

**Istituto Comprensivo Statale Salve  
Scuola Secondaria 1° grado MORCIANO**

**MORCIANO: LU PAESE DE LI PUMMADORI**

**E**

**RICETTE TIPICHE**

**A.S. 2006/2007**

Publicato sul Portale di Torre Vado [www.TorreVado.info](http://www.TorreVado.info)



## ***LA COLTIVAZIONE DEL POMODORO***

*La coltivazione del pomodoro, nel passato, costituiva la più importante risorsa per l'economia del paese.*

*I pomodori di Morciano erano famosi sia per il sapore e sia perché erano i primi a comparire sul mercato.*





*Si coltivavano soprattutto nella zona costiera; qui la terra fertile e il clima favorivano la maturazione precoce rispetto ai paesi vicini.*



*Il contadino morcianese nel mese di dicembre tra la festività dell'Immacolata e quella di Santa Lucia metteva la semente essiccata e selezionata dall'annata precedente in una calza sotto il camino, la bagnava ogni giorno finché non germogliava.*

*A questo punto spargeva la semente nel semenzaio (ruddha) precedentemente preparato con terra e letame stagionato, ogni due o tre giorni lo annaffiava e lo ricopriva per proteggerlo dalle intemperie.*

*Intanto nel mese di febbraio il terreno veniva arato o zappato e nei primi giorni di marzo dopo averlo livellato con il rastrello, venivano aperte con la zappa le buche nella quali prima si metteva un po' di concime, poi il letame e infine le piantine di pomodoro che venivano innaffiate e poi ricoperte con la terra.*



*Per proteggerle dal freddo si utilizzavano le pale dei fichidindia che si conficcavano nel terreno.*

*Dopo una ventina di giorni le piantine venivano sarchiate per liberarle dalle erbe infestanti.*

*Verso la metà di maggio maturavano i primi pomodori e la raccolta proseguiva fino a Sant'Antonio.*

*I pomodori raccolti erano destinati alla vendita; solo gli ultimi venivano utilizzati dalla famiglia del contadino, per ricavare la salsa e le conserve per l'inverno.*





RICETTE TIPICHE DELLA CUCINA SALENTINA  
NELLE QUALI L'INGREDIENTE PRINCIPALE È

## IL POMODORO

- Municeddhi cu lu sicu de pummadori
- Lu pisciammare
- Massa cu li ciciri
- Suppa de pisce
- Salamura
- Sciuscella
- Maranciane buttunate
- Sagne torte



Munieddhi eu lu sucu de pummadoru

li se minte: 'nu chilu de munieddhi,  
'nu picca de cipuddha taiata fina fina,  
'nu paparusseddu, oiu de vulia, sale,  
salsa de pummadoru.

Comu se face:

se ecieime li munieddhi alle prime acque;  
se temene sutta a 'nu limmu 'pe qualche  
giurnu e se evernene eu la farina.

Se llavane e se mintene intra 'na padella  
cuperti de l'acqua a feu lentu.

Quannu l'acqua ferve se llevene de lu  
feu e se llavane diverse vote.

Se minte, poi, intra la padella l'oiu, se  
face friscere la cipuddha eu lu paparussed-  
du, poi la salsa de pummadoru,  
lu sale, li munieddhi e se lassane  
cucinare a feu lentu.





# Lu piseiammare



Intra ma padella se munte l'oiu  
appena scorfatu, se giurneme li  
spuntoli taiati a stazzi. Appena



meunime a molare, se giurneme

li paparuzzi e se lassene coere  
pe ma decina de minuti. A stu



punto se muntene li pummaddoi  
e remmala fatti a stazziaddhi,

lu sale e se lascia coere pe m'otra  
decina de minuti. Se muntene poi



pasiddhi o pasuli vanzati de la





sira primu. Se giunet nu  
beddu bicchieri d'acqua e  
quannu forte se stuta. Ntra  
li piatti eddhi se mette lu pane  
tostu fattu a stessu e se versa  
lu pisciammare coccutu  
coccutu e se mmaromma.





# Massa eu li eivri

Lei se minte: farina de ramu, oiu de vulia,  
cipuddha, acqua, sale e do' pummaddoi.  
Lomu se fae: fai ma lavata eu la farina  
e la tui fina, fina. Minti poi, intra alla  
lassarda l'oiu quannu se fae eala ma  
ramcata de massa, e dopu la pia euvre  
me la cacci. Utra eu stessu oiu mima la  
cipuddha tuiata fina, fina e dopu giunei  
eu sale, li pummaddoi e lassu eu se  
tirane chiamu, chiamu, minti poi li  
eivri, e' hai euvinati anticipati intra  
la pignata de citta, e l'acqua, quannu  
ferve eala la massa e mehu puchia.  
Spetta eu ozzu vuiu, seuperechia e giro  
chiamu chiamu eu la euechiara,  
fimeattantu non e' cotta eu eu euppimu  
vaca intra alli piatticeddhi e de  
susu minti massa fitta, e se te piace,  
nu picea de pipe macimato.





# Suppa de pisce

li se minte : pisce piccinu ( scodini,  
perchie, zanni, starse, munieddhe,  
qualche purpu piccinu) oiu, sale, pum,  
madocu, cipuddhe, petrusinu, paparussu.

Comu se face: minti ntra la padella cou  
e quommu se face, eala lu cipuddha taiata  
fina fina e lu paparussu; quommu sia  
cubre eala lu pummadocu taiatu a  
stavi e lu petrusinu; lassalu cu se tira  
e poi giure l'acqua. Quommu fure, eala lu  
pisce scardatu e sventratu; dopu nissa  
tempu è ottu





# Salamura

Li se minte: pummadori crudi,  
paparussi maxi, crudi, cipuddha cruda,  
sale, acqua, oiu de rulia, pane tostato o  
fraseddhe. Forme de fee: Ntra nu piattu  
de toiane a stassi piccinni di pummadori,  
di paparussi e la cipuddha. Giuna poi lu  
sale, l'oiu e l'acqua, mtracchia tutti cu  
nu -cucchiaru e minti poi lu pane  
tostato a stassi o la fraseddha spriculata.





# Seiusella

Lei se munte : oiu de nulia, na epuddha, pane e casu rattatu, petrusicu, m'ocu a testa, rum, maddoi, sale e pepe.

Comu se faie: fisei la epuddha mmanusatzatu ntra l'oiu, giunei li fummaddoi e eoi a feu lentu. Quannu s'ha tiratu, munti l'acqua e neu perchia. Dopora, fai, m'im pastu cu l'ocu, lu casu, lu pane rattatu, sale e petrusicu e vecchia. In vecchiau calulu ntra lu brodu. Quannu e' cottu, calulu ntra, e piattiddhi e se te piace te suppi nu picea de pane.





# Marameiane buttumate

Lei se munte: doi marameiane pe ogni  
ristianu, ma spica d'oiu, oiu de rubia,  
sale, cunsera de pummadosi, pipe, ma  
pampama de miserieci, petrusinu.

Comu se face: pulvizi e marameiane, foi  
te o quattro spicchi e munti nu storsu  
de oiu, nu pucca de petrusinu, sale e pipe.

Faisi le marameiane ntra l'oiu, giuna la  
cunsera e eci a foi sentu. De susu  
alli piattieddhi, pe' noluu munti qualche  
pampama de miserieci.





# Sagne tote

Le sagne tote suntu 'na specialità murciana. A li tempi de le nonne nasse era lu piattu de li giorni di feste e puru lu piattu servutu alli matrimoni e unzate pè l'occasione de lu svenu de carne de porcu e de ceddhi.

Li se munte nu chilu de farina de nase, acqua, quolete ovi e salsa de pummadocu.

Comu se face: se mprasta la farina lu l'acqua e l'ove poi se schiana e se stemme ~~la~~ minaturu. Poi, se taia la barana a strisce di nu paru de cm e se torrame. Se colamu ntra l'acqua salata quannu ferre, poi se seculame e se conzeme lu lu svenu de pummadocu e casu rattatu.

