LO MINJAR D'OCCITANIA

MINJAR AL MES D'OCTOBRE

#cusina #mesdoctobre
#peruç
#chastanhas

MES D'OCTOBRE

OTTOBRE

Ottobre: la montagna si prepara al lungo sonno invernale in un tripudio di frutti e colori.

PERE AL VINO

Ingredienti per 4 persone:
8-10 pere martine
100 g di zucchero
1/2 l di Barolo | 4 chiodi di garofano
la buccia di 1 limone

Lavare bene le pere per chi gradisce la buccia, o sbucciarle lasciando il picciolo, e sistemarle in piedi in una casseruola. Cospargere di zucchero, unire i chiodi di garofano e la scorza di limone, versare il vino, un bicchiere d'acqua e coprire.
Cuocere a fuoco dolce per un'ora e 10 minuti. Quando le pere sono diventate morbide toglierle dal recipiente e disporre in un piatto di portata. Fare addensare il sugo di cottura, poi con questo sciroppo decorare le pere. Lasciare raffreddare e servire.

BISCOTTI DI CASTAGNE

Ingredienti
500 g di farina
500 g di farina di castagne
600 g di burro
350 g di zucchero
2 uova intere | 2 tuorli
lievito | 200 g di nocciole tritate

Versare le farine sull'asse e aggiungere lievito, zucchero, le uova e i tuorli; impastare col burro preventivamente tolto dal frigo e tagliato a tocchetti. Ottenuta una pasta soda, stendere col mattarello un foglio di 5-6 mm e tagliare delle strisce lunghe 4 cm o fare dei dischi con un bicchierino. Versare in un piatto le nocciole tritate e impanare i biscotti; metterli in una tortiera imburrata e cuocerle in forno ben caldo a 180° per 15-20 minuti.

MINJAR AL MES D'OCTOBRE

#cusina #mesdoctobre
#peruç
#chastanhas

NON SOLO RICETTE

TRADIZIONI DEL MESE DI OTTOBRE

L'ALBERO DEL PANE

Nell'economia povera della montagna le castagne hanno avuto da sempre un ruolo di straordinaria importanza. Per il pasto di ogni giorno si preparavano le *peladas* e le *balòtas* lessate, mentre alle feste e per i Santi e i Morti si mangiavano i *mondalhs*, le caldarroste. Appena faceva buio si cuocevano in silenzio, tappando tutte le fessure delle porte per il timore che gli spiriti, sentendo delle voci, entrassero in casa. In alta Valle Stura se ne metteva un piatto per le anime sulla soglia di casa, mentre a Trinità di Demonte i giovani passavano a fare la questua per i morti, chiedendo castagne e vino di casa in casa in una sorta di Halloween occitana. Il castagno era l'albero più importante per i montanari, tanto che pur avendo un nome occitano, questanhier, castanhier, tistanhier o chastanhier, non era necessario definirlo in modo specifico: era sufficiente dire l'arbol, l'albero perantonomasia.

IL CASTAGNO MONUMENTALE DI VALLORIATE

Localmente noto come Arbou 'd la Moutta per la località in cui sorge, il castagno plurisecolare di Valloriate, della varietà "Gentile", è iscritto all'albo degli alberi monumentali del Piemonte. Si stima che abbia 400-450 anni, ed è alto 21 metri, con 7.5 m di circonferenza di base e 18 m di chioma, col tronco che si divarica in tre fusti primari. Lo si raggiunge da frazione Nova/Bardenghi seguendo una freccia che segnala il sentiero sterrato n°1 del Museo Diffuso della Memoria e degli Ambienti Montanari e Partigiani.

I MARTIN SEC

La pera Martin Sec è un'antica cultivar di pera adatta alla cottura e riconosciuta P.A.T. prodotto tradizionale piemontese Il pero martin sec è rustico e veniva coltivato anticamente per la sua robustezza; è attestato in Francia sin dal 1530 e dopo un periodo di abbandono nel Novecento è nuovamente molto apprezzato. Le pere sono piccole e dalla buccia marrone; sono tardive, tanto che in francese vengono chiamate Martin sec d'Hiver: la raccolta si svolge da fine ottobre a metà novembre, ma la pera matura durante la conservazione, tra dicembre e fine aprile. Si trova lungo tutto l'arco alpino ma è diffusa soprattutto in Trentino e in Piemonte, specie nelle Valli Gesso, Vermenagna e Stura e meno nel saluzzese e monregalese. È utilizzata cotta, per timballi e marmellate.

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