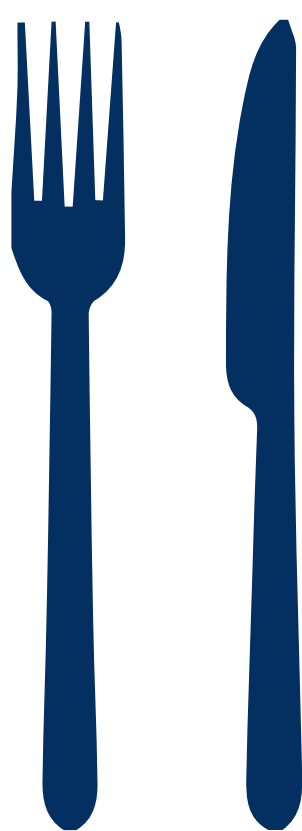




LO MINJAR D'OCCITANIA



MINJAR AL MES D'OCTOBRE

#cusina #mesdoctobre

#peruç

#chastanhas

OCTOBRE

Octobre: la montagna se paria a durmir per tot l'uvern ent'una explosion de profums e colors.

MES D'OCT OBRE

PERÙÇ AL VIN

Ingredients per 4 personas:

8-10 martin sec

100 g de sucre

1/2 l de Baròl o vin ros | 4 clòds de garòfol

la pelalha d'un limon

Lavar ben lhi perùç si vos plai la pelalha, o pelar-las laissant lo gamb, e butar-las en pe ent'una casseiròla. Curbir de sucre, jontar lhi clòds de garòfol e la pelalha de limon, versar lo vin, un veire d'aiga e curbir. Còire plan per una ora e 10 minutas.

Quora lhi perùç son cotles butar-lhi ent'un plat. Far condensar la banha, e decorar lhi perùç abo aqueste sciròp. Laisser freidar e servir.



PASTAS DE CHASTANHAS

Ingredients

500 g de farina

500 g de farina de
chastanhas

600 g de burre

350 g de sucre

2 uòus entiers | 2 ros d'uòu

creissent | 200 g d'aulanhas tritaas

Versar las farinas s'l'as e jontar creissent, sucre, uòus e ros; pastar abo lo burre gavat drant dal frigo e talhat a tòcs. Quora la pasta es drua, tirar abo lo lashanhaor un fuelh de 5-6 mm e talhar de leschas lònjas 4 cm, o far de discs abo un veire pichòt. Versar ent'un tondin las aulanhas tritaas e empanar las pastas; butar-las ent'una grala emburraa e còire ental forn ben chaud a 180° per 15-20 minutas.



MINJAR AL MES D'OCTOBRE

#cusina #mesdoctobre

#peruç

#chastanhas

PAS MEC MINJAR

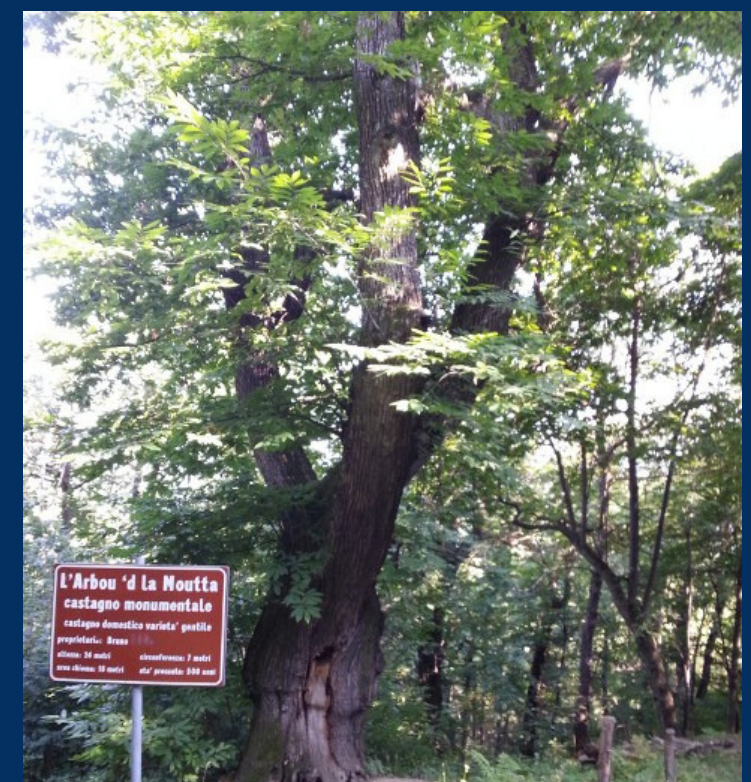
TRADICIONS DEL MES D'OCTOBRE

L'ARBOL DEL PAN

La chastanha a agut per de sècles granda importança per l'economia de lhi abitants. Per tuchi lhi jorns se fasion las peladas e las balòtas bulhias, e per las festas e ai Mòrts se minjavon lhi mondalhs. Quora venia escur se fasion còire ental silenci, sarrant tuchi lhi pertuis de portas e fenestras, perquè lhi mòrts sentent las votz serion porguts intrar ente casa. En auta val d'Estura s'n'en butava una escuela per lhi espritis sal lindal, e a Trinitat d'Demont lhi joves passavon a far la colèta per lhi mòrts, chamant vin e chastanhas come ent'una *Halloween* occitana. Lo castanhier era la planta pus importanta per lhi montanhòls, e bèla si avia un nom, *questanhier*, *castanhier*, *tistanhier* o *chastanhier*, lhi avia pas da manca de chamar-lo parelh: bastava dir *l'arbol*, per antonomasia.

LO QUESTANHIER MONUMENTAL D'VALAURIA

Dich *Arbol 'd la Motta* per la ruua ent'es plaçat, lo questanhier secolar de Valauria, d'la varietat "Gentila", es marcat ent'lhi arbres monumentals del Piemont. Se pensa qu'abie 400-450 ans, e es aut 21 metres, abo 7.5 m de circumferença a tèrra e 18 m de ramas, e a tres fusts primaris. Se pòl trobar partent da la ruua Nova/Bardenghi e seguent l'indicacion del viòl n°1 del musèu d'la Memòria e de lhi Ambients Montanars e Partisans.



LHI MARTINS SECS

Lo perùç Martin Sec es una antica cultivar de perùç da còire, reconeissua coma P.A.T. produch tradicional piemontés. Lo perùç es rustic e un bòt era cultivat perquè robust; es atestat en França despuei lo 1530 e encuei es mai apreciat, après èsser estat abandonat ental Nòu Cents. Lhi perùç son pichòts e la pelalha marròn; son tardius, e pr'aquò en francés son dichas *Martin sec d'Hiver*: se cuelhon da la fin d'octobre a metat novembre, mas lo perùç meura en la conservacion, entre decembre e la fin d'abril. Se tròba sus totas las Alps mas sustot en Trentin e Piemont, en las Valadas Ges, Vermenanha e Estura, menc a Saluces e Mondvì. Se manja cuecha o en composta.



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

