



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

La pentolaccia



Da mercoledì delle Ceneri siamo in tempo di Quaresima. Una volta il rapporto tra il popolo e la Chiesa si faceva più assiduo e più sentito in tale periodo. Frati predicatori erano invitati a tenere prediche presso le parrocchie, attirando molti fedeli che accorrevano ad ascoltarli. Il periodo della Quaresima era vissuto più intensamente e, per un cammino di salvezza, pur nella povertà, si compivano molte opere di carità.

Il divertimento era bandito. Anche l'alimentazione era parca: non si consumavano carne, uova e formaggi; in vece del formaggio sulla pasta al sugo si usava il pane grattugiato fritto in poco olio.

Unico modo di divertirsi, nelle occasionali feste di compleanno tenute in casa, era la pentolaccia: una pentola di terracotta, la pignata, che poteva essere ripiena di confettini col cuore di cannella, li candillini, oppure di cenere o di coriandoli.

Ad una corda venivano appese due-tre pignate. Al designato gli amici facevano compiere tre giri su se stesso al fine di fargli perdere l'orientamento. Lui, con una mazza di scopa, tentava di rompere la pignata, tra le risate generali. I presenti lo incitavano con "avanti, dai!, più a destra, no a sinistra, vai indietro".

All'aspirante si davano tre possibilità. Se non riusciva, la mazza di scopa passava ad un altro. Immaginate le risate se al posto della pignata coi candillini si rompeva quella con la cenere.

Cotolette di melanzane

Non è una ricetta antica, ma mi fa piacere proporvela.

Ingredienti: due - tre melanzane tonde, due uova medie, 200 gr. circa di pangrattato, olio di oliva o di semi di girasole o di arachide, sale fino, farina 0.

Preparazione: Lavate le melanzane e tagliatele a fette spesse 1 cm. circa. Mettetele con un po' di sale a perdere il liquido amaro in un colapasta con un piattino e un peso. Dopo un'ora circa, sciacqua tele, asciugatele, passatele nella farina, quindi nelle uova sbattute e nel pane grattugiato. Fate in modo che la panatura si attacchi, premendo un po' con le mani. Friggete le fette in olio di oliva, tenendole cinque minuti circa per parte, poi adagiatele su carta assorbente o carta per fritti. Un tempo si usava quella giallognola che avvolgeva la pasta.