

CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Abbuot' di agnello

Area di produzione

Provincia di Isernia ed in particolare nella valle del Volturno.

Caratteristiche del prodotto

Involtini di agnello da latte.

Metodiche di lavorazione

Vengono aperte le budelline con le forbici e lavate in un bagno di sale e aceto. Si tagliano a strisce sottili il fegato, il polmone, il cuore e la carne. A parte vengono preparati degli involtini contenenti tutti gli aromi; in seguito questi sono avvolti con le budelline, messi in un tegame e cotti in acqua e olio, a fuoco lento.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Sono realizzati con carne, fegato, polmone, cuore, rete dell'intestino (mesentere), carne magra, aglio, peperoncino, prezzemolo, timo, pepe, sale, budelline di agnello da latte. Per la preparazione sono necessari coltello a punta, forbici, piano di taglio, tegame di terracotta o di acciaio.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Capocollo

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto finito si presenta in forma cilindrica della lunghezza di circa 30 – 40 centimetri e 10 centimetri di diametro, al taglio si presenta di colore rosso vivo con tipiche venature di grasso.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: tagli di carne suina della regione superiore del collo e parte del dorso fino alla sesta vertebra

compresa, sale, peperoncino, pepe nero macinato, budello, velo della sugna, vino bianco.

Il pezzo di carne intero del peso di circa 2,5 Kg viene rifilato con un coltello per dargli una forma arrotondata e messo in una bacinella nella quale si aggiungono circa 30 g di sale per Kg di carne, si lascia riposare per quattro giorni, successivamente viene lavato con vino bianco locale, asciugato con panni di lino e ricoperto con pepe nero macinato oppure con peperoncino dolce e/o piccante. Poi viene avvolto in una pelle (quella che avvolge la sugna dell'intestino del suino) ed inserito in una doppia rete di spago e, quindi, messo a stagionare.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo di lavoro, bacinelle, coltelli, spago per insaccati e rete elasticizzata.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura, che dura minimo 3 mesi, viene fatta in un locale aerato ed asciutto.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Archivi di Casa Iapoce, Appunti di cucina, 1700 - Edizioni Centro Stampa Archivio di Stato di Campobasso, 1995.



Capocollo

Cicciole (Cigoli)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Pezzetti di grasso irregolare di circa cm 1x1.

Metodiche di lavorazione

È costituito da grasso intestinale di suino. Prodotto derivante dallo strutto chiarificato; dopo la fusione dello stesso e la separazione dai residui, si ottengono i cicciole che vengono salati, pepati e utilizzati per preparare le pizze.

Il periodo di produzione va tra dicembre e gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli, paiolo di rame stagnato, eventualmente barattoli di vetro o di terracotta.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898.
- Almanacco itinerari del Molise del 1972 Nocera Editore, pagina 249.

Coppa (Capofreddo)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: zampe e testa di maiale, arance, pepe, semi di finocchio, foglie di lauro, aglio, "diavolillo" (peperoncino), sale.

Si puliscono accuratamente le zampe e latesta con un rasoio per eliminare i peli, quindi, lasciandole spurgare in un recipiente con abbondante acqua per una



Coppa

notte. Il giorno seguente si sciacquano bene e si pongono a cuocere in un grosso calderone, coperto di acqua; quando sono cotte, si spolpano tagliando in piccoli pezzi, carne, nervetti e "cotiche".

Il composto ottenuto viene salato e condito con aglio, lauro e buccia di arancia tritati finemente; si aggiunge una buona spolverata di pepe e di "diavolillo", una manciata di semi di finocchio e si amalgama l'impasto.

L'impasto ottenuto viene insaccato in sacche di tela della lunghezza di venti o venticinque centimetri, pressandolo bene sia per eliminare il grasso in eccesso che l'aria.

Legare ben stretta la "coppa" ed appenderla, per farla asciugare, per quindici giorni. In alcuni paesi si usa far insaporire l'impasto sul fuoco, qualche minuto prima di metterlo nella sacche di tela; in altri, invece, si fa bollire la "coppa" già pronta nello stesso brodo di cottura della carne. In tal modo pare che l'impasto diventi più compatto. Si utilizza una parte del brodo che vi rimane, dopo averlo sgrassato, per condire i legumi o la verdura, (ottima la verza) e mangiarli con la pizza di granone. Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Rasoio, calderone, sacche di tela.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in luogo fresco ed aerato.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La cucina molisana, di A.M. Lombardi R.

Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport pagina 261.

Cotechino

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Il cotechino si presenta in forma cilindrica del diametro di circa tre centimetri, in alcune zone assume la caratteristica forma "tipo zampone" in questo caso del diametro di circa 7 centimetri.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: cotica di maiale, carne di secondo taglio, grasso, alloro, buccia di arancia, semi di finocchio selvatico, aglio, budello, peperoncino e/o pepe, sale.

La cotica di maiale liberata dal grasso, viene lessata e passata al tritacarne avente fori di diametro medio.

Successivamente anche la carne di secondo taglio viene passata al tritacarne.

Le cotiche e la carne, così tagliate, vengono aromatizzate con aglio, alloro, buccia di arancia, semi di finocchio selvatico, peperoncino e/o pepe, sale e, dopo aver ben amalgamato il "composto", lo stesso viene fatto riposare per circa 24 ore; dopo di che viene insaccato nel budello naturale.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tritacarne, insaccatrice, coltelli, bacinelle, spago per insaccati.



Cotechino

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura viene compiuta il locali freschi ed areati.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 261.
- Nina Guerrizio, da Scrivere de carde Edizioni il Pungolo veras, Campobasso 1956 poesia: Lu puorche accise ... E salate.

Filetto

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto finito si presenta di forma cilindrica della lunghezza di circa 20 - 30 centimetri e 5 - 10 centimetri di diametro.

Al taglio si presenta di colore rosso vivo e di aspetto asciutto dovuto all'assenza di componente grassa.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: tagli di carne di maiale comprendenti principalmente i muscoli del dorso (dalla settima vertebra in poi), quelli lombari e in alcuni casi i muscoli della coscia, sale, peperoncino, pepe nero macinato, budello, vino bianco, velo della sugna.

Il pezzo di carne intero del peso di circa 2,5 Kg rifilato con un coltello per dargli una forma arrotondata, viene messo in una bacinella nella quale si aggiungono circa 30 g di sale per Kg di carne lasciando riposare il tutto per quattro giorni.

Successivamente viene lavato con vino bianco locale, asciugato con panni di lino, ricoperto con pepe nero macinato oppure con peperoncino dolce e/o piccante. Poi viene avvolto in una pelle (quella che avvolge la sugna nell'intestino del suino) ed inserito in una doppia rete di spago e messo a stagionare.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.



Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo da lavoro, bacinelle, coltelli, spago per insaccati e rete elasticizzata.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura dura minimo 3 mesi e viene fatta in locale aerato ed asciutto.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Archivi di Casa Iapoce, Appunti di cucina, 1700 - Edizioni Centro Stampa Archivio di Stato di Campobasso, 1995.

Gelatina

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Massa gelatinosa e trasparente.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carnetta ottenuta dallo spolpo delle testa di maiale e dalle ossa, pepe in grani, foglie di alloro, chiodi di garofano, bacche di ginepro, aceto di vino bianco, sale, mosto cotto, pepe macinato, peperoncino e aglio.

Le ossa di maiale comprese quelle della testa, vengono messe in un recipiente contenente acqua aromatizzata con pepe in grani, foglie di alloro, chiodi di garofano e bacche di ginepro; si fanno bollire per 2 - 3 ore avendo cura di procedere alla "schiumatura".

Il tutto, una volta raffreddato, viene spolpato; la carne, così ottenuta, viene tritata utilizzando un tritacarne a fori grandi e condita con aceto di vino bianco, sale, mosto cotto, pepe macinato, peperoncino e aglio; si fa bollire di nuovo per circa 1 ora e si versa in un recipiente di terracotta (smaltato) concavo che gli dà la forma caratteristica.

La massa gelatinosa ottenuta può essere conservata per alcune settimane e, comunque, consumata in tempo breve.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tritacarne, coltelli, bacinelle e recipiente in terracotta.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 258.

Guanciaie (Vruccolare, Vrucculeare)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Le materie prime sono guanciaie di maiale e spezie.

La cotenna del guanciaie viene privata delle setole bruciandole sulla fiamma e raschiandole con la lama del coltello eli-

minando il sangue raggrumato.

Il guanciaie viene salato, cosparso di peperoncino piccante ("diavolillo"), appeso in luogo fresco ed areato, per farlo asciugare.

Dopo qualche giorno si preparano delle sottili stecche di canna che vengono infilate negli angoli del guanciaie in modo che formino una croce e lo mantengano ben steso, quindi lo si riappende per farlo seccare completamente.

Il guanciaie, così preparato, può essere gustato a fette sottili cosparse di pepe insieme a pane casereccio, ma è ottimo anche per insaporire sughi e carni ripiene.

Il periodo di produzione va da dicembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Un piatto grande e coltello per la rifilatura.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura viene effettuata in un luogo fresco, asciutto e ventilato per un periodo di 60 - 70 giorni.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese alla parola "Vrucculeare" Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898.
- Agnone Dalle origini ai nostri giorni - 1800 - Ristampa Tipografia Lampo Campobasso pagina 245.
- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 283.

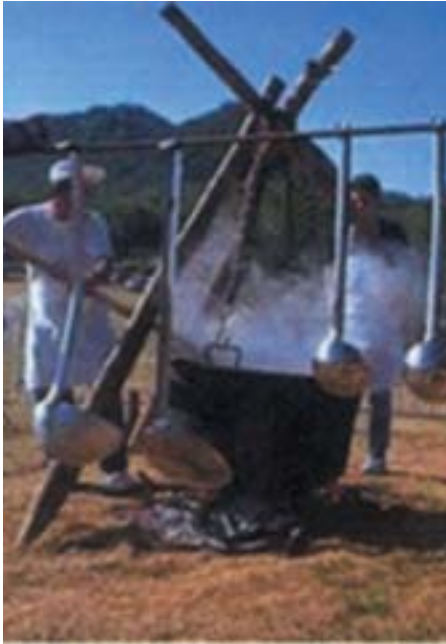
La Pezzata (Pecora al cotturo, Carne alla pecorara)

Area di produzione

Comune di Capracotta (IS).

Caratteristiche del prodotto

Pezzi di carne di pecora, cotta nel caldaio di rame. È un piatto di carne in umido.



La preparazione della Pezzata (foto tratta dal sito internet del Comune di Capracotta)

Metodiche di lavorazione

La carne di pecora viene tagliata a tocchi più o meno grandi e viene messa nel pentolone con le verdure e gli aromi. Si copre con un coperchio e si mette a cuocere a fuoco molto lento per circa tre ore.

Anticamente era un piatto tipico della transumanza.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Viene impiegata principalmente la spalla della pecora, ma sono utilizzati anche altri pezzi dell'animale. Per la preparazione sono necessari coltello, mannaia, caldaio di rame, stoviglie varie.

Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

Ogni anno, in estate, a Capracotta si svolge la sagra, rinomata a livello nazionale, della "Pezzata" durante la quale si può degustare questo tipico prodotto.

La Signora

Area di produzione

Conca Casale (IS).

Caratteristiche del prodotto

Salame a fetta grande, profumato, di colore rosso scuro, leggermente piccante.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: filetto di maiale (oppure di spalla), pancetta, budello grande, sale pepe, semi di finocchio selvatico, peperoncino rosso.

Il budello, lavato in acqua calda e liberato del grasso attaccato sulla parete esterna, viene rigirato completamente.

Successivamente il budello lessato viene lavato in un impasto di acqua, farina di mais rosso, succo di limone e aceto bianco.

Questo secondo lavaggio deve essere rapido per evitare rotture della parete. A volte il budello è profumato con foglie di alloro. La carne, tagliata "a punta di coltello", impastata con le spezie ed il sale è insaccata nel budello. Particolare importanza assume la fase di insaccamento per riempire bene le pieghe del budello.

Il prodotto così ottenuto, deve essere maneggiato (premuta) ogni 10 giorni. Da un unico suino si produce un solo pezzo a causa dell'utilizzo di un unico budello.

L'essiccazione è molto impegnativa.

Il periodo di produzione è l'inverno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltello a punta, imbuto per insaccare.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ambienti aerati e provvisti di camino. Il prodotto deve essere lontano dal camino per garantire una essiccazione lenta.

La stagionatura dura un mese.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Città e paesi del Molise – Atlante alfabetico dei 136 Comuni CARSA - Edizioni Poera, pagina 48.

Lardo

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Pezzo a forma rettangolare delle dimensioni di circa 20 - 25 cm x 35 - 40 cm.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: lardo di maiale ed erbe aromatiche.

Il lardo di maiale con la cotenna viene tagliato a pezzi rettangolari e viene conciato con sale. Viene appeso e fatto asciugare conservandolo intero. In alcune zone della regione, il lardo dopo la salatura e parziale essiccazione, viene tagliato a fette e conservato in barattoli di vetro o di coccio con aggiunta di olio e alloro.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli affilati, barattoli di vetro o di coccio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in luoghi freschi ed aerati.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Indagine Murattiana (pagina 316 - carni).
- Ufficio Provinciale Industria e Commercio: fotocopia documento di vendita anno 1944.



Lardo



Magliatelli

Magliatelli

Area di produzione

Intero territorio regionale, in particolare nell'Alto Molise.

Caratteristiche del prodotto

Piatto molto semplice, tipico del periodo della transumanza.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: budellina di agnello lattante, animelle, uova, formaggio, lardo battuto, prezzemolo, mentuccia e aglio.

Si lavano bene le budella e si avvolgono intorno ad un sostegno di intestino più duro; vengono conditi con prezzemolo, uova, aglio e formaggio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898 pagina 14.

Mappatelle

Area di produzione

Intero territorio regionale, in particolare nell'Alto Molise.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: trippette di agnello o di capretto lattante, pomodori pelati, pecorino grattugiato, salsiccia secca, sale.

Pulire accuratamente le trippette raschiandole con la lama grossa di un coltello e strofinarle con sale grosso da cucina, quindi lavarle in abbondante acqua calda corrente e poi tagliarle a pezzi quadrati piuttosto grossi.

Sfilettare i pomodori ed amalgamarli con il formaggio pecorino e la salsiccia spellata e tritata, quindi disporre il composto al centro dei quadrati di trippa.

Chiudere le "mappatelle" così ottenute, legandole con del filo bianco da cucina, metterle in un tegame di coccio con poca acqua, salare e far cuocere a fuoco lento utilizzando il solo grasso presente nella preparazione.

La produzione avviene durante tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli, tegame.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Almanacco itinerari del Molise del 1971 Nocera Editore, pagina 247.

Misischia (Muscisca)

Area di produzione

Intero territorio regionale, rinomata è quella di Capracotta (IS).

Caratteristiche del prodotto

Carne di capra e/o pecora essiccata al sole durante il periodo estivo, va consumata durante l'anno tagliandola a strisce sottili, ha un sapore veramente deciso. Va consumata cotta.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carne di capra o pecora, sale e spezie.

La carne viene disossata, salata e condita con erbe aromatiche (bacche di ginepro, rosmarino e aglio) e posta su dei bastoni ed esposta al sole per l'essiccazione per circa un mese o anche più, a seconda delle condizioni meteorologiche.

Il periodo di produzione è l'estate.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltello per disosso, aste di legno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in ambienti soleggiati ed aerati; la conservazione del prodotto invece al fresco in cantina.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese Tipografia Gabriele Bastoni pag. 79 Agnone 1893.
- Almanacco del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 250.

Aneddoti

Era la carne che i pastori transumanti, insieme al guanciale di maiale, portavano dietro durante i trasferimenti delle mandrie ovine.

Mischiata di Guardialfiera

(M-Scisk)

Area di produzione

Guardialfiera (CB).

Caratteristiche del prodotto

Carne che i pastori transumanti portavano insieme al pane secco. È una tipica pietanza di Guardialfiera (CB).

Metodiche di lavorazione

La materia prima è la carne di pecora. La carne viene tagliata a pezzi, lavata, salata e condita con aglio prezzemolo, origano e peperoncino in polvere. La carne viene poi messa in un recipiente di legno chiamato "secchia" e lasciata a riposare per un paio di ore. Si cucina nel forno a legna ben caldo per circa due ore.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltello e teglie da forno

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Nodi di Trippa

(Annodate di trippa)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Altro piatto povero della cucina Molisana.

I migliori si preparano durante il periodo della spigolatura, poiché gli agnelli da latte mangiano le restanti spighe di grano ed il ventre risulta essere più morbido e digeribile.

È un piatto sostanzioso, dal gusto forte che stuzzica l'appetito ed invita a bere un buon bicchiere di vino, sia il rosso di Belmonte del Sannio (IS) che il rosato di Cantalupo (IS).

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: pezzi di trippa di agnello, aglio, prezzemolo, pomodoro,



Nodi di trippa

pepe, lardo e sale.

Pulire la trippa strofinandola con il sale grosso da cucina, raschiandola con la lama di un coltello e, dopo averla lavata accuratamente, lessarla in abbondante acqua salata. Appena cotta, lasciare raffreddare la trippa, tagliarla a listarelle ed annodarle ad una ad una intorno a fettine di lardo di prosciutto e foglioline di prezzemolo.

Quando sono state preparate tutte le "annodate", arrostarle sulla brace, bagnarle di tanto in tanto con un po' d'olio, aromatizzarle con una spruzzata di aceto, aglio, prezzemolo, peperoncino e salare prima di servirle ben calde.

Il periodo di produzione va da aprile a settembre.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltello.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Almanacco itinerari del Molise del 1971 Nocera Editore, pagina 256.

Noglie

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: budelle e trippa di suino.

Si lavano le budella con acqua calda

raschiandole con un coltello per eliminare ogni impurità; vengono poi tenute in acqua e sale per 4 giorni. La trippa si taglia a listelli sottili e si aggiunge sale, peperoncino, alloro, aglio, scorza di arancia e si inserisce il tutto nelle budelle preventivamente trattate. Si mettono a seccare per 20/25 giorni. Si consuma sia cruda che cotta.

Il periodo di produzione è l'inverno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in cantina o cucina; importante è la presenza del caminetto per l'essiccazione.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese - Tipografia Gabriele Bastoni Agnone 1893 - pag. 84.

Ntriglio

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Sapore forte, grasso, adatto per condimenti con verdura, pasta corta, uovo fritto.

È un piatto adatto per giornate molto fredde.

Metodiche di lavorazione

La materia prima è il mesentero del maiale. Si separa dalle budelle del maiale il mesentero che, schiacciato con le mani e aperto, viene posto su un grosso piatto rovesciato, salato, condito con aglio, origano, peperoncino e lasciato a riposo per 24 ore, in modo che scoli l'acqua. Poi viene incannucciato (una canna comune spaccata) a croce in entrambi i lati e appeso per l'essiccazione che dura circa una settimana.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Un piatto rovesciato grande.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si svolge in locali freschi e aerati.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Pallotte (Pallottole)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carne di maiale macinata, pane sbriciolato, sale, pepe, uova, pecorino, aglio, prezzemolo e strutto.

Si impastano gli ingredienti principali, si formano delle sfere che vengono cotte in acqua con aglio e prezzemolo e strutto per circa un'ora e mezza.

È un piatto del periodo invernale durante la macellazione del maiale e soprattutto del carnevale.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pentola per la cottura.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Almanacco itinerari del Molise del 1972
Nocera Editore, pagina 252.

Pampanella

Area di produzione

S. Martino in Pensilis (CB) e Ururi (CB).

Caratteristiche del prodotto

Carne di suino semigrassa completa di cotenna insaporita con aromi naturali ed abbondante peperoncino finemente macinato e cotta al forno. Deve essere consumata in giornata.

Metodiche di lavorazione

La materia prima è la carne di maiale del peso di 60 – 70 Kg.

La carne viene tagliata a pezzi sul ceppo e portata sul pianale di acciaio dove viene condita con sale, aglio e peperoncino.

Così preparata, viene messa in un contenitore di acciaio dove rimane per 6 - 7 ore in ambiente fresco.

Viene cotta nel forno a legna (o elettrico) a temperatura di 300° C, per due ore circa.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Pianale di legno (ceppo) per la depezzatura, pianale in acciaio inox, contenitore di acciaio inox, coltelli, mannaia.

Elementi che comprovano la tradizione

Il nome Pampanella deriva dal fatto che anticamente, dopo la cottura, essa veniva avvolta in foglie di fico o di vite (pampini).

Referenze bibliografiche

Almanacco del Molise del 1970, Nocera Editore, pagina 250.

Prosciutto

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Prosciutto grosso, salato e saporito.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: coscia di suini pesanti allevati tradizionalmente, sale, pepe e peperoncino. La lavorazione inizia con la rifilatura della coscia per dargli la forma arrotondata, tipica del prosciutto finito. Viene fatta su un piano in acciaio inox facendo attenzione a mettere in evidenza il tendine che verrà utilizzato per appenderlo e, con un coltello, viene tolta tutta la carne che supera la testa del femore. La rifilatura, fase estremamente delicata perché deve essere fatta senza danneggiare la cotenna e i muscoli esposti, conferisce al prodotto la tipica morfologia. Viene messo sotto sale e sottoposto a pressatura. Dopo di che, cosparso con pepe o peperoncino viene appeso per la stagionatura.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo di legno, madia (mobile in legno usato per impastare il pane), coltelli, rete.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura viene fatta in locale fresco e aerato, per circa un anno.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Agnone Dalle origini ai nostri giorni – 1800
Ristampa Tipografia Lampo Campobasso.



Prosciutto

Prosciutto di Spalla

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Spalla del maiale preparata come il prosciutto, dal sapore più accentuato in quanto sono presenti, tra le fasce muscolari, numerosi nervi.

Metodiche di lavorazione

Stessa metodica usata per la preparazione del prosciutto, ma con la differenza che si riducono i tempi di salatura (15-20 giorni).

La lavorazione inizia con la rifilatura della spalla per dargli la forma arrotondata, tipica del prosciutto finito. Viene fatta su un piano in acciaio inox facendo attenzione a mettere in evidenza il tendine che verrà utilizzato per appenderlo. La rifilatura, fase estremamente delicata perché deve essere fatta senza danneggiare la cotenna e i muscoli esposti, conferisce al prodotto la tipica morfologia.

Viene messo sotto sale e sottoposto a pressatura. Successivamente, cosperso con pepe o peperoncino, viene appeso per la stagionatura. Si conserva come il prosciutto ma viene consumato al massimo dopo 2-3 mesi dalla preparazione per evitare l'eccessivo irrigidimento.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo di legno, "madia" (mobile in legno usato per impastare il pane), coltelli, rete, tavolo in acciaio inox.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura viene effettuata in un locale fresco e aerato.

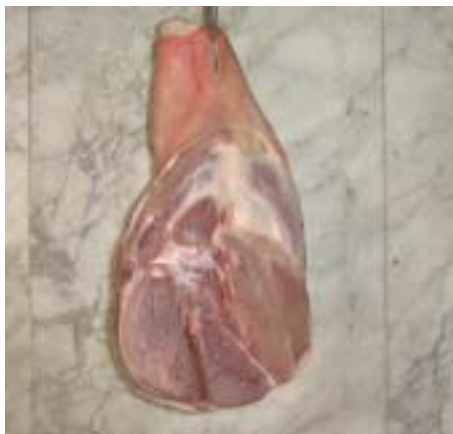
Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Salsiccia di fegato di maiale

Area di produzione

Rionero Sannitico (IS) e, con qualche



Prosciutto di spalla

variante, tipo il confezionamento senza carne magra, su tutto il territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

È di forma cilindrica allungata, viene appesa sulle apposite aste a ruota per le pezzature più grandi e a ferro di cavallo per le più piccole. Colore variegato, dal rosso vivo al marrone scuro dato soprattutto dai pezzi di fegato e cuore.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carne magra, fegato, cuore, polmone, grasso, sale, pepe, peperoncino e aglio. L'impasto di questo tipo di salsiccia viene fatto con una parte di carne magra di maiale, una parte di grasso morbido e una parte costituita da fegato di maiale, cuore, reni, polmone, parti della carcassa che presentano residui sangue, come ad esempio la zona della gola. Il tutto viene macinato con lamelle da dieci millimetri, conciato ed



Vari tipi di Salsicce (tratta da: Camera di Commercio di Campobasso "Atlante dei Prodotti Tipici della Provincia di Campobasso" - Foto Studio Terrigno)

insaccato nel budello naturale e legato a rocchi. Le salsicce si mettono ad asciugare per qualche giorno in cucina e se non si consumano subito vengono stagionate e messe sotto sugna. Si possono conservare molto a lungo. Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo di legno, coltelli, tritacarne, canne.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in locali freschi e aerati.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Atlante dei prodotti tipici: I salumi - INSOR, pagina 274.

Salsiccia di maiale

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

La salsiccia è tra i prodotti di salumeria più diffusi nella Regione Molise; è caratteristica per la forma allungata appesa a ruota sulla "pertica" o a ferro di cavallo per pezzature più piccole. Si conserva a pezzi, in barattoli di vetro sott'olio e/o sotto sugna, ultimamente si utilizza anche il sotto vuoto.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carne restante dopo la produzione del prosciutto e del filetto, ottenuta dalla spalla ed altre parti del maiale, con aggiunta di pancetta o guanciale insaccati in budello dell'intestino tenue, sale, pepe e peperoncino.

La carne, privata di tutti i nervetti, viene tagliata a mano a dadini piccoli con l'ausilio di coltelli, oppure tagliata con il tritacarne.

Essa, così preparata, viene stesa su di un apposito piano di lavorazione aggiungendo sale, pepe e/o peperoncino.

L'impasto ottenuto viene insaccato nel budello il quale, una volta riempito, viene legato alle due estremità con lo spago.

Le salsicce così preparate possono essere consumate fresche oppure messe a stagionare.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo di legno, coltelli, tritacarne, canne.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura viene effettuata appendendo le salsicce su apposite pertiche orizzontali in locali aerati e freschi.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Archivi di Casa Iapoce, Appunti di cucina, 1700 Edizioni Centro Stampa Archivio di Stato di Campobasso, 1995
- Indagine Murattiana.



Salsiccia di Maiale

Salsiccia di maiale di Pietracatella

Area di produzione

Pietracatella (CB).

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto di forma cilindrica, di pezzatura variabile compresa fra i 0,2 e 1 Kg circa, si presenta compatto, di consistenza non elastica, di colore rosso, con qualità organolettiche peculiari consolidate nel tempo, date soprattutto dall'abbondante speziatura con peperoncino dolce. Le caratteristiche peculiari del prodotto sono influenzate, oltre che dalla tecnica di produzione, dalle condizioni pedo-climatiche naturali del territorio e dalle risorse umane. La caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata nel territorio della regione Molise, mentre la produzione e stagionatura è peculiare della microzona geografica delimitata nel territorio del comune di Pietracatella. In considerazione delle condizioni naturali di lavorazione e stagionatura del prodotto, il clima della zona di produzione insieme al ristretto periodo dell'anno di lavorazione hanno determinato, nel corso dei secoli, un'evoluzione tecnologica del prodotto fino a renderlo caratteristico e tipico.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carne di suino con componenti adipose, sale, finocchietto selvatico, peperoncino dolce e piccante.

Per l'ottenimento del prodotto viene salvaguardata la metodologia tradizionale del processo produttivo.

Le fasi di produzione sono:

- a. preparazione delle materie prime;
- b. macinatura;
- c. impastatura;
- d. insaccamento;
- e. asciugamento;
- f. stagionatura.

Fino a qualche decennio addietro le varie fasi erano realizzate con il solo ausilio dei coltelli.

Di recente sono stati introdotti dei supporti meccanici nella fase di macinatura e

insaccamento.

L'introduzione di tali attrezzature non ha comportato variazioni rilevanti sulle caratteristiche qualitative del prodotto finito.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Bacinelle in ferro smaltato, tritacarne, coltelli, insacatrice.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di stagionatura vengono scelti nell'ambito delle abitazioni del vicinato, o nei fabbricati rurali (masserie), i requisiti fondamentali sono rappresentati da un buon sistema di areazione dei locali, attraverso l'apertura e chiusura di finestre e la presenza del camino per accendere il fuoco.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

La peculiarità della salsiccia di Pietracatella è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stata ottenuta.

La metodologia di produzione affonda le sue origini storiche nella cultura medioevale del "Borgo" dove all'interno del "vicinato" si è formato, nel corso dei secoli, un sistema di solidarietà, organizzazione e specializzazione produttiva che per le sue valenze socioeconomiche merita di essere salvaguardato sia dal punto di vista culturale che gastronomico.

La tradizione culturale viene tramandata oralmente attraverso il passaggio generazionale.

Così all'interno del vicinato si vengono a creare delle figure specializzate nell'arte di sezionare, insaccare, mescolare gli ingredienti con prove di assaggio.

Altra testimonianza storica è rappresentata dalla struttura architettonica della tipica casa del borgo medioevale di Pietracatella dove, sotto la scala esterna che porta al piano abitativo, è situato il locale "rolla" dove veniva allevato, fino a qualche decennio addietro, il maiale.

Soppressata

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

La pregievolezza della soppressata molisana risiede nel fatto, che per la sua produzione vengono utilizzati esclusivamente i tagli più magri e pregiati del suino.

La caratteristica fondamentale è data dal fatto che nel processo di produzione si effettua una fase di energica pressatura, che conferisce all'insaccato la caratteristica forma schiacciata a parallelepipedo e del peso di 300-350g. Al taglio la superficie si presenta di colore rosso vivo, compatta e affettandola "tiene la fetta". Il caratteristico profumo e il sapore piuttosto accentuato derivano dai particolari metaboliti che si liberano nel corso della fermentazione ad opera della flora lattica nativa, nel particolare microambiente creatosi nell'impasto, in seguito alla pressatura. Nel caso di conservazione sott'olio, questi aromi vengono trasferiti anche all'olio. I processi fermentativi e la notevole perdita di acqua, che si hanno durante la stagionatura, conferiscono al prodotto una buona stabilità microbiologica. Inoltre, per le sue caratteristiche, la soppressata molisana si presta bene anche a lunghi periodi di conservazione, soprattutto in ambiente fresco.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: carni di suini pesanti (superiori ai 130-140 kg), allevati secondo tecniche tradizionali.

I tagli di carne sono costituiti da polpa di maiale, filetti e prosciutto (dai muscoli: m. longissimus dorsi, m. psoas, m. glutei e muscoli della coscia); inoltre sale fino da cucina, pepe nero e bianco macinato e in grani, salnitro, budello naturale, sugna di maiale e olio di oliva.

I tagli di carne, refrigerati, vengono tagliati a punta di coltello o triturati con trita-carne manuale o elettrico, con trafilatura da 20 mm di diametro. Il grasso, aggiunto in ragione del 3-5%, proviene dal grasso di copertura del prosciutto o del dorso e tagliato a punta di coltello a dadini, o triturato con trafilatura da 20 mm di diametro. Per la concia si aggiungono: sale fino da



Soppressata

cucina (2,3% - 2,7%), pepe nero in grani (0,1% - 0,2%), salnitro (100-150mg x kg). L'impasto viene fatto riposare a temperatura di 2-4°C per una notte. L'insacco viene effettuato con insaccatrice manuale o elettrica, in budello naturale, in pezzi della lunghezza di 25-30 cm, legati alle due estremità da spago sottile. I pezzi vengono allineati tra due pianali di legno e sottoposti a pressatura con un peso (cemento o pietra), per 24 ore. La produzione della soppressata molisana è concentrata essenzialmente nel periodo che va dall'autunno all'inizio della primavera.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavoli in legno, in teflon, in marmo, o in acciaio inox, coltelli, trita-carne manuale o elettrico, insaccatrice manuale o elettrica, spago sottile, pianali in legno, blocco di cemento o di pietra, assi in legno o canna, carrelli in acciaio inox, macchina per il sottovuoto, pellicola plastica, contenitori in terracotta smaltati.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo la pressatura le soppressate vengono appese a delle assi di legno, canna o acciaio inox e messe a stagionare in ambiente fresco e ventilato per circa 4 settimane, ovvero in celle di stagionatura, ad una temperatura media di 12°C e con umidità relativa dell'80% circa. Dopo il

periodo di stagionatura, le soppressate vengono confezionate sotto vuoto in pellicola plastica, o conservate sott'olio o sotto sugna.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Riferimenti circa la produzione della soppressata, si hanno fin dagli inizi del XIX secolo, nelle testimonianze dirette e nelle lettere che accompagnavano i pacchi di alimenti caserecci, che le famiglie inviavano ai familiari che svolgevano il servizio di leva.

Ancora la soppressata era considerata un salume che impreziosiva i "presenti", o doni, che si facevano a personaggi importanti o benefattori.

Durante le varie ondate migratorie che hanno interessato fortemente tutto il Molise, chi ne aveva la possibilità, non mancava di portare qualche soppressata anche nel suo lungo viaggio oltre oceano, custodendola gelosamente perché non fosse oggetto delle mire dei compagni di avventura, o sequestrata dalle autorità frontaliere, a causa dei divieti sanitari. L'occultamento era fatto nei modi più disparati, facilitato dalla compattezza del salume e dalla sua forma schiacciata. La soppressata è da sempre la regina dell'antipasto molisano.

Referenze bibliografiche

- Atlante dei prodotti tipici: I salumi INSOR, pag. 276.
- Notiziario delle particolari produzioni delle province del Regno di Napoli, di Vincenzo Corrado Celestino, Editore: Stamperia del giornale delle due Sicilie, Napoli 1816, pagina 126.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

A Monacilioni (CB) si svolge anche la Sagra della soppressata in occasione della festività Santa Benedetta, Patrona del paese.

Testina di agnello o capretto

(Cuccette, Chccett, Testolle)

Area di produzione

Intero territorio regionale.



Testine di agnello

Caratteristiche del prodotto

Testine di agnello o capretto divise a metà.

Metodiche di lavorazione

Si mettono a bagno le testine per 24 ore avendo cura di cambiare spesso l'acqua fino alla scomparsa delle tracce di sangue; indi, fatte sgocciolare bene e disposte in una teglia, vengono cosparse con sale ed olio. Vengono quindi ricoperte con un impasto di mollica di pane, aglio e prezzemolo finemente tritato. La teglia, dopo aver cosperso il tutto con una miscela di acqua ed olio, viene infornata. Il tempo di cottura è di circa 2 ore.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Almanacco del Molise, 1970 – Nocera Editore, pag. 256.
- Archivi di Casa Iapoce; libro dell'esito quotidiano per cibari. Busa n. 17 fascicolo n. 229.

Tocco (Neccia secca)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: filetto di suino,

veli di sugna, sale, vino bianco secco, peperoncino piccante, foglie di alloro, pepe nero in acini, buccia di arancia.

Dal filetto vengono ricavati pezzi di carne affusolata, della lunghezza di circa 30 centimetri, salati e disposti in un'insalatiera e lasciati riposare per tre giorni in luogo fresco.

Il velo, preventivamente lavato, viene tenuto un paio di giorni in acqua aromatizzata con foglie di lauro e bucce di arancia.

I tocchetti vengono "sciacquati" nel vino bianco e arricchiti con pepe nero in acini e peperoncino piccante; quindi vengono avvolti nel velo di sugna, legati ben stretti con lo spago e messi a stagionare per circa due mesi.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.



Torcinelli (tratta da: E.P.T. Campobasso "Turismo nel Molise - La cucina all'ombra del Monforte")

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo da lavoro, coltelli, spago per insaccati o rete.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in luoghi freschi e aerati.

Elementi che comprovano la tradizione

Tradizione orale.

Torcinelli

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: budella (piccolo intestino d'agnello), animelle, trippa, mesentero di agnello, aglio, prezzemolo, peperoncino piccante, pepe, origano e sale.

Le budella e la trippa vengono lavate con acqua, sale e farina di mais e poi lessate. La trippa, insieme a qualche budellina, viene tagliata a pezzetti e condita con sale, peperoncino, rosmarino, aglio e origano ed avvolta nel mesentero. Intorno al mesentero, così riempito, vengono avvolte (attorcinate) le budella.

La cottura normalmente viene fatta alla brace o al forno, ma è possibile cucinarli anche in altri modi.

Si producono tutto l'anno.



Ventresca tesa e arrotolata

Materiali e attrezzature per la preparazione

Tavolo e bacinelle di acciaio inox, coltelli.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Un paese racconta – La scoperta di un paese molisano, Frosolone – Edizione Proloco.
- Almanacco del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 270.

Ventresca arrotolata

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Si presenta a strati più o meno sottili, alternativamente composti di parti magre e grasse. Il consumo avviene a stagionatura completata.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: regione ventrale del maiale, sale, pepe, peperoncino.

La pancetta viene tagliata in grossi pezzi rettangolari, con tutta la cotica, la superficie viene cosparsa con sale, pepe e peperoncino, arrotolata e avvolta in carta oleata, viene legata con spago o stretta in listelli di canna, o in rete elastica.

Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli, spago, rete per salumi, canne e carta oleata.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si svolge in locali freschi e aerati per almeno 2 mesi.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Agnone, Dalle origini ai nostri giorni. Pag. 245.
- Regolamento di polizia rurale e urbana - Agnone - Disposizioni generali, anno 1800 - Copyright Tipografia Lampo Campobasso.

Ventresca tesa

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

È un prodotto tipico, nelle sue varianti, di tutto il territorio regionale. È utilizzata cruda, frita, arrostita o per condire altre pietanze.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: regione ventrale del maiale, sale, pepe, peperoncino. Il metodo di produzione consiste nel cospargere di sale, pepe e peperoncino la carne, tenerla tesa con listelli di canne di fiume ed appenderla per l'asciugatura e la stagionatura. Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli, spago, canne e carta oleata.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura si effettua in locali freschi e aerati.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Agnone, Dalle origini ai nostri giorni. Pag. 245.
- Regolamento di polizia rurale e urbana - Agnone - Disposizioni generali, anno 1800 - Copyright Tipografia Lampo Campobasso.

Ventricina di Montenero di Bisaccia

Area di produzione

Intero territorio regionale, rinomata è quella di Montenero di Bisaccia (CB).

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: pezzi di carne magra provenienti esclusivamente dalla coscia del suino, lardo di suino, sale, paprica, peperoncino, fiori di finocchio.

I pezzi di carni scelte tagliati grossi con i pezzi di lardo, vengono insaporiti con sale, paprica dolce, fiori di finocchio e, a piacere, un pizzico di peperoncino per la versione piccante. Rimangono circa 24 ore sotto aromi per essere poi insaccati nella vescica di maiale intervallati da pezzetti di grasso, che consentono al prodotto di mantenere una certa morbidezza.

È importante pressare bene per eliminare l'aria dagli interstizi.

Il periodo di produzione va da novembre a marzo.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Coltelli, tavolo in acciaio inox, bacinelle in acciaio inox.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Anche per questo prodotto occorrono locali freschi e aerati.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Atlante dei prodotti tipici: I salumi INSOR pag. 277.
- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 284.



Ventricina