

# PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

## Castagne

### Area di produzione

Alcune aree del territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

Alberi di medie e grosse dimensioni, a foglia caduca, con fusto ramificato e chioma espansa.

La specie è monoica con infiorescenze femminili inserite alla base di lunghi amenti maschili. Le foglie sono alterne, ellittico-allungate, acuminata, con margine seghettato e più chiare nella pagina inferiore.

I frutti (achen) sono contenuti, in numero di 2-3, entro un involucro spinescente sferoidale "cupola" volgarmente detto "riccio" che, a maturità, diviene bruno e si apre liberando le castagne in esso racchiuse.

### Metodiche di lavorazione

Si raccolgono in autunno a mano, liberandole dal riccio e conservandole in luogo asciutto per il futuro consumo.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Balle di iuta per insaccare il prodotto.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali aerati con pavimento in cotto o legno per l'asciugatura delle castagne.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

La Cucina Molisana. L. Mastropaolo, Ripalimosani: Arti Grafiche La Regione Editrice. Pag. 213.

#### Poesia

L.A. Trofa. "Pampuglie", Cassa di Risparmio, Campobasso.

"Che straverie, che mazzate,  
e 'nve credete ca le so 'mmentate....

j' ce stèva ddavèrè, chèlla notte  
(vine vecchie, castagne e pèra cotte)

quànne ze pellecciànne

Qarèsema e Carnenevèle, mò fa l'anne !"

## Centofoglie

(*Indivia scarola*, *Scarola venafrana*)

### Area di produzione

Tipico ortaggio della zona di Venafro (IS).

### Caratteristiche del prodotto

Pianta annuale con cespo grosso, foglie di colore verde intenso, molto croccanti.

### Metodiche di lavorazione

Si semina nella tarda primavera fino a settembre – ottobre a spaglio in semenzaio. Le piantine si trapiantano generalmente quando hanno raggiunto i 10 cm di altezza alla distanza di 30 cm tra le fila e 10-15 cm sulla fila. Nella tradizione culinaria venafrana viene utilizzata per la classica "fagioli e scarola" e nella "zuppa alla santè".

### Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

## Cicerchie

### Area di produzione

Molte zone del territorio regionale dai 700 ai 1300 metri di altitudine.

### Caratteristiche del prodotto

Pianta annuale molto rustica poiché vegeta bene in terreni marginali anche ciottolosi e poveri, senza ristagni d'acqua.

### Metodiche di lavorazione

La lavorazione del terreno deve essere profonda e si effettua a fine estate con ripasso autunnale per le semine autunnali.



Cicerchie

li o in inverno nel caso di semine primaverili.

La semina si effettua a spaglio, in considerazione dei piccoli appezzamenti utilizzati. Più razionale sarebbe la semina su righe distanti 30-40 cm con distanza sulla fila di 30 cm ed una profondità di 2-3 cm. Il ciclo colturale della cicerchia è breve ed ha una durata di circa 120 giorni nelle semine primaverili, che possono raggiungere i 180 giorni se la semina viene fatta in autunno. La cicerchia ha bisogno di poche cure colturali e di solito viene fatta in asciutta, cioè senza irrigazione.

L'acqua è necessaria soltanto nella fase di germinazione e primo accrescimento delle piantine, che coincide con le piogge primaverili. È consigliabile una sarchiatura prima della fioritura. La cicerchia si raccoglie in luglio e può dare rese sino a 25 q.li per ettaro. La raccolta viene fatta con falciatrice se il terreno è ben livellato. Dopo la falciatura, che nei piccoli appezzamenti può essere fatta a mano, si procede all'essiccazione e quindi alla battitura delle piante per estrarre la granella. La cicerchia è una vera rarità della cucina tipica ed ha delle buone caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Ottima per le minestre dolci.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

Intendenza di Molise, Inchiesta murattiana.

## Cicorie (Casselle)

### Area di produzione

Tutto il territorio regionale in particolare quello di Pescopennataro (IS)

### Caratteristiche del prodotto

Cicoria selvatica dal sapore amaro di dimensioni ridotte rispetto alla cicoria coltivata

### Metodiche di lavorazione

Le "casselle" vanno prima lavate e poi lessate. Dopo la cottura si condiscono

con olio, aglio, sale e aceto. Altro metodo è quello di cucinarle saltate in padella.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Insalatiera, coltelli, padella, forchette, piatti.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

### **Cipolla di Isernia (C'polla Ghianga, Cipolla di S. Pietro e Paolo)**

#### **Area di produzione**

Isernia.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Bulbo di colore bianco, con forma schiacciata, pezzatura grande (peso medio da 100 a 300 g).

#### **Metodiche di lavorazione**

Semina ad agosto in semenzai, trapianto fine ottobre – novembre. Distanza sulla fila 20-30 cm, tra le file 60-70 cm. Pianta particolarmente rustica adatta a terreni marginali, necessita di una zappettatura a primavera e di una concimazione organica con letame; la raccolta è intorno al 15 giugno.

Dopo la raccolta, le radici vengono tagliate, le prime foglie asportate con taglio a circa 8-10 cm sopra il bulbo.

I bulbi vengono messi in mazzetti di due, tre e quattro a seconda della grandezza e conservati sotto tettoie arieggiate o in locali tipo fondaci ventilati.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

La raccolta viene fatta esclusivamente a mano con l'ausilio di attrezzi tradizionali (zappa, bidente).

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Tettoie aperte o fondaci freschi e ventilati.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

##### *Cenni storici*

Veniva usata in campo medico per curare le cisti, attraverso impacchi di cipolla cotta; la foglia di cipolla riscaldata veniva utilizzata per i duroni ai piedi.



Sagra della cipolla (foto tratta dall'archivio fotografico Luciano Cristicini - Isernia)

#### **Referenze bibliografiche**

Mariannina Caroselli – Usi e costumi d'Italia – Gastaldi Editore in Milano 1962 "San Pietro delle cipolle", pag. 174.

#### **Aneddoti**

Usata per fare la frittata con le cipolle; cotta al forno interamente e mangiata; ricercata in primavera per il classico pane e cipolla perché molto dolce.

#### **Proverbi**

"La mogli ch vò ben a ru marit la sera r fa truà la cpullata".

#### **Ricorrenze, sagre, mostre, etc**

A Isernia si svolge la fiera della Cipolla il 29 giugno.

### **Cipollotto (Lampascion)**

#### **Area di produzione**

Intero territorio regionale.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Specie appartenente alla famiglia delle Liliacee conosciuta come cipollotto selvatico, cipolletta amara, cipollaccio con il fiocco e lampascione.

È presente nella nostra regione sia in pianura che in collina, nei prati perenni, sulle scarpate, nei campi coltivati e spesso nei



Cipollotto

vigneti.

#### **Metodiche di lavorazione**

Vengono consumati freschi oppure lessati, fritti o cotti al forno.

Possono essere conservati sott'olio dopo la bollitura in aceto e normale tecnica di preparazione.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

Antica e conclamata tradizione orale.

### **Cumposta (A Cumposta)**

#### **Area di produzione**

Intero territorio regionale.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Conserva di frutta ed ortaggi sott'aceto a crudo. Nel Molise è molto diffusa l'abitudine di conservare frutta ed ortaggi sott'aceto a crudo e di consumarli come antipasto insieme al prosciutto ed alla soppressata o solamente come "ulie" (sfizi) insieme a coste di sedano, olive e finocchi.

#### **Metodiche di lavorazione**

Le materie prime sono: pere "zenghere", cipolle, "paparulesse" (peperoni sott'aceto), carote, pomodori verdi, acini di uva, aceto di vino bianco, sale; a scelta si possono aggiungere ulteriori ortaggi e frutta. Frutta ed ortaggi vengono abbondantemente lavati e poi bene asciugati.

Poi vengono sistemati nelle "runcelle" e colmate con aceto di vino bianco in cui è stato preventivamente sciolto il sale. Le "runcelle" vengono chiuse ermeticamente e conservate in luogo fresco e buio. Dopo 15/20 giorni è pronta per essere consumata.



Gli ingredienti per "A Cumposta" (tratta da E.P.T. Campobasso "Tursimo nel Molise - La cucina all'ombra del Monforte")

Viene conservata in cantina o in un luogo fresco e buio.

Il periodo di produzione è tutto l'anno naturalmente in base alla disponibilità di frutta ed ortaggi di stagione.

#### Materiali e attrezzature per la preparazione

Vasi di terracotta ("runcelle")

#### Elementi che comprovano la tradizione

##### Referenze bibliografiche

- Vocabolario Dialetto Agnonese di Giuseppe Cremonese alla parola A Cumposta Tipografia Gabriele Bastone Agnone 1898.
- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 467.

## Fagiolo

(Fasciol murrecn, Ghiang murrecn)

#### Area di produzione

Alta Valle del Voltorno.

#### Caratteristiche del prodotto

Legume di colore bianco, di forma roton-



Fasciol murrecn

deggiane con portamento rampicante.

#### Metodiche di lavorazione

Si semina la prima decade di luglio.

Distanza sulla fila 40 cm tra le file 60-80 cm. Profondità di semina 3-5 cm.

Predilige terreni tendenzialmente sabbiosi (alluvionali), necessita di irrigazione (turni da 6-8 gg.), due zappettature ed una sarchiatura manuale, non ha bisogno di trattamenti fitosanitari mentre vuole la concimazione organica (letame) e il tutore per sostegno vegetazione (canne palustri disposte a capannelle).

La raccolta manuale si effettua a fine settembre.

Le piante, una volta che i baccelli hanno raggiunto un certo livello di essiccamento, vengono tagliate e messe ad asciugare al sole; ottenuto il giusto grado di umidità si procede alla bacchiatura mediante mazze di legno "ru frust".

In ultimo si passa alla selezione dei semi sani ed alla conservazione degli stessi in cesti di vimini o casse di legno "arca", posti in locali asciutti e ventilati.

#### Materiali e attrezzature per la preparazione

Le operazioni sono fatte esclusivamente a mano con l'ausilio di attrezzi tradizionali (mazze di legno, cesti di vimini).

#### Elementi che comprovano la tradizione

##### Referenze bibliografiche

Mercuriali dei prodotti alimentari in commercio nel Molise nei primi decenni dell'800 - Pubblicazione degli Archivi di Stato.

## Fagioli di Riccia (Fasciol)

#### Area di produzione

Comune di Riccia (CB) (particolarmente la Contrada "Paolina").

#### Caratteristiche del prodotto

Pianta annua pubescente, con fusto eretto, cilindrico o esagonale, ramoso e spesso rampicante. Le foglioline sono ternate, ovato-acuminate, intere. I fiori sono bianchi o lilla. I legumi penduli, subtorulosi, mucronati (fagioli comuni) da sgusciare. I semi di colore bianco e reniformi.

#### Metodiche di lavorazione

La semina si effettua nell'ultima quindicina di marzo, prima quindicina di aprile, in solchi distanti 80 cm tra le file e 40 cm sulla fila.

Si impiegano circa 40-60 kg di seme per ha.

Le cure successive consistono in due o tre sarchiature con relative rincalzature e scerbature importanti per il prodotto coltivato biologicamente con la tecnica dell'aridocoltura. Si raccolgono a fine agosto inizio settembre quando il seme è completamente formato e i legumi ben secchi.

Questi si staccano a mano oppure si estirpano le piante intere.

La trebbiatura si fa a mano. La fase di asciugatura viene effettuata all'aperto esponendo il prodotto al sole nelle ore diurne e ricoprendolo nelle ore notturne con teli di iuta.

Si raggiunge così l'umidità ottimale per la conservazione. Le fasi di pulizia, calibratura e confezionamento, vengono effettuate, sempre manualmente, con l'ausilio di setacci a maglie di larghezza diversa. Il prodotto è ricercato anche per la velocità di cottura.

#### Materiali e attrezzature per la preparazione

La tradizione culinaria indica la cosiddetta "pignata", che, posta vicino al fuoco del camino, porta alla cottura ideale. Il prodotto cotto può essere consumato in vari modi: insalata di fagioli con olio, pane "mbusse" nei fagioli; fagioli con scarola e/o patate e/o sedano; "fasciuole pinte" (costine di maiale); "fasciuole 'nzuccarate" (cotiche di maiale, olio, aglio, lauro, sedano, prezzemolo, sale e facoltativamente peperoncino).

## Elementi che comprovano la tradizione

Il prodotto è stato da sempre richiesto dal consumatore locale, anticamente veniva esportato anche fuori regione.

### Cenni storici

Anticamente i fagioli costituivano la cosiddetta "carne dei poveri" perché ottimo alimento energetico.

### Referenze bibliografiche

- Poesie - Michele Cima - Volume "Spine e Sciure" 1927 pag. 78 "A Certe Chiantie De Fasciòle e Sciure". Editore "Tipografia Molisana".
- Amorosa Eutimio, Tradizioni Molisane. La festa di San Giuseppe a Riccia, in *L'Informatore*, Riccia, marzo-aprile 1949, anno II, n° 3-4, pag. 6.
- La Tavola di S. Giuseppe "Le Tredici pietanze di Riccia" a cura di A. Basile Associazione Culturale Pasquale Vignola Riccia.
- Lombardi Anna Maria - Mastropaolo Rita, La Cucina Molisana, Ripalimosani, Arti Grafiche La Regione editrice, 1986, pag. 101, 142, 159, 160, 161, 162 e 163.

### Poesie

*Fasciòle, che nasceste a Pavuline  
ie sòtte a 'sta funèstre v'èie chiantate,  
accòppe 'sceste già duje matine,  
mò v'atoppe e ve facce n'adacquate.  
V'èie misse 'ncumpagnie de 'sti vecine,  
garòfene e rusèlle spampanate,  
mèh iamme a crèsce nde 'sta tèrra fine  
che pare de vellute e ghiè 'ssulate.  
Arrampliàteve pe 'sti spacarèlle  
tutt'i frunne 'ndrrecciàteve a capanne  
puzzate qaschemine tuccà i stelle;  
e vuie, chiantie de sciure, a cènte a cènte  
penzate a caccia' sciure tutte l'anne,  
vardènneve sultante ie sò cuntènte.  
(Da "Spine e Sciure" - Officine Grafiche  
V. Bonanni- Chieti).*



Fagioli di Riccia

## Fagiolo Tabacchino (Fasciol' a burr', Fasciol tabbacchin)

### Area di produzione

Isernia (IS), Fornelli (IS), Macchia d'Isernia (IS), Monteroduni (IS) e Sant'Agapito (IS).

### Caratteristiche del prodotto

Legume di colore marroncino, piccolo e rotondeggiante.

### Metodiche di lavorazione

Semina su ristoppi dopo la raccolta dei cereali. Pianta rustica che si adatta a diversi tipi di terreno. Necessita di una leggera irrigazione subito dopo la semina; distanza sulla fila 40 cm e tra le file 60-80 cm, profondità di semina 3-5 cm. Pianta a portamento basso (adatta ad una eventuale raccolta meccanica).

Necessita di due zappettature ed una sarchiatura manuale, nessun trattamento fitosanitario, concimazione organica (letame).

La raccolta manuale si effettua in ottobre. Le piante, una volta essiccate in campo, vengono raccolte mediante estirpazione e successivamente si procede alla bacchiatura mediante mazze di legno "ru frust", il prodotto così ottenuto viene riposto in cesti di vimini o casse di legno.

È apprezzato per la consistenza tenera e farinosa.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Tutte le operazioni sono fatte esclusivamente a mano con l'ausilio di attrezzi tradizionali (mazze di legno, cesti di vimini).

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

Mercuriali dei prodotti alimentari in commercio nel Molise nei primi decenni dell'800 – Pubblicazione degli Archivi di Stato – Saggi 34.

#### Proverbi

"La mort d' ru fasciol è la pignata attuorna ru fuoc"

## Farro Dicocco Molise

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

Il farro (*Triticum dicoccum* Schübler) appartiene alla famiglia delle Graminacee. Le caratteristiche morfologiche generali del farro sono molto simili al frumento, però a differenza di questo, le piante hanno un'altezza media di 120 cm, che in alcuni casi viene anche superata; inoltre, le cariossidi sono vestite, come l'orzo, cioè sono ricoperte da glume e glumelle. Il colore della cariosside nuda è alquanto simile al frumento (brunastro), l'endosperma ha frattura da semifarinosa a semivitrea, la superficie è liscia. Il farro, destinato al consumo, si presenta in cariossidi intere o spezzate e viene utilizzato per preparare zuppe e minestre con legumi; può essere anche macinato per produrre la farina utilizzata per la panificazione, la pastificazione ed in pasticceria. Il farro è da considerare un prodotto biologico poiché non richiede l'uso di prodotti chimici di sintesi, inoltre viene coltivato in zone marginali di montagna dove l'inquinamento del terreno e dell'aria è inesistente o trascurabile.

### Metodiche di lavorazione

Il farro si semina a mano o con seminatrice in autunno utilizzando la granella vestita. Non vengono utilizzati prodotti chimici di alcun genere (fertilizzanti, anti-parassitari, erbicidi, etc.), quando la coltura si ripete sullo stesso terreno viene fatta la concimazione con il letame; normalmente il farro segue il prato. Il farro è pianta a crescita iniziale rapida ed accrescimento vigoroso, perciò è dotato di elevata competitività nei confronti delle infestanti. Il farro è più tardivo del frumento, la trebbiatura inizia nel mese di luglio. La raccolta viene effettuata con mietitrebbia, la resa in granella vestita,



Farra Dicocco Molise

mediamente, varia da 20 a 35 quintali ad ettaro e dipende dalla fertilità del terreno e dall'andamento climatico.

Il farro, prima di essere utilizzato, deve essere decorticato, liberato dalle glume e glumelle che lo rivestono.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Gli stessi attrezzi che si utilizzano per il frumento, e il decorticatore per lo svestimento delle cariossidi.

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Silos o magazzino.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

##### *Cenni storici*

Secondo alcuni reperti archeologici provenienti dalla Mesopotamia e dall'antico Egitto la coltivazione del farro risale a circa il 7000 A.C. In Italia la coltivazione del farro si affermò soprattutto nelle colonie greche della Magna Grecia e della Sicilia nel quarto secolo A.C., diffondendosi rapidamente nell'intera Penisola. Plinio lo chiama "primus antiquis latio cibus" poiché tale cereale costituiva la base della dieta degli antichi Romani. Giuseppe Maria Galanti, nella sua opera "Descrizione del Contado di Molise", edito nel 1780, a pag. 215, descrivendo le produzioni naturali molisane, tra l'altro, afferma: "... produce abbondantemente orzo, farro, legumi ecc."

#### **Fichi secchi** (*Ficura secc., Fic. sic*)

##### **Area di produzione**

Intero territorio regionale.

##### **Caratteristiche del prodotto**

Le piante hanno un notevole sviluppo, prediligono clima caldo e terreno sciolto. I frutti, a forma di pera, hanno colore diverso a seconda le varietà (verde, bianco, nero); contengono numerosissimi acheni avvolti in una polpa zuccherina, dolcissima.

##### **Metodiche di lavorazione**

I frutti raccolti a maturazione completa, sani, privi di ammaccature, vengono essiccati, ponendoli su grate ben distanziate tra loro, per permettere una buona circolazione dell'aria; poi vengono posti al sole,

all'aria aperta, per l'intera giornata avendo cura la sera di riportarli al chiuso in modo da evitare che possano assorbire l'umidità della notte. La fase di essiccazione può variare da un mese a due mesi; successivamente vengono passati nel forno per completarne l'essiccazione.

I fichi possono anche essere farciti, mettendo al loro interno mandorle tostate, noci o cioccolato. I frutti così pronti possono essere conservati infilandoli uno ad uno con del filo di cotone e formando una collana oppure vengono infilzati con dei bastoncini di legno formando una grata triangolare oppure, ancora, messi in barattoli di vetro e quindi conservati per tutto l'anno in un luogo asciutto. Possono essere utilizzati per la preparazione di dolci e decotti.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Grate di canne "spaselle" oppure di olmo, ago, filo di cotone, bastoncini di legno.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

##### *Referenze bibliografiche*

- Larino (CB) - Società Editrice Annuari Guide Regionali Italiane Forlì MCMXXVII-Alberto Magliano.
- Intendenza di Molise, inchiesta muratiana.
- Archivio di Casa Iapoce. Libro dell'esito quotidiano per cibari Busta 15 Fascicolo 203-206, anno 1747.

##### *Proverbi*

"Chi mangia il fico, frutta bella, vuole anche la sorella".

#### **Fungo d'abete**

##### **Area di produzione**

Zone della regione caratterizzate dalla presenza di abeti.

##### **Caratteristiche del prodotto**

Fungo dalle dimensioni variabili, di consistenza più o meno carnoso, convesso, di colore rosso-arancio, sovente macchiato da piccole chiazze di colore verde scuro. È caratterizzato da lamelle fitte, sottili ed ineguali di colore arancio. Il gambo cilindrico di colore arancio chiaro, spesso è macchiato e può raggiungere notevole spessore. Il corpo del fungo all'interno è

di colore rosso carota ed odora di frutta. Il sapore piuttosto acre, derivante dal lattice rosso-arancio, costituisce l'elemento inconfondibile del fungo stesso che trova notevoli estimatori e consumatori. È facilmente individuabile nei boschi di abete nel periodo fine estate-autunno e, particolarmente, dopo un periodo piovoso.

##### **Metodiche di lavorazione**

Può essere consumato in vari modi data la commestibilità molto buona ed a seconda delle zone di raccolta trova svariate utilizzazioni.

Particolarmente ricercato quello di piccola pezzatura per la conservazione sott'olio.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

##### *Referenze bibliografiche*

Archivio di Casa Iapoce Libro dell'esito quotidiano per cibari; busta 15 fascicolo 204 anno 1745.

#### **Gallinaccio** (*Lalluce, Galletto*)

##### **Area di produzione**

Intero territorio regionale.

##### **Caratteristiche del prodotto**

Massa di piccole dimensioni ombrelliforme.

Cappello di 3-10 cm di diametro prima convesso, poi espanso e più o meno depresso al centro. Margini sinuosi e lobati. Cuticola, sottile variabile dal giallo vivo al giallo-arancio. La superficie inferiore è composta da pliche lamellari numerose, ramificate e anastomizzate fra loro. Il gambo risulta slanciato e spesso ricurvo dello stesso colore del cappello, la polpa è soda e compatta.

##### **Metodiche di lavorazione**

Si raccoglie nel periodo di giugno-luglio e settembre-ottobre in condizioni climatiche di caldo umido ed assenza di ventosità.



Gallinaccio

## Elementi che comprovano la tradizione

### Referenze bibliografiche

Archivio di Casa Iapoce. Libro dell'esito quotidiano per cibari; busta 17 Fascicolo 225 anno 1787-88.

## Lenticchia (*Miccula*)

### Area di produzione

Molte zone della regione con altitudine dai 700 ai 1300 metri, con particolare rilevanza quelle di Conca Casale (IS), Capracotta (IS) e Riccia (CB).

### Caratteristiche del prodotto

Pianta annuale pubescente con fusto debole, ramificato, fiori bianchi con venature azzurro-violacee; legume corto, largo e schiacciato a forma discoidale.

### Metodiche di lavorazione

Si semina nella tarda primavera distribuendo il seme a righe distanti cm 25-35. La germinazione avviene intorno ai 4-5°. Occorrono in genere due sarchiature prima della fioritura.

La durata della coltura è intorno ai 100 giorni.

La lenticchia ama molta luce ed esige un terreno sgombro dalle malerbe. Per la semina a spaglio necessitano 120 Kg./ha, mentre per quella a righe bastano 100 Kg.

Si possono raccogliere oltre 10 q/ha di granella.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il prodotto viene conservato in sacchi di iuta.

A Conca Casale (IS) vige la tradizione, che le lenticchie una volta lavate ed asciugate, vengono conservate in bottiglioni o damigiane di vetro scuro.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

Vocabolario del dialetto agnonese – anno 1893 pag. 78 – del dr. Giuseppe Cremonese. F. Di Nucci – Capracotta (IS).

#### Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

Sagra dei legumi – agosto di ogni anno a Conca Casale (IS).

## Lessata

### Area di produzione

Prevalentemente nell'Alto Molise e a Riccia (CB) e, con qualche variante, nell'intero territorio regionale.

### Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: ceci, cicerchie, fagioli, grano, mais, lenticchie e olio. Gli ingredienti sopra citati si cuociono nella caldaia e si condiscono con olio extra vergine di oliva crudo. Il periodo di produzione è la Festa di S. Giuseppe il 19 marzo.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia di rame stagnato.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

- Il convito e la devozione di S. Giuseppe nella tradizione molisana, di Enzo Nocera, pag. 83.
- La tavola di S. Giuseppe "le tredici pietanze di Riccia" a cura di A. Basile, Associazione culturale Pasquale Vignola, Riccia 1992 pagina 17.

## Mais lessato (*Scisciogli*)

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

Mais sgranato bollito.

### Metodiche di lavorazione

Il mais viene sgranato e messo a bollire. Dopo la bollitura viene scolato, salato e consumato caldo.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia di rame stagnata e mestolo in legno.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

Rionero... paese mio – 1974 Alfredo e Mirella Di Vincenzo.

#### Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

A Roccasicura (IS) il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio Abate, è tradizione consumare questo prodotto.

## Mela limoncella

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

Antica varietà di melo coltivata nelle aree interne del Molise (media ed alta collina), pianta a portamento assurgente, frutto a maturazione tardiva, di pezzatura piccola a forma tronco conica e buccia di colore giallo-verdognolo, profumo intenso e sapore dolce acidulo, polpa croccante.

### Metodiche di lavorazione

La varietà, come si sa, è molto rustica e serbevole, adatta al nostro clima e, pertanto, assai indicata per la coltivazione secondo il criterio del basso impatto ambientale (metodo biologico ed integrato). Il sistema colturale è quello di sempre, con pochi e semplici interventi di cure agronomiche (concimazioni, potature e trattamenti antiparassitari). La raccolta, piuttosto tardiva, data l'altitudine, è fatta prima delle piogge autunnali.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le mele, per antica esperienza, si tengono in ambienti freschi ed aerati, distese a terra in strati poco spessi o in cassette basse ed aperte. In queste condizioni la conservazione è molto prolungata e le mele che, durante l'inverno tendono a raggrinzirsi, diventano assai più gustose ed aromatiche. Era anche consuetudine di molte famiglie esporre queste mele in bella vista su 59 sporgenze di porte e ripostigli per adornare e profumare la cucina ed alcune stanze di soggiorno.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

- Almanacco del Molise – 1970, pag. 263.
- Archivio di Casa Iapoce – Ricette di cucina Busta 4 fascicolo 77, Busta 15 fascicolo 203.



Mela limoncella

## **Mela zitella** (*Verginella, Mela gentile*)

**Area di produzione**  
Intero territorio regionale.



Mela zitella

### **Caratteristiche del prodotto**

Questa varietà di mela è tipica delle coline molisane, preferisce ambienti asciutti e soleggiati, terreni sciolti, freschi e fertili.

L'albero con portamento assurgente, ha una vigoria medio-scarso, i rami a frutto sono corti con portamento compatto, e risulta molto produttivo con tendenza all'alternanza se non viene potato in modo appropriato.

La pianta presenta notevole resistenza all'oidio e alle altre malattie fungine, ma è sensibile alla ticchiolatura e alla cascola pre-raccolta.

Il frutto di pezzatura medio-grande è di colore giallo oca, con sfumatura rosea o screziata di marrone nella parte esposta al sole. La polpa di colore bianco, dura, croccante, poco succosa, dal profumo intenso gradevole e dal sapore dolce e lievemente acido.

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

La conservazione delle mele avviene in fruttai 7-8 mesi.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

## **More** (*Le murichra, I mricul*)

**Area di produzione**  
Tutto il territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

Frutti di bosco

### **Metodiche di lavorazione**

Le more una volta raccolte possono essere consumate fresche oppure cotte ed usate per la preparazione di confetture e marmellate.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Ceste, tegami, forchette, barattoli di vetro.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

## **Olive al naturale** (*Live curuate, Olie all'acqua e sale*)

**Area di produzione**  
Intero territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

Le olive al naturale sono olive deamarizzate. Tali olive, provenienti da varietà ancestrali come l'olivone, l'olivoncello e il leccino, sono caratterizzate da un'elevata salubrità, poiché non avendo subito trattamenti chimici, conservano intatti tutti i loro componenti, compresi i polifenoli utili all'organismo.

Le olive al naturale sono commercializzate come olive nere in salamoia, ma anche sotto forma di patè di colore scuro.

### **Metodiche di lavorazione**

Le olive vengono raccolte all'epoca della invaiatura, dopo la cernita e la calibrazione, vengono lavate accuratamente e poste a bagno in acqua entro recipienti a chiusura ermetica dove subiscono la deamarizzazione per via biologica senza nessun trattamento chimico.

La trasformazione viene assicurata da alcuni enzimi e si compie nell'arco di tempo di circa 20-30 giorni.

Alla fine della trasformazione vengono poste in salamoia oppure in vasetti e commercializzate.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Si utilizzano macchine raccogliatrici, pulitrici e calibratrici, vasche inox per il lavaggio, contenitori ermetici per la deamarizzazione, enzimi oleuropeinolitici, autoclavi, invasettatrici, pastorizzatori ed etichettatrici.

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Vengono usati locali provvisti di pavimenti antisdrucciolevoli lavabili fino ad un'altezza di 1,80 m, con finestre ampie e protette da reti protettive contro gli insetti.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

## **Origano** (*P'liere, Recn, Rect, Rinie*)

**Area di produzione**  
Zona del Matese.

### **Caratteristiche del prodotto**

È pianta perenne con rizoma strisciante, fusto eretto, ramoso, peloso, alto 20-70 cm; foglie ovali ed oblunghie, arrotondate ed attenuate alla base, picciolate, glabre o pelose; fiori riuniti in infiorescenza a pannocchia o corimbo.

Fiorisce da giugno a settembre.

L'origano è una pianta che cresce spontanea nelle sterpaglie e nelle boscaglie. Si può coltivare in terreni leggeri e permeabili. Essiccato e macinato viene usato per insaporire pietanze.

### **Metodiche di lavorazione**

L'origano appena raccolto, viene sistemato in mazzetti.

I mazzetti stessi vengono appesi all'ombra ad essiccare.

Quando tutti i rametti sono ben secchi, se ne strofina la parte superiore composta dai fiori e da piccole foglie.

Quando viene raccolto in grandi quantità l'origano, dopo l'essiccazione, viene battuto con mazze di legno e poi sottoposto a cernita.

La polvere, così ottenuta, viene privata da eventuali impurità e, quindi, riposta in vasetti di vetro o in sacchetti di tela per meglio conservarla e per essere utilizzata durante l'inverno.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

La lavorazione viene effettuata senza macchinari e attrezzature particolari se non un asse di legno per la battitura ed un setaccio per la cernita.

Per la conservazione vengono usati barattoli in vetro o sacchetti in tela di cotone.

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

La lavorazione dell'origano viene effettuata all'aperto. La conservazione, dell'origano sistemato in vasetti di vetro o sacchetti di tela, viene effettuata in locali freschi ed asciutti.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Cenni storici*

L'inizio dell'uso e della lavorazione dell'origano, così come effettuato attualmente non è possibile datarlo con certezza, certamente risale a qualche secolo addietro. Elementi utili a comprovare le metodiche praticate possono essere trovati nelle fotografie del primo dopoguerra (anni 50) o in brani di testi dedicati agli usi locali (a cura di Angelo Spina - Campochiaro).

#### *Referenze bibliografiche*

Intendenza di Molise, Inchiesta murattiana.

### **Paparolesse (Peperoni sottaceto)**

#### **Area di produzione**

Particolarmente a Riccia (CB) e nell'Alto Molise ma anche nell'intero territorio regionale.

#### **Caratteristiche del prodotto**

La forma dipende dal tipo di peperoni utilizzati, la consistenza è più molle per l'assorbimento dell'aceto.

#### **Metodiche di lavorazione**

Le materie prime sono: peperoni di colore rosso o verde, aceto di vino bianco o rosso. I peperoni locali vengono messi interi in anfore di terracotta o in barattoli di vetro sotto aceto di vino dove restano tre mesi. Il periodo di produzione è l'estate.

In alcune occasioni i peperoni ottenuti vengono privati dei torsoli e dei semi e cucinati nel periodo natalizio insieme al baccalà.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Tavolo della cucina, barattoli di vetro.

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

La stagionatura deve essere effettuata



*Peperoni e pere per la preparazione delle paparolesse e delle pere sottoaceto*

per tre mesi in barattoli al buio, preferibilmente in cantina.

Si conservano anche 18 mesi.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Riferimenti bibliografici*

- La cucina molisana, di A.M. Lombardi R. Mastropaolo, I edizione 1986, II edizione 1995 Edizioni Cultura e sport, pagina 352.
- Il convito e la devozione di S. Giuseppe nella tradizione molisana, di Enzo Nocera, pag. 83, 84, 85, 86, 88.
- La tavola di S. Giuseppe le tredici pietanze di Riccia a cura di A. Basile, Associazione culturale Pasquale Vignola, Riccia 1992.

#### *Ricorrenze, sagre, mostre, etc.*

Nella settimana a cavallo di S. Giuseppe, per la festa del 19 marzo particolarmente a Riccia, sono utilizzate per preparare l'antipasto di S. Giuseppe che si aggiunge al tradizionale piatto fatto di peperoni ripieni di mollica di pane, uva passa, noci e alici.

### **Patata lunga di San Biase**

#### **Area di produzione**

Intero territorio regionale, rinomata quella del comune di San Biase (CB) dal quale prende il nome.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Le patate coltivate a San Biase che hanno avuto dal principio un pieno riscontro nel campo e nella cucina, sono di forma alquanto allungata ed appiattita con buccia giallastra o violacea e pasta biancocrema.

Anche se in passato sono state introdotte varietà tonde e d'aspetto rugoso con gemme infossate, il tipo che si è adattato di più fino agli anni '50 del secolo scorso è stato quello lungo corrispondente alla "Quarantina del Molise".

#### **Metodiche di lavorazione**

La patata è coltivata ancora secondo pratiche tradizionali e nel rispetto dell'ambiente e della salute umana.

La concimazione si basa solo sull'impiego del letame e, la difesa fitosanitaria, è rivolta esclusivamente verso la dorifora unico parassita dannoso alla coltura.

Le cure colturali, prevalentemente di natura manuale, riguardano la sarciatura e la rincalzatura del terreno.

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Dopo la raccolta le patate, opportunamente asciugate al sole, si conservano in luoghi freschi ed asciutti (cantine o altri depositi) senza alcun trattamento chimico per procrastinarne le serbevolezza.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Per tutti i due secoli passati la patata è stata coltivata in modo ininterrotto e da tutte le famiglie contadine, sia per la nutrizione umana sia per quella animale (maiale).

Il particolare clima fresco e la natura agronomica del terreno, consentono di produrre tuberi di elevata qualità culinaria e di lunga conservazione.

Per queste caratteristiche merceologiche, le patate di San Biase sono state sempre apprezzate e richieste dalle popolazioni dei paesi vicini.

Fino a tempi assai vicini, infatti, molti commercianti e semplici consumatori si recavano sul posto nel periodo autunnale per acquistare, o scambiare con altre merci o derrate, la rinomata patata lunga di San Biase.

Attualmente la coltivazione è relegata nell'orto per il solo consumo di casa tuttavia, sono già in atto iniziative per un suo rilancio produttivo e commerciale.

#### *Cenni storici*

La patata lunga di San Biase è stata tra le prime comparse nel Molise. Nel rapporto fatto nel 1810 dal sindaco di Trivento, come risposta all'Inchiesta Murattiana relativa al Circondario (tra cui era compreso il territorio di San Biase), alla voce

patata, è testualmente riportato: "Egli è da poco, che se n'è introdotto l'uso e con vantaggio. Negli anni scorsi più famiglie si sono con esse sostenute." Questa è la prima citazione dell'uso alimentare di questo tubero nel Molise, essendo le altre riferite a dopo la restaurazione borbonica del 1815. Agnone, che è stato sempre considerato il centro primario di coltivazione della Provincia di Molise, ha conosciuto, infatti, la patata intorno al 1813.

#### *Aneddoti*

Da una testimonianza di un'anziana donna, Adelaide D'Andrea, deceduta all'età di 96 anni nel 1972, la patata di San Biase risulta essere già conosciuta nel

maggio del 1799. Fu proprio in quel mese, infatti, che fece una breve sosta, in un accampamento appena fuori del paese, un battaglione di soldati francesi diretto a Trivento a sedare una sommossa popolare.

In quest'occasione alcuni ragazzi, avvicinandosi per curiosità ai nuovi arrivati, hanno potuto osservare per la prima volta che alcuni gendarmi, addetti alla cucina di campo, sbucciavano le patate per cuocerle.

Tra questi ragazzi c'era la nonna di Adelaide, allora bambina che, insieme agli altri, ricevette da questi le bucce più spesse contenenti le gemme (e forse anche qualche piccolo tubero) e l'indicazione di come trapiantarle.



## Peperone rosso (Ppdini p seccà, Cornetti da essiccare)

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

Pianta a portamento eretto, molto vigorosa e produttiva. Produce frutti a forma di corno di bue di un bel colore rosso brillante.

La lunghezza dei frutti è di circa 20 cm. Con un diametro di 3-4 cm, con polpa fine ma, consistente.

Questa pianta vegeta bene nei climi temperati-caldi. Viene coltivata in tutti i tipi di terreni, anche se predilige terreni di medio impasto o sciolti e permeabili.

La raccolta si esegue scalarmemente man mano che le bacche raggiungono la colorazione rossa.

### Metodiche di lavorazione

Le bacche così raccolte, tramite un ago grande, con del filo robusto, vengono infilzate, facendo passare l'ago attraverso il picciolo e quando si è formato una filza, "scerta", lunga circa un metro, viene appesa su delle canne in un luogo asciutto ventilato e ombreggiato, per una prima fase di essiccazione.

Per completare l'essiccazione, gli stessi vengono passati in forno ed infine vengono macinati integralmente oppure separati dai semi.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali devono essere ben aerati e ombreggiati. La conservazione del prodotto avviene in barattoli di vetro chiusi, al buio.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

Archivio di Casa Iapoce - Libro dell'esito quotidiano per cibari; busta 15 fascicolo 203.

## Pere sottaceto

### Area di produzione

Particolarmente nell'Alto Molise e nell'area del Fortore Molisano, ma in genere anche nell'intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

La forma dipende dal tipo di pere utilizzate.

### Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: pere della qualità Visciola, aceto di vino. Le pere vengono messe crude in orci di terracotta (candara) sotto aceto di vino.

La produzione si ha particolarmente in autunno e inverno; inoltre vengono utilizzate per preparare particolari antipasti nella festività di S. Giuseppe a Riccia.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Orci di terracotta o barattoli di vetro, coltello.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Stagionatura in cantina per tre mesi.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Referenze bibliografiche

Il convito e la devozione di S. Giuseppe nella tradizione molisana, di Enzo Nocera, pagina 83.

## Pezzènde (Pzzen't)

### Area di produzione

Basso Molise.

### Caratteristiche del prodotto

È un misto di legumi: fagioli, ceci, fave, piselli e cicerchie condito con olio extravergine di oliva.

### Metodiche di lavorazione

I legumi di cui sopra si mettono in recipienti distinti per ogni tipo di legume con acqua e sale e si tengono a bagno per circa 24 ore; successivamente vengono fatti lessare, sempre separatamente, in caratteristici recipienti di terracotta "pignate" in abbondante acqua ed a fuoco lento.

A cottura ultimata i legumi vengono tolti dall'acqua di cottura e vengono mescolati in un unico recipiente e conditi con sale ed olio extravergine di oliva.

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Cenni storici

La Pezzente è un prodotto tradizionale

legato alla festa di San Giuseppe: festa popolare dalle origini antichissime. Nel Molise era una delle Feste più sentite ed in tale occasione si predisponavano altari che consentivano, alle persone devote, di recitare orazioni e litanie in onore di San Giuseppe. La tavola che veniva imbandita durante la celebrazione della festività, esprimeva un senso di pietà e di solidarietà verso i poveri, ai quali veniva offerto del cibo. Le pietanze debbono essere tredici, numero corrispondente ai tredici privilegi di San Giuseppe.

#### Referenze bibliografiche

Breviario di tradizioni popolari Casacalendesi - Franco Di Lalla 1981.

#### Ricorrenze, sagre, mostre, etc.

19 marzo "Festa di San Giuseppe".

## Pomodori gialli invernali

(Pmdor d'viern da append')

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

È una pianta erbacea annuale alta da 0,7 a 2 metri, eretta quando è giovane, ma che tende a diventare prostrata sotto il peso dei frutti. Il fusto e le foglie sono pubescenti essendo ricoperti da corti peli ghiandolari che, quando sono strofinati, emanano un odore caratteristico. Le foglie sono grandi, picciolate, irregolarmente composte da foglioline diseguali a lembo più o meno inciso. I fiori si formano in numero variabile da 4 a 12 su infiorescenze a racemo che sorgono all'ascella delle foglie. Il frutto è una bacca di forma globosa liscia e di colore giallo arancio, con polpa soda che si conserva molto bene durante l'inverno.



Pomodori gialli invernali

### **Metodiche di lavorazione**

I pomodori vengono raccolti avendo cura di prelevare l'intero racemo e quando hanno raggiunto una colorazione gialla; vengono così legati con un filo di cotone resistente e successivamente annodati ad uno spago più robusto fino a formare un grosso grappolo di circa 30 cm di lunghezza che viene, così, conservato appeso su canne, in locali asciutti e arieggiati per essere utilizzati in inverno sia per le insalate che per realizzare bruschette con l'olio novello extra vergine.

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

I locali devono essere ben aerati ed asciutti ed il prodotto può essere consumato durante tutto l'anno.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

Intendenza di Molise, Inchiesta murattiana.

## **Pomodori di Montagano**

### **Area di produzione**

Zona del comune di Montagano (CB).

### **Caratteristiche del prodotto**

Forma rotondeggiante molto dolce. Appartiene alla famiglia delle Solanaceae.

### **Metodiche di lavorazione**

Viene coltivato in terreni sabbio-argillosi che gli conferiscono un sapore dolce. Una volta maturo viene utilizzato per farne conserve. Nel caso si raccolga poco prima della maturazione completa, è ottimo per la preparazione delle insalate.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

## **Porcino (U'purcin')**

### **Area di produzione**

Intero territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

Massa di piccole e medie dimensioni a forma di ombrello. Cappello di 5-25 cm di diametro la cui parte superiore è bru-

nastra con cuticola brillante se asciutta e vischiosa se umida.

Nella parte inferiore si notano dei pori che nell'insieme formano una massa bianco-giallastra che, a maturazione avanzata, assume colore verde scuro. Polpa com-



Porcino

patto bianca; gambo tozzo e denso, bianco nocciola chiaro ingrossato alla base.

### **Metodiche di lavorazione**

Si raccoglie nel periodo di giugno-luglio e settembre-ottobre se si verificano condizioni climatiche di caldo umido ed assenza di ventosità; il porcino stesso, può essere essiccato e consumato successivamente.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

La Cucina Molisana, A. M. Lombardi, R. Mastropaolo, Arti Grafiche La Regione Editrice - Ripalimosani, 1986, pagg. 111, 172 e 185.

## **Prataiolo**

### **Area di produzione**

Intero territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

Fungo ovoidale, spianato alla sommità, di colore bianco che diventa spesso color zolfo e che si macchia alla minima pressione.

Di solito, il diametro del cappello, raggiunge i 5-8 cm. Le lamelle fitte e strette cambiano colore nel tempo e variano dal bianco pallido, passando per il rosato, fino al bruno-nerastro. Il gambo di solito bianco, ma anche con macchie gialle, è bulboso alla base. Il corpo del fungo è bianco o

giallastro.

Facilmente reperibile nei prati e nelle radure da aprile ad ottobre.



Prataiolo

### **Metodiche di lavorazione**

Ottimo per la commestibilità, trova varie utilizzazioni in cucina a seconda degli usi e tradizioni delle località in cui viene raccolto.

Particolarmente ricercati sono i funghi di piccole dimensioni perché vengono conservati sott'olio.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

## **Scorzone**

### **Area di produzione**

Alcune aree del territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

Lo scorzone ha forma solitamente globosa, con la parete esterna (scorza) nera a verruche piramidali striate trasversalmente. La parte interna (polpa) sempre chiara, varia dal colore nocciola chiaro al bruno ed è attraversata da numerose venature bianche.

### **Metodiche di lavorazione**

Lo scorzone è uno dei tartufi più comuni che, tranne una breve pausa primaverile, si può trovare tutto l'anno anche in notevole quantità sotto noccioli, pioppi, faggi e querce.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Per la ricerca e la raccolta dello scorzo-

ne viene utilizzato il cane che consente una rapida localizzazione del tubero ed una razionale ricerca sulla tartufoia.

Una piccola zappetta aiuta il tartufoia, a localizzazione avvenuta, nel procedere allo scavo per il recupero del prodotto.

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Lo scorzone può essere conservato in frigorifero a 2° C in un recipiente a chiusura ermetica insieme a riso, segatura o terra finemente setacciata.

Può essere conservato anche avvolto in tovaglioli di carta che andranno sostituiti giornalmente. È consigliabile non superare i 15 giorni per non perdere l'aroma ed il gradevole sapore.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

### **Tartufo bianco**

#### **Area di produzione**

Alcune aree del territorio regionale.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Il tartufo ha il corpo fruttifero di un

fungo (ascocarpo) che si sviluppa e compie il suo ciclo vitale sotto terra.

È formato da una parete esterna (scorza) più o meno liscia o rugosa di colore chiaro e da una massa interna (polpa) di colore variabile dal bianco latte al rosa intenso.

Questa polpa è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse grosse cellule (aschi) che contengono le spore (ascospore).

Le caratteristiche della scorza, della polpa, degli aschi e delle spore, insieme alla dimensione ed ai caratteri organolettici, quali il sapore ed il profumo, permettono l'identificazione della specie di tartufo. Può raggiungere la dimensione di una grossa mela. Il suo sapore e profumo particolare lo hanno portato ad essere il re della cucina.

Viene consumato crudo.

#### **Metodiche di lavorazione**

È reperibile solo nella tarda estate, in autunno ed all'inizio della stagione invernale.

Querce, salici, pioppi e tigli sono le piante che di solito ne favoriscono lo sviluppo.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Per la ricerca e la raccolta del tartufo generalmente viene utilizzato il cane che consente una rapida localizzazione del tubero ed una razionale ricerca sulla tartufoia.

Una piccola zappetta aiuta il tartufoia, a localizzazione avvenuta, nel procedere allo scavo ed al recupero del prodotto.

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Il tartufo può essere conservato in frigorifero a 2°C in un recipiente a chiusura ermetica insieme a segatura o terra finemente setacciata.

Un altro sistema che ne consente la conservazione in frigorifero è quello di riporlo in un contenitore a chiusura ermetica dopo averlo avvolto con tovaglioli di carta che andranno sostituiti giornalmente.

È consigliabile non superare i 15 giorni onde consentire la conservazione dell'aroma ed il gradevole sapore del tubero.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.



Tartufo bianco