



COMUNE DI NUSCO
PROVINCIA DI AVELLINO



Club di Prodotto art. 23 Statuto ANCI

www.comune.nusco.gov.it

C.a.p. 83051

Tel. 0827/64942

Fax 0827/64496

protocollo.nusco@asmepec.it

LA STORIA DE
“LA NOTTE DEI FALÒ”
A CURA DI GIUSEPPE CAPONE



**LA
NOTTE
DEI FALÒ**

NUSCO



Sant'Antuonu a Nusco. **Ricordi e tradizioni.**



I falò di Sant'Antuonu sono una di quelle tradizioni destinate a vivere nel tempo; un fenomeno che, nonostante le molteplici e brillanti spiegazioni fornite da studiosi ed etnologi, sfugge, forse, ad una rigorosa interpretazione razionale.

Quando le fiamme dei fuochi si levano nel buio della sera creando suggestivi giochi di scintille e bagliori di lingue incandescenti che sgretolano le nuvole di fumo, annullano, almeno per una notte, la distanza secolare tra il succedersi dei tempi.

Tutto era possibile nel giorno del 17 gennaio, Festa di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali e quindi anche di tutta la comunità contadina per la quale i maiali, le mucche, le pecore, le capre rappresentavano una risorsa fondamentale nella lotta per la sopravvivenza.

L'accensione dei fuochi unisce motivazioni sacre e aspetti profani e richiama antiche consuetudini medievali reintegrate nel Seicento, secolo di grandi contrasti e di terribili epidemie, di teatralità e di imponenti scenografie, dominato dalla bruciante consapevolezza della fragilità umana e da un'intensa religiosità, tempo in cui



conviveva da un lato l'immensa miseria della plebe e dall'altro il prestigio e lo sfarzo della nobiltà e della corte vicereale di Napoli, capitale del Regno.

Già sul finire del XVII Secolo, il **17 gennaio**, in tutto il Regno di Napoli, si distribuiva il "*Pane di Sant'Antonio*" elemento magico, protettivo, sacrale e si preparava con la parte più pura del grasso di un porcellino, un unguento miracoloso per la cura dell'infezione dell'Herpes Zoster o "Fuoco di Sant'Antonio".



Un'ipotesi accreditata mette in relazione i fuochi di Nusco e di altri paesi irpini con la peste del 1656, un flagello che nella sola Nusco fece 1200 vittime .

I Falò furono accesi per la prima volta in quell'occasione come rimedio e difesa contro l'imperversare del contagio, come mezzo di purificazione corporale e spirituale, come invocazione di aiuto alle virtù taumaturgiche del Santo che, con il suo porcellino, rappresenta il simbolo della salute, del benessere e dell'abbondanza.



Da allora il rito "magico" si ripete colorandosi ogni volta di nuovi significati e di singole connotazioni.

Nel cuore dell'inverno questa tradizione consuma nell'esplosione scoppiettante dei falò le paure represses, le ansie, i timori più reconditi ed esprime la gioia insopprimibile dell'attaccamento alla vita, la voglia di dimenticare nel vino e nelle grandi abbuffate le miserie, gli stenti, le lotte quotidiane...

Fuochi accesi davanti ai sagrati, nelle piazze... fuochi liberatori che lavano o per lo meno cercano di cartavetrare le carestie, i sogni cattivi, fuochi che bruciano antiche zavorre e cercano di scacciare il fastidio degli affanni della quotidianità,

delle paure vecchie e nuove.

Girotondi di anime danzanti intorno alla luce consolatoria di fiamme robuste... processioni devozionali di superstizioni, di scongiuri magici o religiosi, di rituali sonori, di credenze radicate da scacciare.

E' un'occasione per stringersi insieme cancellando nel fuoco purificatore le differenze sociali, per mascherarsi, ballare, fare pazzie almeno fino all'indomani quando tutto ritornerà come prima o forse no?

"Sant'Antuonu: maschere e suoni" è anche l'anteprima del "Carnevale in Irpinia", con le sue sfilate in maschera, i pulcinella e le sue strofette argute e salaci, le sue espressioni caustiche e irriverenti che esorcizzano i digiuni della Quaresima, la povertà, le lunghe e dure fatiche suscitando il buonumore e la facile risata.



Nusco, in coincidenza con la manifestazione dei fuochi apre le manifestazioni provinciali del Carnevale in Irpinia, infatti : gruppi di commedianti e di ballerini con costumi coloratissimi che li rendono molto caratteristici e allegri sfilano per il Centro Storico spostandosi da un fuoco ad un altro. Accanto ai personaggi della tipica *Zeza irpina*, (Pulcinella, ecc.) rivivono a Nusco " La Riavulata" (La Diavolata) maschere vestite di rosse di ispirazione infernale che agitano rumorosamente lunghi catenacci e la rappresentazione carnevalesca degli antichi mestieri, un tempo numerosissimi come " Lu scarparu" „ Lu castagnaru" „ Lu lattaru" „lu favrucatoru" Lu prevutu" La lavannara " . Insieme con essi nei cortei carnevaleschi si distinguono il cacciatore, la donna col fuso, e le fioraie che regalano fiori e raccolgono le offerte che gli spettatori donano al gruppo. Caratteristica

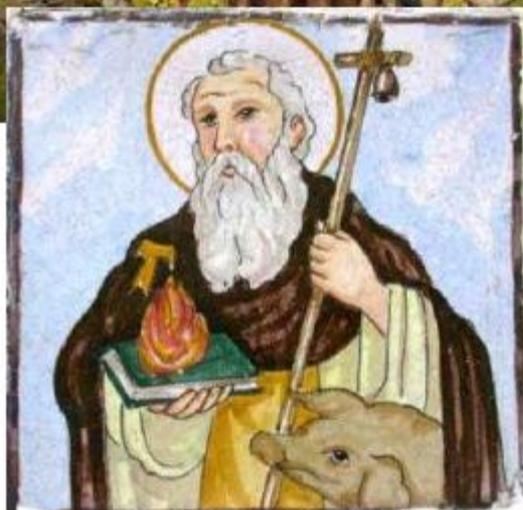
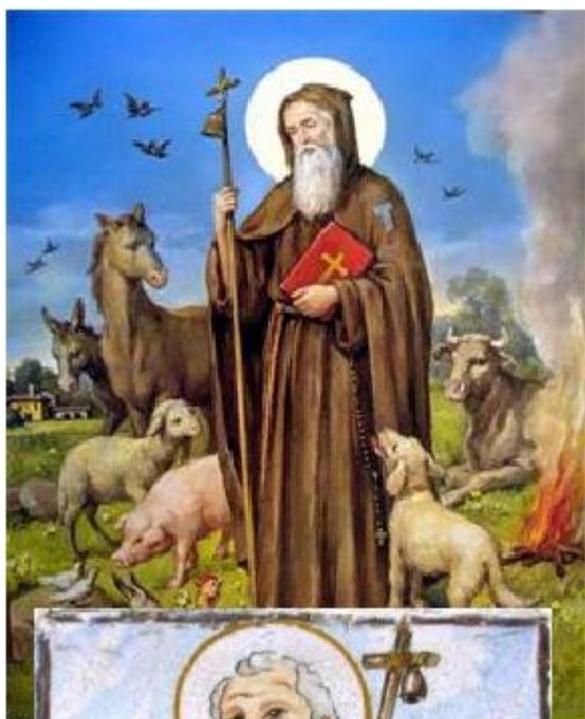
è anche la Vecchia di Pulcinella, emblema delle negatività che hanno attraversato la vita della comunità, la Vecchia, infatti, è cavalcata da Pulcinella, contrapposizione che propone il contrasto tra Quaresima e Carnevale.

I fuochi crepitano e illuminano le vie, i crocicchi, le piazze, le case del Centro Storico, i muri diroccati, i luoghi dove ha camminato la nostra storia; le tavolate sapientemente apparecchiate, promettono i "cicalucculi", "li sasicchi e ru supursatu", la minestra maritata, la verza e i fagioli annaffiati rigorosamente con vino nuovo... .. una dimensione segreta, quasi illusoria: lontana dal tempo.

E' una dimensione quasi irreal e fuori dal tempo, tutto è permesso, tutto è sorvegliato.

L'anima e la cultura di un'intera comunità che oggi, come allora, vogliono e devono ricercare momenti di identificazione e di aggregazione.

Nelle case, nelle chiese, nelle strade sbilenche della vecchia Nusco ritroviamo il fascino di una storia secolare, ma soprattutto la dignità di una cultura contadina e artigiana che ha costruito la propria vita con la fatica della zappa e della vanga, con l'arte dei ciabattini, scalpellini, stagnini e maniscalchi.



La manifestazione "**Sant'Antuonu, Maschere e suoni**" per le sue peculiarità intrinseche , nel corso degli anni, si è arricchita di profondi significati culturali e di contenuti per cui a suo corredo e completamente ha visto nascere altre manifestazioni che ne completano il messaggio e la collegano, più in generale, alle manifestazioni etniche - culturali che distinguono e qualificano la nostra Irpinia e che rendono il nostro territorio visibile anche a livello extra regionale .

Sant'Antonio Abate

Nella cultura popolare, *Sant'Antonio Abate* veniva raffigurato con accanto un porcellino; i contadini, per distinguerlo dall'altro Antonio, quello comunemente detto da Padova (e che invece è di Lisbona), lo chiamavano infatti "Sant'Antonio del porcellino" ; spesso era rappresentato con lingue di fuoco ai piedi e aveva in mano un bastone alla cui estremità era appeso un campanellino; sul suo abito spiccava il tau , croce egiziana a forma di "T", simbolo della vita e della vittoria contro le epidemie - cosa a cui sembra alludere anche il campanello, che era utilizzato appunto per segnalare l'arrivo dei malati contagiosi.

Nella vita del santo non c'è niente che possa accomunarlo ai campi e alla vita rurale, tutt'altro. Antonio abate, di cui conosciamo bene la vita grazie alla biografia scritta dal suo discepolo

Atanasio, è il patriarca del monachesimo ed è una figura realmente esistita.

La statua di Sant'Antonio Abate, dalla barba e il cappuccio da eremita, l' immancabile

porcellino e un nodoso bastone al quale è legato un campanaccio è presente in gran parte delle Chiese.

Il Santo ha saputo conquistarsi nei secoli, per un carisma misterioso, l'affetto di incalcolabili moltitudini di fedeli.

Nacque a sud di Menfis nel Medio Egitto, sulle rive del Nilo, nell'anno 251, e conobbe miserie e splendori del mondo prima di allontanarsene per una scelta contemplativa e di solitudine.

Fino a vent'anni visse circondato dal benessere per la ricchezza della sua famiglia, poi, folgorato dagli insegnamenti di Cristo, lasciò gli agi della casa natale per il duro eremo nel deserto della Tebaide, dove sopportò terribili tentazioni e dove con molti discepoli fondò il nucleo originario più noto del monachesimo orientale.

Ad Alessandria d'Egitto svolse un grande lavoro occupandosi dei Cristiani accusati e arrestati durante la terribile persecuzione di Caio Valerio.

Dopo una vita intensa si ritirò sul Monte Colzum, di fronte al Mar Rosso. Qui circondato da pagani e cristiani, in un ambiente ideale, si diede alla cura degli animali, felice in loro compagnia.

Morì più che centenario, il 17 gennaio del 356. Gli sono attribuiti la Regola e molti altri scritti. Da lui prendono il nome vari ordini religiosi chiamati Antoniani.



I Simboli:

Abito talare: sulla sua scelta di vita eremitica e al fatto che sia stato il precursore di ogni forma di monachesimo.

Abito pontificale: con bastone pastorale e mitra, rende conto del suo titolo di "Abate", quale capo e fondatore di comunità monastiche

Tau: riportata all'apice del bastone o sulle vesti, la croce a "Tau" è l'ultima lettera dell'alfabeto ebraico e quindi allusione alle cose ultime e al destino.

Campanella: poiché per scacciare gli spiriti maligni era abitualmente usata una campanella, il simbolo alluderebbe alle tentazioni subite dal Santo, cui i demoni arrivavano a presentarsi sotto i più terrificanti aspetti di belve feroci, donne sinuose e accattivanti e false figure angeliche.



Fuoco: a motivo della guarigione dal "Fuoco di S. Antonio" e per il suo viaggio tra le fiamme degli inferi per riscattare le anime perdute. In molti paesi è tradizione accendere per l'occasione dei "ceppi", "falò" o "fuochi di S. Antonio", con funzione purificatrice e fecondatrice della terra.

Nasce così la tradizione di accendere il giorno 17 gennaio, i cosiddetti "Sant' Antuoni", "I focarazzi", "Re Begne" o "ceppi" o "falò di S. Antonio", che avevano una funzione purificatrice e fecondatrice, come tutti i fuochi che segnavano il passaggio dall'inverno all'imminente primavera. Le ceneri poi raccolte nei bracieri casalinghi di una volta,

servivano a riscaldare la casa e con apposita campana fatta con listelli di legni per asciugare i panni umidi.

Maiale: in relazione al patrocinio del Santo su questi animali

Sacre Scritture: perché visse sempre la sua vita alla luce della Parola

Corona del Rosario: si riferisce alla sua incessante opera di meditazione e di preghiera.

I Patrocini morali

Animali domestici: perché nell'XI secolo il Papa accordò a una confraternita di religiosi francesi, l'Ordine Ospedaliero degli Antoniani, il privilegio di allevare maiali per uso proprio e a spese della comunità, e impose che questi animali avessero come segno di riconoscimento una campanella.

I maiali erano nutriti a spese della comunità e circolava liberamente nel paese con al collo una campanella.

Quelli che una volta erano **miti pagani** diventano poi **cristiani** e si spiega così il motivo dell'amore di Sant'Antonio per il **maiale**: secondo la mitologia fu **Prometeo** a "rubare" il **fuoco** agli dei per donarlo **agli uomini**, secondo i cristiani fu, invece, **Sant'Antonio**, famoso come grande "lottatore" di demoni (per questo è chiamato anche Antonio il Grande) a scendere fino all'inferno, accompagnato da un demonietto stranamente "buono" (il maiale) per rubare il **fuoco a Satana** e donarlo agli uomini.

Da non dimenticare che proprio il **17 gennaio** nelle chiese di molte città si svolge la benedizione degli **animali**.

Secondo una leggenda del Veneto (dove è chiamato San Bovo o San Bò, da non confondere con l'omonimo santo francese), la notte del **17 gennaio** gli animali acquistano il dono della parola, quindi, se vi capita di sentire il vostro gatto o il vostro cane che discutono tra di loro non vi **preoccupate più di tanto** badate bene, però, di starne comunque lontani perché interromperli è di cattivo auspicio e presagio di malasorte. Inoltre, è il patrono **dei ceramisti** e di tutti coloro che hanno a che fare con il fuoco, nonché dei **macellai, salumai e canestrai**.

Durante questo evento i contadini si tenevano lontani dalle stalle, perché udire gli animali conversare era segno di cattivo auspicio.

Eremiti e monaci: è considerato il patriarca di tutti i monaci e di ogni forma di vita religiosa comunitaria.

Seppellitori: perché per un certo periodo visse da eremita dentro un'antica tomba scavata in una roccia; perché seppellì il corpo di S. Paolo di Tebe con l'aiuto di un leone; e perché in procinto di morire chiese di essere seppellito in un luogo segreto, in modo che il suo corpo non potesse godere del privilegio della devozione e della venerazione, come atto di umiltà.

Pompieri: perché guariva dal fuoco metaforico dell'Herpes zoster, ma anche in base alla leggenda popolare che narra che S. Antonio si recò all'inferno, per contendere al demone le anime in pena di alcuni defunti.

Macellai e salumai: di tutti gli addetti alla lavorazione del maiale, vivo o macellato.

Carrettieri e autotrasportatori: in Sicilia orientale, legato al culto del Santo nel comprensorio di Aci Sant'Antonio, "Città del carretto"; estintasi la classe dei carrettieri, antichi trasportatori, il patrocinio è passato agli autotrasportatori e per estensione agli automezzi. E' tradizione diffusa, durante le feste esterne in onore del Santo, la benedizione dei veicoli impartita alla presenza del simulacro di S. Antonio.

Ceramisti e canestrai e di tutti coloro che hanno a che fare con il fuoco.

Invocato come **protettore da:**

- **Herpes zoster** (detto appunto "Fuoco di S. Antonio") già conosciuto nell'antichità come "ignis sacer" per il bruciore che provocava;

Il papa accordò agli ordini monastici Antoniani il privilegio di allevare maiali per uso proprio e a spese della comunità, per cui i porcellini potevano circolare liberamente fra cortili e strade, nessuno li toccava se portavano una campanella di riconoscimento.

Il loro grasso era usato per curare l'ergotismo, che fu chiamato "il male di S. Antonio" e poi "Fuoco di S. Antonio" (herpes zoster); per questo nella religiosità popolare, il maiale cominciò ad essere associato al grande eremita egiziano, poi fu considerato il santo patrono dei maiali e per estensione di tutti gli animali domestici e della stalla.

- **malattie** della pelle, veneree, contagiose, foruncoli, scorbuto, prurito, varici, epizoozia;

Sant'Antonio Abate a Nusco.



Sant' Antuonu, a parte le sue virtù taumaturgiche, è famoso per il porcellino, grufolante ai suoi piedi e simbolo di salute e benessere.

Ricordo bene che fino agli anni sessanta, la comunità Cristiana nuscana "adottava" un maialino che, benedetto dal Parroco, era lasciato libero di circolare per le strade del paese alla ricerca di cibo. Il suo passaggio era annunciato dal suono di una campanella che gli era posta al collo per identificarlo quale "purciellu ri Sant'Antonio"

Ogni giorno, tranquillamente e nel rispetto della comunità, percorreva le strade del Centro Storico seguendo per lo più lo stesso percorso e rispettando gli stessi orari; sostava avanti le abitazioni dalle quali, massaie premurose, udito il tintinnio del campanello, uscivano per porgergli del cibo.

Il *Porcellino di Sant'Antonio* era di tutti e di nessuno; nel mese di gennaio, in coincidenza con la festività del Santo.

Il porcellino, ben ingrassato dalla pietà popolare,

“incontrava il suo destino” e la parte più pura del suo grasso serviva alla preparazione di un unguento prodigioso nella cura dell’herpes zoster, un’infezione chiamata volgarmente “Fuoco di Sant’ Antonio”.

Li Sant’Antuoni – I Falò -

Nonostante l’ invadenza di discoteche e altri inarrestabili passatempi lascino poco spazio alla creatività e alla fantasia dei giovani, i Falò di Sant’ Antonio, continuano ad illuminare la notte del 17 gennaio.

Fino a qualche anno fa la raccolta della legna secca iniziava il 13 dicembre (giorno di Santa Lucia), cioè circa un mese prima della festa.

Un tempo la legna era donata dai fedeli nuscani; si accantonavano “ li ciuppuni” donati avanti alla porta di casa e un traino li caricava e li trasportava nel luogo dove si formava “ lu sant’antuonu” di solito a forma di cono . Forte era l’ antagonismo tra i diversi rioni perché il proprio Sant’Antuonu fosse il più grande e quello costruito con maggiore “arte”

La legna aveva un valore anche simbolico giacché era utilizzata per cucinare o riscaldare le case; era di fatto un elemento vitale per la sopravvivenza della famiglia e ,donata a Sant’Antonio per il suo fuoco , assumeva, anche un valore sacro; infatti, a tarda sera, prima di lasciare il fuoco, ognuno ne portava a casa una parte e, successivamente ne disperdeva le ceneri nei campi nell’auspicio di raccolti certi e più abbondanti; oggi chiaramente è tutto diverso.



I Falò sono preparati, girando per le diverse abitazioni, per la raccolta di legna con un grosso campanaccio , la tradizione risale alla peste del 1656 e sarebbe nata come rimedio efficace e rapido di purificazione e di difesa del morbo .

Nusco, in quel tempo, ebbe 1200 vittime, non gli furono da meno altri paesi irpini, sensibilmente decimati dal contagio.

“ Sant’ Antuonu, Sant’ Antuonu, teccuti lu viecchiu e raggi lu nuovu “

“ A Sant’ Antuonu laganu e fasuli, trona intu e foru ! “

“ Oi è Sant’Antuonu, Dio ci guarda vaccu, vuoi e bitielli; Dio ci guarda lu ciucciariellu”

“ A l’unfiernu songu brutti cristiani, chi 'ngi vaci si pentu; ma nu servi a nienti chiù stu pientimentu, mo „ngi sì jndu e nu puoi chiù ascì !!!”

Quando la pastorizia e l’agricoltura erano le fonti principali, se non le uniche, di

sostentamento erano questi i versetti che accompagnavano, a Nusco, la festa di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali, in particolare di quelli domestici, mentre in girotondo la gente saltava intorno ai falò, accesi vicino ai sagrati, nelle piazze e nei crocicchi secondo un costume medievale, ripreso nel seicento per ragioni propiziatriche e purificatorie, di rinata socialità, dopo carestie e pestilenze.



Il mondo contadino, nella sera del 17 gennaio, in pieno inverno, spesso con il maiale ("quiru signoru") fumante sulle graticole, ritrovava il gusto di stare insieme per esaltare i valori della comunità, di festeggiare l'atmosfera di attesa, tipica della stagione più fredda.

Mentre la campagna riposava sotto una spessa coltre di neve, i borghi riflettevano sui brevi ozi imposti dai rigori del gelo e si preparavano, dando precisi segnali, a destarsi in vista delle nuove semine, anche se c'era da affrontare la Quaresima, tempo di ulteriori privazioni, non solo simboliche, ma soprattutto corporali.

Nei miei ricordi mai come nella notte magica di Sant'Antonio Abate il cielo era così bello e tanto pieno di stelle vive, luminose, grandi e pungenti.
Le fiamme gigantesche che si levavano dai falò, accompagnate da sciami di scintille (ru

munacellu”) e da improvvise folate di vento, sembravano cercassero di raggiungerle.

A Nusco, nel giorno di Sant’Antonio Abate, cortei costituiti da pittoresche mascherate con musicisti percorrevano le strade del Centro Storico con riferimento ai sagrati delle diverse chiesette presenti nel tessuto urbano, dove preferibilmente era stato preparato ed acceso un fuoco in onore del Santo..

Si coglieva la circostanza per puntare, inoltre, sui piaceri della gola, costituiti dalla conquista di piatti squisiti e abbondanti non facilmente reperibili nella misera quotidianità.

La consuetudine diffusa in gran parte dell’Italia Meridionale assunse una sorta di valore liberatorio, anche se per pochi giorni, per i nostri contadini, ridotti a bestie da soma; ecco perché si salutava come liberazione l’arrivo di “*maschere e suoni*” ..

Questo giorno significava la fuga da una vita di stenti, di sacrifici e la speranza in giorni migliori, in auspicabili ribaltamenti di ruoli sociali.

Ricordo che i nuscani si vestivano da “prevutu”, da nobili, “ra signoru”. “mierucu”, “avvucatu”, realizzando, dietro la maschera, uno scambio di funzioni gerarchiche, impossibili da raggiungere nella realtà.

Quale occasione migliore del Carnevale, per prendersi una rivincita? Per parlare “ad alta voce” di un sogno? Per dare vita effimera a una speranza?

Fino agli anni sessanta ricordo, in particolare, forse perché mi facevano paura, i gruppi mascherati da “riavuli” che armati di catenacci di ferro e di grossi campanacci, sottratti per l’occasione agli animali di casa, con i volti dipinti di nero utilizzando dei tizzoni di legna e coperti da tessuti colore rosso percorrevano le strade del Centro Storico squarciando l’aria con i rumori invernali che producevano con i campanacci e le catene di ferro.

La festa di Sant’Antonio, era ed è anche l’occasione per preparare succulente pietanze quasi tutte a base di “quiru signoru”: la carne del maiale. Ed è proprio il maiale l’animale più amato dal Santo.

Le ricette tipiche di questa festa sono tantissime.

La fantasia delle nostre nonne e mamme e un tempo la scarsa floridezza delle dispense a disposizione delle cuoche (nonne e mamme) ne aguzzava l’ingegno e la fantasia; bisognava sapersi organizzare con quel poco che si aveva a disposizione senza darlo a vedere all’esterno o, meglio, barattando la penuria di alimenti con l’aggiunta di quel tocco in più ..., di improbabili “ingredienti segreti”; Il risultato è quello di avere, oggi, un numero incredibile di raffinati e gustosissimi “piatti tipici” con ricette diverse da casa a casa, da contrada a contrada da paese a paese.

Voglio ricordare tra questi *piatti tipici* quelli che come una macchina del tempo, insieme al piacere di gustarne la bontà, ancora oggi riescono a farmi sentire il loro profumo di un tempo, a farmi rivivere l’atmosfera di *casa mia* e riassaporare i semplici magici ingredienti della dolcezza e dell’amore con i quali le Nonne e le Mamme li preparavano.

Patate sotto la cenere

Questa ricetta è talmente buona e semplice che se, come è probabile, non avete la fortuna di avere un caminetto, un braciere o una “furnacella” la potete realizzare utilizzando il normale forno di casa anche se non è la stessa cosa.

Ricordo che da bambino andavo a tenere compagnia alla Nonna che viveva in campagna;

la vita familiare, in particolare nella stagione invernale, si svolgeva intorno al caminetto e alla “furnacella”, elementi indispensabili e provvidenziali per combattere i rigori invernali e per la preparazione del cibo.

A casa della Nonna, nella stagione invernale, sin dal primo mattino il fuoco era acceso e lei cucinava con la brace e la cenere patate, castagne e cipolle.

Aveva anche una griglia per cuocere la carne e una pignatta, diventata color carbone per l'uso, che pendevano da un gancio fissato alla parete vicina al caminetto; la pignatta era utilizzata per cuocervi ceci, fagioli e altre squisitezze che riempivano la cucina di profumo di *buono*.

Spesso, la Nonna mi preparava e “regalava” delle patate appena cotte sotto la cenere. Il segreto, diceva, quando si cucinano le patate sotto la cenere è che bisogna incidere con un taglio a forma di croce. Questo taglio a “croce” ha un doppio significato (lo si fa anche per il pane fatto in casa): evitare che le patate possano “scoppiare” durante la cottura e ringraziare Gesù per avercene fatto dono.

Poi dalla cenere del caminetto, dove le aveva poste a cuocere, con una palettina di ferro o un pezzo di legna le tirava fuori ben cotte, profumate e fumanti.

Le puliva accuratamente utilizzando un canovaccio di tela e poi in un grosso piatto piano le schiacciava e condiva con olio ed erbe aromatiche.

Seduti entrambi su delle minuscole sedioline, appositamente costruite per consentire una maggioranza vicinanza al fuoco, mi porgeva il piatto con le patate pronte, si sedeva e mangiavamo tranquilli mentre mi raccontava della sua giovinezza di quella volta che ...

Che incredibile sapore, che profumo e quanta nostalgia !!! ... poter ritornare ancora vicino a quel fuoco, seduto sopra alla “siggiulella”, a guardare le “munacellu” che volavano scintillanti e numerose verso il cielo attraverso la cappa del camino.

Ingredienti per le patate sotto la cenere:

- olio extravergine
- sale
- erbe aromatiche a piacere

Preparazione: pulire accuratamente con uno straccetto umido le patate eliminando ogni traccia di terriccio.

Incidere leggermente, con un taglio non troppo profondo, le patate con un segno a croce per evitare che possano scoppiare durante la cottura. Sistemarle sotto la cenere ben calda e lasciarle cuocere per circa due ore. A cottura ultimata sbucciate le patate, schiacciatele oppure tagliatele a fette piuttosto grossolane, aggiungete, un pizzico di sale (utilizzare quello “doppio”), aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva e un pizzico di peperoncino piccante, uno spicchio di aglio e delle erbe aromatiche (origano o rosmarino). Servire ben calde.

Salsicce arrostiti

Prepararle esclusivamente utilizzando la brace del caminetto oppure di un barbecue. Quelle arrostiti con la griglia di ghisa sono ... un'altra cosa.

Accompagnare le salsicce con una fresca insalata di scarola riccia condita con aceto di vino bianco.

Preparazione: sulla griglia ben calda sistemare le salsicce e farle cuocere lentamente facendo attenzione a non avvicinarle mai eccessivamente alla brace e di praticare delle punzecchiature per favorire la fuoriuscita del grasso in eccesso. Servite caldissime.

Cigole di maiale

Cigole, Ciccioli, cicole, sfrizzole, greppole, lardinzi, sicciolitanti sono i nomi, ma il prodotto non cambia!!!!

E' quanto rimane dopo la "spremitura" per ottenere lo strutto di maiale. Sono gli squisiti pezzetti di lardo che possono essere utilizzati per tante altre ricette come le torte rustiche come il "tortano e il casatiello", tipiche della gastronomia campana e che si preparano a Pasqua. Personalmente li mangio anche così come sono, anche ancora caldi e salati. Attenzione, però, alla dieta perchè sono ipercalorici ...ma un piccolo strappo alla norma non guasta.

Preparazione per le cigole di maiale:

Preparazione: in una pentola molto capiente mettete il lardello tagliato a pezzetti, il sale, 2 o 3 foglie di alloro, un p o" di sale. Aggiungete qua lche bicchiere d"acqua e fate sciogliere il lardello a fuoco bassissimo con il coperchio. Controllate sempre che sia presente il liquido di cottura (il lardello si attacca facilmente al fondo) aggiungendo un pò d"acqua se necessario. Quando il lardo si sarà sciolto e il liquido è ambrato spegnete il fuoco. A questo punto inizia la fase più difficile perché dovrete prestare molta attenzione a non scottarvi. Immergete il primo barattolo in acqua fredda (solo il fondo). Iniziate a riempirlo con il liquido aiutandovi con un mestolo e facendo passare lo strutto dalle maglie di uno schiacciapatate. Schiacciate i pezzetti di lardo e metteteli da parte. Quando il barattolo sarà pieno continuate in questo modo fino all"esaurimento del liquido. Fate raffreddare completamente i barattoli tenendoli sempre nell"acqua fino a quanto lo strutto sarà diventato completamente bianco e compatto. Chiudete i barattoli e conservateli nel frigo. Con il residuo del lardo "i ciccioli" potete preparare altre gustose ricette o li potete gustare anche da soli aggiungendo un pizzico di sale e magari accompagnandoli con fette di pane casareccio e un bicchiere di buon vino rosso.

I ciccioli, una volta freddi, si conservano per alcuni mesi in frigorifero così come lo strutto. Se li volete gustare subito non li fate raffreddare del tutto, ma aggiungete un p o" di sale e pepe. Li potete accompagnare con pane casareccio croccante.



Il Castello di Nusco
Ricostruzione ideale – Lapis Giuseppe Giordano