

**C'era una volta...
...e c'è ancora
un mare d'oro**



Veiano ... e la Pizza a Fiamma

Veiano.it

a cura dell'Associazione VEIANO.IT

L'Associazione VEIANO.IT è un'associazione di volontariato che non persegue scopo di lucro costituitasi nel 2010. Si adopera con passione, volontà ed impegno per realizzare progetti tesi a diffondere la conoscenza del patrimonio storico-culturale ed artistico del territorio di Vejano. Con la consapevolezza che solo conoscendo il passato possiamo costruire il futuro e con la sensibilità necessaria, ha intuito l'importanza di documentare quelle tradizioni di vita quotidiana della gente che, solo apparentemente, possono sembrare di poco valore, ma che, in alcuni casi, sono l'unico riferimento identitario di un popolo.

Grazie alla collaborazione della gente di Vejano, di uomini e donne che, con grande entusiasmo, hanno lasciato le loro testimonianze, convinti anch'essi della validità di questi progetti, i luoghi e le persone di un tempo riprendono vita, ritrovano il senso di un'esistenza, si riannodano i fili dei ricordi ed i tratti sbiaditi a poco a poco vengono ricalcati e, senza accorgersene, otteniamo risposta alle domande delle generazioni successive.

Il lavoro fatto ci ha regalato già degli ottimi risultati: la documentazione di fatti storici, la coltivazione di due ettari di grano biologico, oggi farina e, con grande soddisfazione, il riconoscimento di denominazione di prodotto tipico nazionale da parte dell'Arsial della Pizza a Fiamma e dei Maccheroni con le noci, nonché del Ceciarello ricevuto dalla Pro Loco di Vejano con la nostra collaborazione.

Piatti tipici del patrimonio gastronomico vejanesse che, grazie al riconoscimento, potranno divenire opportunità di lavoro e fonte di interesse turistico, cosa non di poco conto, in questi tempi di crisi, per un paese piccolo come Vejano. Investire sulle risorse a disposizione, incoraggiare lo spirito di iniziativa, supportare le idee, è ciò che occorre ad una società che vuole progredire e prosperare.

Grazie anche al sostegno delle istituzioni pubbliche, siamo sempre più sicuri dell'utilità di questo lavoro di divulgazione e siamo incoraggiati a proseguire in tale scopo.

Questa attività di raccolta di testimonianze e notizie, vuole essere solo l'inizio di un racconto corale, sull'intera storia di Vejano, sulle storie singole di donne e uomini, che qui hanno vissuto e che qui vivono.

Perciò non finiamo con l'ultima pagina, ma lasciamo aperto il libro a nuove testimonianze, documenti, foto. Chiunque vorrà, potrà aggiungere nuovo materiale utile.

OpenBook/LibroAperto

Perché sono tante storie singole a fare la Storia.

C'era una volta ... Ora continua tu ...

Associazione VEIANO.IT

Premessa

Nulla nasce a caso tutto è conseguenza di qualcosa avvenuto prima.

Di questo semplice pensiero il mondo contadino ne era consapevole. La conoscenza del ciclo della natura costituiva la base del loro lavoro e della loro vita. Attraverso questa conoscenza, l'intelligenza dei contadini, nel tempo, ha affinato delle tecniche lavorative manuali e meccaniche, sempre più ingegnose, volte a soddisfare il principio economico del massimo risultato col minor sforzo possibile, perché solo così potevano sopravvivere al ritmo faticoso che imponeva la terra. Non a caso c'è un detto che recita: "La terra è bassa", per rimarcare il fatto che è faticoso coltivarla.

Oggi per fortuna non è più così. Certamente c'è un dispendio di energia fisica notevole, ma la tecnologia aiuta in tutti quei lavori di routine più pesanti. Proprio per questo, i giovani che si affacciano sul mondo del lavoro, possono prendere in considerazione l'opportunità di avvicinarsi al mondo contadino, con un approccio imprenditoriale moderno. Tenendo sempre presente, però, che la natura ha leggi cicliche da conoscere e rispettare ed è per questo che tenere a mente la saggezza contadina è indispensabile.

Sulle tracce di quel sapere ci siamo messi in viaggio, con il desiderio di trovare le radici profonde del nostro paese.

Associazione VEIANO.IT



Veiano (VT) 2010

Quando l'agricoltura a Vejano era l'unica fonte di sussistenza.

Ogni tradizione nasce per soddisfare le necessità di un popolo, in relazione al proprio territorio.

Vejano, paese della Bassa Toscana, è un piccolo centro di circa 2000 persone, circondato da un vasto territorio ad uso agricolo e forestale. Grazie a questa risorsa territoriale, si è consolidata nel tempo una cultura di tipo contadina. Particolarmente diffusa fino agli anni '60, era la coltura del grano, facilitata dal clima mite, dalla morfologia del territorio pianeggiante e collinare e dall'abbondanza di acqua dovuta alla presenza del fiume Mignone e di alcuni suoi affluenti quali Fosso Vecchierello, Gorgoglione, Fosso dello Scatenato e di Valletroia. In quel tipo di società con-



tadina, ogni famiglia si dedicava alla cura dell'orto, del bestiame e dei campi di grano per soddisfare le proprie necessità, usando, all'occorrenza, questi prodotti come merce di scambio per acquistare ciò che non produceva direttamente.

Nell'immediato dopoguerra, a causa della disastrosa situazione economica, la povertà tormentava la maggior parte dei vejanesi. Negli anni Cinquanta e Sessanta il boom economico che stava scoppiando in Italia, richiamò intere famiglie nelle grandi città industriali del Nord, in particolare Milano, ma anche Roma fu una tra le mete scelte per sottrarsi alla miseria.

L'esodo migratorio colpì anche Vejano, infatti i più giovani preferirono cercare fortuna nelle zone industrializzate, abbandonando così la campagna e perdendo, a poco a poco, il sapere e le capacità contadine.

C'era una volta ... un mare d'oro

Luigi Zago testimone di quel mare

Quando intelligenza, necessità e coraggio s'incontrano, cambia il corso delle cose.

Luigi Zago, classe 1921, è originario di Sacile del Pordenone. La sua famiglia di origine, come molte allora, avendo scarse possibilità economiche, possedeva come unica risorsa gli undici figli mandati a lavorare. Così Luigi dal Veneto venne fin qui, a Vejano per lavorare a maremma nel 1937, all'età di 16 anni, da solo, con la voglia di migliorare la propria condizione. Era un ragazzo, anche se aveva già quel senso di responsabilità degli adulti e s'innamorò di una ragazza del posto, Orsolina, che sposò nel '47. Oggi, dopo 64 anni di matrimonio, sono ancora felicemente insieme. Con l'arrivo dei figli, Tonino ed Adriano, Luigi sentì di dover fare di più per dare loro una vita migliore, più agiata, per farli studiare; lui che aveva solo la 4° elementare, capiva già che la cultura, più di qualunque altra cosa, affranca dalla miseria. Ci racconta questa storia, la sua storia, seduto su una vecchia sedia nella sua campagna, dove si reca quasi ogni giorno guidando la sua FIAT 600, tra alberi di ulivo, fragole, insalata ed alveari pieni di miele delle sue api. Lavora sempre la terra con l'aiuto dei figli, che faticano a tenergli testa per la grinta che ancora lo anima. Ci racconta, nella lucidità di una memoria precisa, che a Vejano dopo la Seconda Guerra Mondiale, la gente si arrangiava come poteva, ma l'unica fonte di sostentamento rimaneva la campagna. Guardandosi intorno si rese conto che il territorio vejanesse era per lo più coltivato a grano, lavorato e raccolto senza l'ausilio di mezzi meccanici agricoli, ma con la sola forza delle braccia e l'utilizzo di animali come il somaro che poteva essere caricato con due balle piene di grano sopra il "basto" (sella), fino ad un peso di due quintali.



Così, quando nel 1951 gli capitò l'occasione di comprare una trebbia usata, modello "Orsi 90" del '28, non ci pensò due volte e la comprò, firmando cambiali che onorò tutte, puntual-



mente, nella Banca di S. Spirito, che allora si trovava in Via Licet.

Luigi, soprannominato "Giggetto", è un uomo geniale, piccolo inventore, fabbro, che non lascia nulla al caso, per que-

sto restaurò completamente quella trebbia usata, smontando ogni pezzo, impiegando un anno intero, migliorandola, perché, ci dice, quel modello aveva un difetto: "spaccava il grano tenero dato che faceva troppi giri". Finalmente nel '52 iniziò la sua attività e, in poco tempo, i vejanesi apprezzarono molto quella trebbia, che risparmiava loro una grande fatica a poco prezzo.

Luigi si mise in società con il Principe, lavorando conto terzi, con l'aiuto di alcuni operai come Germano Ponzianelli, organizzando il lavoro in turni di 10 ore, anche di notte, introducendo alcuni sistemi di sicurezza antinfortunistici e mettendo in regola tutti i dipendenti: in questo fu pioniere e per questo vinse il 1° premio nel '54 dalla Regione Lazio.

A Vejano negli anni Cinquanta ogni centimetro di terra era coltivato, sia i terreni di proprietà, che i terreni presi in affitto dall' Università Agraria (ente autonomo pubblico non economico, con personalità giuridica, cura gli interessi agricoli, zootecnici e di conservazione dei valori ambientali e naturalistici dell'intera popolazione del Comune di Vejano dal 1927) che disponeva di circa 3.000 ettari quadrati, ripartendoli tra i contadini che ne facevano richiesta, coltivandola, negli anni, col metodo della rotazione delle colture, in modo tale da mantenere fertile la terra e non impoverirla di minerali con un'unica coltivazione protratta nel tempo. La ripartizione delle terre dell' Università Agraria, ci dice Luigi, era molto seria ed equa: ad ogni famiglia veniva concessa la terra in base al numero dei componenti e cioè uno "staro" procapite.

Quest'antica unità di misura romana veniva chiamata così perché faceva riferimento ad un contenitore per cereali vari denominato appunto "staro", con esso s'intende quindi, almeno in linea teorica, la superficie che occorre coltivare per produrre grano a sufficienza per riempire questo contenitore. L' utilizzo di questa unità di misura ci fa peraltro capire quanto antica e diffusa fosse la coltivazione del grano a Vejano.

Uno "staro" misura 1125 metri quadrati e 3 stari e mezzo sono l'equivalente di una "particella" (porzione di terreno) dell' Università Agraria.



In quegli anni il raccolto di grano in una stagione arrivava anche a 4.000 quintali tanto da far diventare Vejano “il granaio della Bassa Tuscia”. Ci racconta ancora Luigi che nel '52 la trebbiatura durò 31 giorni, di cui 20 solo in località Monte dell'Impresa, lavorando anche di domenica, per una media di raccolto di 156 quintali giornalieri (con un quintale di grano si ottiene circa 82 Kg di farina).

Tipico del mondo contadino era il pagamento in natura e Luigi sul trebbiato chiedeva il 7% che poi vendeva, insieme al raccolto completo, portandolo al mulino centrale di Orte. Qui il grano veniva pesato, ma prima se ne prendeva un campione e, solo dopo averlo pulito dalle impurità, se ne verificava la resa effettiva.

Ci racconta Luigi sorridendo, che un anno raccolse dal mucchio già buttato a terra dal camion, il campione da consegnare e, nella fretta di finire per tornare a casa, non fece caso che con il grano aveva raccolto anche della terra, così risultò più sporco di quanto non fosse, con una resa inferiore all'effettivo. Nel 1952 il grano tenero costava £ 7.500 al quintale, mentre il grano duro, più pregiato, £ 8.500. Esistevano diversi tipi di grano duro chiamati Saracolla, Senatore Capelli (dal nome del selezionatore), invece il grano tenero coltivato a Vejano veniva denominato Nostrale.

Negli anni successivi fu selezionato il grano S. Pastore Fulvio, migliore degli altri perché rendeva il doppio ed essendo più basso aveva poca paglia. I mulini a Vejano producevano la farina solo per il consumo familiare, macinando circa due quintali di farina a famiglia, dalla quale si ricavavano circa 300 Kg di pane o altro. La farina allora serviva anche per fare la pizza, la pasta, i dolci, visto che tutto o quasi, si produceva in casa. Il resto del grano ossia l'80% del raccolto, veniva venduto al mulino centrale di Orte.



Quelli furono anni di duro lavoro ma anche di grandi soddisfazioni. Nel 1967 Luigi terminò l'attività perché le campagne in quegli anni iniziarono a spopolarsi poiché, con il boom economico, la gente preferì andare a lavorare in città, nelle fabbriche, abbandonando pian piano la campagna. Così smantellò completamente quella trebbia, ormai sorpassata da altri modelli più avanzati.

Siamo sicuri, però, che il suo genio avrà saputo riutilizzare tutti i pezzi, magari potremmo trovarne tracce ancora oggi, modificati in qualcos' altro, nel suo podere.

Luigi, con la sua intelligenza e il suo coraggio, intraprese altre attività, come quella di fabbro, tanto che ancora oggi è conosciuto a Vejano come "Gigetto il fabbro".

**Questa è la storia personale di un uomo,
ma sono tante storie singole a fare la Storia.**

L' inventiva e la creatività sono doti che si aguzzano con l'ingegno.

Così accade quando si debbono affrontare le difficoltà quotidiane che una vita di tipo rurale riserva alla gente. Nel tempo a Vejano, il popolo ha utilizzato al meglio le proprie risorse, anche in campo culinario, inventando ricette con le materie che aveva in abbondanza, in particolare il grano.

Grazie alla testimonianza riportata da alcuni anziani, abbiamo altresì appreso che, negli anni successivi alla guerra, nel paese vi erano due granai per lo stoccaggio del grano, due mulini (detti in dialetto "mole") per la macinazione e ben otto forni comuni, per la produzione di pane e di pizze varie.

Nella storia di Vejano il pane è divenuto anche elemento protagonista per onorare il patrono S. Orsio, quando, in occasione della festa patronale, in piazza viene distribuito inzuppato nel vino, dopo essere stato benedetto dal sacerdote, nella tradizionale "Zuppa di S. Orsio".

Ogni nazione, ogni regione o, meglio ancora, ogni paese ha il suo pane: la "ciriola" di Roma, ad esempio, è diversa dalla "baguette" francese, la "michetta" di Milano è diversa dalla "brioche" viennese. Anche Vejano, nel suo piccolo, può vantare un ampio patrimonio nella panificazione.

La nostra attenzione è andata su un tipo di pizza chiamata “Pizza a Fiamma”

Ci siamo resi conto che questo tipo di prodotto si faceva, e si fa ancora, esclusivamente nella nostra comunità: da qui la sua tipicità perché, come recita un modo di dire:

“Nun s’è fatta ‘na cotta de pane, se prima nun c’è stata ‘na pizza a fiamma”.

Dalle testimonianze di alcune anziane di Vejano, abbiamo riscoperto la ricetta, la modalità di cottura, ma, soprattutto, abbiamo compreso le ragioni della sua creazione che si sposano perfettamente con la filosofia popolare del “fare di necessità virtù”.



Testimoni di un'epoca

Sig.ra Santa Ravoni

La Signora Santa che, all'età di 91 anni, ancora fa il pane e la pizza a fiamma, nel forno a legna di casa costruito dal genero Angelo, ci ha raccontato che ad insegnarle quest' arte è stata la nonna, poiché sua madre è venuta a mancare quando lei era ancora una bambina. Abbiamo così la prova vivente che la pizza a fiamma a Vejano si faceva già nell' Ottocento.

La sig.ra Santa, che il mestiere di fornaio lo ha svolto fino agli anni settanta, ci ha detto che l' ingrediente importante per la buona riuscita dell'impasto era il lievito madre, un prodotto non reperibile in

commercio, bensì tramandato di madre in figlia, tanto da essere custodito come un bene prezioso. Si tratta di un impasto di acqua e farina, lasciato "maturare" in un piatto per diversi giorni, fino a che non assumeva un aspetto spugnoso dall'odore acido. Veniva quindi messo nell'impasto preparato per fare il pane dal quale, a sua volta, veniva tolta una giusta quantità di pasta che, lievitata, sarebbe servita per la panificazione successiva. In tal modo il lievito madre si rinnovava e si rigenerava, accrescendo ogni volta la sua forza lievitante.



Quello del fornaio più che un mestiere è un'arte, bisogna conoscere le materie prime, saper usare il forno a legna ed avere ingegno per ottenere buoni risultati: la pizza a fiamma è frutto di tutto questo.

A tal proposito la Sig.ra Santa ci ha spiegato che per accendere il fuoco è preferibile utilizzare fascine di legna secca, poiché, bruciando velocemente, producono una fiamma alta, idonea a riscaldare completamente le pietre refrattarie del forno. La temperatura raggiunta in questa fase, però, non è adatta per cuocere il pane che, invece, necessita di un calore più omogeneo e costante, raggiungibile solo dopo alcune ore.

Per sfruttare il calore iniziale prodotto dalle fiamme, un fornaio, presumibilmente nel 1800, ha pensato bene di provare a cuocere una pizza vicino alla fiamma; ha notato che durante la cottura l'impasto aumentava di volume, per poi presentarsi, una volta estratta, soffice, vuota al suo interno, priva di mollica e dal sapore ottimo. A questa pizza venne dato il nome di "Pizza a Fiamma" e la sua buona riuscita consentiva anche di verificare la lievitazione dell'impasto: una pizza a fiamma con le caratteristiche sopra descritte era indice di buona qualità del pane successivamente cotto. Al riguardo la Sig.ra Santa ci ha detto che su ogni pagnotta veniva fatto il segno della croce e pronunciata la frase "S. Martino a cresce", in segno di augurio, prima di metterle nel forno.

Lasciamo la Sig.ra Santa, è ora di cena e questa sera, tutta la famiglia è riunita, figlie, generi, nipoti e pronipoti, ci invita a restare, ma chissà, sarà per un'altra volta.

Con l'avvento dei forni elettrici è sempre più difficile trovare la **Pizza a Fiamma** sulle tavole dei vejanesi, ma è sempre presente nella pizzeria "**Al Capifuoco**", che ripropone anche le ricette della tradizione e nelle occasioni di cene tra amici, quando si ac-



cendono i **forni a legna** presenti in alcune taverne. In questi momenti la Pizza a Fiamma entra da regina nei menù, ripiena con verdure di campo, con salciccia, con ricotta, o mangiata così, in purezza, **gustando ad ogni morso un bel pezzo di storia vejane-
nese.**

PE' FA ER PANE

S'arzava notte tempo la fornara
pe commannà le poste prenotate
"Mettete a scallà l'acqua Sora Chiara
ma le ramaje adè bene che portate,
adesso chiamo pure la Ciociara
che ha da còce un solo de patate,
appena commannato aritorno
mo chiamo la Piloccas e scallo er forno".

Agnese der Reziere chiama Adorno
lo fa arzà pe' falle compagnia
perché la Mencia appene se fa giorno
co' Nunziatona deveno annà via,
"Quello de Concettona po' lo sforno
così de la Bruzzoletta e Nestasia,
dato che la Romana e Francescola
hanno da mannà e'fiji a scola.

Pure Lisetta, quella de Pistola,
faciva er forno, quello de Checchetto
a la moglie de le Pera ch'era sola
mancava sempre er povero fascetto,
er Cucco che pijiava la cariola
l'empiva co le scorze de Ciuccetto
la Stoppona co' Meca la commare
annaveno a ramajà verso le Nocchiare.

Filomenetta doviva da sfornà
la pizza de granturco e quella a fiamma
manco Nennella ce la po' 'mprestà
pe' que' fascetti era sempre un dramma
la Pastocchia nun sapiva che fa
Tosolina che fugge da mamma,
Pimpa e Diomira cor forno freddato
sforneno er pane poco levetato.

Nun adè un sogno me ce so' trovato
quelle ramaje ereno cosa rara
po' vieniva er fornateco lassato
pe' pagamento a quella fornara
tante vorte pur'io ho accompagnato
mi' matre, Mija de la Molinara
quella de Daveduccio e Pietrobello
così de Gigge Guasta e Nonnarello.

Adesso rido, piagno, adè brutto o bello
adè tutta verità quella che dico?
Po' cerco de sforzà er mi ciarvello
riportannome verso er tempo antico
me sfido, sarà un sogno? Me ribello
riassumo a vorte co' er vecchio amico,
a chi nun ce crede, a chi nun l'ha vissuto
quer tempo adè verità, mò ve saluto.

di Angelo Recchia



Nato a Vejano il 28 Giugno 1911

Ha lasciato i suoi cari e la sua amata penna il 28 Gennaio 2001

Tratta dal libro

I QUATTRO RECCHIA - Angelo, Giulio, Mario e Sirio

Sig.ra Vincenza Venanzi

Vincenza Venanzi, classe 1927, ci ha raccontato la sua vita negli anni del dopo guerra. E' bastato chiederle dove erano ubicati i forni nel borgo, per farle affiorare i ricordi uno dopo l'altro e ha iniziato a raccontare con una tale vivacità di particolari e aneddoti, che facevamo fatica a seguirla. Mentre parlava si percepiva il piacere provato nel ritrovare nella memoria i luoghi e le persone di quel tempo che, seppur difficile economicamente, è stato il tempo delle sua giovinezza, il più bello.



Era poco più di una bambina quando ha fatto il pane la prima volta, la madre aveva un problema alle mani così suo padre le disse di preparare l'impasto. Era sera, era tempo di fare il pane, prese il lievito madre che la mamma aveva messo a bagno dalla mattina, pratica questa che serviva per far ammorbidire il lievito, dato che il pane si faceva una volta alla settimana, poi alzò il coperchio della cassa del pane, dove c'era la farina e con l'acqua cominciò ad impastare sotto la guida attenta della madre.

A lievitazione avvenuta, divise l'impasto in nove porzioni, le mise sopra la tavola, le coprì con i teli di canapa e cotone, poi aspettò. D'inverno, invece, si coprivano anche con le coperte per non interrompere la lievitazione a causa del freddo.

Il forno dove andava sua madre a cuocere il pane, di proprietà del Capitano Cristofari, stava in piazza Santa Maria ed era gestito da una donna di nome Petronilla, la quale "commannava", cioè chiamava le donne che a turno andavano ad infornare. Per identificare il proprio pane, prima della cottura, veniva impresso sulla pagnotta un marchio. A volte poteva capitare che un' infornata "venisse male" a causa della lievitazione o della cottura, allora le donne litigavano affermando che quel pane non era il loro, che il segno sopra le pagnotte era irriconoscibile perché, come ci dice Vincenza, "nessuno voleva il pane venuto male", questo voleva dire mangiare del pane cattivo per un' intera settimana.

Erano tempi di vera miseria. Ci racconta ancora, che poteva capitare che il pane ammuffisse, non per questo si buttava, ma "si rimpastava". Noi rimaniamo perplessi e chiediamo cosa vuol dire "rimpastare" il pane cotto. Lei ci risponde che il pane muffo soltanto esternamente, quando cioè forma quella specie di polverina verde sulla superficie, a quei tempi veniva chiamata "fior di muffa", nome un po' ironico quasi a voler dire che quella muffa tutto sommato era buona, perché ancora non aveva guastato del tutto il pane. Questo pane si metteva a mollo così la muffa veniva tutta a galla, si toglieva, si prendeva il pane che era ormai completamente molle, si univa ad un impasto nuovo di acqua, farina e lievito e si cuoceva. Certo il sapore non era ottimo, ma così facendo si risparmiava qualcosa.

Fonte di orgoglio delle donne era in lievito madre ed ogni donna ne era gelosa, ognuna convinta che il proprio fosse il migliore, tanto è vero che difficilmente si prestava, in quanto si temeva che ritornasse in dietro un lievito di qualità inferiore. Il lievito madre si tramandava da madre a figlia che lo riceveva quando si sposava.

LIEVITO MADRE

Dorme tranquillo
custodito nell'angolo prescelto
come il bene più prezioso.
Se ne sta in casa, pronto
a sprigionare tutta la sua energia
il Lievito Madre.

Antico, passato
da mani a mani come corredo
un panetto avvolto nel cotone
vivo da coltivare
come pianta in vaso, è l'orgoglio
di una donna nella notte quando
mette il lievito, rito di vita.
L'attesa
elemento ciclico della donna
ed ecco, la pasta di pane gonfia
ingravidata, è pronta.
Pane quotidiano, dono
di responsabile amore
di madre.

Tratta dal libro **GREMBO CERCASI** di Nicoletta Recchia

Nel 1945 c'erano ancora le tessere che razionavano gli alimenti. Vincenza ci racconta che quella del pane si chiamava "Carta Annonaria", era distribuita dal Comune ed era composta da 30 bollini per ogni membro della famiglia. Con un bollino si potevano prendere nella "pizzicheria" 200 grammi di pane e, anche a Vejano, esisteva la borsa nera. Ci dice ancora che i contadini potevano tenere soltanto due quintali del grano raccolto, per uso familiare, il resto lo dovevano vendere al Consorzio Agrario detto "Ammasso" a prezzo fisso, questo per non incrementare la speculazione.

A Vejano c'erano due mulini detti "mole", uno in via del Bagnolo di Ruggero Papacchioli, chiamato appunto il "mulinaro", che andava ad elettricità ed un altro in località La Lega, vicino al fiume Mignone, dove il mulinaro era un certo Ippolito. Vincenza ci racconta che suo marito preferiva questo, dato che le pietre giravano con la forza dell'acqua del fiume e la farina risultava di qualità migliore. Ci dice ancora che, oltre al forno già citato dove lei si recava in piazza Santa Maria, ce ne era un altro nel Borgo, vicino al ponticello ed un terzo nella via sotto la chiesa. Era consuetudine affidare la gestione di questi forni, a turno a più donne, per un periodo di una settimana o un mese. Era questa un'attività che permetteva loro di guadagnare non soldi, ma un compenso in natura chiamato "il Fornatico", cioè una pagnotta di pane per ogni infornata. Spesso questo guadagno veniva utilizzato per pagare spese extra o per ricompensare il medico di qualche visita ricevuta. Il pagamento con prodotti naturali era molto diffuso. Altri forni erano dislocati anche fuori dalle mura del Borgo, uno in particolare ha continuato l'attività fino agli anni '90, in Via XXIV Maggio, la fornaia era la Sig.ra Adelaide, ultima a svolgere questo mestiere.

Col suo forno inondava di profumo tutte le vie vicine ed un vociare di donne con le "ramine" (teglie grandi da forno) piene di biscotti andava e veniva, con i bambini che giocavano lì intorno nella speranza di mangiare un buon biscotto ancora caldo.

Salutiamo la Sig.ra Vincenza con la sensazione che abbia ancora chissà quante cose da raccontare, fissate nella sua lucida memoria, certi che ritorneremo a parlare con lei.



***“Perché la memoria è nelle cose
e dalle cose la gente antica
ritorna a noi in mille pose ...”***

**Disciplinare di produzione della
"Pizza a Fiamma"
Prodotto di Vejano (VT)**

Art. 1

La denominazione "Pizza a Fiamma" Prodotto di Vejano è riservata alla pizza ottenuta unicamente con le materie prime, le fasi e le tecniche di lavorazione/ produzione descritte nel presente disciplinare.

Art. 2

La zona di produzione della "Pizza a Fiamma" comprende soltanto il territorio amministrativo del comune di Vejano, in provincia di Viterbo, dove si conservano ancora alcuni caratteri strutturali ed ambientali prossimi a quelli originari che consentono di ottenere le particolari caratteristiche del prodotto:

territorio prevalentemente rurale ;

caratteristiche pedoclimatiche e idrografiche uniche che consentono la produzione di grani di qualità superiore;

abbondanza di forni a legna;

storica produzione tradizionale della "Pizza a Fiamma";

Art. 3

Gli impianti per la produzione della pizza devono essere alimentati a legna di essenze forestali tipiche del bosco ceduo del territorio di produzione, con le deroghe consentite dalla legge.

Art. 4

Le fasi e le modalità di produzione della "Pizza a Fiamma" sono le seguenti:

Impasto

1) La materia prima impiegata come base per l'impasto consiste in una miscela di farine di grano tenero e di grano duro in proporzioni variabili ricavate dalla macinazione di grani prodotti da agricoltura biologica nel territorio amministrativo del Comune di Vejano, o in caso di irreperibilità del prodotto (annate agrarie particolarmente sfavorevoli), nel territorio denominato Tuscia Romana, comprendente i territori amministrativi dei comuni di Vejano, Barbarano Romano, Blera, Villa San Giovanni in Tuscia, Oriolo Romano, Bassano Romano, Canale Monterano, Tolfa, Allumiere, Manziana, Trevignano Romano, Bracciano e Anguillara.

Gli impianti di molitura devono essere situati nel territorio amministrativo Regione Lazio.

L'impasto è costituito unicamente dall'aggiunta alla base di acqua alla temperatura di 18-25 °C, lievito madre o lievito di birra, sale marino, olio extravergine di oliva ottenuto da olive provenienti dal territorio denominato Tuscia Romana, e comprendente i territori amministrativi dei comuni di Vejano, Barbarano Romano, Blera, Villa San Giovanni in Tuscia, Oriolo Romano, Bassano Romano, Canale Monterano, Tolfa, Allumiere, Manziana, Trevignano Romano, Bracciano e Anguillara.

Gli ingredienti sopra elencati devono essere aggiunti nelle seguenti proporzioni rispetto al quantitativo di farina da impastare:

	Acqua	50%
Lievito madre	10%	o se utilizzato Lievito di birra 5%
Sale marino	1%	
Olio di Oliva Extravergine	0,50 %	circa.

2) L'operazione d'impasto deve durare 20 minuti, impastando a mano o utilizzando una impastatrice a bracci;

3) L'acqua utilizzata per l'impasto è quella distribuita dall'acquedotto comunale di Vejano ed è certificata potabile secondo la normativa vigente dall'Ente gestore dello stesso.

Art. 5

Fasi di lavorazione

Lievitazione e prima fase di riposo

A ultimazione dell'operazione d'impasto è necessario coprire la messa con un telo di cotone di un certo spessore per poter ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. In questa condizione l'impasto deve riposare almeno 8 ore.

Seconda fase di riposo

L'impasto viene maneggiato per circa 10 minuti a cui segue una fase di riposo di almeno 8 ore.

Modellatura e terza fase di riposo

A conclusione della precedente fase di lavorazione, si procede con la pesatura (250-350 gg) e la prima modellatura che vengono effettuate manualmente per consentire alla massa di essere raccolta in piccole palle. In questa condizione la pasta resta per trenta minuti.

Rimodellatura e quarta fase di riposo

Si esegue una ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno quindici minuti.

Informata e cottura

Prima di essere informata la "pizza a fiamma" viene stesa con dei mattarelli in legno o a mano facendo attenzione a non sfibrarla.

Il forno deve raggiungere la temperatura di 250°C e avere al momento della cottura della fiamma al suo interno. La prima parte della cottura avviene a forno aperto e dura da 1 a 3 minuti.

Sfornatura

La pizza sfornata deve rimanere pochi minuti in prossimità della bocca del forno per consentire la fuoriuscita del vapore e per favorire, di conseguenza, l'asciugamento della crosta che diventa croccante.

Si procede, quindi, a farcire la Pizza con cicoria o ricotta.

Art. 6

La "Pizza a Fiamma" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) La pizza in pezzatura non inferiore a 0,3 kg nella tradizionale forma ovale e spessore della crosta di almeno 1 mm;
- c) mollica inesistente o non superiore a 3mm ;
- d) profumo caratteristico di tostato;
- e) umidità non superiore al 33%.

Art. 7

Il prodotto può essere commercializzato sfuso o confezionato.

Il prodotto confezionato dovrà riportare sulle etichette il logo riportato nell'allegato 1 al presente disciplinare rispettandone colori e proporzioni.

Il simbolo grafico è composto dalle parole "PIZZA A FIAMMA" e "PRODOTTO DI VEJANO" scritte con un determinato carattere di stampa di colore marrone, associate alla immagine stilizzata della bocca di un forno con il fuoco acceso di colore bianco. L'immagine del forno è parzialmente sormontata da una pala da panettiere di colore bianco, mentre il forno è di colore marrone e terra di siena.



Allegato 1
Logo

Attuale Unico Produttore
Ad uso Commerciale
Pizzeria "Al Capifuoco"

Grano Biologico di Vejano.

L'associazione VEIANO.IT in collaborazione con l'Azienda Agricola di Valentini Giuseppe Salvatore, nel 2011, ha sementato un ettaro di Grano Duro Senatori Cappelli e un ettaro di grano tenero Francia, e nel 2012 ha raccolto 30 quintali di Grano duro e 50 quintali di grano tenero, in pratica un record per una coltivazione biologica.



La molitura del grano è stata effettuata presso il mulino a pietre a dell'Azienda Agricola Pastificio FORNOVECCHINO di Viterbo al fine di garantire la filiera biologica.

La farina ottenuta da questo processo sarà utilizzata per realizzare la Pizza a Fiamma da degustare durante la manifestazione "VEJANO ... E LA PIZZA A FIAMMA".

CECIARELLO DI VEJANO

I “Ceciarelli” rappresentano una versione vejanesa della più comune pasta e fagioli, che possiamo definire piatto nazionale perché presente sulle tavole di tutte le regioni italiane.

Le origini di “Pasta e Fagioli” sono antiche e sicuramente sono di estrazione contadina. Un famoso dipinto di Annibale Carracci del 1583, *Il mangiatore di fagioli*, testimonia quanto già allora i fagioli fossero un alimento diffuso in tutta Europa tra le classi meno abbienti che attribuivano al legume proprietà lenitive e, a volte, afrodisiache; i nobili, invece, preferivano mangiare selvaggina, rischiando così di morire di gotta. Prima della scoperta dell’America nel 1492, in Europa erano diffuse varietà di fagioli provenienti dall’Africa e dall’Asia, conosciute come fagioli con l’occhio della specie *Vigna Sinensis*. Al rientro del suo secondo viaggio, Cristoforo Colombo portò da Cuba la varietà *Phasolus Vulgaris*, che donò a papa Clemente VII, il quale diede il via per una coltivazione su larga scala.

Questa varietà è più dolce e dalla buccia tenera, ma soprattutto ha una resa maggiore, rispetto alla varietà *Vigna Sinensis*. Da questo momento i fagioli si diffusero in tutti i paesi a clima temperato-caldo, ampliando le aree di coltivazione, permettendo così una grande produzione. Addirittura Umberto Eco in un suo articolo scritto per New York Times, *Questo nostro mondo salvato dai fagioli*, ha affermato che se la popolazione in Europa dal 1500 in avanti è raddoppiata, lo si deve al consumo di fagioli. Da un punto di vista nutrizionale, infatti, è un alimento ricco di proteine vegetali, di minerali, vitamine e di fibre, ma privo di grassi, che solitamente accompagnano le proteine animali, perciò cucinati con pasta, cioè carboidrati, si adattano ad una dieta sana, a basso contenuto di colesterolo. I fagioli sono anche considerati la “carne dei poveri”. Esistono in commercio moltissime varietà di fagioli, divise essenzialmente in due grandi famiglie: i Cannellini e i Borlotti. I primi sono più piccoli, con la polpa delicata ed una buccia fine, possono essere bianchi, giallini o rosa tenue; mentre i secondi sono grossi, con la buccia più dura e la polpa farinosa e sono di colore striato.

Oggi i fagioli tipici nelle diverse zone, sono patrimonio gastronomico, ma anche culturale, condiviso nella memoria collettiva popolare.

A riprova di ciò possiamo citare numerosi proverbi popolari: “cadere a fagiolo”; “fagiolo a fagiolo si empie il paiolo”; “riso e fagioli fa crescere i figlioli”. Ricordiamo anche le favole della tradizione, come nella favola *Giacomino e il fagiolo magico*, dove i fagioli diventano mezzi magici, proprio per l’alta considerazione di cui godono, .

Insomma Pasta e Fagioli è il cibo che mette d’accordo tutti.

Nel nostro paese, Vejano, la versione della pasta e fagioli, è appunto chiamata “Ceciarelli”.

Il nome è dato dalla forma a piccoli ceci della pasta, ceciarelli appunto, impastati con acqua e farina di grano duro e bolliti nel brodo di fagioli.

La Pro Loco promuove da molti anni una Sagra del Ceciarello . Per conoscere la storia di questo piatto tipico di Vejano abbiamo raccolto la testimonianza di alcune persone compaesane, nominate per essere bravi cuochi di piatti della tradizione.

Il Sig. Umberto Crociani, classe 1930, è stato presidente della Pro Loco di Vejano dal 1990 al 2000 e con la passione e la creatività che lo ha sempre distinto, ha portato avanti tante iniziative. E' stato proprio lui a promuovere la prima sagra del Ceciarello nel 1991, portata avanti poi negli anni fino ad oggi. Addirittura in quei primi anni, tutto lo staff della sagra fu ospite nella trasmissione televisiva della RAI "Uno Mattina", dove presentarono questo piatto tipico e parlarono anche delle varie attività del paese. Il Sig. Umberto è un ottimo cuoco dei piatti tradizionali e in quegli anni era proprio lui a cucinare, aiutato da altri compaesani appassionati come lui. Ci racconta che i Ceciarelli si devono cuocere a fuoco basso, mescolando spesso, finché diventino un po' densi. La sua tattica di cucina per scongiurare che i Ceciarelli diventassero troppo densi e si attaccassero al fondo, era quella di preparare anche un'altra pentola con brodo di fagioli, da aggiungere eventualmente, man mano, alla pentola dei Ceciarelli. Il brodo di fagioli si prepara con un soffritto di olio, battuto di grasso di maiale e odori (cipolla, sedano, carota, sale e peperoncino). Poi si aggiunge un po' di passata di pomodoro ed, infine, i fagioli borlotti e l'acqua fino a riempire la pentola. Il tutto si deve bollire per una o due ore e il sig. Umberto ci raccomanda ancora che bisogna "fare compagnia ai facioli, senza lasciali mae, se no s'attaccano e nun so più boni", perché dice che il segreto per una buona riuscita è solo questo.

La Sig.ra Cesarina Allegrucci, classe 1932, racconta che lei ha imparato a fare i Ceciarelli da bambina, quando capitava di aiutare la madre nella preparazione. Era un cibo abituale nelle famiglie contadine, perché gli ingredienti erano reperibili nell'orto di casa. Ci dice che la ricetta prevedeva anche il battuto con lardo di maiale, questo per risparmiare un po' di olio.

Ci precisa che lei si attiene alla ricetta tradizionale, con pasta fatta in casa, che si ottiene lavorando un impasto di farina e l'aggiunta di acqua, quanto basta per ottenere un impasto compatto e liscio. Poi si formano come degli spaghetti che si tagliano tanti piccoli pezzettini, i Ceciarelli. Negli anni, con l'esperienza, ha calcolato le dosi giuste per ottenere un piatto equilibrato nel sapore ed anche nelle quantità; calcolando che per 20 persone ci vogliono circa 1 kg di pasta Ceciarelli. Questo perché si è trovata spesso a dover cucinare per dei banchetti in occasione di feste.

Salutiamo la Sig.ra Cesarina e il Sig. Umberto ringraziandoli, con la promessa di rincontrarli per farci raccontare tante altre cose, conservate nella loro viva memoria e chissà, magari mangiare insieme una buona scodella di Ceciarelli, in piazza, in una fresca sera d'estate, durante la Sagra del Ceciarello.

Poesia IL Ceciarello

La finestra guarda sconsolata,
simile pensier va alla dispensa.
L'omo suo, doppio lunga camminata,
pequera riporta de pelo densa.

L'ova non depose la cecijana,
la carne, adè robba de' signori;
poca farina, l'acqua ad'è piovana.
Ojo? oro! Sol'onto e odori.

Se mette all'opra giodiziosa,
paranno spianatora e lanzagnolo.
Er connimento la fa pensierosa:
c'è solo un pujello de faciolo.

Er lume de cannella s'affiochisce,
s'ar foco er pezzarello ancora dura
e dar callaro l'aria s'arricchisce
de n'aroma novo: er gusto rassicura.

Ecchelo! Fa capuzzo da la scrima!
Tocca scatizzà sott'ar diaveletto.
La cupertora sa la pila, prima.
Leva er crovelluzzo da s'ar letto!

Benanche da lontano, nun se sbaja:
der su nonno a spalla la gatana,
da dentro, pesca l'urtima fusaja.
Torna mo' dopo na mesata sana

Giusto er tempo de sciarmasse ebbe;
appoggiasse stracco s'ar barzolo.
Ner callaro quell'intruijo crebbe:
da 'n ruspo de farina e faciolo.

Ammaginava fosse arghenato
je fece quindi la scodella piena.
Fregna commà, pareva sproccetato
alle sparangozze nun poggiò stiena.

Fu fame o bontà de la pietanza?
Se chiede lei vicin' a colonnetta.
Lui de na bottagrassa tie' la panza:
er dubbio se lo pone alla fraschetta.

Ce andiede senza nocchie, è vero,
pure, tra na morra e na nichiatà,
nel lodà la moje fu sincero
e puro de la bontà de la magnata.

E vattelachiappa chi, 'nzagotanno,
la bella pensata d'un tratto fece:
"Sta ricetta vabbè pe tutto l'anno;
dunque, anch'all'artre moij s'addece".

Ed ecco le comari de matina,
salenno gnavelone de sfordora,
la trovano in sinale e sfalanzina
le mano ancor dentro la ferzora.

Confusa e certo alleconita,
diede attorno na riccutinata.
Ancor rimase poi di più stupita
la ricetta sentisse dimandata

"La farina mettete a funtana
e ...d'acqua fresca accumulante
e ...date n'ancassata a mano piana
e ...l'impasto bene ampallotate.

Lasciate riposà sotto 'n piluccio
pochi minuti, cinque vanno bene;
poi lavorandone be' un filuccio,
stendetelo fino a che se tiene.

Tajate lo spaghetti col curtello,
poco più de 'n eppe e 'n ricchiappetto.
L'onto battete, fatene strugello;
nde na pila co l'odori che c'ho... metto.

Giù, s'ar battuto, li facioli lessi,
date na prolessata e 'nsaporite".
"Du pommidori ce l'avete messi?"
gnaolò comar tra le più ardite.

"E fortunata voi che ce l'avete"
rispose na soccia un po' sottile.
"Pizz' affiamma s'ar tavolo mettete
noe l'assebbito o er panganile".

"Versate l'acqua tanto quanto basta"
continuò con la mesquela arzata
"quanno bulle buttate giù la pasta
e ogni tanto date 'na girata".

"Anfine, un friccelo d' acqua e farina,
n'eppe de lardo e facioli belli".
"Commà ...un nome pe' sta ricetta"
ce pensa e poe spellisce ..."Ceciarelli"

di Edoardo Viti 2011

Disciplinare di produzione del "Ceciarello" di Vejano (VT)

Art. 1

La denominazione "Ceciarello" è riservata alla minestra di pasta e Fagioli ottenuta con le materie prime, le fasi e le tecniche di lavorazione/produzione descritte nel presente disciplinare.

Art. 2

Il "Ceciarello" è un tipico piatto di Vejano e compare con questo nome sicuramente già dall'inizio del 1900.

La zona di produzione del "Ceciarello di Vejano", comprende soltanto il territorio amministrativo del comune di Vejano, in provincia di Viterbo, dove si conservano ancora alcuni caratteri strutturali ed ambientali prossimi a quelli originari che consentono di ottenere le particolari caratteristiche del prodotto.

Art. 3

Le fasi e le modalità di produzione del "Ceciarello" sono le seguenti:

Preparazione Pasta

La fase di preparazione della pasta prevede un impasto di farina, sale e acqua al 50% della Farina, impastata a mano per circa 5 minuti e fatta riposare per 10 minuti .

Taglio e modellatura della pasta.

La pasta viene modellata a mano in spaghetti lunghi di diametro variabile fra i 5 e i 7 mm.

Successivamente vanno tagliuzzati per la sua lunghezza con un taglio lungo dai 5 ai 7 mm.

La pasta così formata prende il nome di "ceciarello" sicuramente dalla sua forma simile al legume ... volgarmente chiamato, a Vejano, cecio.

Preparazione di minestra di Fagioli e Odori.

Pulire fagioli , lavorarli e farli macerare per 12 ore in un recipiente con abbondante acqua. Scottare i pomodori, togliere la pelle e i semi tagliarli e tenerli da parte

Sbucciare la patata, la carota e la cipolla, tagliare il sedano a cubetti. Scolare i fagioli, metterli in una pentola con la verdura, tranne i pomodori, aggiungere la salvia, l'alloro, l'aglio, il prezzemolo, poco olio e acqua. Far bollire mescolando spesso, aggiungere sale e pepe. Continuare la cottura per 1 ora.

Preparazione soffritto.

In una padella mettere l'olio con la pancetta tagliata, prezzemolo e salvia, farli rosolare per qualche minuto, unire i pomodori tritati.

Cottura della pasta nella minestra.

Unire il soffritto e la minestra di fagioli, aggiungere la pasta e far bollire per circa 10-15 minuti.

Art. 4

Ingredienti

500 gr pasta fresca "Ceciarello"

1 kg di fagioli borlotti freschi

una patata

tre pomodori rossi

olio d'oliva

sale e pepe

150 g di pancetta

una cipolla

una carota

prezzemolo

un gambo di sedano

MACCHERONI CON LE NOCI DOLCE TIPICO DI VEJANO

Sono i sapori ed i profumi dell'infanzia a dare l'imprinting al nostro palato, a forgiarlo, educarlo, per poi fissarsi nella memoria.

Gli anni dell'infanzia sono quelli formativi, quelli in cui si inizia a capire il senso delle cose e tutto ciò che ci accade in quegli anni rimane impresso in noi e ci identifica per sempre. Per questo il sapore ed il profumo del cibo, forse più di ogni altra cosa, è evocativo, richiama in noi sensazioni e ricordi che ci raccontano chi siamo e quali sono le nostre origini.

L'Associazione VEIANO.IT all'interno del progetto per promuovere i prodotti tipici di Vejano, ha voluto inserire anche i Maccheroni con le noci, dolce della tradizione natalizia, festa dove i bambini sono protagonisti.

Dopo una ricerca, abbiamo trovato prove storiche che questa pietanza ha origini etrusco-romane, per questa ragione è presente nel menù delle feste natalizie dell'alto Lazio, Umbria e bassa Toscana. Derivano dal dolce chiamato in latino *Crustula* ed erano delle *Lagane*, cioè un tipo di pasta fatta con grano saraceno. Le *Lagane* erano fettucce di pasta frita o cotta al forno, condita con miele e semi di papavero, che vendevano gli ambulanti per strada, molto simili alle odierne frappe o chiacchiere di carnevale.

Nel tempo la ricetta iniziale si è trasformata. Dal Medioevo questo tipo di pasta fu bollita e condita con frutta secca e zucchero ed il grano saraceno fu sostituito sempre più con il grano duro. A cavallo fra il Cinquecento ed il Seicento venne importato in Italia il cacao nelle varie corti, tra i regnanti ed i nobili. Non era certo a buon mercato, ma era così apprezzato che fu definito il "cibo degli dei", attribuendogli virtù miracolose.

Possiamo supporre perciò, che la trasformazione della ricetta dei maccheroni sia avvenuta per il desiderio del popolo di arricchirla con ingredienti considerati pregiati, come appunto il cacao, lo zucchero, la frutta secca, nello specifico le noci e il grano duro, che dà una farina di colore bianco al contrario di quello saraceno che è scuro. Considerando che tale pietanza viene preparata per le feste natalizie, è chiaro come ogni famiglia, anche quelle meno abbienti, nelle proprie possibilità investano risorse per preparare al meglio tale pietanza.

Da alcune testimonianze raccolte qui a Vejano, abbiamo appreso notizie importanti sulla ricetta e la preparazione dei Maccheroni con le noci ed anche alcune curiosità in merito alla tradizione di questa pietanza.

La Sig.ra Maria Morichelli, classe 1938, insieme a sua madre li preparava per Natale. I bambini di allora erano ghiotti di questa pietanza, molto apprezzata anche dagli adulti, una vera prelibatezza. Ci ha raccontato che la ricetta prevede: pasta tipo reginette bollite e condite con un composto di noci tritate, zucchero, cacao amaro, noce moscata e cannella. Tra le famiglie più povere spesso veniva aggiunto al composto pane grattato e nocciole, al posto del cacao e delle noci, perché meno costosi. Nella versione di anni dopo, con il raggiungimento di un certo benessere, si è aggiunto agli ingredienti del condimento il cioccolato fondente grattugiato.

La Sig. ra Domenica Tani, classe 1936, ci dice che alcuni mettono anche del liquore, ma lei tiene a precisare che non aggiunge nessun tipo di liquore, e spiega con minuzia la preparazione. Ci assicura che "i Maccheroni so' più boni er giorno doppo, perché se so' insaporiti meglio." Vengono, infatti, preparati il giorno prima della Vigilia di Natale e lasciati in un luogo fresco in casa, possibilmente non in frigo. Cotta la pasta, la si mette dentro ad una ciotola da portata, a strati con il condimento, l'ultimo strato è quello del condimento a copertura del tutto e non bisogna dimenticare di premere gli strati man mano che si procede, perché la pietanza deve risultare bella compatta. Infatti i Maccheroni si devono presentare come una torta da tagliare a fette direttamente dentro la ciotola e più le fette riescono compatte, migliore è la riuscita del piatto.

La Sig.ra Giuseppa Pasquali, classe 1945, ci racconta con entusiasmo che da bambina, quando c'erano i Maccheroni era una vera festa, essendo l'unico dolce di Natale, perché certo non c'era né panettone né pandoro. La festa iniziava giorni prima con la preparazione degli ingredienti; spesso le donne della famiglia si riunivano insieme per sgusciare le noci e le bambine in quei momenti trovavano occasione di gioco. Poi i gherigli venivano tritati con una tecnica alquanto rustica: venivano avvolti in un panno e poi vi si passava sopra un botiglia a mo' di mattarello, fino a che le noci non erano completamente tritate.

Le nostre gentili Signore nel tempo hanno continuato a riproporre i Maccheroni con le noci per Natale in famiglia, come avviene nella maggioranza delle famiglie di Vejano, ed ogni volta hanno ricevuto il consenso dei commensali, confermandone così il successo.

Disciplinare di produzione dei "Maccheroni con le noci" di Vejano (VT)

Art. 1

La denominazione "Maccheroni con le noci di Vejano" è riservata al dolce Natalizio ottenuta unicamente con le materie prime, le fasi e le tecniche di lavorazione/ produzione descritte nel presente disciplinare.

Art. 2

I maccheroni con le noci sono un tipico dolce natalizio dell'Alta Tuscia, Umbria e Marche. Che nel corso degli anni ha visto la differenziazione nelle materie prime utilizzate e nel dosaggio a secondo delle zone geografiche.

La zona di produzione dei "Maccheroni con le noci di Vejano", comprende soltanto il territorio amministrativo del comune di Vejano e risulta differenziarsi per dosi e materie prime da quella delle zone vicine.

Art. 3

Le fasi e le modalità di produzione dei "Maccheroni con le noci di Vejano" sono le seguenti:

Cottura delle Reginette

La fase di cottura prevede la cottura delle reginette immerse in acqua bollente salata.

Preparazione Impasto Condimento

Tostare le noci e tritarle non molto fine, macinare del Cioccolato fondente ed unire insieme a zucchero cannella e noce moscata.

Dosaggio per 500 gr di reginette:

500 gr di reginette

1Kg di Noci sgusciate

400 gr di zucchero

400 gr di cioccolato fondente

Un cucchiaino di Noce Moscata

Un cucchiaino di cannella

Posatura

In un recipiente mettere uno strato di condimento ed uno strato di pasta, e ripetere queste operazione, fino ad arrivare all'ultimo strato che deve finire solo con il condimento.

Riposo

Far riposare il preparato in frigo per circa 3 ore.

PIETRA

17 Maggio 2009

Un' ultima goccia di sudore
sulla pietra inaridita
ora che la pioggia
asciuga il vento.
Il gheppio vola
sulla campagna
abbandonata
dal silenzio delle voci
antiche,
dalle speranze
che ritmavano
il canto delle zappe.
Muto è il fontanile,
come corpo morente,
giacie all'ombra dell'incuria.
Il passero non vive tra le zolle
sode, indurite.
Nei silenzi assordanti
scheletri sparsi,
di trofei imbiancati
affiorano smorfie.
Le lame sgretolano le pietre
un tempo accarezzate dal sudore
arse
invocano la vita.
La campagna è smarrita
le voci non cantano,
e l'ultimo fontanile
non raccoglie più il pane
della felicità perduta.

Tratta dal libro LUCI E OMBRE di Vincenzo Ragnoni

RINGRAZIAMENTI

Per la realizzazione di questo opuscolo

l'Associazione VEIANO.IT

sentitamente ringrazia

I Testimoni di un'epoca:

Cesarina Allegrucci

Domenica Tani

Giuseppa Pasquali

Luigi Zago

Maria Morichelli

Santa Ravoni

Vincenza Venanzi

Gli Autori:

Bernadino Recchia

Nicoletta Recchia

Pierluigi Tani

Serafina Negretti

Il Fotografo

Sebastiano Stringola

**Il Dott. Emanuele Zago per aver seguito la stesura
del disciplinare.**

**E tutti coloro che hanno collaborato in qualsiasi modo al
progetto**

OpenBook/LibroAperto

Libro aperto a nuove testimonianze, documenti, foto.
Tutti potranno aggiungere del materiale utile.

Per Info: veiano@veiano.it



Barbarano Romano