2019

MINJAR AL MES DE JUNH

#cusina #mesdejunh
#anchoas
#anchoiers

MES DE JUNH

GIUGNO

Può stupire che già alcuni secoli fa i valligiani, così lontani dal mare, consumassero pesce salato. In realtà essi si imbatterono in questo alimento nel corso dei viaggi per procurarsi il sale, condimento prezioso, oltre che per ragioni gastronomiche, per prevenire i disturbi della tiroide. La carenza di iodio provocava infatti il gozzo, antiestetico e doloroso rigonfiamento del collo.

LE ACCIUGHE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:
200g di acciughe sotto sale
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
8 cucchiai di olio extra vergine di oliva
1 bicchierino di aceto di vino bianco

Dissalare, pulire e dividere in filetti le acciughe; lavarle con acqua e aceto, asciugare una per una e disporre in un contenitore. Pulire il prezzemolo e con l'aglio realizzare un trito finissimo; aggiungere l'olio mescolando con una forchetta. Versare il bagnetto sulle acciughe lasciando riposare per 24 ore per amalgamare i sapori.

GLI ACCIUGAI DELLA VAL MAIRA

Per acquistare il sale i montanari partivano a piedi lungo le vie che sin dal Medioevo portavano al mare attraverso le Valli Vermenagna e Roya. In quel tempo le acciughe erano più economiche e venivano impiegate per nascondere il sale nell'attraversamento delle dogane. Dopo aver trasportato per anni i soli blocchi di sale, i montanari cominciarono a commerciare anche il pesce, variando così la monotona alimentazione alpina. Il commercio di pesce salato era attività peculiare degli abitanti della borgata Moschieres, a quattro ore di cammino da Dronero: essi compravano le acciughe in riviera per poi rivenderle sui loro banchetti ambulanti in Piemonte e Lombardia. Ancora oggi molti commercianti di pesce salato del nord Italia sono originari della Val Maira.

2019

MINJAR AL MES DE JUNH

#cusina #mesdejunh
#anchoas
#anchoiers

NON SOLO RICETTE

TRADIZIONI DEL MESE DI GIUGNO

Giugno è un mese ricco di riti e tradizioni. Nelle valli questo mese è detto Sant Joan.
Al buon mangiare si affiancano curiosità e saperi!
Scopriamoli insieme!

LE FIERE

Per ricordare e celebrare questo mestiere così caratteristico della Valle Maira nella stagione primaverile si svolgono due eventi dedicati all'acciuga: il primo, nel fine settimana dopo il 25 aprile, è ospitato nel corso della Festa di San Marcellino a Macra, e il secondo è la Fiera degli acciugai di Dronero, il primo fine settimana di giugno. In entrambi i casi bancarelle di prodotti a tema, spettacoli, musica e la presenza di alcuni rappresentanti ed eredi dell'originale professione.

ACCIUGAI

SELES - MUSEO DEI MESTIERI ITINERANTI E DEGLI ACCIUGAI

Il Museo si trova a Celle di Macra e ricostruisce la storia dei mestieri itineranti della Valle Maira, in particolare quello degli acciugai, presentando gli eventi storici e gli aspetti antropologici dell'antica società alpina attraverso tre sezioni tematiche con pannelli, oggetti e video con testimonianze e interviste.

2019

Espaci Occitan

Via Val Maira 19
12025 Dronero (CN)
tel/fax 0171.904075
segreteria@espaci-occitan.org
www.espaci-occitan.org
fb @museooccitano
tw @espacioccitan

Progetto realizzato con il contributo della

REGIONE PIEMONTE