La Catanzaro perduta e la cucina in dialetto (di Mario Martino)

Data: Invalid Date | Autore: Mario Sei



‘A PROVVISTA ‘E GIUGNETTU / la provvista di luglio

I CHJAPPAREDDHI(...***o “pumadori sutt’ogghju”)***Pigghjati 2 o 3 chili ‘e pumadori ppe’ ‘nzalata, beddhi sanìzzi e a hjascarèddhu, magari tipu “San Marzanu”, lavatili, asciugatili boni e tagghjatili a metà d’a parta longa.[MORE]Mintitili e còzzu, unu a hhjanc’all’atru supa na spasella o supa nu cannizzu oppuru supa nu tavulèri e poi spurbarijatili ccu’ sala macinatu grossu (no sala finu), ppe’ no’mma l’allàmpanu i muscagghjùni e quindi dassàtili ‘ma s’assiccanu sutta u sula, armenu ppe’ 10 - 15 jorni.

De tantu ’ntantu, manu manu cchi asciùcanu, vui giràtili cc'a jumba all'àtu ppe’mm’assiccanu bboni puru d’a parta d’a scorza.

Faciti attenziona no’mma ‘i pigghja l’acqua piovàna, e ppe’ prudenza, ‘a sira portatili dintra oppuru cuveritili ccu’ nu misala o ccu’ nu tilu, a lu riparu d’a pioggia e de’ nimali.

Manu manu cchi assìccanu, mintitili ‘e parta inchjendu nu panareddhu e quandu vi regulati ca’ assiccàru do’ tuttu (vi nd’accorgiti d‘a scorza arrippata) allora ‘i potiti stipara (a lu friscu e all’asciuttu) dintra u panaru chiusi nta na carta ‘e pana, oppuru ‘i potiti conzara sutt’ogghju ....a “chjappareddhi”.

Ogni “chjàppareddhu” va inchjutu ccu’ nu picculu ’mpastu fattu ccu’: dui o tri chjàpperi, na scagghja de alicia (frisca o salata a scelta), na menza fhoggja ‘e vasilicò friscu sminuzzatu e ll’aggiunda ‘e na pizzicata de origanu e na scàgghjceddha ‘e pipareddhuzzu vruscenta assiccatu.

I chjappareddhi accussì inchjuti, vannu misi dintra nu boccacciu ‘e vitru, oppuru dintra nu

salatureddhu, conzati nu stratu supa l’atru, e ccu’ ll’aggiunta ‘e ‘ncunu spicchju d’àgghju (tagghjatu a 4 o 5 pezzareddhi ppe’ tutt’u boccacciu), ‘ncuna ramiceddha de orìganu e – a secundu do’gustu - ccu’ fhògghj ‘e mentuccia frisca oppuru ccu’ fhògghj ‘e vasilicò.
L’ogghju (de oliva, no ‘e semi) va misu manu-manu cchi inchjti u boccacciu ‘zin’a cuverira l’urtimu stratu ‘e chjappareddi. A lu mumentu cchi chjuditi u boccaccio, faciti in modu no’mma resta aria tra u stratu d‘e chiappareddhi e u cuverchju do’ boccacciu mintendu ppe’ stratu finala na ciocca ‘e menta o ‘e vasilicò (...e magari pur nu pipareddhuzzu - siccu, russu, vruscenta e a corniòlu - contr’a jettatura).

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-catanzaro-perduta-e-la-cucina-in-dialetto-di-mario-martino/14946