

BENI IMMATERIALI

- A) Localizzazione geografica amministrativa (provincia, comune, quartiere, strada, piazza...)

VALLE DI MADDALONI - CE

- B) Provincia o comune originari - nuovo quartiere - trasformazione della strada - altro

- Denominazione

LA PATIERA DI SPAGHETTI

- Periodo di riferimento

XIX Sec.

- Autore - Artista/artigiano - Scuola locale/regionale

IGNOTO

- Tipologia: opera artigianale, tecnica artigianale, tecnica di produzione agricola, rito della cultura contadina, ballo, festa, cerimonia religiosa, preghiera, detto, filastrocca, ricetta gastronomica, ricetta medicamentosa, pianta, animale, minerale, altro

GASTRONOMIA LOCALE

- Descrizione del bene (fisica, storico-stilistica)

Tipico dolce di Valle di Maddaloni e Maddaloni del periodo di carnevale è la “Pastiera di spaghetti”, databile al XIX sec. Questa vede l’utilizzo degli spaghetti, che fanno la loro comparsa, tra le varie forme della pasta, agli inizi dell’800 e prendono il proprio nome dalla forma (simili ad una corda di “spago”). L’utilizzo degli spaghetti (conditi con zucchero, limone, uova e vari odori) come base della pastiera ha una motivazione pratica ed economica perché questi vanno a sostituire l’acqua, la farina e il lievito. Il dolce si presenta abbastanza semplice sia negli ingredienti che nella realizzazione, emblema di una civiltà prevalentemente contadina, semplice e “povera” sopravvive ancora nella tradizione locale della festività del carnevale.

Ricetta pastiera:

500 gr spaghetti, pizzico di sale, 150 gr di burro, pizzico di cannella, 250 gr zucchero, ½ limone grattugiato, vanillina, 8 o 9 uova.

Cuocere gli spaghetti, sgocciolarli, poi aggiungere i vari ingredienti, imburrare il tegame versarvi l’impasto e infornarlo a 180° per 40 minuti.

- Opinione soggettiva e affettiva

DOLCE PRODOTTO DURANTE I FESTEGGIAMENTI DEL CARNEVALE

- Fonte orale: testimonianze dirette del bene di riferimento
TRADIZIONE ORALE
.....
- Origine etimologica: dal dialetto o da altra lingua
RICETTA LOCALE
.....
- Antiche e nuove modalità di produzione/realizzazione
IL DOLCE VIENE RIPRODOTTO QUALE TRADIZIONE LOCALE
.....
- Ricerca e ricostruzione storico-cronologica
**LA RICOSTRUZIONE STORICO – CRONOLOGICA E’ STATA POSSIBILE
GRAZIE AGLI INGREDIENTI UTILIZZATI**
.....
- Fonti documentali e fondi consultati
FRONTE ORALE LOCALE
.....
- Bibliografia, Sitografia, Videografia
.....
- Fonti iconografiche e documenti di riferimento: pittura, mappa, illustrazione libro, filmato documentario, registrazione audio, analogia con altre culture, altro
FOTO E RICETTA LOCALE
.....
- Documentazione allegata (foto, audio, video, file, altro; indicare il tipo file: doc, docx, pdf, raw, jpg, Mp3, Mp4, ecc.)
FOTO formato jpg
.....
- Compilazione scheda (Scuola, Classe, Associazione, Tutor, data)
**“GRUPPO VALLE” - Italia Caradonna, Rosanna Di Stora, Maria Grazia Giuliano,
Ernesto Izzo, Mariangela Pascarella**
.....
- Recapito mail del compilatore
ernesto.izzo@hotmail.it
.....