



SPECIALE CANTAMAGGIO



Un alberello fiorito ornato di lanterne. Un carretto infiocchettato per trasportarlo. L'allegra "cumitìa" che lo trascina di aia in aia. Si canta maggio, la bella stagione. Comincia così, alla fine dell'Ottocento, la storia di questa nostra, antica festa di primavera, ed è storia locale, nazionale e europea.

Quel carretto si è trasformato. Ha attraversato con orgoglio un secolo problematico come il Novecento; ha conosciuto nobiltà e miseria; è ancora proiettato verso il futuro.

Scopri di più: <https://it-it.facebook.com/EnteCantamaggioTernano>



Consigli di lettura

Il Cantamaggio a Terni di Raimondo Manelli, Valentino Paparelli. Provincia di Terni, 1982

Il Cantamaggio. Alle origini di un'antica festa europea. A cura di Mario Polia. Istituto Superiore di Ricerca in Medicina Tradizionale e Antropologia. Morphema, 2019



Quest'anno il Cantamaggio ternano avrebbe celebrato la 124esima edizione. I costruttori dei carri erano al lavoro quando il covid 19 ha fatto irruzione nelle nostre vite. I carri di maggio sono rimasti al palo. Resta la voglia di Primavera



Lo scorso anno andò così. Ecco i carri di maggio della 123esima edizione del Cantamaggio ternano visti da Franco Cervelli







Una competenza da tramandare quello della costruzione di un carro di maggio. Un lavoro abile e paziente che richiede tecniche specifiche e creatività. Il modo migliore per imparare a costruire un carro - dicono i vecchi maggioioli – è... farlo. E quest'anno che "i giganti" non possono uscire, ecco arrivare come folletti dispensatori di allegria i **carrucci**. A realizzarli non solo i bambini! Anche la

biblioteca, che da diversi anni collabora al **progetto Cantamaggio c'è - Ricantamaggio**, ha addobbato il suo balcone e fatto il suo carruccio: **bct on**



"... Dunque, forza, strillamo accuci:

Prima Terni, po' Londra e Pari.

Jes, uì"

Furio Miselli, 1934



Il rischio di perdere il pane



Ernesto de Martino, antropologo, sottolineava come nella civiltà industriale dello sviluppo capitalistico il rischio fosse quello di perdere il pane e i suoi significati culturali. Un'osservazione elaborata prima ancora della nascita del fast food, "ma che già evidenziava il rischio della perdita della dimensione sociale e culturale dell'alimentazione e dunque lo smarrimento del senso di appartenenza a una *communitas* che nella dimensione collettiva della commensalità trova il luogo di formazione e consolidamento della comunicazione e della socialità". In bct bistrot il rischio è scongiurato!

(cfr. *Scena primaria in cucina: atti alimentari e culture del cibo* di Giovanni Piza in *Le opere e i santi. Tradizione alimentare e festività rituale in provincia di Terni*, a cura di Giancarlo Baronti, Provincia di Terni, s.d.).





La fregnaccia maritata

Questo gustoso piatto della tradizione è veramente povero per i suoi ingredienti: sembra proprio nascere dalla capacità di mettere insieme prodotti che potevano essere facilmente reperiti nelle campagne di una volta. Effettivamente la pietanza, che è di una semplicità estrema, acquisisce la dignità di piatto adatto sia per uno spuntino, sia per un pasto principale, vista la varietà e la completezza degli ingredienti. Il loro essere “maritate” deriva dal fatto che rispetto alle tradizionali fregnacce, fatte solitamente di sola pastella, sono accoppiate alla verdura. Oggi le riscopriamo anche per il nome scanzonato, così adatto al carattere giocoso del Cantamaggio ternano.

Gli ingredienti per 4 fregnacce:

1 uovo

Un bicchiere e mezzo di acqua

Una presa di sale

Farina quanta ne basti per fare una pastella fluida

Cicoria di campo

Peperoncino, aglio

olio

Pecorino/parmigiano grattugiato, se gradito

Procedimento

Pulite, lavate, lessate la cicoria (va sicuramente bene anche una busta di cicoria congelata). Una volta scolata, ripassatela in padella con aglio, peperoncino e sale.



Preparate la pastella con l'uovo, la farina, l'acqua e il sale, la consistenza dovrà essere piuttosto fluida, si consideri che dovrà “scorrere” facilmente nella padella



Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio, disponete uniformemente poca verdura ripassata nella

padella già calda e versatevi un mestolo di pastella che farete scorrere per tutto il fondo della padella, fino a coprire tutta la verdura. Lasciate cuocere fino a che non vedrete che la pastella inizi a staccarsi facilmente dal fondo. Quando si è solidificata, cuocendo, potete girarla sull'altro lato. Fate cuocere ancora, dovrà fare le caratteristiche bollicine dorate. Trasferite la fregnaccia su un piatto, spolverate di pecorino o parmigiano, se gradito, quindi arrotolatela e disponetela su un piatto da portata. Ripetere l'operazione fino al termine della pastella.



Petali di rose

La nostra proposta romantica per il Cantamaggio.

Una pastasciutta dal formato nuovo, ma dal sapore antico, quello della pasta fatta in casa, che nasce dall'amorevole sapienza di mani esperte che riportano la tradizione sulle nostre tavole con un tocco di freschezza.

Pensare al maggio è pensare alla rinascita, allo sbocciare del nuovo e nessun altro fiore rende bene l'idea come le rose che, sulla scia di S. Valentino, ancora oggi occupano i nostri pensieri e i nostri cuori.

E come un'innocente mano sparge petali di rose sul cammino del festeggiato...

così sui vostri piatti sia generosamente asperso il pecorino grattugiato.



Roselline di maggio

Le roselline sono dolcetti simpatici, mostrano la versatilità, la creatività e la bellezza che è in ciascuno di noi. Vorrei regalare una rosa a tutte quelle persone che mettono molta cura nel fare le cose per gli altri, per far trovare tutto perfetto e magari, quando sono sole, mangiano di corsa un panino o uno yogurt e non sono particolarmente attente a se stesse. L'amore che a maggio risboccia mi piacerebbe che fosse orientato alle persone che ci sono accanto e che sono così, forse un po' trascurate, ma sempre dedite agli altri.

Le roselline sono il prodotto fantasioso di due elementi basilari: la pasta frolla e le mele.

Per la pasta frolla occorrono:

2 uova

200-250 gr di farina

80 gr di burro

110 gr di zucchero

un pizzico di sale

1 bustina di vanillina

1/3 di bustina di lievito per dolci

1/2 buccia di limone grattugiata



Per le mele: dovete considerarne all'incirca una per 8 roselline. Da ciascun quarto di mela dovrete ricavare almeno 15 fettine sottili.

2-3 mele

un pezzettino di burro

un cucchiaino di zucchero

un bicchiere di alchermes

Procedimento

Preparate velocemente la pasta frolla, senza far scaldare troppo la pasta, unendo tutti gli ingredienti. Ottenuto un panetto morbido e uniforme, fatelo riposare per un'ora circa, avvolto nella pellicola, in frigorifero. Nel frattempo lavate bene le mele, dividetele in quarti senza sbuciarle, togliete il torsolo, tagliatele a fettine molto sottili. In un tegame mettete il burro, le fettine di mele, il cucchiaino di zucchero e l'alchermes che copra bene le mele. Le mele sul fuoco si dovranno ammorbidire, fin tanto che si possano modellare (ma non si devono cuocere tanto, altrimenti diventano poltiglia), sarà sufficiente per 3-4 minuti. Lasciarle raffreddare.



Ritagliate dei rettangoli di carta d'alluminio di dimensioni cm 3 per 10, serviranno per tenere ferma la rosellina durante la cottura. Se avete dei pirottini da forno del diametro di 2-3 cm usate quelli.



Stendere la pasta e farne dei rettangolini di circa 10 cm per 1.5 -2 (altrimenti fare dei filoncini e schiacciarli con la mano). Disporre sopra la carta d'alluminio una strisciolina di pasta sfoglia e sul lato superiore di quest'ultima allineare le fettine di mela leggermente sovrapposte. Arrotolare la pasta sfoglia e da ultimo avvolgere con l'alluminio la rosellina intorno e sulla base, cercando di non stringerla troppo e di farla stare in equilibrio, (se avete usato i pirottini, inserire la rosellina nel pirottino). Disporre le roselline su

una teglia, infornare per circa 20-25 minuti a circa 150-160 gradi, sulla parte bassa del forno. Controllare la cottura con uno stecchino. Tolate dal forno e fatte raffreddare occorre togliere l'involucro d'alluminio.

Se vi dovesse avanzare della pasta frolla, potreste farci delle crostatine monoporzione o dei biscottini da tè.

