

**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

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.

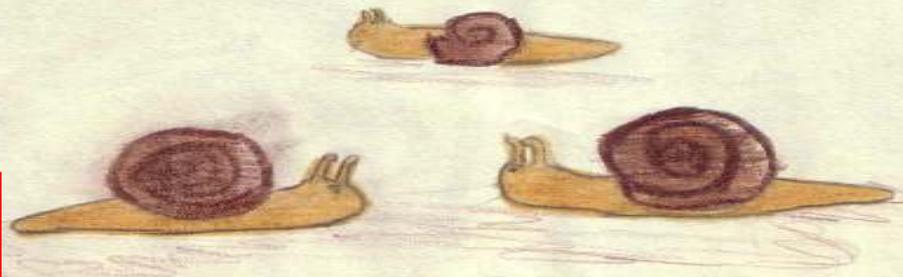
Comu se face:

se ecchiere li munieddhi alle prime acque;
se tenene 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 ferre 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 molotare, se giurneme

li paparussi 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 munte lu pane
 tostato fatto a stessu e se versa
 lu pisciammare esutu
 esutu e se mmaranna.



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 giurei
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, sepucechia 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 macinato.



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
cuvre 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 cotta



Salamura

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



Seiusella

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

Comu se faie: fisei la cipuddha
mmanusiatu ntra l'oiu, giunei
li fummaddoi e eoi a feu lentu.
Quannu s'ha tiratu, munti l'acqua
e neu perchia. Dopora, fai, n'im
pattu cu l'ocu, lu casu, lu pane
rattatu, sale e petrusinu e vecchia
cu vecchiau calulu ntra lu brodu.
Quannu e' cottu, calulu ntra, e
piattiddhi e se te piace te suppi
nu peccu de pane.



Marameiane butturnate

Lei se munte: doi marameiane pe ogni
rustianu, ma spica d'oiu, oiu de rubia,
sale, cunsera de pummadori, pipe, ma
pampara de miserieci, petrusinu.

Comu se face: pulvizi e marameiane, fai
tre o quattro spicchi e munti ma storsu
de oiu, ma pucca de petrusinu, sale e pipe.

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



Sagne tote

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

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

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 quanna ferre, poi se seculame e se conzeme lu lu sven de pummadou e casu rattatu.

