....mai dire mai!

Infatti, per tradizione, da venti anni, con l’avvicinarsi del Natale, i Briganti fanno il loro “pranzo degli Auguri” dove non possono mancare i “capeletti” (con una “p” sola).

Ingredienti.... sempre per 20 persone !

Per il Ripieno:

800 gr. Di magro di vitello

800 gr. Di magro di maiale

800 gr. Di petto di pollo.

300 gr. Di burro

400 gr. Di parmigiano grattugiato

Sale q.b., noce moscata, scorza di limone grattugiata

Una carota, due coste di sedano, una cipolla

Due bicchieri di vino bianco, olio E.V.O.

Per la Pasta:

20 uova

2 Kg di farina

Per il Brodo

¼ di cappone

¼ di gallina

1 KG di manzo per il lesso (spicchio di petto e muscolo)

Un osso di ginocchio

Sedano carota e cipolla, 5 o 6 pomodorini (i c.d. “perini”)

Sale q.b.

Preparazione del ripieno dei Capeletti:

fate rosolare le carni dopo aver posto nel tegame sedano carota e cipolla interi con un poco di olio ed una punta di burro, sfumate con un bicchiere di vino bianco (l'altro, come al solito, bevetelo) e lasciate stufare fino a cottura delle carni (circa 1 ora a fuoco lento).

Una volta completata la cottura, lasciate raffreddare le carni e tritatele finemente, quindi, in una ciotola capiente aggiungete il burro a pezzetti e a temperatura ambiente, il parmigiano, la buccia grattata di limone, una generosa dose di noce moscata grattata di fresco, un uovo eventualmente per legare il tutto. Maneggiate con cura con le mani affinché il composto si amalgami bene, mettete a riposare coperto.

Preparazione della pasta: il procedimento lo stesso della sfoglia per le tagliatelle, la classica pasta fatta in casa, solo leggermente più umida, tale da consentire la chiusura del capeletto senza che il ripieno fuoriesca in cottura. Stendete la sfoglia, lo spessore dipende dai vostri gusti (i Briganti la preferiscono erta) disponete il composto sul ritaglio di pasta (tondo o quadrato, a piacere) e chiudete il capeletto, la forma non determinante, c'è chi li chiude a "cappello da alpino" chi a tortellino rigirando le falde attorno al dito, canno comunque chiusi bene, pena la apertura nel brodo! Contrariamente a quanto si dice in questo caso "le misure contano" e quindi la dimensione del capeletto deve essere tale che in un cucchiaino entrino tre capeletti.

Preparazione del Brodo:

la preparazione del brodo molto semplice: ciccia, sedano, carota, cipolla" tu la marmitta grossa" con tanta acqua e 'na bella manciata de sale, portare ad ebollizione e lasciar bollire almeno un'ora, aggiungere i pomodorini dopo averli bucherellati, lasciare bollire per un'altra ½ ora, schiumare quando necessario e infine sgrassarla parte oleosa in superficie.

Filtrate il brodo dopo aver rimosso il lesso, portare ad ebollizione il, buttate giù i capeletti e cavateli appena indietro di cottura, poiché la cottura si completerà da sola nel brodo del piatto.

P.S. Il lesso del brodo è bono subito, condito con una punta di sale, il giorno dopo è bono per facci le polpette !!!

BRIGANDS' CAPELETTI

This dish has never been proposed during the historical re-enactment, but has always been reserved for the Brigands' "celebratory lunch". However, given the spirit of the brigands ... never say never!

In fact, around Christmastime, there has been a 20-year tradition where the brigands enjoy their "celebratory lunch" where "Capeletti" (in local dialect with one "p" instead of two) is a must.

Ingredients ... for 20 people!

For the filling:

800 g lean beef

800 g lean pork

800 g chicken breast.

300 g butter

400 g grated Parmesan

Salt, nutmeg, grated lemon zest

A carrot, two sticks of celery, an onion

Two glasses of white wine, extra virgin olive oil

For the pasta:

20 eggs

2 kg of flour

For the broth

¼ of capon

¼ of hen

1 kg of boiling beef (piece of brisket and muscle)

A knee bone

Carrot, celery and onion, 5 or 6 cherry tomatoes (the so-called "perini")

Salt to taste.

PREPARATION OF THE CAPELETTI FILLING:

Put the whole celery, carrot and onion into a casserole dish with a little oil and a knob of butter, add the meat and brown. Simmer with a glass of white wine (drink the other glass as usual!) and let it stew until the meat is cooked (about 1 hour over a low heat).

Once cooking is completed, let the meat cool and finely chop it. In a large bowl add the small pieces of butter at room temperature, the parmesan, the grated lemon zest, a generous dose of freshly grated nutmeg, and an egg, if necessary, to bind the mixture. Mix carefully with your hands until the mixture is well blended, then cover and leave to rest.

PREPARATION OF THE PASTA: the process is the same as that of tagliatelle, the classic homemade pasta, only slightly wetter, to ensure the capeletti are sealed enough to prevent the filling from leaking out during cooking. Roll out the sheet of dough, the thickness depends on your taste (the Brigands prefer it thick and al dente), place the mixture onto the cut-out pasta shape (round or square,) and close the capeletto. Some choose any shape they wish, some seal them in the form of an "Alpine hat", others in a tortellino by turning the sides around their fingers. The main thing is that they are well sealed and won't open during cooking in the broth! Contrary to what is said, in this case "the measures count", so bear in mind that a spoonful should allow space for three capeletti.

PREPARATION OF THE BROTH:

The simple preparation of the broth involves placing the meat, celery, carrot and onion in a large casserole dish with a lot of water and a good handful of salt. Bring to the boil and let it simmer for at least an

hour, add the cherry tomatoes after having pierced them. Leave them to simmer for another ½ hour, skim the broth when necessary and finally remove the oily part on the surface.

Filter the broth after removing the boiled meat, bring to the boil and throw in the capeletti. Take them out as soon as the broth starts to boil, as they will continue to cook in the broth once served.

P.S. The boiled meat is delicious and can be eaten immediately, seasoned with a pinch of salt. The following day it's perfect to make meatballs !!!



IL MINESTRONE DEI BRIGANTI

Il minestrone dei briganti è facile;

Ingredienti

Tutte le verdure che trovate a seconda della stagione

Grasso di prosciutto 250 gr.

Cotiche del prosciutto 2 o 3

Croste di parmigiano.... A piacere

Pasta fischioni 2 KG

Fate un battuto con il grasso del prosciutto, lasciate sciogliere a fuoco basso e con un “nonnulla” di olio nel fondo della marmitta, aggiungete le cotiche del prosciutto ben lavate; quindi, aggiungete le verdure tagliate a dadini in pentola, partendo dalle più coriacee per arrivare alle più tenere. Fate appassire le verdure e poi aggiungete acqua fino a coprire. Fate bollire per circa un’ora quindi aggiungete la scorza del parmigiano quindi fate andare per altri 10 minuti quindi buttate la pasta (...dalla finestra per chi ama solo le verdure). Lasciate posare per qualche minuto quindi servite

P.S. ‘L minestrone è bono anche freddo!!!!

LA SOPA DE LOS BRIGANTS

El minestrone de los bandoleros es fácil;

Ingredientes

Todas las verduras las encuentras según la temporada

Grasa de jamón 250 gr.

Cortezas de jamón 2 o 3

Costras de parmesano.... Probar

Pasta silbón 2 KG

Batir la grasa del jamón, dejar que se derrita a fuego lento y con un poco de aceite en el fondo de la olla, agregar las cortezas de jamón bien lavadas, luego agregar en la olla las verduras cortadas en dados, empezando por las más duras hasta llegar a las más blandas. Saltee las verduras y luego agregue agua hasta cubrir. Hierva durante aproximadamente una hora, luego agregue la cáscara de parmesano, luego déjelo reposar durante otros 10 minutos y luego tire la pasta (... por la ventana para aquellos que solo aman las verduras). Dejar reposar unos minutos y luego servir.

PD 'L minestrone es bon incluso frío!!!!



UNO SPUNTINO SALUTARE ... (nel senso di SALUTARE... LA SALUTE) .

LE CROSTE DEL PARMIGIANO

Per questo spuntino oltre alle croste del parmigiano, bisognerebbe avere a disposizione il piano rovente delle vecchie stufe economiche a legna, anche se possiamo sostituirlo con una robusta padella antiaderente.

Prendete la scorza del parmigiano pulitela accuratamente raschiando la superficie esterna , poi appoggiate il lato che avete appena pulito sul piano rovente, fino a quando si sarà scaldato e ammorbidito, attenzione, il formaggio non dovrà fondere, ma solo surriscaldarsi.

Questo è un peccato di gola da confessare I vostro medico solo nel caso in cui , nel vostro referto analisi comparissero asterischi come fiocchi di neve durante una nevicata !

LES CROUTES DE PARMESAN

Un petit creux ? pour le combler il vous faut en plus de la croûte du parmesan la surface brûlante d'un vieux poêle à bois économique même si vous pouvez le remplacer par une poêle antiadhérente. Prenez la croûte de votre parmesan, et nettoyez-la en raclant avec soin la superficie externe puis mettez la partie que vous venez de nettoyer sur le poêle brulant jusqu'à ce que la croûte ramolisse; attention le fromage ne doit pas fondre (fromage fondu, recette foutue).Vous devez confesser ce petit péché de gourmandise si et seulement si vos analyses sont parsemées d'astérisques qui pour vous ne sont que de simples flocons de neige.

IL BRUSTENGO

Il brustengo è il tipico “sdigiunello”, povero, ma nutriente

Ingredienti:

acqua 1 litro

farina 2 kg

sale Q.B.

Strutto 1 kg (un buzzo)

Preparate il composto acqua e farina fino a raggiungere una consistenza semiliquida, tale da consentire comunque di versarlo in padella, quindi fate sciogliere due cucchiiai di strutto in padella (antiaderente o meglio di ferro) versate una quantità di composto tale da coprire il fondo della padella, cuocete su un lato e poi sull'altro fino a che la superficie non sia “abrusticata” (abbrustolita), scolate e salate..... mangiate ben caldo.

布鲁森戈

Brustengo 是典型的 “sdigiunello”，贫穷但有营养

原料：

水 1 公升

面粉 2 公斤

加盐调味。

猪油 1 公斤（猪油）



准备水和面粉混合物，直到它达到半液体稠度，比如仍然允许它倒入锅中，然后在锅中融化两汤匙猪油（不粘锅或更好的铁）倒入适量混合物例如覆盖锅底，一边煮，然后在另一边煮，直到表面“abrusticata”（烤），沥干和盐.....吃滚烫的。

-17-

MAZZAFEGATI

Il mazzafegato tipico Presidio Slow Food dell'Alta valle del Tevere è un salume da consumare fresco (previa cottura) o essiccato (come le salsicce secche).

Il mazzafegato è l'ultimo salume che si prepara, ripulisce un po' il banco del norcino e viene fatto con le carni rimaste, il fegato, il cuore e una piccola parte di cotica, è caratterizzata da scorza d'arancia e aromi come il pepe ed il finocchio, la preparazione è semplice spiedo o gratella e vai !

Dose per 20 persone... almeno 40 mazzafegati

MAZZAFEGATI

The typical mazzafegato, a product promoted by the Upper Tiber Valley Slow Food movement, is a sausage to be eaten cooked or dried.

The Mazzafegato is the last sausage to be prepared. It's basically made up of the remaining meats typical of Norcia, consisting of liver, heart and a small part of pork rinds, and characterised by orange zest and aromas such as pepper and fennel. Cook on a spit or a grill and enjoy!

Serves 20 people ... at least 40 mazzafegati

LE RANOCCHIE FRITTE

Le ranocchie fritte sono un po' a bandiera della cucina Frattegiana e degli Umbertidesi, "ranocchiarì" per antonomasia es peso così etichettati in tono canzonatorio dai cugini "castelani".

Piatto della cucina dei poretto sono stati riproposti più nelle prime edizioni della Fratta dell'800 che in tempi recenti dai Briganti.

Ingredienti:

una sessantina di ranocchie

farina mischia di grano e granturco per l'infarinatura Q.B.

6 uova

Olio per friggere 3 litri

Preparazione: le rane oggi si trovano in commercio già pronte e pulite per la preparazione, con i cosciotti (sola parte edibile) già puliti, sennò i ranocchiarì si procuravano le rane al Tevere, nei fossi o nelle dighe "pescandole" all'amo con una canna ed un filo di lenza utilizzando come esca un "romantico" petalo di papavero o un più prosaico lembo di stoffa rosso. Una volta presa la rana veniva accoppata e spellata gonfiandola con la pompa della bicicletta inserendo aria tra la pelle e la carne, una volta rimossa la pelle si separavano visceri e tronco dai cosciotti e si lavavano bene con acqua e aceto. Oggi il passaggio precedente non è più necessario per cui si prepara una pastella lenta tesa ad inumidire le carni e si procede all'infarinatura con il mix di farine, a questo punto basta friggere in abbondante olio di semi, scolare, salare e mangiare ben calde.... Occhio a non ingoiare gli ossi!

LES GRENOUILLES FRITES

Les cuisses de grenouilles sont une spécialité de la cuisine d'Umbertide! Et cette étrange coutume est souvent objet de moqueries de nos voisins de Città di Castello. Les plats de la cuisine des pauvres souvent mis à l'honneur lors des premières éditions de « la Fratta en 1800 » reviennent sur les tables.

Ingrédients:

une soixantaine de grenouilles

un mélange de farine de blé et de maïs pour la panure

6œufs

Huile pour friture 3 litres

Préparation: les cuisses (les seules parties mangeables) de grenouilles se trouvent aujourd'hui en commerce déjà nettoyées et prêtes à être cuisinées alors qu'autrefois nos cueilleurs de grenouilles devaient aller sur les berges du Tibre, dans les fossés ou les digues pour les pêcher à l'aide d'un roseau et d'un fil au bout duquel l'appât n'était autre qu'un romantique pétale de coquelicot ou un, beaucoup moins poétique, morceau de tissu rouge. La grenouille attrapée était tuée d'un simple coup de main et dépecée à l'aide d'une pompe à vélo qu'ils inséraient entre la peau et la viande.

Une fois la peau enlevée ils séparaient les viscères et le tronc des cuisses puis les lavaient avec de l'eau et du vinaigre. Aujourd'hui le passage précédent n'est donc plus nécessaire, il suffit de préparer une pâte lisse et molle qui humidifiera la viande et d'en enrober les cuisses puis de les passer dans notre mixte de farines; il ne vous reste plus qu'à les frire dans l'huile de soja, les égoutter et les manger bien chaudes... attention à ne pas avaler les os!

LE LUMACHE IN GUAZZETTO (sempre per 20 persone!)

Ingredienti:

400 lumache

Battuto di grasso di prosciutto 500 grammi

Aglione una testa

Peperoncino.... a volontà

Prezzemolo un mazzetto tritato finemente

Passata di Pomodoro 3 litri

Sale Q.B.

Le lumache vengono raccolte nel bosco, sul bordo dei fossi, ai margini delle strade soprattutto dopo gli acquazzoni estivi o la mattina tra la bruma e la guazza, poi vanno messe a spurgare in una cassetta di legno coperta avendo cura di farlo per qualche giorno poi si lavano in abbondante acqua e quindi messe in pentola con acqua fredda e un pugno di sale per portarle, a fuoco medio a lenta ebollizione, una volta spuntato il bollore, si deve mantenere per 10 minuti la bollitura schiumando con attenzione il liquido di bollitura.

A questo punto le lumache vanno tolte dal guscio e ben asciugate, si passa quindi alla preparazione del guazzetto mettete in pentola il battuto di grasso di prosciutto, l'aglio ed un poco di olio aggiungete quindi le lumache, sfumate con un bicchiere di vino bianco (l'altro bevetelo!).

Una volta evaporato il vino, aggiungete pomodoro, il peperoncino, e la metà del prezzemolo, aggiustate di sale e lasciare sobbollire per

circa 20/30 minuti. Prima di servire guarnite con il restante prezzemolo tritato. Per mangiare le lumache serve tanto, tanto, tantopane fresco!

LES ESCARGOTS EN RAGOUT (toujours pour 20 personnes!)

Ingrédients:

400 escargots

Un pain lard de jambon 500 gr

Une tête d'ail

Piment ...à volonté

Un bouquet de persil finement coupé

Sauce tomate 3 litres

Sel

Les escargots sont ramassés dans les bois, au bord des fossés et des routes surtout après les averses d'été ou le matin entre la brume et la rosée. Il faut ensuite les mettre à purger plusieurs jours dans une cage en bois couverte, les laver abondamment puis les mettre dans une casserole remplie d'eau froide avec une poignée de sel et à feu doux porter jusqu'à ébullition qui devra durer 10 minutes; écumez soigneusement. Il ne vous reste plus qu'à les enlever de leur coquille et les sécher avec soin.

C'est le moment de passer à la préparation du ragoût. Mettez dans une casserole le pain de lard, l'ail et un peu d'huile, ajoutez les escargots, arrosez d'un verre de vin blanc (et rappelez-vous de boire le reste!). Le vin évaporé, ajoutez les escargots, le piment, la moitié du persil, le sel et laissez frémir environ 20/30 minutes. Avant de

servir parsemez avec le reste du persil. Pour manger les escargots il faut beaucoup, beaucoup mais beaucoup de ...pain frais



-20-

CRUSTINII NERI

Ingredienti:

500 gr di fegatini di pollo (coradelle)

500 gr. Di durelli di pollo (ventricchi)

Filetti di alici 80 gr.

Capperi sotto aceto 100 gr.

Salvia aglio e bacche di ginepro (un tot)

2 bicchieri di vino bianco (uno pe la marmitta e uno pel coco)

Aceto

Sale e pepe Q.B.



Lavate con acqua e aceto le interiora e con un filo d'olio fatele andare a fuoco lento , salate e pepate quindi aggiungete aglio salvia e ginepro, sfumate con il vino bianco quindi e lasciate stufare fino a completo assorbimento ed evaporazione del liquido. A questo punto lasciate raffreddare, quindi tritate finemente la tradizione vorrebbe che le interiora siano battute al coltello, ma se vi interessa un composto tipo patè potete utilizzare un mixer da cucina. Quando andrete a tritare le interiora aggiungete capperi e filetti di alicia, insieme ad una dose di aceto la cui dose dipende principalmente dal vostro gusto. Stendete il composto su fette di pane casareccio o comunque cotto a legna, lievemente "abrustulito".

KRUSTINII E ZI

Përbërësit:

500 gr mëlçi pule (koradelle)

500 g. Nga durelli i pulës (ventriku)

Fileto açuge 80 gr.

Kaperi në uthull 100 gr.

Hudhra sherebele dhe manaferrat e dëllinjës (një total)

2 gota verë të bardhë (një për tenxheren dhe një për kokos)

Uthull

Kripë dhe piper për shije.

Lani të brendshmet me ujë dhe uthull dhe me pak vaj lërinë të kalojnë në zjarr të ngadaltë, shtoni kripë dhe piper më pas shtoni hudhrën, sherebelën dhe dëllinjën, përzieri me verën e bardhë dhe lëreni të ziejë derisa lëngu të përthithet plotësisht dhe avulluar. Në këtë moment lëreni të ftohet, më pas grijeni imët, pasi sipas traditës, të brendshmet rrihen me thikë, por nëse jeni të interesuar për një përbërje si pate, mund të përdorni një mikser kuzhine. Kur shkoni për të grirë të brendshmet, shtoni kapëri dhe fileto aqçe, së bashku me një dozë uthull, doza e së cilës varet kryesisht nga shija juaj. Përhapeni masën në feta buke të bërë vetë ose në çdo rast të gatuar në furrë me dru, pak të “tostitur”.



FEGATELLI

I fegatelli sono un piatto che veniva servito in occasione della “spezzatura del maiale” cioè quando del maiale, accoppato da poco, si consumavano le parti più facilmente deperibili.

Ingredienti:

rete di maiale Tanta

fegato di maiale uno

alloro 40 foglie

aglio

conserva di pomodoro un tubetto

stecchini

sale e pepe Q.B.

preparazione: tagliate il fegato del maiale in pezzi di 4/5 cm di lato, salate e pepate quindi li “incartate” nella rete (l’omento, o rete di maiale è una frattaglia del maiale costituita da una parte da del peritoneo, una membrana bianca percorsa da fibre che tappezza la cavità addominale del suino) mettete all’interno anche una foglia di alloro, fermate tutto con uno stecchino, attenti a non ingoiarlo dopo....potrebbe dare problemi per l’espulsione.

Quindi mettete in padella per rosolare con un poco di olio, sfumate con il vino bianco (un bicchiere al tegame ed uno al cuoco) aggiungete la conserva e l’aglio, fate andare fino a cottura.

Buon appetito!!!

MËLLITËT

Fegatellat janë një pjatë që shërbehej me rastin e “përhapjes së derrit”, pra kur konsumoheshin pjesët më të lehta të derrit, të bashkuara së fundmi.

Përbërësit:

Rrjeti i derrit Tanta

mëlçi derri një

dafina 40 gjethe

hudhra

domate të konservuar një tub

kruese dhëmbësh

Kripë dhe piper për shije.

Përgatitja: Prisni mëlçinë e derrit në copa 4/5 cm nga secila anë, kripë dhe piper dhe më pas i mbështillni në rrjetë (omentum ose rrjeta e derrit është të brendshme derri e përbërë nga një pjesë e peritoneumit, një cipë e bardhë e kryqëzuar. nga fibrat që rreshtojnë zgavrën e barkut të derrit) vendosni edhe një gjethe dafine brenda, sigurojeni gjithçka me një kruese dhëmbësh, kini kujdes që të mos e gëlltisni më vonë... mund të shkaktojë probleme për nxjerrjen.

Më pas vendoseni në një tigan që të skuqet me pak vaj, hidhni verën e bardhë (një gotë për tiganin dhe një për gatimin), shtoni konservën dhe hudhrën, gatujeni derisa të zihet.

Të bëftë mirë!!!

LA BAGIANA

Fave fresche o secche.... Non cambia un cazzo!

Se avete le fave secche, come tutti i legumi secchi vanno tenute in ammollo per una nottata prima di lessarle, con le fave fresche (o surgelate) si procede direttamente con la cottura. La bagiana si fa con le fave che sono comunque avanti nella maturazione (enno dure per magnalle cul formaggio).

Ingredienti:

4kg di fave fresche (baccelli) oppure 3 kg di fave secche

Una quindicina di fette di gota (detto guanciale o barbozzo) spesse circa 1 centimetro

Sedano carota e cipolla

bietola – due grossi cespi

aglio quattro specce

olio E.V.O

sale e pepe Q.B.

vino bianco 3 bicchieri

pomodori pelati a piacere



Mettere in padella il trito di sedano, carota e cipolla, insieme alle specce d'aglio e un "nonnulla" di olio bono (E.V.O.) fate soffriggere e quindi aggiungete la gota tagliata a dadini o a listarelle, sfumate con il vino bianco (un bicchiere adesso, uno doppio, il terzo..... lo bevete voi!) fate sfumare ed aggiungete le fave (quelle secche

preventivamente lessate) le bietole tagliate a strisce comprese le coste, il pomodoro pelato spappolato con le mani (naturalmente se vi piace la variante comunista – rossa-) bagnate con il vino restante e fate andare a cottura il risultato sarà da leccarsi i baffi.

BAGIANA

Fasule të freskëta ose të thata.... Nuk ndryshon mut!

Nëse keni fasule të thata, si të gjitha bishtajoret e thata, duhet t'i njomni për një natë para se t'i zieni, me fasule të freskëta (ose të ngrira) mund të vazhdoni drejtpërdrejt me gatimin. Bagiana bëhet me fasule të cilat gjithsesi janë të avancuara në maturimin e tyre (enno hard për djathin magnalle cul).

Përbërësit:

4 kg fasule të freskëta (bishtaja) ose 3 kg fasule të thata

Pesëmbëdhjetë feta faqe (të quajtura guanciale ose barbozzo) rreth 1 centimetër të trasha

Selino karrota dhe qepë

chard - dy koka të mëdha

hudhër katër specs

vaj ulliri ekstra i virgjër

Kripë dhe piper për shije.

verë e bardhë 3 gota

domate të qëruara për shije



Hedhim në një tigan selinon, karotën dhe qepën e grirë së bashku me specin e hudhrës dhe një “asgjë” vaj të mirë (E.V.O.), kaurdisim dhe

më pas shtojmë faqen e prerë në kubikë ose me vija, përziejmë me verën e bardhë (një gotë tani, një me pas, te tretin..... e pini!) e leme te avulloje dhe i shtojmë fasulet (te thatat e ziera me pare) karbernen e prere ne rripa duke perfshire bishtat, domaten e qeruar te grire me dore (sigurisht nese ju pelqen varianti. komunist – e kuqe-) derdhni verën e mbetur dhe lëreni të gatuhet, rezultati do të jetë i këndshëm.



LA PANCETTA AROSTO

Ingredienti:

una pancetta magra circa di 4/5 KG

due strami de finocchio

Aglione sale e pepe

vino bianco ed aceto

Stendete la pancetta su un piano robusto massaggiatela a “suoni di cazzotti” a lungo, poi sia sulla parte della cotica che su quella della carne praticare delle incisioni, non troppo profonde, su tutta l’area.

Quindi preparate un battuto di aglio tirato a pomata, sale e pepe bagnandolo con vino ed aceto, il composto così ottenuto va ben steso (a mo’ di salata – leggesi concia del maiale-) sulle due facce della pancetta. A questo punto arrotolate la pancetta avendo cura di porre al centro del rotolo gli strami del finocchio e legate come se fosse una pancetta da stagionare, porre in forno a 180 gradi almeno 2 ore girandola affinché a fine cottura la cotica sia rivolta verso l’alto così da fare la famosa crosta croccante.

Una volta sfornata lasciate un poco a raffreddare, quindi: pane fresco, vino rosso e... chi c’amazza !

PROSHUTË E PJEKUR

Përbërësit:

një proshutë pa dhjamë prej rreth 4/5 kg

dy kashtë kopër

Hudhra kripë dhe piper

verë e bardhë dhe uthull

Përhapeni proshutën në një sipërfaqe të fortë, masazhoheni me një “suon di cazzotti” të gjatë, më pas bëni prerje jo shumë të thella në të gjithë zonën si në lëkurë ashtu edhe në mish.

Më pas përgatisni një pomadë hudhre të grirë, kripë dhe piper duke e lagur me verë dhe uthull, përzierja e përfutur në këtë mënyrë shpërndahet mirë (si e kripur - lexoni kurimin e derri -) në të dy anët e proshutës. Ne kete moment rrotullojme panceten duke u kujdesur qe ne qender te roles te vendosim kashtet e finokut dhe i lidhim sikur te ishte proshute per t'u aromatizuar, vendoseni ne furre ne 180 grade per te pakten 2 ore duke e kthyer keshtu. që lëkura të jetë e kthyer lart në fund të gatimit në mënyrë që të bëhet korja e famshme crunchy.

Pasi të dalë nga furra, lëreni të ftohet pak, më pas: bukë të freskët, verë të kuqe dhe... kush e do!

UN PO' DI NOI

Il 25 agosto 2003 a Umbertide (Perugia) è stata costituita l'associazione "I Briganti", quel giorno, alcune sere prima ed alcune cene prima, Bartolini Silvio (Bartulen), Becchetti Carlo (doc Charlie), Ceccagnoli Spartaco (Cannone), Conti Giampaolo (Papo), Corbucci Stefano (Bucci), Duranti Francesco (Barra), Pucci Giorgio (Giò), Tosti Paolo (Pistulino), si riunivano per dare ufficialmente consistenza ad un sodalizio che fin dal 2001 operava nell'ambito della rievocazione storica che nel tempo è divenuta la Fratta dell'Ottocento.

Da quel giorno sono passati anni, l'Associazione ha perso dei pezzi, ma ne ha acquisiti tanti altri valorizzando tutte le sue risorse, con l'ingresso dei tanti nuovi soci, Briganti e Brigantesse che hanno portato tante belle nuove idee che nel tempo si sono concretizzate; così è nata la Casina del Piacere nello studio del pittore Antonio Renzini "maestro Lello", con il gruppo delle operatrici nei rapporti di interazione di genere maschile/femminile (le zoccole del bordello), il gruppo dei cantori di recente ribattezzato "I Briganti de la Fratta", la Brigata di cucina che oggi può avvalersi di strumentazioni efficaci ed efficienti che non sono neanche paragonabili ai "foconi" che utilizzavamo i primi anni. Quindi, in ordine di tempo, l'acquisizione della nuova sede dove i ragazzacci (e le ragazze) di via Spunta danno vita alle loro performance. Non voglio certamente dimenticare la vena artistica che anima le rappresentazioni che si mettono in scena, grazie all'Argento Vivo che anima ed indirizza artisticamente briganti e brigantesse. Da ultimi, perché ultimi arrivati in ragion dell'anagrafe, una particolare menzione ai Brigantini, alcuni dei quali ormai in procinto di divenire Briganti, all'inizio di questa avventura, venivano nel vicolo appena scesi dal carrozzino.

Il resto è storia di oggi I Briganti sono impegnati nel presidio del vicolo, nelle visite agli anziani della residenza Balducci, nella costante presenza a feste e banchetti, nell'animazione di feste popolari fuori e dentro la regione, nella interazione con la città gemella di Saint Vallier, nel vivere e nel far vivere la nostra realtà mettendoci a disposizione di tutti coloro che ce lo chiedono.

Che dire siamo qua, con un occhio al passato, nell'attenzione alla triste storia dei briganti e della sanguinosa Questione Meridionale e una particolare attenzione al recupero e alla valorizzazione delle nostre tradizioni (dalla cucina alla musica popolare), ma con lo sguardo rivolto al futuro perché il sano spirito che ci anima ci fa divertire per divertirvi, ci fa essere caustici e piccanti come i nostri stornelli, ci fa essere ironici ma in fondo seri, irriverenti quanto basta quando vogliamo dire qualcosa con i nostri ormai proverbiali SCHERZI.

I Briganti ci sono, sono a Umbertide in via Spunta.

