

PIATTI TIPICI

PASTA COL MOSTO

Ingredienti: pasta di casa per 4 persone, mosto 5 litri

Preparazione

Stendere la pasta in sfoglia e tagliarla in fettuccine. Portare all'ebollizione il mosto e lasciare sobbollire finché si addensi leggermente. Cuocere in abbondante acqua salata le fettuccine sino a metà cottura, colarle e versarle nel mosto ancora bollente per ultimare la cottura.

Ricorrenza

Vendemmia

Lakruar

Ingredienti: per la pasta: 500 g di farina, 2 uova, un pizzico di sale, $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco, $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio o sugna, acqua

per il ripieno: formaggio tenero (Tumma) carne di pollo lessato, salsiccia, 2 uova, cannella o chiodi di garofano

Preparazione

Preparare un impasto con la farina, le uova, mezzo bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere di olio, un pizzico di sale e l'acqua. Stendere la pasta in due sfoglie sottili. Con una rivestire una teglia e riempirla con gli ingredienti ben mescolati. Ricoprire con l'altra sfoglia e unire per bene gli orli. Infine forare con i trebbi di una forchetta la sfoglia superiore e infornare.

Ricorrenza

Focaccia rustica invernale

KULAÇÇĒ

Ingredienti: pasta per pane preparata un po' piÙ dura

Preparazione

Ricavare dalla pasta dei cilindri di 5 cm di diametro, tagliarli e formare delle ciambelle. Lasciare lievitare ancora per un'ora. Scottare le ciambelle in acqua bollente e toglierle appena emergono. Dopo aver scolato e fatto asciugare le ciambelle su canovacci da cucina, ultimare la cottura in forno.

Ricorrenza

Quaresima

PUPEQĒ

Ingredienti: 1 Kg di farina, 4 uova, 350 g zucchero, 250 ml latte,

1 bustina di ammoniaca, 1 bustina di vanillina o del limone grattugiato, 1 bicchiere di olio

Preparazione

Disporre la farina a fontana e versare al centro le uova, lo zucchero, il latte tiepido in cui si è disciolta la busta di ammoniaca, la vanillina o il limone grattugiato e l'olio. Impastare il tutto e formare poi a piacere dei **personaggi** o dei rettangoli (ca. 10 x 20 cm). Ungere la superficie con olio e cospargere di zucchero poi fare dei tagli sulla superficie per evitare che si spacchi nella cottura. Quindi infornare.

Ricorrenza

Carnevale

PETTOLE DI NATALE

Ingredienti: 1 kg di farina 2 cucchiaini di sale, 1 cubetto di lievito, 2 patate lesse, acqua q.b.

Procedimento

Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorarli per un po'; lasciare lievitare per ca. 2 ore. Dividere la pasta in tanti pezzetti e friggerli in olio bollente; una volta dorati cospargerli con dello zucchero.

Ricorrenza

Periodo natalizio

PAN CUATT CU LI CIM D'RAPA

Ingredienti: (Per 6 persone) 1 kg di pane, 2 kg di cime di rapa,

sale q.b., uno spicchio d'aglio, 3 o 4 cucchiai d'olio,

un peperoncino

Procedimento

Lessare le cime di rapa. In un tegame soffriggere l'aglio con 3 o 4 cucchiai d'olio e un peperoncino. Tagliare a fette il pane, mettere le cime di rapa insieme al pane nel soffritto di aglio, olio e peperoncino.

Ricorrenza

Tutte le volte che si vuole.

CINGUL' E FASUL'

Ingredienti: (Per 6 persone) 1kg di farina di semola o di grano duro, 2 uova, acqua q.b., sale q.b., uno spicchio d'aglio, olio q.b., 300 g di fagioli, pomodorini q.b., pancetta q.b., un pizzico di bicarbonato

Procedimento

Mettere a cuocere i fagioli, aggiungere il bicarbonato (un pizzico). In un tegamino

soffriggere uno spicchio d'aglio con l'olio, aggiungere un po' di pancetta e mettere i pomodorini. Aggiungere nei fagioli il sugo preparato e lasciare cuocere per un po'. Mettere in un altro tegamino l'acqua e portarla all'ebollizione. Mettere a cuocere i cavatelli, colarli e unirli ai fagioli.

Ricorrenza

Periodo invernale

CHMIGL (lumache)

Ingredienti: (per 4 persone) 1 kg di lumache, 200 g di pomodori, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiaini d'olio, origano q.b., un peperoncino, sale q.b., acqua q.b.

Procedimento

Lavare bene le lumache, farle bollire in una padella a fuoco lento, dopo che le lumache sono uscite dal guscio gettare l'acqua in cui sono state cotte. In un altro tegame soffriggere l'aglio con 3 cucchiaini d'olio aggiungere: pomodori, n pizzico di sale, n pizzico di origano e il peperoncino.

Ricorrenza

Durante i mesi estivi

CRUSTULE

Ingredienti: 1 kg di farina, 2 bicchieri di vino bianco, 200 ml di olio,
200 g di zucchero, un pizzico di cannella

Procedimento

Disporre la farina a fontana. Versare il vino, lo zucchero, la cannella e l'olio precedentemente fritto. Lavorare il tutto, formare una sfoglia sottile, ricavarne delle

strisce che verranno pizzicate ai bordi e arrotolate a forma di spirale. Si possono gustare in diversi modi: spolverizzate con zucchero a velo, decorate con miele e mandorle tritate o con vino cotto.

Ricorrenza

Durante il periodo natalizio.

CUSCINI DI MARMELLATA E CASTAGNE

Ingredienti per l'impasto: 500 g di farina, 1 bicchiere d'olio,

vino bianco q.b.

Ingredienti per il ripieno: 1 barattolo di marmellata d'uva o di castagne,

1 kg di castagne

Procedimento

Disporre la farina a fontana, aggiungere l'olio, il vino e impastare il tutto fino ad avere un impasto omogeneo. Ricavare una sfoglia sottile, distribuire a cucchiainate a piacere la marmellata di castagne o d'uva, richiudere la pasta a mò di ravioli e friggerli in olio bollente o cuocerli al forno per 20 minuti a temperatura moderata.

Ricorrenza

A Natale.

SALSICCIA

Ingredienti: 1 kg di carne di maiale, 1 cucchiaio di peperone pestato,

Finocchio q.b., 20 g di sale

Procedimento

Spezzettare la carne a cubetti e condirla con il peperone pestato, il finocchio selvatico e salare il tutto, amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per una notte. Il giorno dopo insaccare la carne nell'intestino del maiale precedentemente pulito e ben sterilizzato, bucherellandone la superficie con un ago. Legare l'estremità dell'intestino con dello spago e appenderlo per farlo asciugare per circa 15 giorni.

Ricorrenza

Mese di Gennaio, quando si ammazza il maiale

MASCHITO

SUFFRITT'

Ingredienti: (per 4 persone) 300 g di polmone, 300 g di fegato,
300 g di lingua, 300 g di cuore, 200 g di pomodori pelati,
1 spicchio d'aglio, 1 peperone sott'aceto, olio e sale q.b.

Procedimento

In una pentola mettere l'olio e tutte le frattaglie tagliate a pezzi, soffriggere in modo che evapori tutta l'acqua. Aggiungere i pomodori pelati e schiacciati, l'aglio e un bicchiere d'acqua. Portare a bollire e lasciar cuocere per 1 ora ca. A questo punto aggiungere il peperone tagliato a striscioline e aggiustare di sale. Lasciar insaporire ancora per qualche minuto e servire caldo.

Ricorrenza

Mese di Gennaio, quando si ammazza il maiale.

TUMACCE MADRUDA

Ingredienti: (ripieno per 6 persone) 200 g di noci, 200 g di mandorle,
150 g di zucchero cannella, olio extravergine d'oliva q.b.,

300 g di mollica di pane raffermo

Ingredienti: (per la pasta) 400 g di farina, acqua e sale q.b.

Procedimento

Tritare le noci e le mandorle e sbriciolare la mollica di pane. In un tegame versare l'olio e aggiungere uno spicchio d'aglio, farlo dorare e toglierlo dall'olio. A questo punto aggiungere la mollica di pane e farla rosolare. Versarla in un grosso piatto e unire le noci, le mandorle, lo zucchero e la cannella.

Fare le pappardelle con un impasto formato da farina, acqua e sale. Stendere la pasta con il matterello e tagliare tante strisce. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata; condirla nei piatti alternando strati di pasta a strati di "druda".

Ricorrenza

Domenica delle Palme

PIZZA DI RICOTTA (dolce)

Ingredienti: (per la pasta) 500g di farina 00, 200g di burro,

200g di zucchero, 3 uova intere, 1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti: (per la crema di ricotta) 500g di ricotta, 4 uova intere,

zucchero q.b., cannella a pezzetti q.b., 1 bicchierino di liquore, prezzemolo

Procedimento

Mescolare farina e zucchero, poi aggiungere il burro e continuare a mescolare, poi aggiungere le 3 uova e impastare, alla fine unire il lievito. Per la preparazione della crema: Mettere in una ciotola la ricotta, aggiungere le uova e lo zucchero, la cannella e il liquore; mescolare il tutto per pochi minuti. Riporre l'impasto in una teglia e ricoprirlo con la crema di ricotta preparata in precedenza. Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

Ricorrenza

A Natale

FRITTATA DI CIPULLIN'

Ingredienti: 200 g di lampascioni, 4 uova, formaggio a piacere,

sale q.b., pepe q.b.

Procedimento

I lampascioni si trovano sottoterra quindi vanno scavati e poi puliti. La loro pulizia si ottiene togliendo la pellicina e poi vengono messi in ammollo per 48 ore. Dopo, infarinare singolarmente i lampascioni e passarli nelle uova, versare il tutto in padella e procedere secondo la preparazione di una frittata.

Ricorrenza

In inverno

CROSTATA DI SANGUINACCIO

Ingredienti: (per la pasta) 2 uova, 50g di olio o margarina,

100g di zucchero, 1 bustina di lievito,

400g di farina tipo 00

Ingredienti: (per il sanguinaccio) 1litro di sangue di maiale, 1litro di latte, 500g di zucchero, 500g di cioccolato, 200g di cacao dolce, 200g di cacao amaro, 1 pizzico di cannella

Procedimento

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana al centro, aggiungere la margarina o l'olio, lo zucchero, le uova ed il lievito. Amalgamare il tutto e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Disporre il tutto in una teglia da forno, cospargere la superficie con il sanguinaccio e infornare nel forno a 180°C per 30 minuti.

Ricorrenza

Mese di Gennaio, quando si ammazza il maiale

KUKULE

Ingredienti: (per la pasta) 250g di farina, 125 g di burro, 125 g di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 1 buccia di limone grattugiata, un pizzico di lievito per dolci

Ingredienti: (per il ripieno) 350 g di ricotta, 150g di zucchero,

3 uova, una bustina di cannella

Procedimento per la pasta

Mettere a fontana la farina, aggiungere nel mezzo lo zucchero, il burro leggermente ammorbidito tagliato a pezzetti, i tuorli d'uovo, la buccia grattugiata del limone e il lievito. Impastare rapidamente, raccogliere la pasta e ricomporla a forma di palla. Lasciare riposare per mezz'ora coperta da un tovagliolo. Trascorsa la mezz'ora stendere la pasta.

Procedimento per il ripieno

Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti e amalgamarli.

Stendere la pasta in una teglia, aggiungere il ripieno e guarnire con delle strisce di pasta. Infornare a 200°C per mezz'ora.

Ricorrenza

Durante il periodo di Carnevale e di Pasqua.

VÈRDETTÈ

Ingredienti: finocchio selvatico, carne mista, salsiccia secca, mollica di pane a piacere, 4 uova, formaggio q.b. (quello che si preferisce), un pizzico di pepe, sale

Procedimento

Lessare separatamente il finocchio e la carne e, una volta cotti, disporli a strati in una

teglia da forno versando di volta in volta il brodo di cottura. A parte, unire alle uova, la salsiccia a pezzetti, la mollica di pane, il formaggio, il sale e il pepe, amalgamare e versare il tutto nella teglia con la carne. La cottura può essere ultimata in forno a 180° C per 30 minuti o se si preferisce in umido.

Ricorrenza

Durante la Pasqua.

TARALLUCCI

Ingredienti: 1 kg di farina, 100 g di olio, 30 g di sale, 50 g di semi di finocchio, 1 cubetto di lievito, 100 g di vino bianco

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e dopo aver fatto riposare la pasta per 10 minuti si dà la forma ai tarallucci. Una volta bolliti, cuocerli in forno fino a quando non saranno dorati.

Ricorrenza

Natale e Pasqua

ORECCHIETTE AL RAGU'

Ingredienti: 1 pollo intero, 100 g di mollica di pane, 150 g di frattaglie, 2 uova, zucchero q.b.

Procedimento

Si apre il pollo e viene riempito col ripieno sopra descritto. Si ricuce il petto e viene cotto nel ragù. Si mangia accompagnato con le orecchiette.

Ricorrenza

ORECCHIETTE AL RAGU'
La domenica

SUPERSTIZIONI

Il termine *superstizione* deriva dal verbo latino SUPERSTARE che significa "stare sopra" ed è appunto tutto ciò che si oppone o sovrappone a RELIGIO, ossia all'insieme scelto di formule sacre e alla RATIO cioè alla ragione.

Essa consiste nell'attribuire fenomeni, spiegabili razionalmente e naturalmente, a cause soprannaturali.

Le superstizioni sono, in pratica, credenze che non sono spiegabili scientificamente.

Nel mondo contadino, infatti, non esisteva una logica fisica perciò un determinato fatto non era riconducibile ad una precisa causa, in pratica, esso avveniva non perché fosse stato provocato da un altro fatto, ma solo "dopo" un altro avvenimento e, quindi, solo mediante un susseguirsi di eventi, legati tra loro da una connessione temporale.

Nell'antico mondo contadino, inoltre, un determinato effetto veniva attribuito a un mondo invisibile, ad esempio, la malattia non era causata da un'infezione, da un virus, ma da una forza magica negativa derivata dal malocchio, di cui parleremo in seguito, che poteva essere eliminato solo con metodi magici.

Una superstizione, molto diffusa a Maschito era quella dello **scorzamuriell**, uno spirito-folletto con in testa un berretto rosso, indispensabile poiché conferiva allo spirito tanta allegria, che si trasformava in lacrime e disperazione, qualora qualcuno glielo portasse via.

Il folletto, vagando nell'aria, poteva, di notte, intrufolarsi in una casa e posarsi sullo stomaco delle persone che dormivano per divertirsi a fare dispetti.

Queste ultime, avvertendo sul proprio corpo un peso che rendeva il respiro molto faticoso, si svegliavano e se riuscivano a strappare allo **scorzamuriell** il berretto, impresa molto difficile, lo rendevano inattivo e triste e approfittavano di questo per ricattarlo e chiedergli, in cambio del suo indispensabile berretto, una notevole somma di denaro.

A quel punto, lo spiritello, pur di riavere il suo cappuccio e riacquistare la sua allegria era disposto a tutto ed esaudiva la richiesta di denaro, svelando il nascondiglio di un "tesoro" che, improvvisamente, permetteva ai poveri di diventare ricchi.

Un'altra superstizione era quella delle **masciare**, streghe dispettose che vagavano di notte e si infilavano, misteriosamente, nelle famiglie presso cui c'era un neonato e, una volta lì, lo prelevavano dalla sua culla e lo nascondevano in qualche angolo della casa, di solito sotto il letto o nella madia.

In seguito, il bambino, piangendo, svegliava la mamma che, non trovando più il proprio piccolo nella culla lo cercava affannosamente per la casa e capiva, con grande spavento, che una *masciara* si era introdotta nella sua abitazione.

Si pensa che questo "nascondiglio" avesse in alcuni casi uno scopo di divertimento da parte della "*masciara*" che si divertiva soltanto a far dispetti, in altri, quello di lucro, poiché, nascondendo il bambino, la *masciara* faceva capire alla famiglia, presso cui si era recata, che poteva ritornare nuovamente in quella casa, perciò, per porre fine a queste spaventose e misteriose visite notturne, bisognava farle trovare dei soldi o degli oggetti preziosi.

Altra interessante superstizione era quella dell'**ab(e)tin(e)** (abitino), piccolo oggetto di devozione, che solitamente si appendeva al collo dei bambini e molte volte veniva portato di nascosto anche dalle persone adulte vicino a un indumento intimo.

Esso era costituito da due quadratini di stoffa, sovrapposti e cuciti insieme, contenenti un'immagine sacra oppure una piccola croce e un pezzo di fettuccina nera.

L'immagine sacra o la piccola croce proteggevano il bambino dai pericoli e la fettuccina nera serviva ad allontanare l'invidia e il malocchio.

Quest'ultimo, poi, era un fluido magico negativo che scaturiva dallo sguardo cattivo ed invidioso di alcune persone, causando malessere.

Il malocchio si manifestava con sintomi ben precisi: fortissimo mal di testa e mal d'occhi e poteva essere eliminato solo con oggetti magici, formule e preghiere.

Gli oggetti utilizzati erano il coltello e le forbici; le preghiere seguivano, generalmente, un canone fisso, costituito dai seguenti elementi:

1. **il segno di croce;**
2. **l'invocazione alla SS. Trinità;**
3. **la specifica richiesta di aiuto** (es. fa che passi il mal di testa)
4. **l'Ave Maria**, ripetuta per tre volte di seguito.

Tali preghiere, inoltre, benché recitate con qualche variante, in base al tipo di aiuto richiesto, venivano utilizzate per curare altre comuni malattie, quali: il mal di piedi, il morbillo, il fuoco di Sant'Antonio.

Altre superstizioni diffuse ed interessanti, infine, partendo dall'osservanza scrupolosa di precise norme, imponevano alla gente di:

- collocare dietro la porta di ogni casa una scopa capovolta per allontanare la

- malizia e le streghe;
- appendere su una delle pareti di casa un ferro di cavallo, quale indispensabile oggetto portafortuna, capace di allontanare l'invidia;
- evitare sempre di spazzare il pavimento di casa la sera, altrimenti in famiglia poteva regnare una grande povertà;
- non fare alcun tipo di visita quando si tornava da una veglia funebre poiché bisognava recarsi direttamente presso la propria abitazione o, ancora meglio, in chiesa onde evitare di causare disgrazie ad altri o, addirittura, ai propri familiari;
- raccogliere le forbici cadute per terra solo dagli anelli e mai dalla punta perché portava male;
- toccare un oggetto di metallo quando si incrociava un carro funebre;
- evitare assolutamente di far versare l'olio perché era di cattivo auspicio;
- soddisfare sempre nelle donne, durante la gravidanza, "le voglie", ossia i desideri improvvisi di assaporare cibi o bevande particolari, soprattutto dopo averli visti, per evitare che il nascituro riportasse sul proprio corpo delle macchie cutanee il cui colore o la cui forma richiama l'alimento desiderato che la gestante non aveva assaggiato.

PROVERBA NË SHQIP

(PROVERBI ALBANESI)

- Moti i mirë duket që në mëngjes
 - Il tempo bello si vede dal mattino
- Il colore di un uomo è quello che si vede al mattino
- Në shtëpi bukë e hi
 - Ognuno ognuno a casa sua
- Shkova të merrja, e u ktheva të jepja
 - Sono andato che dovevo avere e sono tornato che dovevo dare
- Merr pyllin pa parë yllin
 - Sono andato al bosco e ho perso il posto
- Barku plot, këmba lot

- Quando la pancia è piena, il piede balla
- S'pyet i ngopuri për barktharin
- Chi ha il pane, non pensa a chi non ce l'ha
- Bukë e qepë, e zemër të bardhë ?
- Pane e cipolla che forza ti dà ?
- Femija pa nënë si nata pa hënë
- Il bimbo che non ha la mamma è come la notte senza luna
- I duruari i fituari
- Dai tempo al tempo
- Kush fle me qenin, ngrihet me pleshta
- Chi dorme con il cane si alza con la puzza
- Ku hyn Dielli nuk hyn mjeku
- Dove entra il sole entra la salute
- Ndaje shapin nga sheqeri
- Il ramo secco va tagliato
- Nga ferra del trëndafili
- Dal nero viene il bianco
- Fjala e mirë është flori
- Con il parlare dolce entri ovunque
- Punën e sotme mos e lë për nesër

- Quello che devi fare oggi, non rimandarlo a domani
- Gurë gurë bëhet kalaja
- Ascolta e metti da parte perché verrà il momento che ti servirà
- Jep një fik e zë një mik
- Con un fico ti fai un amico
- Më mirë një mik se një çiflik
- Meglio un amico che una proprietà
- Bëju fshesë shtëpisë tate
- Spazza la casa poiché non sai chi può entrare
- E ëmbël është buka që fitohet me djersë
- Il pane guadagnato con il sudore è più dolce
- Gardhi veshë nuk ka, por dëgjon
- La siepe non ha orecchie, ma sente lo stesso
- Atë që mbjell do të korrësh
- La terra rende in base a come la lavori