CENNI STORICI

Monteviale ... consiste in monti, colli, colline, e piano ...
La sua campagna è assai fertile. I colli, e colline, ed anche il monte stesso in più luoghi sono vignati, e abbondano d'uve di buonissima qualità, colle quali si fanno vini prelibati...

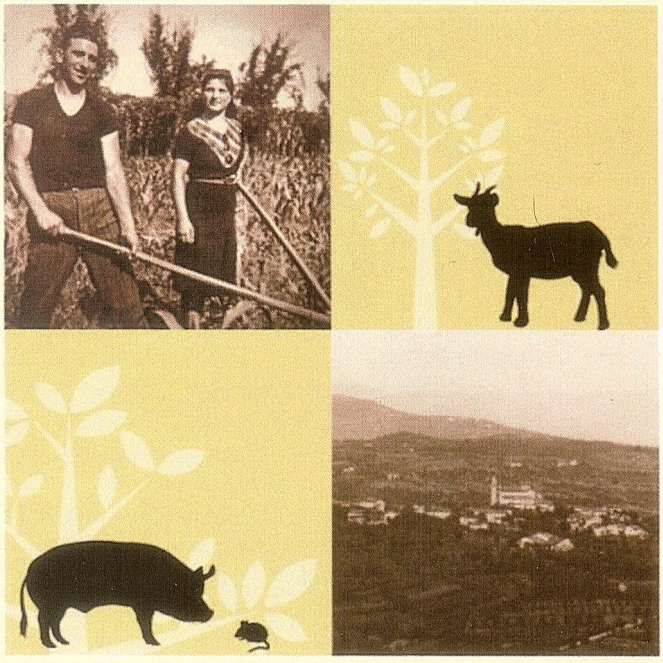
Storia del territorio vicentino—Gaetano Maccà 1812-1815

da GUIDA ALLA CUCINA TRADIZIONALE VICENTINA (Ulss Vicenza)

Come ritmo dei pasti, nel Vicentino, di colazione quasi non si parla; il pasto principale è il pranzo, la cena è frugale. La vita contadina costringe ad alzarsi prestissimo la mattina, quando splende ancora la *"stella boara"*, cioè il luminoso pianeta Venere che precede l'alba. Quindi bisogna pranzare *"prestino, a mezodì, o a mezo boto, un boto, un boto e mezo "*, non oltre: cioè tra le 12 e le 13.30. La cena è all'imbrunire, dopo la mungitura e prima del buio completo, ed è frugale, consistendo negli avanzi del pranzo, se ci sono, o pane e latte. Il vino, potendo, è sempre presente.

Anche se i cibi erano poveri, anche quando si mangiava attorno al focolare o sotto una pianta nel campo, tutto si preparava con parsimonia e con amore e tutto si consumava con frugalità e con rispetto. Abitualmente erano fisse la colazione del mattino, la merenda del pomeriggio e la cena. La colazione era fatta con latte e pane (raffermo o avanzi di pane) inzuppato in esso, con polenta, un po' di formaggio, spesso con salame o altri prodotti del maiale; la merenda con pane, polenta e formaggio; la cena con la minestra avanzata dal mezzogiorno, con latte, verdure di stagione, prodotti del maiale, uova, pesce salato, fichi secchi. A mezzogiorno il piatto era spesso unico: pastasciutta, minestrone, un gran tegame di verdure condite, della carne con verdure; il tutto di solito completato con un po' di formaggio. Il vino, scarso nei pasti a casa, salvo nelle festività, era riservato ai momenti in cui si facevano lavori pesanti. Ma la domenica e le altre feste ci si concedeva, almeno a mezzogiorno, un pasto meno ripetitivo e più sostanzioso. Inoltre il ciclo dell'anno era segnato da cibi rituali, paralleli ai rituali dell'anno liturgico.

Quello dei nostri progenitori era dunque un mangiare povero, insieme ricco; ricco di sapori autentici, originali, ricco dell'attesa e delle novità stagionali, ricco per il gusto di assaporare il poco che c'era, cui aggiungeva altro gusto il condimento dell'appetito, un mangiare sazio del troppo, della possibilità di disporre sempre di tutto.



Dalla terra alla tavola, insomma, in un caleidoscopio di sapori, profumi e colori raramente riproducibile per complessità e qualità in altre province italiane, il Vicentino offre al visitatore goloso un'ottima scelta di piatti tipici, a conferma di una genuinità frutto di esperienze secolari maturate da generazioni di agricoltori.

PASTA E FASOI

El fasoleto xe la carne del poareto

Nella cucina tipica veneta è un piatto prettamente autunnale, perché questo è il momento in cui si ammazza il maiale e quindi si usa insaporire la pasta e fagioli con le cotiche e con le ossa.

dal libro MANGIARE VENETO Sette province in cucina
di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi

"*Mangia fagioli*" era l'appellativo che con disprezzo classista veniva riservato, in epoche remote, ai forzati consumatori di questo umile e generoso legume; la carne infatti è stata per secoli appannaggio quasi esclusivo dei ricche e alla popolazione povera toccava sopperire alla mancanza di proteine consumando legumi. Del resto, come sostiene Umberto Eco: *se siamo ancora qui questo è dovuto ai fagioli; senza i fagioli, la popolazione europea non sarebbe raddoppiata in pochi secoli*. I fagioli sono infatti molto nutrienti e ricchi di vitamine A, B, C ed E, contengono inoltre Sali minerali e oligominerali, come potassio, ferro, calcio, zinco e fosforo. Come tutti gli altri legumi sono ricchi di leticina, un fosfolipide che favorisce l'emulsione dei grassi, evitandone l'accumulo nel sangue e riducendo di conseguenza il livello di colesterolo; e sono ricchi di fibre, soprattutto solubili, che favoriscono una migliore digestione. Dal punto di vista proteico, i fagioli superano quantitativamente sia il pesce che la carne, ma le loro proteine sono dette povere poiché mancano alcuni amminoacidi essenziali, così chiamati proprio perché il corpo non è in grado di produrli ma deve necessariamente trarli dagli alimenti. Tuttavia questi amminoacidi sono contenuti nei cereali, pertanto le combinazioni dei due alimenti assicura l'assunzione dell'intera gamma degli amminoacidi necessari all'organismo per produrre le proteine; ed ecco spiegato perché i nostri antenati mangiavano pasta e fagioli.

LA PUTANA

Onta bisonta, soto tera sconta, bona da magnar, cativa da nominar

"A Vicenza la *pinza* diventa *la putana*" (da La polenta nella cucina veneta di Amedeo Sandri). Il nome potrebbe derivare da *putea*. Un'altra interpretazione del nome *Putana* deriverebbe dal fatto che, essendo una torta preparata con ciò che c'era in casa, ci stava con tutti gli ingredienti. E'un dolce tipico del periodo invernale, in particolare delle feste natalizie e la sua caratteristica è che veniva cotta in un *covercio soto le bronse.*

dal libro MINESTRE PIETANZE DOLCI VINI VICENTINI
di Azzalini, Capnist e Dall'Igna

...secondo le abitudini alimentari di allora, il dolce non rappresentava la chiusura di un pasto, ma era ed è stato per molto tempo un piatto tipico unico, secondo solamente a qualche minestra, e per le materie impiegate, poteva anche corrispondere ad una pietanza completa. Mi riferisco a quella gamma di torre, sostanziose, pesanti anche materialmente, cotte a lungo e di lunga durata, da consumare calde, fredde o riscaldate, anche dopo diversi giorni, normalmente fatte durante la macellazione casalinga dei maiali, di cui utilizzavano certa mente lo strutto, i ciccioli, qualche volta il sangue. I nomi più svariati le definiscono «Maccafame », torta «La Puttana», «Onta Bisonta», dove oltre alla farina gialla, lo zucchero, i ciccioli, cioè i resti della fusione dello strutto, trovavano aggiunta a volontà, fischi secchi, uva passa, mandorle, noci e nocciole. Il risultato lo esprimeva evidentemente il nome più usuale della torta: «Maccafame», una specie di sostanzioso mattone, che escludeva dopo mangiato, specie nei ragazzi, per molte ore lo stimolo della fame. Le ricette relative a questi dolci sono decine e decine, lasciate molto spesso all'estro della fantasia, nei limiti delle materie disponibili, con varianti nella percentuale dello strutto o di foglie aromatiche, lauro o foglie di vite. Cotte in tegami di terracotta, alla fiamma o per 10 più sotto la cenere del focolare, venivano con divertimento definite «onte bisonte e soto tera sconte, bone da magnar ma cative da desmentegar». «Soto tera sconte», in quanto cotte in pentole di terra cotta, e certamente «cative da desmentegar», per il peso che rappresentavano, per lo stomaco. Forse più facili da digerire se abbondantemente annaffiate con il buon vinello dell'autunno. Poche cose sanno essere più pesanti di queste vecchie torte caserecce, ma poche sanno essere più buone, genuine e fragranti, più invitanti ad un buon mezzo di rosso, in questo caso anche amabile! Erano torte da mangiarsi nei mesi invernali durante le lunghe serate, dopo il ritorno dal lavoro, tra chiacchiere e risate, seduti tra il tavolone ed il focolare, tutti riuniti assieme, fino a sentire la dolce stanchezza del sonno e del silenzio

BIGOLI CO' L'ARNA

Arna lessa e bigolo tondo a Rosario contenta il mondo

Si tratta di un piatto particolarmente indicato per il mese di ottobre, quando le anitre di cortile raggiungono una certa dimensione. I bigoli con il ragù d´anatra, in dialetto *bigoli co´ l´arna*, è il piatto della festa del Rosario, solennità istituita appunto il 7 ottobre da papa Gregorio XIII nel 1573 sotto il titolo della Beata Vergine del Rosario, per ricordare la vittoria della flotta della Repubblica di Venezia a Lepanto contro i turchi, il 7 ottobre 1571.

dal libro IL CURATO DI IGNAGO
di Giovanni Bertacche

...Era poi la festa del Rosario la celebrazione di chiusura della stagione, dei lavori agricoli...La giornata era allietata dal pasto più ricco e abbondante dell'anno: anitra e vino nuovo...L'ultima sagra diventava la festa del ringraziamento per i raccolti mentre quella del patrono (S. Leonardo) ai primi di settembre, richiamava i lavori della raccolta dell'uva, del granturco, delle verdure e di tutti i frutti di fine stagione.

dal libro L'ALIMENTAZIONE NELLA TRADIZIONE VICENTINA

Uno strumento presente in quasi tutte le case era il *tòrcio bigolaro*, un piccolo torchio da cucina. Esso è necessario per ottenere un tipo di pasta molto caro alla nostra gente, *i bìgoli*, spaghetti piuttosto grossi. Il *tòrcio*, in fono alla cui camera è stata posta la piastra in bronzo da *bìgoli* ripulita dalla pasta secca rimastavi dopo l'uso precedente, viene saldamente ancorato a un tavolo (talora il *tòrcio* è già installato in un suo treppiede – supporto, munito di un piano dove siede l'operatore che col suo peso dà stabilità all'impianto). Per fare i *bìgoli*, dopo avere lavorato il solito impasto, più duro di quello della normale sfoglia di tagliatelle, si mettono via via entro la camera di compressione del *tòrcio* dei pugni di impasto grossi quanto essa ne può contenere. Una persona robusta aziona il coperchio della camera, spinge verso il basso la pasta, la quale esce dai fori della piastra in forma di *bìgoli*. Una seconda persona, (basta un ragazzo) li raccoglie entro una terrina la quale contiene della farina gialla, che si spolvera ogni tanto sui *bìgoli* stessi perché non si attacchino fra loro. Onde aiutare i *bìgoli* ad asciugare in fretta si fa loro aria agitando un cartone o un tovagliolo. Quando hanno raggiunto la lunghezza di venti – trenta centimetri vengono tagliati con un colpo abile e radente di coltello all'uscita della piastra e posti ad asciugare sulla *tòla da tajadele*. Esaurita la pasta messa nella camera, questa si riapre e vi si introduce via via dell'altra pasta fino alla fine.

Dalla raccolta di poesie "Fili d'erba"
di Italia Cegan in Signorini

La prima domenica d'ottobre era come una perla particolare, incastonata nel mosaico delle feste religiose, inserite nella semplice vita della gente di paese.
La festa del Rosario era preceduta con singolari botti delle campane, per l'invito alla serale *novena*.
Nella corte o sotto il portico le donne spennacchiavano l'anitra (dopo che le avevano tirato il collo) in sintonia con la tradizionale festa culinaria.
Già al mattino presto la cucina era in fermento per far il brodo e l'arrosto d'anitra: faceva parte di un piatto quasi rituale la minestra di riso e tagliatelle o il risotto con il fegato d'anitra. L'arrosto, cucinato nel forno della stufa con salvia e il rosmarino, ben cotto e messo in tavola sul piatto ovale di portata, contornato con le fette di polenta gialla abbrustolita, ingolosiva il palato di tutti.
Questa bella festa, intorno alla tavola per stare insieme con armonia, era anche un ringraziamento per il buon raccolto dell'estate.
Il tocco finale del pranzo erano la fetta dorata del dolce paradiso o del *"bussolà col buso"* ed un brindisi con il vino passito d'uva fragola.
Finito il pranzo, chi poteva andava in chiesa per la processione pomeridiana. Era una processione molto sentita e partecipata.

Nella cornice di questa festa erano un incanto le bimbe vestite di bianco col il velo d'organza e la coroncina di fiori tra i capelli. Apparivano come piccoli angeli mentre spargevano sulla strada petali di rose e fiori, che, con tanta grazia, prendevano dal loro cestino tenuto sul braccio e ornato con nastri di seta, oppure da una scatola di cartone rivestita con carta crespa colorata, sostenuta attorno al collo.

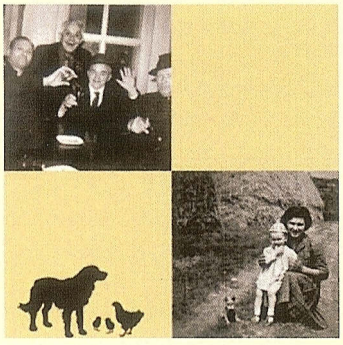
Di seguito poi c'erano i chierichetti ed il sacerdote, seguiti dalla statua della Madonna portata sul baldacchino. Suggestivo era il coro che, con il canto, trasmetteva l'armonia e la spiritualità della festa.
C'era poi il gruppo dei *"cappati"* del SS. Sacramento con le rosse mantelline ed il medaglione d'argento sul petto.
In ordine anche le varie associazioni con i preziosi stendardi ed il seguito della gente, pregavano con il rosario tra le mani, erano mani segnate dal lavoro umile dei campi e nelle piccole stalle.
Finito il percorso intorno alla Piazza e in Via Castello si rientrava in chiesa e dalle braci del turibolo usciva una nuvola d'incenso profumata che si levava tra le navate piene di luce.
Con la benedizione finale i bronzi delle campane in un concerto di suoni e di note festose mandavano per tutti l'augurio di pace.
In fretta le donne ritornavano a casa, mentre il sole tramontava e scompariva oltre le colline, lasciando nel cielo filari dorati di nuvole evanescenti.
In quel contesto invece gli uomini andavano all'osteria, nel circondario della Piazza c'era una scelta di ben osterie, per giocare la domenicale partita a carte.
Le coppie di fidanzati allora si concedevano una bella passeggiata verso la Madonna delle Grazie o verso il Becco d'Oro di Creazzo, sognando di vedere realizzati i loro desideri.
Una stentata luce si accendeva poi sulla Piazza e lungo le strade bianche e nelle contrade buie si sentivano solamente il canto dei grilli ed il fruscio d'ali di qualche uccello notturno.
E' questo un ritaglio del passato, una piccola tessera della vita d'un paese, il mio paese natale: Monteviale.
Vicenza 26 aprile 2009

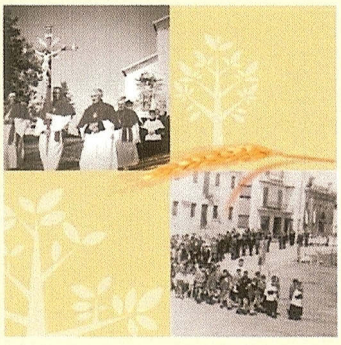
Da libro LA CUCINA DI TRADIZIONE VICENTINA

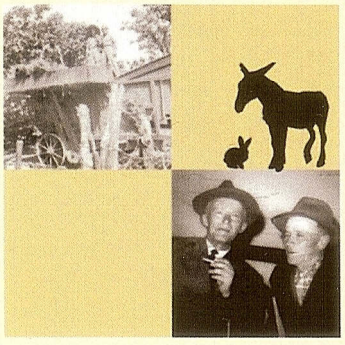
"Credenze, superstizioni, leggende, spesso mescolate alla religione, nel corso dei secoli hanno creato abitudini se non dei veri e propri riti, beneauguranti o scaramantici...Come spiegare altrimenti, se non ricorrendo a significati simbolici, innervati nella cultura e nella mente umana da millenni, il fatto che il primo dell'anno si mangiasse uva conservata in casa? Semplicemente perché nell'immaginario collettivo l'uva significa "il buono, il bello e il tanto": anche Giovanni Pascoli in una sua poesia ricorda che l'uva "porta bene". Il rito, nel tempo, si trasforma e trasfigura nei proverbi: *"Chi mangia l'uva a Capodanno,conta i quattrini tutto l'anno"*, si diceva.

CALENDARIO DELLE TRADIZIONI ED USANZE GASTRONOMICHE

- 1 gennaio — Uva conservata in casa
- 2 gennaio S.Bovo — *Putana o schizòto*
  Cotti sul focolare durante la *lìssia* (bucato) approfittando delle braci accese per scaldare la *bròa*
- 17 gennaio S.Antonio abate — *Risi e late*
- Venerdì grasso (*Vènare gnocolaro*) — *Gnòchi*
- Sabato grasso (*Sabo bigolaro*) — *Bìgoli*
- Carnevale — *Fritole e grustoli*
- da S. Giuseppe 19 marzo — *Sparase*
  al 13 giugno S. Antonio da Padova
  El sparaxo xe bon da San Giuseppe a Sant Anton
- Mercoledì delle ceneri — *Bìgoli co òjo e sardèla*
- Venerdì Santo — *Bìgoli co òjo e sardèla*
- Durante la settimana Santa — *Fugasse de Pasqua, parpagnachi*
- Ascensione (40 gg dopo Pasqua tra aprile e giugno) — *Bòndola co la lèngua*
  per proteggere i contadini dai morsi dei serpenti durante il primo sfalcio dell'erba
- Primo giovedì di aprile: si seminavano i fagioli
- 29 giugno S.Pietro — *Galo da somènsa*
- 1 agosto — Vino bianco bevuto a digiuno
  contro le febbri di agosto o contro i serpi
  Al primo de agosto le anare se mete a rosto - De agosto la ua la fa el mosto
- 2 agosto Festa *dei omeni*
  Per dimostrare di essere dei "duri", a digiuno la mattina del 2 agosto si doveva, appunto, bere un bicchiere di vino bianco, mentre il pranzo era costituito dal *polastrelo in tecia*







- A settembre si cominciano a mangiare le *sardele*
  Dala luna settembrina la sardela se rafina
- Settembre la vendemmia — *Setembre setembrin: el mese che se fa el vin*
- 7 ottobre Festa del Rosario — *Bìgoli co l'arna*
  Arna lessa e bigolo tondo a Rosario contenta il mondo
- 1 novembre Ognissanti — *Ròsto de osèi*
  2 novembre Festa dei morti (comm. dei defunti) — *Fave de i morti (ossa da morto)*
- 12 novembre San Martin — *Oca in onto – oco in pignato*
  Chi non magna oca a San Martin, fa el beco de un quatrin
- Dal 25 novembre S.Caterina al 17 gennaio *se copava el màs-cio*
  De Santa Caterina se copa el màs-cio e se istala la bovina
  De Santa Caterina se ciapa le oche par la schina
  Prima di insaccare la pasta lavorata del maiale si preparava il tastasale
- Il 13 dicembre si uccidono le oche - *De Santa Lussia ale oche se ghe pela la scufia*
- 30 Novembre Sant'Andrea e la Vigilia di Natale — *Corgnòi*
- Natale — *Capon in canevera o paeta al malga ragno, fugassa*
  Quando si cuoceva l'infornata di pane (per ragazzi) — *Colombèta de òjo – Bussolao*
  Immancabile quando si faceva un pellegrinaggio o un viaggio