

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA E CONFETTERIA

Abbotta pezziende

Area di produzione

Agnone (IS).



Abbotta pezziende

Caratteristiche del prodotto

A forma di panino, di consistenza morbida.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: uova, zucchero, farina, sugna, ammoniaca, limone. Si stende l'impasto, si taglia la pasta a pezzi preventivamente unta con olio extravergine di oliva.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Agrodolce

Area di produzione

Zona del Fortore molisano e in particolare a Riccia (CB).

Caratteristiche del prodotto

Massa marrone scuro, croccante e rafferma.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: gherigli di noci sgusciate, mandorle sgusciate, nocciole, uva passa, bucce di arance (facoltative),

zucchero, caffè, vino cotto, essenza di cannella, vino bianco, miele.

Il vino e il vino cotto vengono fatti bollire insieme e ad essi si aggiungono: noci, mandorle, nocciole e, a mezza cottura, gli altri ingredienti ed infine lo zucchero e il miele. Durante la cottura si mescola continuamente.

Il periodo di produzione è la settimana a cavallo del 19 marzo, festività di S. Giuseppe.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pentola di argilla, paletta di legno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- La tavola di S. Giuseppe Le tredici pietanze di Riccia a cura di A. Basile Associazione Culturale Pasquale Vignola Riccia, 1992.
- Amorosa Eutimio: Tradizioni molisane. La festa di San Giuseppe a Riccia in L'Informatore, Riccia marzo - aprile 1949, anno II, n. 3-4, diritti 1903.
- La cucina molisana in 100 ricette tradizionali di Ottavio Cavalcanti - Tascabili Newton 1999.

Amaretti

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Biscotti cupuliformi, di colore dorato e di consistenza morbida.

Metodiche di lavorazione

Vengono impiegate mandorle dolci ed amare pelate, zucchero ed albume d'uova.

Si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti e lo si pone in una sacca da pasticceria colandolo in tante piccole cupole sistemate su di una teglia imburata. Successivamente si avvia alla cottura.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Biscotti colle uova

Area di produzione

Intero territorio regionale, rinomati quelli di Riccia (CB).

Caratteristiche del prodotto

Biscotto circolare a pasta dura, croccante, voluminoso.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: uova, farina, sugna, zucchero, essenza di vaniglia.

Si impastano nella terrina le uova con lo zucchero e la sugna, aggiungendo poi la farina a pioggia; si infarina il pianale e su di questo si formano degli anelli di pasta che vengono preventivamente scottati in acqua bollente e, quindi, cotti in forno.

Il periodo di produzione è a cavallo del 19 marzo (S. Giuseppe) ed in occasione delle feste nuziali.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Terrina, pianale di lavorazione, teglia da forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Amorosa Eutimio: Tradizioni molisane. La festa di San Giuseppe a Riccia - L'Informatore, Riccia marzo - aprile 1949, anno II, n. 3-4, pag 6.

Biscotti con i semi di anice

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Ciambella dolce, molto consistente.

Metodiche di lavorazione

Sono necessari farina, zucchero, olio di oliva, semi di anice, lievito di pane.

Si prepara il lievito nella farina; successivamente viene preparato l'impasto con tutti gli ingredienti e la restante parte della farina. La pasta così ottenuta è lavorata a forma di ciambella, scottata in acqua bollente e poi cotta in forno.



Biscotti con i semi di anice

Materiali e attrezzature per la preparazione

Per la preparazione si utilizzano recipienti di porcellana e tavolo da impasto.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Caciatelli (Casciatelle)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Mezza luna a panzerotto.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina 00, acqua, sale, zucchero, formaggio fresco, cannella e scorza di limone, formaggio stagionato, salsiccia. Si prepara la sfoglia e la si taglia a dischetti di circa 10 cm di diametro e poi si aggiungono formaggio fresco, zucchero e cannella in precedenza mescolati, nel caso si voglia preparare quello dolce, formaggio stagionato, salsiccia e sale nel caso si voglia preparare il rustico. Il periodo di produzione è nei mesi di gennaio e febbraio (periodi di Carnevale) e nella settimana a cavallo di Pasqua.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pianale di legno, mattarello, rotella taglia-tutto.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Il Molise arte, cultura e paesaggi – F.lli Palombi editori 1900, pagina 108.
- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 451.

Calzoni (Cavicione, Cavizum)

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente rinomati quelli prodotti nel comprensorio del comune di Riccia (CB).

Caratteristiche del prodotto

Dolci a forma di semiluna friabili, dal sapore caratteristico, delicato. Prodotto per devozione alla figura di S. Giuseppe e offerto per carità alle famiglie bisognose Metodiche di lavorazione Per la sfoglia si utilizzano farina 00, olio extra vergine di oliva, vino bianco secco.

Per il ripieno, invece, ceci, cacao amaro, chiodi di garofano, cannella, pinoli, buccia di arancia grattugiata, miele, mandorle tostate e tritate, mosto cotto, zucchero. Si mettono i ceci in acqua e si lasciano a bagno per circa 12 ore quindi si scolano e si cuociono in un recipiente di terracotta con un pizzico di bicarbonato.

Al termine della cottura, si passano i ceci con il passaverdura e successivamente al setaccio a maglie strette per ottenere una pasta a grana molto sottile; si uniscono poi i chiodi di garofano, la cannella, i pinoli, la buccia d'arancia grattugiata, il miele, le mandorle tritate e il mosto cotto.

Si passa così alla preparazione della pasta sfoglia, facendo cadere sullo spianatoio la farina a fontana, aggiungendo le uova, l'olio e il vino bianco; si mescola fino ad ottenere una pasta omogenea, con cui si

preparano delle sfoglie sottili a forma di disco del diametro di circa 10 – 15 cm, successivamente riempite con l'impasto prima preparato e chiuse e rifilate con una rotella dentata in modo da formare dei fagottini a semicerchio.

Si friggono in abbondante olio extra vergine di oliva.

Il periodo di produzione è la settimana a cavallo del 19 marzo (San Giuseppe) e Carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Passaverdura, setaccio a maglie strette, caldaia di rame stagnato (callara o cavdara).

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

È probabile che l'origine sia autoctona.

Tale delizia gastronomica fu di sicuro apprezzata e migliorata dalla Regina Costanza di Chiaromonte moglie ripudiata dal Re di Napoli Ladislao di Durazzo, che visse nel comune di Riccia. Negli anni 1300-1400 i rapporti tra Riccia e Sicilia pare fossero molto stretti.

Simili alle panelle siciliane che sono fatti con pasta di ceci con sale e prezzemolo, ai caggiunitt' abruzzesi dolci natalizi fatti con ceci e castagne, ai cavezune del basso materano fatti con un impasto di ceci e cioccolato.

Referenze bibliografiche

- Amorosa Eutimio: Tradizioni molisane. La festa di San Giuseppe a Riccia in "L'Informatore", Riccia marzo – aprile 1949, anno II, n. 3-4.
- Almanacco del Molise – pagina 252 ed. Enne 1972

Campana

Area di produzione

Alto Molise, in particolare la zona di Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Prodotto a forma di campana, da cui il nome.



Campana

Metodiche di lavorazione

È composto da zucchero, margarina vegetale, uova, latte, farina 00, farina di mandorle, noci in granella e aromi naturali.

Dopo aver preparato tutti gli ingredienti, lo zucchero è amalgamato con la materia grassa inserendo, in ordine, uova, latte e farina.

Mischiati questi ingredienti si aggiungono farina di mandorle e noci in granella; successivamente si versa il composto negli appositi stampi preparati precedentemente.

Dopo la cottura, che avviene in forno per circa 45 minuti e dopo che il prodotto stesso si è raffreddato, viene sfornato e posto su delle apposite teglie lasciandolo asciugare per alcune ore, quindi, viene ricoperto con gianduia preparato in precedenza.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Per la preparazione si utilizzano impastatrice, sbatti uova, spatole, stampi, forno, teglie forate e pentole in acciaio.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Comune di Agnone - Biblioteca, 1969,

Caragnoli

Area di produzione

Basso Molise.

Caratteristiche del prodotto

Gusto delicato e fragrante; caratteristico per la sua forma particolare elicoidale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina tipo 0, uova, olio extra vergine di oliva, miele. Mescolare la farina con le uova fino ad ottenere un impasto di consistenza media; si spiana formando una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore dalla quale si ricavano delle strisce di pasta di lunghezza doppia del bastoncino di legno e larghe mezzo centimetro.

Ogni striscia di pasta viene arrotondata su un piano di lavoro e avvolta ad elica sul bastoncino di legno a partire da una delle sue due estremità fino a coprirne i due terzi; la restante parte di pasta viene utilizzata per unire le due estremità dell'elica così formata. Infine con una leggera pressione con il bastoncino sul pettine, si sfila con delicatezza il dolce dal suo supporto. I "caragnoli" vanno fritti in abbondante olio bollente e, una volta raffreddati, immersi nel miele.

I periodi di produzione sono le Festività natalizie e il Carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Bastoncino di legno di forma tondeggiante, leggermente affusolato, lungo circa 20 cm ed un pettine di legno (del tipo anticamente usato per lavori di tessitura).

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Almanacco del Molise pag. 254 ed. Enne 1972;
- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R.Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport.

Cavatelli (Cecatelli)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Prodotto per primi piatti, idoneo con

sugo di carne o con verdure e pesce.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di grano duro, acqua e sale.

Disporre sullo spianatoio la farina a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e acqua, mescolare il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea. Stendere l'impasto con il mattarello dandogli uno spessore di un mezzo centimetro, tagliare la pasta a strisce di 2 cm di larghezza fino ad ottenere dei cilindretti piuttosto sottili e tagliati ogni 2 cm.

Questi tocchetti si possono cavare con un dito (cecatelli) oppure con due dita (cavatelli).

Il periodo di produzione è tutto l'anno, ma soprattutto l'inverno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Mattarello e spianatoio.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- La cucina molisana in 100 ricette tradizionali di Ottavio Cavalcanti - Tascabili Newton 1999.
- Un paese racconta, La scoperta di un comune molisano: Frosolone; di Susy Carrino, Giampiero Castellotti, Concetta Colavecchio, Enzo Nuosco - Edizioni PROLOCO.
- Almanacco del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 246.

Cazzarieglie

Area di produzione

Intero territorio regionale, rinomati quelli di Vastogirardi (IS).

Caratteristiche del prodotto

Tipo di pasta simili allo spaghetti, lungo circa 70 cm e dello spessore di un fiammifero.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, acqua, sale. Versare la farina a fontana sulla spianatoia ed impastarla con tanta acqua tiepida fino ad ottenere un impasto consistente, lavorare a lungo e quando la panetta sarà diventata liscia, omogenea ed elastica,

Celli con il miele

Cicelieviti

Area di produzione

Comune di Poggio Sannita (IS).

Caratteristiche del prodotto

Piatto preparato con avanzi della pasta lievitata del pane.

Metodiche di lavorazione

Impasto composto da farina, lievito di birra, uova, sale ed acqua. Si amalgamano bene gli ingredienti e l'impasto viene fatto lievitare in un tegame per circa un'ora e mezza.

Vengono formati, con l'impasto ottenuto, dei bastoncini spessi come una penna che sono cotti in acqua bollente e salata; infine vengono conditi come la normale pasta da consumare.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Paiole in rame stagnato e mestolo in legno.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Cicerchiata

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Dolce friabile, dorato ricoperto di miele, di forma tondeggiante.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, zucchero, sale, uova, miele, mandorle dolci, olio extra vergine di oliva, olio di semi, cannella in polvere.

Le mandorle, tagliate a strisce sottili, vengono tostate in forno; sullo spianatoio si mescolano farina, uova, zucchero, olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale formando un impasto che viene in un primo momento diviso in bastoncini poi in tanti pezzettini arrotondati, di circa un centimetro.

Le "palline di pasta" così ottenute vanno fritte in olio bollente.

A parte si scalda il miele, si aggiungono le mandorle, le "palline" raffreddate e la cannella fino ad ottenere un composto ben amalgamato; a questo punto il dolce viene posto in un contenitore e utilizzando le mani leggermente umide gli si conferisce la forma desiderata (comunemente a ciambella).

Si producono principalmente a Natale e a Carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Spianatoia, coltello, padella, mestolo forato.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Dolci in ogni occasione Mondadori Editori, 1973.

Cioffe

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Ciambella dolce, friabile.

Metodiche di lavorazione

Sono necessari farina, uova, zucchero, olio, liquore profumato, buccia di limone grattugiata.

Si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti e la farina, la pasta così ottenuta è allargata con il mattarello, tagliata a strisce, legata a fiocco e frita in olio bollente.

Si cosparge poi di zucchero.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Per la preparazione si utilizzano frusta battiuova, recipienti di porcellana, tavolo da impasto, mattarello.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Cocorozzo (Cucuruozze)

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Dolce particolarmente soffice, dal particolare aroma conferitogli dall'anice, a forma di ciambellone.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: uova, zucchero, farina, patate, semi di anice, lievito naturale.

Si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti e lo si lascia lievitare per circa cinque ore.

La pasta così ottenuta, viene posta in teglie da forno e lasciata lievitare ulteriormente per circa un'ora prima della cottura in forno.

La produzione si ha a Pasqua.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, teglie, forno, coltello, spianatoia.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Vocabolario del dialetto Agnonese - Dr G. Cremonese - Edizioni Bastone 1893 pag. 47.

Confetti Ricci

(Mandorle confettate ricce)

Area di produzione

Agnone (IS).



Confetti ricci

Caratteristiche del prodotto

Confetto più grande del normale con superficie rugosa. Tenero e friabile. Si consumano freschi e possono essere conservati sotto vuoto.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: zucchero, mandorle, gomma arabica, aromi naturali.

Le mandorle vengono cosparse di gomma arabica per favorire la copertura con lo zucchero. Nella "bassina", mentre ruota, si versa lo zucchero sciropato che cristallizzando ingrossa la mandorla e le conferisce la caratteristica forma rugosa. La rugosità del confetto è causata principalmente dal movimento oscillatorio della "bassina".

Materiali e attrezzature per la preparazione

Attrezzature specifiche dette bassine.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Eco del Sannio 18 Gennaio 1913 pag. 4. Cuori Frolli.

Crostata (Crustat)

Area di produzione

Intero territorio regionale con particolare riguardo al "Fortore Molisano" (Riccia, Ielsi e Sant'Elia a Pianisi).

Caratteristiche del prodotto

Tipico dolce dalla forma rotondeggiante dello spessore di circa 1 cm molto frolle, ricoperto di marmellata modellata da strisce di pasta frolle.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina 00, lievito in polvere per dolci, uova, zucchero, sugna, cannella in polvere, latte, marmellata. Gli ingredienti vengono impastati in modo molto veloce in modo tale che la pasta dopo la cottura assume una consistenza frolle. Questa viene messa in una teglia circolare precedentemente spalmata con burro e poi infarinata. La pasta così ottenuta viene ricoperta di marmellata mista a strisce di pasta frolle in modo tale da formare caratteristici quadrati. Si inforna e si cuoce per circa mezz'ora.



Crostata

Materiali e attrezzature per la preparazione

Forno, coltello, tegame, teglia, cucchiaio.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La Cucina Molisana di Lombardi e Mastropaolo pag. 255.

Cuori frolli

Area di produzione

Casacalenda (CB).

Caratteristiche del prodotto

Dolci secchi e friabili a forma di cuore.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: uova, zucchero, farina 00, margarina, aromi naturali e copertura di cioccolato. La farina, lo zucchero, le uova, la margarina e gli aromi naturali, vanno impastati fino ad ottenere un composto omogeneo a cui viene dato la forma di cuore; si esegue poi la cottura al forno.

I biscotti così ottenuti vanno ricoperti per metà con cioccolato preventivamente sciolto. Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Fagottino di mele

Area di produzione

Tutto il territorio regionale in particolare Montagano (CB).

Caratteristiche del prodotto

Caratteristico prodotto agro-dolce.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti di base sono: farina 00, burro, sale, zucchero, mele e limoni. La lavorazione, fatta manualmente, consiste nella lessatura delle mele e nella preparazione della pasta sfoglia. Ad esse viene aggiunto zucchero, sale e limone in modo da formare un impasto che serve poi a riempire la pasta sfoglia. Il tutto viene poi cotto al forno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pentole, coltelli, matterello, cucchiai, teglie e pianale di lavorazione.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Ferratelle (Cancelle, Pizzelle)

Area di produzione

Intero territorio regionale

Caratteristiche del prodotto

Vengono prodotti in due versioni, l'una consistente e croccante, l'altra soffice e tenera.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, uova, zucchero, vino passito, spezie. La farina viene impastata con le uova, il vino passito e lo zucchero quindi si aggiungono le spezie che in passato erano numerose ma che oggi costano esclusivamente di semi di anice. Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Stampo in acciaio o ghisa.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Tassini nel suo libro "Curiosità veneziane" le chiama scalette o inferriate, perché tali dolci presentano dei rilievi superficiali che fanno pensare a scale o grate.

In alcuni paesi dell'alto Molise, fino agli anni '60 le ferratelle erano i dolci tipici



Ferratelle

consumati in occasione dei matrimoni. In epoca romana venivano detti "Crustule".

Fiadone (R sciatun)

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente conosciuti sono quelli di Rionero Sannitico (IS), Riccia, Santa Croce di Magliano, San Giuliano del Sannio in provincia di Campobasso.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto finito si presenta generalmente a forma circolare del diametro di circa 40 cm, e con altezza variante tra 4-5 cm. In alcuni casi, il prodotto finito, ha la forma a mezza luna.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: formaggio fresco di capra, vacca o misto, uova, uva sultana, cedro, frutta candita, cannella, zucchero, liquore. In alcuni comuni del Basso Molise il fiadone viene realizzato a base di ricotta, zucchero e buccia di limone non disdegnando anche l'utilizzo nell'impasto di salsiccia e formaggio. Si versa la farina sulla spianatoia, aggiungendo zucchero, si battono le uova con la sugna ammorbidita a temperatura ambiente e l'olio. Si impastano rapidamente tutti gli ingredienti e si lavora il composto fino a renderlo omogeneo e liscio, quindi lo si avvolge con un tovagliolo pulito lasciandolo riposare. Per preparare il ripieno, in un'insalatiera battere le uova con il formaggio grattugiato, si aggiunge lo zucche-

ro, una grattata di limone, il prezzemolo tritato finemente e si amalgama il composto che non deve essere molto liquido. Si riprende la pasta e la si stende sulla spianatoia con il matterello in due sfoglie non troppo sottili; con la prima foderare un ruoto unto ed infarinato, versare il ripieno coprendolo con l'altra sfoglia. Ripiegare i bordi del "fiadone", schiacciando con la punta delle dita, o con un ditale, pennellare la superficie con un uovo battuto ed infornare per circa un'ora a 180°. Si producono in prevalenza a Pasqua e a Carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Matterello, frusta, grattugia, ditale, forbici, tortiera di rame stagnato e forno per la cottura.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Rionero paese mio – di Alfredo e Mirella Di Vincenzo.
- Vocabolario "Dialetto Agnonese" di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898, pagina 107.
- Vastogirardi il paese il suo agro e la sua storia, di Teodoro Vincenzo Busisco dicembre 1975, pagina 56.

Frascarelli (Frascartell)

Area di produzione

Tutto il territorio regionale e in particolare San Angelo del Pesco (IS).

Caratteristiche del prodotto

Piatto di a base di farina di mais con olio e peperoncino.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di mais, patate e sale. Si cuociono le patate in acqua salata e poi vi si aggiunge per gradi la farina di mais con il sale. Si fa cuocere il tutto a fuoco lento per far mantenere il composto morbido.

Si aggiungono, infine, i vari condimenti;

fagioli cotti e cotiche di maiale.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

La sagra si effettua il 13 agosto di ogni anno a S. Angelo del Pesco (IS).

Frascatielle (Frascheteglie)

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente rinomate quelle di Ielsi (CB) e di Montorio nei Frentani (CB).

Caratteristiche del prodotto

Pasta a base di grano duro fatta di grumi sferici di vario diametro.

Metodiche di lavorazione

Le materie impiegate sono: farina di grano duro e acqua.

La sua preparazione è particolare infatti, una volta allargata la farina e stesa su una spianatoia, si spruzzano delle gocce di acqua utilizzando un piccolo arnese costituito da un fascio di rametti di miglio con i semi "mazziglio". Si lasciano cadere, quindi, molte gocce d'acqua fredda con un movimento simile a quello fatto dai Sacerdoti quando aspergono l'acqua benedetta. In questo modo si formano dei grumi sferici di vario diametro che vengono separati dalla restante farina con il setaccio. La pasta così ottenuta viene cotta e condita con il brodo di carne oppure con salsa di pomodoro.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Mazzetto di miglio e spianatoia.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Almanacco del Molise 1970, pag. 246;
- Lombardi Anna Maria - Mastropaolo Rita. La Cucina Molisana, Ripalimosani, Arti Grafiche La Regione Editrice, pag 8.

Aneddoti

"Pare ru chellare d'i frascatielle". Con tale detto si indica una persona brontolona. Infatti i frascatielle mentre cuociono in abbondante acqua pare che borbottino venendo a galla.

Freselle integrali (Frsell)

Area di produzione

Tutto il territorio regionale ma particolarmente rinomate sono quelle Ielsi (CB).

Caratteristiche del prodotto

Panetti tagliati trasversalmente a forma di biscotto.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina con crusca (integrale), sale acqua, lievito di birra, lievito naturale. Si impastano gli ingredienti di cui sopra aggiungendo gradualmente l'acqua fino ad ottenere un impasto elastico che si fa lievitare per circa un ora; si fanno le tipiche forme a biscotti o a panetti e si mettono a lievitare nelle teglie per circa un ora. Si fanno cuocere per circa venti minuti e a cottura ultimata vengono tagliati a metà: i biscotti e/o i panetti, così ottenuti, vengono rimessi nuovamente nelle teglie e fatti tostare per circa dieci minuti.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Forno, coltello, pala per infornare, teglie.

Elementi che comprovano la tradizione

Il prodotto di antica tradizione viene usato oggi per le cure dietetiche perché è ricco di fibra. Utilizzato moltissimo per le bruschette con olio e pomodoro, tartufo e salsette varie.



Freselle integrali

Friselle

Area di produzione

Agnone (IS) e tutto il territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Croccante e tenero con sapore di mandorla.



Friselle

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: zucchero, uova, farina, sugna, mandorle, limone, ammoniaca. Si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti, dandogli la forma di un fuso arrotondato (filone); si inforna una prima volta per circa 10-12 minuti, si fa poi raffreddare e si procede al taglio a fettine del preparato.

Il dolce viene quindi infornato una seconda volta per circa due minuti.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, spianatoia, coltello, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Vocabolario del dialetto Agnonese del Dott. Giuseppe Cremonese (Bastone Editore) 1893 pag. 57.

Frittata di Pasqua

Area di produzione

Intero territorio regionale, in particolare nell'alta Valle del Volturno (in provincia di Isernia) e nei comuni di Colli a Volturno, Montaquila e Fornelli.

Caratteristiche del prodotto

Grossa frittata delle dimensioni di 50 - 60 cm di diametro e 25-30 cm di altezza, di consistenza compatta, colore dorato, profumo intenso, da consumare tagliata a fette.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: 101 uova di gallina, formaggio di capra appassito, prosciutto di maiale, coratella di capretto, nepitella, sale, olio extravergine di oliva. Si liberano dal guscio le 101 uova, si aggiunge il sale e la nepitella e si prepara il battuto.

Si unisce poi, il prosciutto, il formaggio e la coratella precedentemente soffritti e tagliati a pezzetti.

Si versa abbondante olio extravergine di oliva nel recipiente smaltato e si frigge fino a cottura ultimata.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Contenitori di porcellana in cui battere le uova, frusta batti uova, contenitore di rame smaltato per friggere.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

Si prepara il pomeriggio del Sabato Santo e si consuma il successivo giorno di Pasqua con una pizza non lievitata.

Si prepara una seconda frittata, più piccola, di 30 uova, per il giorno dell'Ottava di Pasqua.

Fusilli

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Pasta a forma di elica.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di grano duro, acqua, e sale. Mettere sul tavoliere la farina a fontana, aggiungere acqua e sale, mescolare il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea. Stendere la pasta con il mattarello dandogli uno spessore di 1/2 cm, tagliare la pasta a strisce di 2 cm di larghezza, che va arrotondata con le mani sul tavoliere, queste strisce vanno tagliate ulteriormente ad una lunghezza di circa 4 cm; con il fuso si preme su ogni singola striscia di pasta ottenendo il fusillo.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Mattarello, tavoliere, fuso (ferro tipico).

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Almanacco del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 251.
- Larino (CB) – copertina depliant pubblicitario – primo esempio nel Molise.

Gnocchi

Area di produzione

Tutto il territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Piccoli pezzi di pasta di forma cilindrica.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina 00, patate, uova e sale.

Si sbucciano e si lessano le patate che poi si passano e si impastano con uova e farina.

Si fanno poi dei bastoncini che si tagliano a dadi.

La pasta così ottenuta viene condita con sugo di pomodoro, e costolette di maiale con formaggio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pianale di lavorazione, matterello, coltelli, pentole, forchette.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

La Pia

Area di produzione

Bassa valle del Volturno.



La Pia

Caratteristiche del prodotto

Torta rustica, dal sapore delicato.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione vengono utilizzati: grano tenero cotto, uova, formaggio pecorino, sugna, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Si fa bollire il grano, si scola e si impasta con le uova sbattute. Si aggiungono tutti gli altri ingredienti; il tutto viene messo in una teglia, precedentemente oliata, e si cuoce nel forno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Teglia, pentole, pianale.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

La Pia viene preparata in occasione delle festività Pasquali. Nel passato, la stessa, veniva preparata per i mietitori.



Le Nocche (O Nocch)

Area di produzione

Ielsi (Cb), Fortore Molisano.



Le Nocche

Caratteristiche del prodotto

Piccoli biscotti.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti sono: farina, uova, zucchero, olio, lievito.

Si frullano le uova con lo zucchero aggiungendo olio, farina e lievito ed ottenendo un panetto che si lascia riposare per almeno mezz'ora; si fa la sfoglia e con un rotellino si formano delle strisce lunghe 3 cm e larghe 2 cm avvolgendole a biscotto.

Si friggono in abbondante olio ed una volta raffreddate vengono cosparse di zucchero a velo prima della consumazione.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Rotellino dentato di metallo con manico.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

'Ò Scarpe C'ò Nòcche di Luigi Bifulchi, poesie in dialetto jelsese - L'Airone Editrice, ristampa 1982.

Aneddoti

"O scarpe co nocch" sta ad indicare le persone che portano le scarpe provviste di lacci.

Loffe (Castagna)

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Dolce dalla forma particolare che ricorda una grossa castagna; al gusto si presenta poco dolce e con sapore predominante di cioccolato.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: uova, zucchero, farina, cioccolato, cacao.

Si mescolano contemporaneamente farina, zucchero e uova e con l'impasto così ottenuto, tagliato in piccoli pezzi, si formano dei dolci a forma di castagna.

Una volta cotti in forno e lasciati raffreddare, vengono guarniti con una glassa (naspro) a base di cioccolato e cacao.

Il periodo di produzione è tutto l'anno in occasione di matrimoni ed altre ricorrenze.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, coltello, spianatoia, fornello a gas, pentola in rame.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Locandina pubblicitaria del 1972 – biblioteche riunite di Agnone.

Mollica di San Giuseppe

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Mollica di pane tostato, con diversi ingredienti.

Metodiche di lavorazione

La mollica di San Giuseppe viene preparata utilizzando i seguenti ingredienti: pane di grano duro raffermo, noci, mandorle, nocchie tostate e tritate, pinoli, uva passa, sale fino, noce moscata, peperone macinato, cannella, chiodi di garofano, prezzemolo tritato, aglio, foglie di alloro, buccia di arancia tritata.

Tali ingredienti vengono opportunamente miscelati tra loro dentro un recipiente di acciaio a bordi alti; l'impasto così ottenuto viene fatto riposare per alcune ore in modo tale che gli ingredienti si amalgamino tra loro e, quindi, viene fritto dentro una padella con abbondante olio

extravergine di oliva su fuoco a legna.

La mollica, così ottenuta, viene utilizzata per condire la pasta lunga. In occasione della festività di San Giuseppe viene usata il tipo di pasta "vermicelli".

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

La mollica di San Giuseppe è un prodotto tradizionale legato alla festa di San Giuseppe, festa popolare dalle origini antichissime.

Nel Molise era una delle più sentite ed in tale occasione si predisponavano altari che consentivano, alle persone devote, di recitare orazioni e litanie in onore di San Giuseppe. La tavola che veniva imbandita durante la celebrazione della festività, esprimeva un senso di pietà e di solidarietà verso i poveri, ai quali veniva offerto del cibo.

Le pietanze sono tredici, numero corrispondente ai tredici privilegi di San Giuseppe.

Referenze bibliografiche

- Breviario di tradizioni popolari Casacalendesi – Franco Di Lalla.
- La tavola di S. Giuseppe "Le Tredici pietanze di Riccia a cura di A. Basile Associazione culturale Pasquale Vignola Riccia.
- Lombardi Annamaria – Mastropaolo Rita, La cucina molisana, Ripalimosani (CB), Arti Grafiche La Regione Editrice 1986 (ristampa).

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

19 marzo "Festa di San Giuseppe".

Mostaccioli

Area di produzione

Intero territorio regionale.



Mostaccioli

Caratteristiche del prodotto

Dolce tipico della tradizione natalizia, di forma romboidale, molto aromatico. Quelli prodotti nel comprensorio di Agnone sono caratteristici perché arricchiti da una farcitura di marmellata di mele cotogne ed amarene e sottili strisce di arancio, limone e mandorle tostate.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, mandorle, uova, zucchero, bucce di mandarino ed arance, chiodi di garofano, bicarbonato, grappa, cioccolato in polvere amaro, e, per la copertura, cioccolato fondente.

Nel contenitore di acciaio, unire le uova allo zucchero e montare; aggiungere poi la farina, il caffè, le mandorle, la buccia di mandarino e di arancio, i chiodi di garofano, la grappa, il cioccolato in polvere ed il bicarbonato, amalgamando il tutto con un cucchiaino di legno, quindi lasciare riposare per circa dodici ore.

Stendere l'impasto così formato sul tavolo di lavoro, dandogli uno spessore di circa un centimetro per poi tagliarlo in modo da ottenere dei rombi di pasta; questi vengono disposti su di una teglia e cotti al forno per circa dieci minuti.

Una volta raffreddati i mostaccioli vengono immersi nel cioccolato fondente, fatto preventivamente sciogliere a bagnomaria insieme ad un cucchiaino di olio extra vergine di oliva.

Si producono a Natale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Contenitori in acciaio, tavolo da lavoro, cucchiai di legno.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Dolci risalenti all'epoca Romana e Sannita, detti Mustacea perché composti da farina, miele e mosto cotto; il Tassini, noto enogastronomo Veneziano della seconda metà '700 li chiama Mostazoni.

Orecchiette (Recchietelle)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Tipo di pasta a forma di orecchia da cui prende il nome.

Metodiche di lavorazione

Vengono impiegate per la preparazione farina di grano duro, acqua e, a piacere, uova. Si versa la farina a fontana sulla spianatoia e si impastano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto consistente, omogeneo, liscio ed elastico.

A tal punto si formano tanti bastoncini del diametro di un centimetro e si tagliano ad un cm di lunghezza; successivamente tali pezzi di impasto, vengono schiacciati con il pollice della mano che, ruotando su se stesso, gli conferisce la caratteristica forma ad orecchio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Si utilizzano spianatoia, matterello e coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Almanacco Itinerari del Molise Nocera Editore (1972).



Orecchiette

Ostie

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Croccante ed aromatico.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, zucchero, sale, miele, noci, cioccolato fondente, cacao, scorza di limone, di arancio e mandarino, vaniglia, noce moscata, olio extra vergine di oliva. La farina viene posta in un recipiente con sale e olio versandovi lentamente l'acqua e mescolando con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una pasta semiliquida con cui si ottengono le ostie cotte nel ferro apposito. Una volta cotte le ostie sono tenute sotto peso per farle assumere lo spessore desiderato. Per la preparazione del ripieno il miele con il cioccolato, il cacao e lo zucchero sono messi a cuocere in una pentola per circa mezz'ora, fino ad ottenere un liquido filante; a questo punto si aggiungono le noci sminuzate e tutti gli altri ingredienti. Si gira finché il tutto sia ben amalgamato e pronto per essere utilizzato.

Vengono prodotte a Natale e a Pasqua.

Materiali e attrezzature per la preparazione

"Ferro" per ostie, pentola in rame, fornello, forchetta, cucchiaino in legno, pesi per far aderire le ostie.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Periodico "il Cuore" Anno III n° 2 Gennaio 1964.



Ostie

Pagnottini (Pagnuttoine)

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Morbido tipo brioche.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: uova, zucchero, farina, lievito naturale, uva sultanina, limone.

L'impasto si fa lievitare per circa 3 ore. Si fanno le forme, si dispongono sulle teglie e lievitano per circa 2 ore. Si cuoce al forno. Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Pan di Spagna

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Torta di forma circolare, alta circa 10 cm e di consistenza soffice.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti occorrenti sono: 12 uova, 12 cucchiaini di zucchero, 12 cucchiaini di farina di "00", un pizzico di sale e lievito per dolci.

In un recipiente si battono i tuorli delle uova insieme allo zucchero aggiungendo delicatamente gli albumi delle uova precedentemente montati a neve.

Si versa la farina, il sale ed il lievito amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Il composto ottenuto viene sparso su di una teglia imburata di forma circolare e lo si fa cuocere in forno per circa 40 minuti.

Il prodotto così ottenuto viene fatto raffreddare per essere tagliato in due strati, bagnato con liquori a piacere e farcito con crema pasticciera.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Iapoce Busta 17 fasc.225.

Pan Dolce

Area di produzione

Larino (CB).

Caratteristiche del prodotto

È un dolce a forma di cupola, ricoperto di cioccolato al gusto di gianduia che ricorda la forma del pane, da cui prende nome.

Metodiche di lavorazione

Si sbattono le uova con lo zucchero nel "planetario" (sbattiuova), aggiungendo panna, miele e mandorle finemente macinate, alla fine si aggiunge farina tipo "0" ed amido, amalgamando delicatamente tutti gli ingredienti. Il composto, così preparato, va messo negli appositi stampi di alluminio, imburati precedentemente. Dopo la cottura in forno a 180°, per circa 45 minuti, il dolce si fa raffreddare.

A parte viene sciolto a bagnomaria il cioccolato al gusto di gianduia ottenendo così una glassa che andrà a ricoprire il Pan Dolce.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Piano di lavorazione in acciaio inox, planetario.

Il Pan Dolce va consumato entro tre mesi.

Elementi che comprovano la tradizione

La produzione del Pan dolce risale al 1935.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

È un dolce tipico del periodo natalizio.

Pandolce del Molise (Milk pan)

Area di produzione

Campobasso.



Pagnottini

Caratteristiche del prodotto

Dolce tipico di Campobasso, a forma di cupola, bagnato con liquore "milk" e ricoperto con glassa bianco-nocciola di cioccolato.

Viene confezionato in un astuccio di cartone a forma di tronco di piramide.

Il liquore consente la conservabilità del prodotto per tre mesi.

Metodiche di lavorazione

Il Pan dolce viene prodotto con i seguenti ingredienti: burro, uova, zucchero, mandorle, amido, glucosio, latte, alcool ed estratti di sostanze vegetali naturali.

La lavorazione viene fatta mescolando tutti gli ingredienti; l'impasto viene inserito negli stampi e cotto nel forno. Dopo la cottura si ricopre l'intera superficie con glassa.

La glassa è prodotta a parte con i seguenti ingredienti: burro di cacao, nocciole, zucchero, grassi vegetali e latte in polvere.

Non vengono aggiunti coloranti, additivi e conservanti

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Pane casareccio

Area di produzione

Intero territorio regionale.



Pane Casareccio

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: 3/4 di farina di grano tenero e 1/4 di farina di grano duro, lieviti naturali, acqua, patate lesse passate, sale.

La farina si impasta con acqua tiepida e la si lavora a massa aggiungendovi il lievito.

Dopo la porzionatura si lascia lievitare. Nei periodi freddi la mesa con la pasta viene messa vicino al camino o ad un braciere, in alcuni casi coperta con panni di lana. Dopo che le forme sono ben lievitate (cresciute) vengono messe a cuocere in forno a legna. I panelli cotti del peso fino a 3 Kg si conservano fino a 15 giorni.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Madia in legno e mesa in legno, cesti di vimini o di canne e tovaglie di cotone.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Il Molise fascista La festa del pane "il pane nostro", 1929, pagine 6, 13, 14.

Pane Integrale (Pane vritte, Pane sporco, Pane con crusca, Pane nero)

Area di produzione

Tutto il territorio regionale ma particolarmente rinomato è quello dell'area "Fortore Molisano".

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina con crusca (integrale), sale, acqua, lievito di birra e lievito naturale.

Si utilizza la lievitazione indiretta.

Prima si impastano gli ingredienti cercando di aggiungere gradualmente l'acqua fino ad ottenere un impasto elastico che si fa lievitare per circa due ore. Trascorso tale periodo la pasta viene tagliata in modo da ottenere una massa di oltre 1 kg. Questa la si pone in ceste nel cui fondo è stato posto un grosso pezzo di stoffa (cotone) che serve a coprire la pasta.

Si lascia lievitare per altre due ore circa. Passato tale tempo si riscoprono le ceste e si inforna con la pala e lo si lascia cuocere per circa un ora.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Forno, coltelli, pala per infornare, ceste, madia, impastatrice.

Elementi che comprovano la tradizione

Il prodotto ha una antica tradizione culinaria, infatti nei tempi remoti una volta effettuata la raccolta del grano, questo veniva porta al mulino e macinato senza effettuare la separazione della crusca in quanto mancavano le attrezzature necessarie.

Oggi il prodotto viene indicato per le cure dietetiche e entra nella dieta del consumatore perché è un prodotto ricco di fibra che favorisce la motilità intestinale.

Referenze bibliografiche

- Il Molise fascista la festa del pane "il pane nostro" pag 6,13,14;
- Povere Sciare di Michele Cima Riccia (CB).

Poesia

Povere Sciare

O chiante de trefoglie, sempe nate pe ferni scène nde na magnatore mò pure 'a sòrta tie z'è cagnate tu ristesenza frunne e senza sciòre!

Né ghiè pe furnemènte ch'è m'ì coglie ma, nda pippa fumà sicche m'ì vòglie. Né so sul'è che te coglie e sècche 'nfacce a 'stu sòle che mò squaglie i prète, povere sciore de trefoglie! Dècche 'a fronne pe fumà nenze ne vète, pe queèsse, sciare mèie, che tutt'u cippe tu a' ferni nda chi sa quanta pippe. Che ce vù fa! peh stème addò' ze fanne pe terà 'nnante 'a verre tanta mbroglie, c'à carte e nò c'à lane ze fa u panne, na polvarèlle te rimpiazze l'oglie, 'a farine 'n'zà use cchiù de 'rane pare c' carevòne fatte u pane!

Pannocchio (Dolce al mais)

Area di produzione

Campobasso.

Caratteristiche del prodotto

Dolce al mais a forma di cupola, la parte esterna è di colore giallo dorato, la mollica è di colore gialla ed è farcita con granella di cioccolato.

Metodiche di lavorazione

Vengono utilizzati i seguenti ingredienti: farina di grano tenero 00, farina di mais, uova, zucchero, grassi vegetali, nocciole latte magro in polvere, lievito ed aromi naturali.

La granella di cioccolato viene preparata con cacao, zucchero, pasta di cacao e lecitina.

Si miscela la farina di grano con la farina di mais aggiungendo gli altri ingredienti mescolando il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

L'impasto viene colato negli stampi e cotto al forno a 200° circa. Non vengono aggiunti coloranti, additivi e conservanti.

Elementi che comprovano la tradizione

Prodotto legato all'alimentazione contadina prevalentemente a base di mais. Giuseppe Maria Galanti nella "Descrizione del Contado di Molise", afferma che nel 1780 la maggior parte dei molisani "... generalmente si nutrisce di frumentone, o sia grano indiano ...".

Parrozzo molisano (Pane rozzo)

Area di produzione

Intero territorio regionale, in particolare nell'area del Fortore Molisano.

Caratteristiche del prodotto

Massa cupuliforme.

Metodiche di lavorazione

Si utilizzano farina di mais (rannarinne), farina di grano tenero, lievito naturale, patate lessate, acqua, sale.

Si mettono le farine sul pianale di lavorazione, si mescolano e si impastano aggiungendo acqua calda in cui è stato disciolto il sale, fino ad ottenere una massa morbida; si aggiungono le patate schiacciate e il lievito naturale e si mette il tutto in un recipiente (fruscelle di canne) contenente un panno di cotone e si lascia lievitare. Il giorno seguente si rimette la pasta cresciuta sul pianale, la si lavora ancora un po' e la si rimette nella fruscella con il tovagliolo lasciandola lievitare per una seconda volta. Si lascia crescere la pasta e si cuoce il caratteristico pannello ottenuto nel forno a fiamma viva.

Viene prodotto principalmente nel periodo invernale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Spianatoia.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport.

Pasta Imperiale

Area di produzione

Tutto il territorio regionale, particolarmente pregiate quelle di Agnone (IS).

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: zucchero, uova, farina, latte, cioccolato, liquore, lievito. Con la lavorazione si forma un Pan di Spagna molto soffice che viene arricchito



Pasta Imperiale

to con essenze liquorose.

Viene farcito con crema pasticcera o con crema al cioccolato ed infine ricoperto di glassa (naspro) molto sottile. Si produce tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, ricopritrice.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Eco del Sannio 18 Gennaio 1913 pag. 4.

Pasta Reale

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Sagomato con varie forme a seconda dello stampino utilizzato.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: zucchero, mandorle, cioccolato, aromi naturali.

Si trituran le mandorle formando un impasto con zucchero, cioccolato ed aromi naturali.

Si ricopre con cioccolato fondente.

Si producono a Natale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Raffinatrice (tritatrice), planetaria (impa-



Pasta Reale

statrice), ricopritrice, stampini.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Eco del Sannio 18 Gennaio 1913 pag. 4.

Pastiera

Area di produzione

Intero territorio regionale con particolare riguardo all'area del Fortore Molisano (Riccia, Ielsi e San. Elia a Pianisi).

Caratteristiche del prodotto

È un tipico dolce dalla forma rotondeggiante e dello spessore di circa 2-3-cm.

Metodiche di lavorazione

Per la pasta frolla le materie prime sono: farina 00, uova (3 parti di tuorlo e una parte intera), sugna e cannella a piacere.

Per la pastiera le materie prime sono: ricotta, zucchero, latte, strutto, grano cotto, buccie di arance, vanillina, cedro.

Si prepara la pasta frolla impastandola in modo molto veloce e poi la si stende in una teglia circolare in precedenza unta ed infarinata.

Separatamente si inizia a preparare la pastiera: si cuoce il grano nel latte e si frulla la ricotta con lo zucchero.

Si fa raffreddare il grano e lo si unisce al frullato.

Poi si aggiungono le bucce di arancia, la vanillina e il cedro.

Si mescola e il tutto e lo si spande sulla pasta frolla in precedenza distesa sulla teglia.

Infine, si copre la pastiera con delle striscette di pasta frolla, si inforna e la si lascia cuocere per circa un ora.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Forno, teglia, frullatore e recipienti vari.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La Cucina Molisana di Lombardi e Mastropaolo pag 255.



Pastiera

Pepatelli (Dolci con mandorle)

Area di produzione

Intero territorio regionale

Caratteristiche del prodotto

Dolci molto duri tanto da meritarsi il nomignolo di "spezzadenti".

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, miele, mandorle, canditi, pepe. La farina, il miele, le mandorle, i canditi ed il pepe vanno impastati nell'impastatrice fino ad ottenere un composto omogeneo che viene posto nelle teglie dandogli uno spessore di circa due centimetri e lunghezza a piacere, quindi messe in forno. A metà cottura le teglie vengono estratte dal forno e la pasta viene tagliata in strisce più sottili per poi essere rimesse in forno per terminare la cottura. Vengono prodotti a Natale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport.

Picillati

Area di produzione

Tutto il territorio basso molisano, in particolare quello della Comunità Montana "Monte Mauro" e principalmente il comune di Palata (CB).

Caratteristiche del prodotto

Dolce dalla tipica forma rotonda, ripieno

di "pascanisch" (pane slavo).

Metodiche di lavorazione

Le materie prime utilizzare sono: pane tostato semolato, mosto cotto, miele, mandorle tritate, noci e spezie a piacere. Si prepara la pasta che viene stesa sottile e la si riempie dei suddetti ingredienti in modo da avere delle forme rotonde con diametro che può variare dai 5 agli 8 cm.

Sono cotti al forno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Matterello, coltelli, forchette, cucchiai, teglie, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Si producono principalmente in occasione di: battesimi, comunioni, cresime, matrimoni ed altri eventi importanti. È un dolce di origine slava prodotto in Molise da oltre 50 anni.

Pigna (Buccellato, Piccillato)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Prodotto da forno soffice, dal sapore delicato, poco dolce, leggermente aromatico.

La forma, a seconda della zona di produzione, è quella tipica della pagnotta o della ciambella.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: patate, farina, strutto o sugna, uova, zucchero, bucce grattugiate di limone, lievito, cannella, confettini colorati (armelline).

In alcune zone (comprensorio di Agnone), questo dolce, detto comunemente "piccellato", viene prodotto utilizzando come ingredienti esclusivamente uova, zucchero, lievito naturale, farina e canditi.

Le patate vengono lessate e passate con lo schiacciapate.

A parte, in un grosso contenitore, vengono sbattute le uova con lo zucchero, aggiungendo delicatamente la sugna o lo strutto, le bucce grattugiate del limone, la cannella, le patate, il lievito sciolto in acqua tiepida, e per ultimo la farina.

Si amalgama bene il tutto con un cucchiaio di legno e si lascia lievitare. Successivamente, la pasta viene posta in teglie da forno riempite per metà, e lasciata ulteriormente lievitare.

In alcuni casi viene posta a lievitare su di una spianata ed infornata direttamente per mezzo di una pala di legno.

Quando la pasta lievitando raggiunge i bordi della teglia, si procede alla cottura preferibilmente in un forno a legna a temperature non superiori a 180° per circa 30 minuti.

Una volta cotte, "le pigne" si lasciano raffreddare, quindi, vengono arricchite guarnendole con il "naspro", ottenuto montando a neve gli albumi delle uova con zucchero e limone; si termina la decorazione aggiungendo i confettini colorati (armelline).

Il periodo di produzione è Pasqua.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Contenitori in acciaio, teglie da forno, cucchiai di legno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Un paese racconta – La scoperta di un paese molisano, Frosolone – Edizione Proloco.
- Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898, pagina 92.
- Il Molise arte, cultura e paesaggi – F.lli Palombi editori 1900.
- Almanacco del Molise – pagina 268 Edizioni Enne 1970.
- Lunedì in Albis – Michele Cima Poesie (1910).

Pizza al pomodoro

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Pasta di pane guarnita con pomodoro fresco e peperoni.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti utilizzati sono impasto di farina, acqua, lievito naturale, sale, olio d'oliva, pomodori, peperoni ed eventualmente patate.

Si lascia riposare l'impasto per circa un'ora e mezza, quindi, lo si stende nella teglia unta modellandolo con le mani; si cosparge la pasta con il pomodoro e i peperoni e si lascia riposare per alcuni minuti, poi si inforna per circa 15-20 minuti ad una temperatura di 280°.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Vengono impiegati spianatoia, teglia e, naturalmente, il forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Pizza coi cicoli di maiale

(Pizza coi ciccioli)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Tipica forma cilindrica di circa 30 cm di diametro e di circa 2-3 cm di altezza.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di grano duro, acqua, sale, lievito di birra, cicoli (residui della lavorazione della sugna).

Mettere la farina a fontana sul pianale unire il lievito sciolto in acqua tiepida salata, amalgamare bene gli ingredienti aggiungendo altra acqua se necessario, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

Porre l'impasto ottenuto in un recipien-



Pizza al pomodoro

te, coprire con un telo e lasciar lievitare per circa 2 ore in un luogo tiepido. Dopo la lievitazione riprendere l'impasto ed aggiungerci i cicoli precedentemente tagliati in pezzi piccoli e conditi con peperoncino, un pizzico di sale e a piacere un po' di pepe.

Mescolare di nuovo il tutto e tirare la pasta ottenendo una sfoglia di circa 1 cm e porla in una teglia precedentemente unta. Cuocere al forno, preferibilmente a legna, ad una temperatura di 200° C.

Si produce principalmente nel periodo

invernale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pianale di lavorazione, matterello, coltello, teglia, forno preferibilmente a legna.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La cucina molisana in 100 ricette tradizionali, autore Ottavio Cavalcanti – collana dei Tascabili Newton 1999.



Pizza coi cicoli

Pizza con la ricotta

Area di produzione

Tutto il territorio regionale con particolare menzione per quello di Montagano (CB).

Caratteristiche del prodotto

Dolce a forma rotondeggiante con l'esterno di pasta frolla e ripieno di ricotta.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina 00, burro, sale, zucchero, ricotta, cannella e limone. La lavorazione consiste nel foderare uno stampo di pasta frolla che si riempie con le materie prime innanzi citate ben amalgamate fra di loro ed aromatizzate. Preparato il dolce lo si cuoce al forno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli, teglie, cucchiari.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale

Pizza di granone

(Pizza randign, Panitte)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di granone (mais), sale, olio extra vergine di oliva, acqua calda. La pizza di granone è la ricetta base per diversi piatti tipici molisani quali ad esempio la "mbaniccia" di Ferrazzano, la "Fruffella" di Bonefro, "Pizza e minestra", "Ri fallarielli". Impastare la farina di granone in un contenitore con aggiunta di olio e sale ed acqua calda fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Procurarsi la "coppa" e dopo aver formato con l'impasto una pizza alta tre dita, si liscia con le mani per darle una bella forma rotonda. Per tradizione viene impressa una croce nel centro. Adagiare la pizza su di uno strato di foglie ben allineate su un coperchio o sul "traville" e farla scivolare delicatamente



Pizza di granone

sulla "liscia" bollente del camino. Coprire la pizza con la "coppa" e coprire la coppa con la brace consumata. Far cuocere per circa un'ora. Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Camino, "coppa" (grossa padella rovesciata), foglie di vite o di castagno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Almanacco itinerari del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 254.
- La cucina molisana in 100 ricette tradizionali di Ottavio Cavalcanti – Tascabili Newton 1999.
- Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898.
- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 203.

Pizza scimia

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

La pizza scimia è realizzata esclusivamente con pasta lievitata di pane restante dopo la divisione del pane stesso. Assume connotazioni particolari perché non lievita.

Metodiche di lavorazione

Sono necessari pasta di pane lievitata,

olio extravergine, bicarbonato, semi di finocchio, acqua e farina. Si preleva dalla madia ciò che resta della pasta lievitata di pane, aiutandosi con la rasola (arnese che serve a raccogliere la pasta) e si forma un panetto aggiungendo un poco di olio extravergine, un pizzico di bicarbonato, semi di finocchio e, eventualmente, ancora un poco di farina, acqua e sale.

L'impasto è lavorato con le mani e steso formando una pizza di spessore di due – tre centimetri indici, con l'aiuto di un coltello, la superficie viene incisa con delle righe orizzontali e verticali cuocendo il tutto nel forno a legna.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Si impiegano madia, rasola, coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.



Pizza scimia

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Massa giallastra semisolida.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di mais (randinie), acqua, sale, olio. Si mette sul fuoco la caldaia con l'acqua e un cucchiaio di olio, giunti al punto di ebollizione si versa la farina a pioggia e si gira continuamente per evitare che si formino grumi e, nel caso sia troppo dura, si aggiunge dell'acqua. Quando il tutto si stacca bene dal fondo significa che è ben cotta. Ci si possono aggiungere pezzi di salsiccia.

Il periodo di produzione è particolarmente l'inverno, ma può essere consumata anche durante tutto l'anno.oppo dura,a può essere coancTa di al tr

la striscia di pasta e, contemporaneamente, con entrambi le mani si chiude la striscia di pasta lasciando uno spazio di circa 2,5 centimetri. L'operazione si ripete fino a quando non viene ultimata la striscia di pasta. La striscia, poi viene arrotolata e unita su se stessa fino ad ottenere una "rosa".

Si friggono in abbondante olio extra vergine di oliva.

Infine si bagnano le rosacatarre nel miele che in precedenza è stato sciolto sul fuoco.

Il periodo di produzione è Natale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavoliere di legno.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Sagnetelle

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Tipo di pasta simile alle fettuccine.

Metodiche di lavorazione

Si utilizzano farina, acqua e sale.

Su una spianatoia si amalgamano bene gli ingredienti in modo da ottenere un impasto consistente, si lavora a lungo fin quando l'impasto stesso risulta liscio ed elastico.

Con il matterello si stende una sfoglia sottile che viene avvolta allo stesso prima di procedere, con un coltello, al taglio della pasta partendo da un estremo all'altro del matterello, ottenendo poi, con successivi tagli, strisce di pasta lunghe 20 cm e larghe 3.

Le sagnetelle così ottenute, vanno disposte sulla spianatoia infarinata per farle asciugare.

Una volta asciugate vanno in cottura e possono essere mangiate o da sole o con legumi, condite con aglio, olio extra vergine di oliva e peperoncino.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Si utilizzano spianatoia, matterello, coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Almanacco Itinerari del Molise 1972. Nocera Editore



Sagnetelle in brodo

Sanguinaccio

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Si utilizza sangue di suino ed altri ingredienti in funzione della tipologia di lavorazione.

Ci sono due tipologie di lavorazione:

1. Il sangue del suino raccolto al momento della macellazione, viene unito a noci, pinoli, uva passa, scorze di arancia, cacao, farro precedentemente cotto e grasso di maiale duro. Si insacca il tutto nel budello cieco e si fa bollire per almeno un'ora ed il sanguinaccio è pronto ad essere consumato.
2. Il sangue viene raccolto in una bacinella nel momento in cui si macella il maiale e viene continuamente rimescolato con un mestolo per evitare che coaguli. Si aggiunge mosto cotto in uguale quantità del sangue, cannella finemente macinata, cioccolato fondente o cacao in polvere, frutta candita, uvetta, pinoli, mandorle e zucchero. Si fa addensare su fiamma viva, rimescolando il tutto fino a quando assume la consistenza cremosa carat-

teristica e conservato in barattoli di vetro.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Bacinelle in acciaio inox, mestolo.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Atlante dei prodotti tipici: I salumi - INSOR, pagina 275

Savoardi (Prestofatti)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Biscotto a forma di bastoncino, dolce e friabile.



Savoardi

Metodiche di lavorazione

Sono necessari uova, zucchero, sugna, ammoniaca, farina.

Si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti e la farina.

La pasta così ottenuta è lavorata in pani, tinta con l'uovo battuto, spolverata di zucchero e cotta in forno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Si utilizzano frusta battiuova, recipienti di porcellana, tavolo da impasto.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Scarpelle (*Scrppell, Scarpell, Pizzel*)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Pasta di pane lievitata a forma allungata o tondeggiante frita in olio extra vergine di oliva.

Metodiche di lavorazione

Si prepara un impasto con farina, acqua, sale e lievito naturale, utilizzando lo stesso procedimento per la realizzazione del pane.

All'impasto così ottenuto, viene data la forma allungata o rotondeggiante, e successivamente fritto in una padella con molto olio extra vergine di oliva.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Si utilizza una spianatoia e una padella.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze Bibliografiche

Libro dell'esito quotidiano per cibari (1750) busta 15 fasc.207.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

Festa di San Giuseppe, Natale.

Scattone (*Tassa, Ru scattone*)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Prodotto liquido usato soprattutto nelle giornate fredde e faticose dei lavori nei campi, serviva per riscaldarsi ed aprire lo stomaco alle altre pietanze.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: broda di cottura della pasta di casa, vino rosso e peperoncino. Aperitivo dei contadini, consiste nell'aggiungere vino rosso e peperoncino alla broda di cottura della pasta di casa. Il periodo di produzione è durante la raccolta delle olive o della vendemmia.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Paio di rame stagnato.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Almanacco itinerari del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 250.
- Vocabolario "Dialetto Agnonese" di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastone, Agnone 1898, pagina 105.

Scurpelle di Belmonte

Area di produzione

Alto Molise, e in particolare a Belmonte del Sannio (IS).

Caratteristiche del prodotto

Simili alle zeppole, ma a pasta salata, sono fritte in olio bollente, e, poiché non viene impiegata la siringa, le forme sono date dalle mani. Per la loro preparazione vengono utilizzati farina, uova, sale, lievito, olio. È un prodotto tipico che accompagna i piatti della vigilia di Natale.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Soffio (*Sc' usc'*)

Area di produzione

Venafro (IS) e Pozzilli (IS).

Caratteristiche del prodotto

È una ciambella rustica che viene consumata preferibilmente appena preparata e quindi calda e da questo deriva il nome



Soffio

Sc'usc' (soffia).

Metodiche di lavorazione

Per la sua produzione vengono utilizzati i seguenti ingredienti: farina di grano tenero, lievito di pane, olio extra vergine, rosmarino, acqua e sale. In alcune varianti, si aggiunge vino bianco e buccia di arancia. Si fa bollire in acqua un rametto di rosmarino con buccia di arancio per 5 minuti circa. L'infuso si cola e si versa in un recipiente dove c'è la farina. Si aggiunge, mescolando, sale, vino bianco, lievito. Alla fine l'impasto deve avere una ridotta consistenza. Il tutto si mette a lievitare (la consistenza della pasta deve raddoppiare) e, a lievitazione avvenuta, si prende un pugno di pasta alla volta formando con le mani la tipica ciambellina che viene soffrita in olio extra vergine di oliva.

La ciambellina dorata è successivamente tolta dall'olio con un forchettone e messa a scolare in un recipiente.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavoliere di legno, mesa in legno, padella (fressora), forchettone.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

C'era una volta Venafro, - Giovanni Atella - Tipografia Terenzi Venafro pag.51-54.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

Il prodotto viene preparato per la fine dell'anno (San Silvestro) e una volta c'era l'usanza che in ogni casa ci dovessero essere a disposizione per quella sera "sc'usc'" e vino, da offrire agli ospiti ed ai "concertini" di San Silvestro che andavano ad augurare il buon anno.

Staielle

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Caratteristico dolce natalizio della vecchia tradizione Agnonese, peculiare ed

antesignano del Mostacciolo, in origine si usava il mosto cotto al posto del cacao, possiedono un profumo speziato.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, mandorle o nocchie, miele, cacao, chiodi di garofano e cannella. Si impastano mandorle o nocchie tostate, tritate finemente con miele, cacao, chiodi di garofano e cannella in polvere, pochissima farina, si cuociono al forno. Il periodo di produzione è Natale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltello e una placca per cuocerle in forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Strufoli

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Massa semisolida di circa 3-4 cm di lunghezza e di 1-1,5 cm di diametro, giallastra.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina 00, uova, latte, strutto, scorza di limone. Si impastano, si arrotolano con le mani, si tagliano a circa 4 cm e si friggono.

Il periodo di produzione è Carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tegame, pianale di lavorazione, padella.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Taccozze (Tacconelle)

Area di produzione

Intero territorio regionale.



Taccozze (Tratta da: E.P.T. Campobasso "Turismo nel Molise - La cucina all'ombra del Monforte)

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina di grano duro, acqua e sale.

Mettere sulla spianatoia la farina a fontana, aggiungere acqua e sale, mescolare il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea.

Stendere la pasta con il mattarello formando una sfoglia sottile che viene tagliata a strisce, e alle strisce viene data la forma di rombi di circa 2-3 cm di lunghezza.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Spianatoia e mattarello

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Vastogirardi il paese il suo agro e la sua storia, di Teodoro Vincenzo Busisco dicembre 1975, pagina 56.
- Almanacco itinerari del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 253.

Tagliolini

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Tipo di pasta simile allo spaghetti ma più sottile e lungo circa 30 cm.

Metodiche di lavorazione

Si impiegano farina di grano duro, uova ed acqua. Si versa la farina a fontana sulla spianatoia aggiungendo uova ed acqua; si impasta bene fino ad ottenere un compo-

sto liscio ed elastico. Con il mattarello si tira una sfoglia sottile e dopo aver infarinato bene la superficie della sfoglia, la si arrotola su se stessa e, con un coltello, si tagliano delle strisce sottilissime che vengono infarinate e poste sulla spianatoia ad asciugare.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Si utilizzano spianatoia, matterello e coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Iapoce Busta 15. Fasc. 204.
- Almanacco Itinerari del Molise Nocera editore 1972.

Taralli con seme di finocchio

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina 00, olio, sale, uova, semi di finocchio.



Tagliolini

Si mette sul pianale la farina a fontana aggiungendo uova, olio, sale e i semi di finocchio; si mescola bene il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea.

Si taglia la pasta a strisce formando dei bastoncini larghi 2-3 cm e lunghi 25-30 cm.

Il bastoncino ottenuto si lavora ulteriormente attorcigliandolo su se stesso e unendo le due estremità a formare un cerchio.

I taralli così ottenuti si lessano per 2-3 minuti in acqua bollente, si scolano e si lasciano asciugare su un panno di cotone. Infine vengono cotti al forno ben caldo, preferibilmente a legna, per 10-15 minuti. Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pianale di legno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Agnone usi e costumi tradizionali di Custode Carlomagno, Tipografia Lampo Campobasso 1984.
- Almanacco itinerari del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 252.

Torcinelli (Turceniell)

Area di produzione

Tutto il territorio regionale ma in particolarmente l'alto Molise e rinomati sono quelli di San Angelo del Pesco.

Caratteristiche del prodotto

Dolce di pasta lievitata e frita.

Metodiche di lavorazione

Si prepara la pasta con uova, farina, olio, zucchero, sale, lievito e anice, si fa lievitare per almeno 2 ore.

In seguito si preparano dei tipici bastoncini di circa 20 cm che vengono arrotolati e fritti in olio bollente. Dopo la cottura si cospargono di zucchero e sono pronti per essere consumati.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pianale di lavorazione, pentole, recipienti per la lievitazione e per la frittura

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale, è il dolce tipico dei matrimoni del luogo.

Torrone del Molise

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Barrette di mandorle ricoperte con miele.

Metodiche di lavorazione

I prodotti di base sono: miele, nocciole, mandorle e zucchero. Si impastano gli ingredienti menzionati e viene cotto al forno.



Torrone del Molise

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, sbattitrice, tagliatrice e cella frigorifera.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Torrone del Papa

Area di produzione

Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Barrette di mandorle ricoperte di cioc-



Torrone del Papa

ciolato aromatizzato.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: zucchero, mandorle, cioccolato, naspro, aromi naturali. Dopo aver formato l'impasto a caldo in una pentola di rame, con tutti gli ingredienti, si rovescia il tutto sul tavolo di marmo e sempre a caldo si provvede a tagliare l'impasto ed a dargli la forma desiderata.

Si lascia raffreddare e si aggiunge il naspro per rendere il tutto più morbido e poi si copre con cioccolato fuso. Il periodo di produzione è Natale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Torrioniera, tavolo di marmo, coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Eco del Sannio 18 Gennaio 1913 pag. 4

Tozzetti

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Biscotti di forma trapezoidale, di colore brunito.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione si impiegano man-

dorle dolci pelate e sgucciate, uva passa, zucchero, farina "00", uova, lievito in polvere ed aromi naturali.

Si prepara l'impasto dandogli una forma a filone arrotondato, si inforna ed ancora a caldo, si procede al taglio a fettine del preparato.

Vengono prodotti durante tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Impastatrice, spianatoia, coltello, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Uccelli (Cielli, Ciell'arechine, Cilluc')

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente nei comuni di Civitacampomariano (CB), Lupara (CB), Larino (CB), Agnone (IS).

Caratteristiche del prodotto

Dolci a forma di mezzaluna, con ripieno ricco, poco dolce, aromatico. Quelli prodotti ad Agnone sono di forma quadrata, teneri e croccanti, con il classico sapore dell'amarena.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti per la sfoglia sono farina 00, zucchero, uova intere, sugna, scorza di limone grattugiato.

Per il ripieno vengono utilizzati mosto cotto, pane casereccio grattugiato, zucchero, miele, caffè, mandorle tostate,

cacao amaro, chiodi di garofano, scorza di arancia, scorza di limone, stecca di cannella, liquore Strega, noce moscata.

In alcune zone del Molise (Agnone ed altri comuni), gli ingredienti utilizzati possono sensibilmente variare, comprendendo: uova, farina, zucchero, buccia di limone grattugiato, olio extravergine di oliva, vino, marmellata di amarene.

Si scalda il mosto cotto e appena caldo si aggiunge miele, zucchero e caffè.

A parte si tritano le mandorle, la cannella, i chiodi di garofano, la scorza di arancia e di limone.

Si mescola il tutto con il cacao e la noce moscata versando l'impasto così ottenuto nel mosto cotto prima che quest'ultimo abbia raggiunto il bollore, ed aggiungendo poco alla volta il pane grattugiato in precedenza, mescolando accuratamente; cuocere per venti minuti.

A parte si prepara la sfoglia e si procede alla preparazione del "ciello" soltanto quando il ripieno è completamente raffreddato.

Il periodo di produzione è tutto l'anno ed in modo particolare in occasione delle feste natalizie, nei banchetti nuziali e nelle ricorrenze varie.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Spianatoia, recipiente di rame stagnato, mestolo di legno, impastatrice, pinze di acciaio, rotella dentata per tagliare la pasta, forno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Guida alla provincia di Campobasso pag. 91 Ed. Molise Verde 1993.
- Locandina pubblicitaria de 1972 (biblioteche riunite di Agnone).

Zeppole

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Dolce tondeggiante del diametro di circa

10/12 cm, morbido tipo brioches.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: farina, zucchero, uova, burro o sugna, latte, sale, lievito di birra, scorza di limone, olio di semi.

Per la farcitura si usa la crema pasticcera. Porre sul fuoco in una casseruola il latte, il burro (o la sugna) già parzialmente ammorbidito ed il sale fino; setacciare la farina e quando il latte è prossimo al bollore ed il burro si sarà completamente sciolto, togliere il recipiente dal fuoco ed aggiungervi la farina tutta in una volta.

Con un cucchiaino di legno mescolare bene quindi porre di nuovo la casseruola sul fuoco e continuando ad agitare bene l'impasto, far cuocere fino a che la pasta tende a staccarsi dalle pareti del recipiente.

Si lascia raffreddare, si aggiungono le uova e si amalgama bene il tutto insieme con la buccia di limone grattugiata, lo zucchero ed il lievito.

L'impasto così ottenuto viene fatto "riposare" per circa 12 ore.

Con la siringa si preleva la pasta che viene posta a friggere in olio bollente.

Al termine della cottura le zeppole vengono spolverate di zucchero e cannella o farcite con crema pasticcera.

La cottura può avvenire anche al forno.

Il periodo di produzione è tutto l'anno ed in modo particolare in occasione del 19 marzo (S. Giuseppe) e del Carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Spianatoia, siringa da pasticciere in rame stagnato, mestolo di legno, padella per friggere.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Dolci in ogni occasione – Mondadori editore 1973.



Uccelli