

PASTA E CARNE DI CINGHIALE ALLA CONTADINA DI CALITRI

Calitri è un comune di 5.292 abitanti della provincia di Avellino.

Abitata sin dall'età neolitica, attesta frequentazioni dell'età del Ferro (IX sec. a.C.) e del periodo romano, come testimoniano i numerosi reperti (vasi, lame punte di lance e vari utensili) ritrovati nelle caverne naturali dette dai calitriani "gruttuni". Nel corso del Medioevo fece parte del



Gastaldato di Conza grazie alla sua strategica posizione tra il Tirreno e l'Adriatico, l'appartenenza fu in seguito interrotta dall'invasione dei Normanni. Dal XIII al XIII secolo, fu feudo dei Balvano con il nome di Galestrum. Nel 1269 fu donato da Carlo d'Angiò a Galeotto di Fleury, che lo vendette nel 1304 alla famiglia Gesualdo, cui

appartenne fino al 1629, per passare poi ai Ludovisi e ai Mirrelli che tennero Calitri fino all'eversione della feudalità. Il paese partecipò attivamente ai moti reazionari del 1820-21. Dopo l'unità d'Italia il territorio fu interessato dal brigantaggio, che qui si articolava in grosse bande.

Erede di una vera e propria tradizione contadina, la gastronomia calitriana non presenta piatti sofisticati, ma una serie di piatti tradizionali semplici e nello stesso tempo genuini. Acqua sala, pan' cuott' e qualche volta ain' e patan', v'rasciol, a'gghiucc' s'fritta, sono stati, per decenni, i piatti tipici di Calitri. A questi si aggiungono prodotti tipici locali: sauzicch, s'br'ssata, pr'sutt', cap'cuoggh', fr'magg', r'cotta.

La gastronomia calitriana tradizionale ricorda ancora: i cingul' (e qui risente della vicinanza alla Puglia poiché sono molto affini ai cavatelli pugliesi) sono il piatto tipico per eccellenza, ed anche i lahan' (tagliatelle) e le aurecch' du' u' preut' (orecchiette). Altri piatti tipici sono le cannazze (ziti spezzati) servite con ragù e formaggio pecorino, gli sc'lient' (vermicelli) conditi con sugo a base di olio fritto con aglio e peperoncino piccante, il baccasà alla ualanegna', pietanza in tempi antichi prediletta dai bifolchi (ualan' significa proprio bifolco) che consiste in baccasà lessato e condito con

sugo a base di olio fritto con aglio e peperoncino molto piccante, l'acqua sala' che consiste in fette di pane bagnate con acqua bollente che è stata leggermente salata sulle quali si versano olio o sardo fritti con aglio e peperoncino piccante.

Unaltro elemento tipico della tradizione culinaria calitrana è la carne di cinghiale. Oggi la sua carne è molto apprezzata sia per il suo sapore selvatico e particolare, sia perché più magra di quella di maiale.

LA RICETTA

Proporzioni per cinque persone.



Ingredienti: 500gr di pasta tipo grosso, 500gr di cinghiale, 3 dl di fondo di vitello, 50 gr di burro, 100 gr di formaggio parmigiano grattugiato, sale se necessario.

Procedimento: in una pentola con un filo di olio d'oliva fate rosolare il cinghiale tagliato a pezzi. Unite il fondo di vitello e lasciate cuocere a fiamma bassa. Lessate la pasta al dente, scolatela e ponetela in un recipiente largo. Conditela con il burro e metà del formaggio. Ponetevi sopra la carne di cinghiale, l'altra metà del formaggio ed infine, la salsa di cottura.