

SAPORI DEL TERRITORIO

LA CUCINA ARGENTANA HA SAPUTO COGLIERE I SUGGERIMENTI PROVENIENTI DALLE VICINE PROVINCE BOLOGNESI, FERRARESI E ROMAGNOLE, MANTENENDO IL CARATTERE DELLA SEMPLICITÀ E DELLA GENUINITÀ. LA GASTRONOMIA SI ESPRIME AL MEGLIO NEI PIATTI "POVERI" DELLA CUCINA CONTADINA E DI VALLE: LA CARNE DI MAIALE, L'ANGUILLA, LE RANE, IL PESCEGATTO, LA SELVAGGINA. TRA I PRIMI PIATTI IL RUOLO DA PROTAGONISTA È INDUBBIAMENTE RICOPERTA DALLA PASTA ALL'UOVO PROPOSTA ASCIUTTA, IN BRODO, IN DIVERSI FORMATI E, NELLA VERSIONE PIÙ GUSTOSA, RIPIENA: CAPPELLETTI DI CARNE IN BRODO, CAPPELLACCI DI ZUCCA AL BURRO FUSO O AL RAGÙ; MA ANCHE GNOCCHI DI PATATA, RISOTTI, LASAGNE AL FORNO, RAVIOLI, I C.D "PASSATELLI" IN BRODO O ASCIUTTI, COMPOSTI DI FORMAGGIO GRANA E PANE GRATTUGIATO, NOCE MOSCATA E UOVA.

ANCOR DIFFUSO IL PESCEGATTO NOSTRANO FRITTO O IN UMIDO E IL RISOTTO CON IL PESCEGATTO O L'ANGUILLA; FRA LE PREPARAZIONI CON LA SELVAGGINA DI VALLE RICORDIAMO IL RISOTTO DI FOLAGA E DI ANATRA, AUTENTICO PIATTO DA BUON GUSTAI.

MENTRE TRA I DOLCI TIPICI OCCORRE MENZIONARE LA GUSTOSA TORTA TAGLIOLINA: DOLCE DA FORNO A BASE DI PASTA FROLLA CON MANDORLE LIMONE E LE CLASSICHE TAGLIATELLINE DI PASTA SFOGLIA FATTA CON UOVA E FARINA BEN IN EVIDENZA NEL TRITTICO DEL BALESTRI, ESPOSTO AL MUSEO CIVICO, LE TORTE A BASE DI FARINA DI CASTAGNA, LA CIAMBELLA, LE CROSTATE DI MARMELLATA, LE TORTE DI MELE E DI PERE, LA ZUPPA INGLESE, LA CIAMBELLA, I SUGALI , I "TAMPLUN, LA TORTA DI MELE, LA TORTA DI ZUCCA E LA TENERINA AL CIOCCOLATO LE CUI RICETTE SI TRAMANDANO DA GENERAZIONI .

PER ACCOMPAGNARE I PASTI NON MANCA MAI IL CESTINO CON LA CLASSICA COPIA FERRARESE ED UN BUON BICCHIERE DI VINO (VINI DEL BOSCO ELICEO, VINI DEI COLLI BOLOGNESI E VINI ROMAGNOLI)

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Babuzza (1)

1 Kg. di farina gialla

3 l. di acqua

Per il soffritto:

2 Hg. di macinato

cipolla

sedano

carota

cotiche di maiale

conserva

sale, olio e pepe

La farina gialla deve essere per 1/3 di grana grossa e per 2/3 di grana fine.

Tagliare finemente la cipolla, carote e sedano e farle soffriggere in un tegame con olio. Quando tutto ciò sarà rosolato, aggiungere il macinato, un bicchiere d'acqua, conserva, sale e pepe e lasciare bollire per 2 ore. Nel frattempo far bollire in un paiolo di rame i 3 l. di acqua con sale in giusta dose. Quando sarà in ebollizione aggiungere, a pioggia, la farina gialla, poi mescolare con un cucchiaino di legno per 5 min; quindi, sempre a pioggia, aggiungere il fiore della farina gialla. Far bollire ancora per 30 min. sempre mescolando; aggiungere il ragù fatto precedentemente, dopo 20 min. di cottura, togliere la minestra dal fuoco ed aggiungere una manciata di parmigiano grattugiato. Servite calda, oppure fredda, a fette, arrostita sulla graticola.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D a.s.
1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Babuzza (2)

1/2Kg. di farina gialla
acqua, olio

Per il soffritto.:

150 g. di magro
150 g. di salsiccia
50 g. di pancetta
conserva

1 bicchiere di vino bianco
sale, burro e pepe

La farina gialla deve essere
per 1/3 di grana grossa e
per 2/3 di grana fine.



Tagliare finemente la cipolla, pestare la pancetta e farle soffriggere in un tegame con olio. Quando tutto ciò sarà rosolato, aggiungere la salsiccia, il magro e lasciare bollire per 15 min.. Per ultimo aggiungere il burro, conserva, sale, pepe e vino bianco. Mentre il ragù si cuoce, preparare la polenta tenera, servirla calda

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D a.s.
1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Garganelli

Per il condimento:
un ragù tradizionale

Per la sfoglia:
uova e farina



Preparare un ragù alla maniera solita, preparare una sfoglia sottile e tagliarla a quadretti di 3 cm. di lato, arrotolare i quadrettini su un bastoncino e farli passare sul pettine da telaio. Lessarli in acqua bollente e salarla, quindi condirli abbondantemente col ragù.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D a.s.
1975/76

Cappellacci con la zucca al burro fuso

Per il condimento:
100 g. di burro fuso
e parmigiano grattugiato .

Per la sfoglia:
4 uova
420 g. di farina bianca

Per il ripieno:
kg.1.5 di zucca gialla
1 uovo
pane grattugiato
3 cucchiaini di parmigiano
grattugiato
un pizzico di sale e
di noce moscata

Pulire la zucca, scartando la parte centrale, poi cuocerla in forno; quando è pronta, passarla al setaccio (meno la scorza), mettere il ricavato in una zuppiera, unirvi l'uovo, 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata.

Lavorare l'impasto amalgamando bene ogni ingrediente; se il composto riuscisse morbido, rassolarlo con un po' di pane grattugiato.

Con 400 g. di farina e le uova, preparate la pasta e stendere una sfoglia non necessariamente sottile. Infarinarla, arrotolarla su se stessa e tagliare questo rotolo a strisce larghe 8/9 cm.

Srotolarle, metterle una sopra l'altra e tagliarla a quadrati.

Porre al centro di ognuna cucchiainata di ripieno e ripiegare la pasta a tortello, premendo i bordi per farli aderire.

Mezz'ora prima del pranzo, porre sul fuoco una pentola, con abbondante acqua salata.

Quando alzerà il bollire, mettervi i cappellacci, senza farli attaccare fra loro: farli cuocere per 5 minuti.

Appena vengono a galla, disporne uno strato in una terrina, condirli con burro fuso e parmigiano, fare un secondo strato di pasta, ancora burro fuso e parmigiano, continuando così sino all'esaurimento della pasta.

Servirli subito

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Gnocchetti fritti

4 Hg. di farina
2 Hg. di zucchero
2 uova intere
1 noce di burro
1/2 bustina di lievito per dolci
un po' di latte
olio extra vergine d'oliva per la frittura
zucchero a velo q.b.

Si impastano tutti gli ingredienti, si fanno piccoli gnocchetti a mano e si friggono nell'olio bollente. Appena dorati si tolgono dall'olio facendoli asciugare su carta gialla assorbente ed alla fine spolverare con zucchero a velo.

Giuseppina Roffilli, di Bando, da "Ricette della memoria", Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Panada

Pane raffermo
brodo di carne
pepe
parmigiano grattugiato

Fare bollire a fuoco basso il brodo di carne, spezzettare il pane raffermo, e versarlo nella pentola in cui bolle il brodo, mescolare ed aggiungere il parmigiano grattugiato, fino ad ottenere la consistenza di una zuppa densa. Servire caldi con l'aggiunta di un pizzico di pepe.

Robustini Carolina, di Portomaggiore, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

Minestra con castagne secche

Per il condimento:
100 g. di burro fuso
e parmigiano grattugiato

Per la sfoglia:
4 uova
420 g. di farina bianca

Per il ripieno:
kg.1.5 di zucca gialla
1 uovo
pane grattugiato
3 cucchiaini di parmigiano
grattugiato
un pizzico di sale e
di noce moscata

Pulire la zucca, scartando la parte centrale, poi cuocerla in forno; quando è pronta, passarla al setaccio (meno la scorza), mettere il ricavato in una zuppiera, unirvi l'uovo, 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata.

Lavorare l'impasto amalgamando bene ogni ingrediente; se il composto riuscisse morbido, rassodarlo con un po' di pane grattugiato.

Con 400 g. di farina e le uova, preparate la pasta e stendere una sfoglia non necessariamente sottile. Infarinarla, arrotolarla su se stessa e tagliare questo rotolo a strisce larghe 8/9 cm.

Srotolarle, metterle una sopra l'altra e tagliarla a quadrati.

Porre al centro di ognuna cucchiainata di ripieno e ripiegare la pasta a tortello, premendo i bordi per farli aderire.

Mezz'ora prima del pranzo, porre sul fuoco una pentola, con abbondante acqua salata.

Quando alzerà il bollore, mettervi i cappellacci, senza farli attaccare fra loro: farli cuocere per 5 minuti.

Appena vengono a galla, disporne uno strato in una terrina, condirli con burro fuso e parmigiano, fare un secondo strato di pasta, ancora burro fuso e parmigiano, continuando così sino all'esaurimento della pasta.

Servirli subito

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Panata

130 g. di pane del giorno
avanti
n° 4 uova
50 g. di cacio
odore di noce moscata
sale

Prendete una casseruola larga e formate un impasto non tanto sodo con gli ingredienti suddetti,aggiungendo del pane grattato se occorre. Stemperatelo in brodo caldo ma non bollente e lasciatene da parte un po' per aggiungerne in seguito. Cuocere a fuoco lento, quando sarà rassodata versatela nella zuppiera e servitela.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'anno scolastico: 1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Passatelli

½ kg. di formaggio grana
grattugiato,
½ kg. di pane grattugiato,
noce moscata grattugiata,
brodo di carne,
uova intere q.b. per
ottenere un impasto
consistente omogeneo

Unire tutti gli ingredienti e una volta ottenuto l'impasto dalla consistenza desiderata, schiacciarlo con l'apposito strumento, o con lo schiacciapatate; per ottenere dei cilindretti di 2-3 cm. di lunghezza. Dopo aver preparato i passatelli, vanno versati nel brodo bollente e cotti per alcuni minuti.

Cantelli Ilaria, di Consandolo, classe: III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

Pasticcio di riso

g. 500 di pomodori maturi
g. 500 di ottimo riso
g. 200 di lonza di maiale
g. 200 di magro di vitello
g. 100 di burro
g. 50 di pancetta
2 mozzarelline
freschissime
1 carota
1 cipolla
1 piccolo gambo di sedano
parmigiano grattugiato
1 e 1/2 l. di brodo
olio
sale e pepe

Pulire e lavare le verdure, carote, sedano e cipolla e tritarle con la pancetta, il tutto finissimo. Tagliare a piccoli dadi la lonza ed il vitello. Porre sul fuoco in una casseruola possibilmente di terra cotta, 2 cucchiainate di olio, metà del burro, il tritato, lasciar soffriggere a fuoco moderato per un minuto poi unire la carne tagliata a dadini e lasciare sul fuoco fino quando non sarà rosolata. Nel frattempo pelare i pomodori (per farlo senza fatica immergerli un istante in acqua in ebollizione, poi in acqua fredda), e dopo aver tolto loro i semi, tagliarli a pezzetti ed unirli alla carne. Salare e pepare, rimescolare e mettere il coperchio e lasciar cuocere a fuoco moderato per 2 ore, rimescolando di tanto in tanto, unendo, se necessario, un po' d'acqua, poca per volta. Porre a fuoco il brodo. Versare il sugo ormai pronto nella casseruola che si usa per fare i risotti, porla sul fuoco ed unire il riso dopo averlo accuratamente lavato. Rimescolare aggiungendo il brodo bollente e mescolare ancora, quando il brodo precedentemente aggiunto, sarà assorbito portare il riso a completa cottura; facendo attenzione a non scuocerlo. Tagliare la mozzarella a fettine sottili. Unire al riso ormai pronto il burro restante, e 4 cucchiainate di parmigiano grattugiato, amalgamando gli ingredienti. Versare una parte del risotto in un recipiente da forno, ricoprire il risotto con fettine di mozzarella poi il riso..continuare a stratificare fino ad aver ultimato tutto il risotto e l'ultimo strato sarà di mozzarella. Mettere il recipiente in forno preriscaldato, cuocere a 180° , lasciandolo per pochi minuti fino a quando la mozzarella sarà fusa. Servire caldo.

Giovanna Massari, di Argenta; Scuola di Avv.Prof.le Statale di tipo Ind. femminile di Argenta, classe III/A; a.s. 1960/61

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Polenta condita

Farina gialla per polenta

Per il ragù:
salsiccia
cipolla
sedano
parmigiano
stracchino
olio



Preparare un ragù alla maniera solita, nonché una polenta da poter affettare. In un a pirofila di terra cotta, fare tanti strati di polenta a fette, ragù, stracchino e parmigiano. Stratificare fino ad esaurimento degli ingredienti e cuocere in forno per 15 minuti circa.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Polenta con fagioli

Farina gialla per polenta
1 piccola cipolla
sedano
carota
prezzemolo
aglio
conserva
lardo
fagioli
olio



Preparare una polenta abbastanza tenera, aggiungervi un brodo di fagioli insaporito con un condimento preparato con cipolla, sedano, carota, prezzemolo, aglio, lardo e conserva. Fare bollire il tutto, mescolando, per 15 minuti circa ed aggiungere sale e pepe prima di versare nei piatti.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Ravioli con bietole

300 g. di ricotta
n° 2 uova
50 g. di parmigiano
bietola cotta quanta ne sta
in un pugno
odore di noce moscata
sale

Una sfoglia

Ragù tradizionale



Stemperare la ricotta e se è sierosa strizzarla in un tovagliolo. Nettare, lessare, strizzare, e tritare la bietola; preparare un ripieno con ricotta, bietola, parmigiano, noce moscata e sale, quindi tirare una sfoglia sottile, ricavarne dei quadrati di 5 cm. di lato farcirli col ripieno e chiuderli a triangolo. Lessarli in acqua bollente e servirli conditi col ragù tradizionale.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Ravioli con la ricotta

Una sfoglia sottile
ricotta e formaggio
uova
prezzemolo
noce moscata
sale e pepe

Ragù tradizionale



Preparare un ripieno abbastanza consistente con ricotta, uova, prezzemolo, formaggio, noce moscata e sale, e pepe. Tagliare una sfoglia sottile, ricavarne dei quadrati di 5 cm. di lato farcirli col ripieno e chiuderli a piacere. Lessarli in acqua bollente e servirli conditi col ragù tradizionale o burro fuso e parmigiano.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

Risotto con il pescegatto

2 pescegatti
burro
riso

Per il soffritto.:
cipolla
sedano
carota
prezzemolo
conserva
sale e pepe

Mettere a bollire 2 pescegatti, per 15 min. circa, per poterli spolare bene.

Preparare un soffritto con cipolla, sedano, carota, ed un bel po' di prezzemolo; appena questi ingredienti avranno preso un po' di colore, aggiungere un cucchiaio di conserva diluito in un poco d'acqua, il pesce spolato, sale e pepe; continuare la cottura a fuoco lentissimo per circa 2 ore.

Cuocere il riso nell'acqua di cottura dei pesci e, a metà cottura, aggiungervi un po' di burro, il ragù già preparato e continuare la cottura, sempre mescolando.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Risotto con salsiccia e pancetta

riso
formaggio
farina gialla

Per il ragù:
salsiccia
pancetta
cipolla
olio
conserva
sale e pepe

Preparare un ragù con salsiccia, pancetta, cipolla, conserva, pepe, sale ed olio;

si fa bollire a fuoco lento aggiungendo a poco a poco, acqua, farina gialla e, per ultimo, il riso soltanto quando la farina gialla sarà già cotta; per evitare che aggiungendo il riso, se la farina non è cotta, il tutto non si addensi eccessivamente.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Tortellacci di zucca

300 g. di zucca cotta al forno
50 g. di parmigiano
n° 2 uova
una sfoglia sottile
odore di noce moscata
sale e pepe

Stemperare la zucca cotta ed amalgamarla con il parmigiano, le uova, la noce moscata, il sale, il pepe; con questo ripieno, preparare i cappellacci ricavandoli da dei quadrati di 5 cm. di lato. Lessarli in acqua bollente e condirli con ragù di carne.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

Tortelli di spinaci

PER 4 PERSONE

1 Kg. di spinaci
3 etti di parmigiano
grattugiato
1 spicchio d'aglio
1 uovo
sale
noce moscata
50 g. di pancetta fresca
2 cucchiaini di olio di oliva

Cuocere gli spinaci con pochissima acqua, strizzarli con le mani facendo una palla, tritarli finemente, metterli in una pirofila, aggiungere il parmigiano, il sale, noce moscata grattugiata q.b. e l'uovo. Pestare la pancetta con l'aglio, soffriggere lentamente e poi condire mescolando il tutto. Fare la sfoglia tradizionale piegata a metà, nella riga centrale mettere il ripieno a piccoli mucchietti, coprire con l'altra metà della sfoglia, tagliare i tortelli in forma quadrata con la "prunella", chiudendoli bene attorno. Cuocerli in acqua bollente, scolarli e condire con un corposo ragù. Si possono anche mettere nel congelatore.

Ada Rossi , di Bando , da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

SECONDI PIATTI

Baccalà con cipolla

5 cipolle
1 Kg. di baccalà da
bagnare
passata di pomodoro q.b.
sale q.b.
olio extra vergine d'oliva

Mettere a bagno nell'acqua il baccalà per tre giorni cambiando l'acqua spesso; tagliare le cipolle sottili, metterle in una padella antiaderente con un po' di olio ed un po' di acqua, cuocere lentamente per un'ora circa, aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere per 30 minuti. Friggere il baccalà con il rimanente olio, metterlo nella cipolla e pomodoro, aggiungere qualche cucchiata di olio di cottura. Finire di cuocere per altri 30 minuti. Alla fine, se vi piace, servire con polenta calda.

Rosanna, di Gaibana, da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

SECONDI PIATTI

Frittata

cipolla tritata
uova e albume montato
formaggio
sale
olio e pepe

Tagliare finemente la cipolla e farla friggere, si aggiunge il tuorlo e per ultimo, l'albume montato, si frigge il tutto in una padella antiaderente; aggiungere sale e pepe; con una paletta di legno, tagliare in 4 parti, girare la frittata, completare la cottura e servire.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

SECONDI PIATTI

Piadina

½ Kg. di farina
2 uova
2 cucchiaini di strutto
1 bustina di lievito di birra
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di sale
1 goccio di latte

Impastare tutti gli ingredienti in modo da ottenere un impasto molle. Lasciare lievitare l'impasto per mezz'ora, in una terrina coperta con uno strofinaccio. Dividere l'impasto in palline che andranno stese con il matterello per ottenere piadine a forma circolare. Cuocere da entrambi i lati per alcuni minuti in una padella antiaderente. Servire con affettato a seconda dei gusti.

Ricetta fornita da:
Menegatti Michela, di Bando, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

SECONDI PIATTI

Pescegatto in umido

pesce gatto
olio per friggere
prezzemolo
pomodori
farina sale
aglio
aceto e pepe

Preparare una salsa facendo soffriggere in olio, un pesto abbondante di prezzemolo ed aglio, aggiungere quindi pomodori pelati a fettine ed aggiungere per ultimo un po' di aceto, sale e pepe. Pulire, infarinare e friggere in olio abbondante i pesci che saranno poi messi ad insaporire nella salsa. Servire caldi.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

SECONDI PIATTI

Rane fritte

rane
vino bianco aromatizzato
con aglio
sale
prezzemolo
farina
1 uovo
latte
olio da frittura
spicchi di limone
pepe
noce moscata

Spellare le rane, sviscerarle, lavarle e tenerle per più di un'ora a marinare nel vino bianco aromatizzato con aglio, sale, prezzemolo, pepe e noce moscata. Sgocciolarle bene ed asciugarle delicatamente, infarinare e passarle nell'uovo sbattuto con il latte ed il sale. Friggere poche rane alla volta in ilio bollente e per pochi minuti. Scolare bene e servire accompagnando con spicchi di limone.

Morini Giovanbattista, di Ospital Monacale, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

SECONDI PIATTI

Salamina da sugo (1)

1 Kg. di carne mista di maiale
2 vesciche di maiale per insaccare il tutto
30 g. di sale
pepe
vino bianco o rosso (a piacere)
50 g. di fegato di maiale
50 g. di lingua
purea di patate

Tritare tutta la carne mescolarla bene unitamente al sale, al pepe ed al vino, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Riempire le 2 vesciche di maiale e lasciare stagionare in luogo buio e fresco per almeno 2 mesi. Per utilizzarla, occorre lasciarla a bagno in acqua per una notte, quindi si farà cuocere (avvolta in una tela bianca), in sospensione per 5 ore circa. Si serve con purea di patate.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

SECONDI PIATTI

Salamina da sugo (2)

I tagli di carne, in proporzione variabile, che vengono lavorati, sono:

goletta

capocollo

pancetta

spalla

filetto

lingua e fegato

Sale marino grosso

schiacciato

pepe (sia fine che

spezzato)

vino rosso di buona qualità

un goccio di brandy

vescica di maiale

opportunamente trattata

e spago

Le carni devono provenire da suini di almeno 9 mesi, e di peso non inferiore ai 160 Kg

Dopo una prima lavorazione, eseguita manualmente, per rifilare i pezzi ed asportare parti non adeguate all'uso; la carne va macinata con l'apposito tritacarne. Una volta macinato l'impasto, a pesato e vi si aggiunge il sale in proporzione ed il pepe. Si aggiunge vino rosso di buona qualità, e si inizia ad impastare manualmente aggiungendo vinose occorre e un goccio di brandy. A questo punto avvengono le operazioni d'insaccatura in vescica di maiale, opportunamente trattata. Questa fase è particolarmente importante, perché è bene che non rimangano bolle d'aria dentro l'impasto. La salama è poi legata con spago e sagomata a forma di melone, con strozzatura mediana. Dopo alcuni giorni, di asciugatura, ed alcuni mesi di stagionatura, almeno 6 anche se 9 mesi sono la stagionatura ideale. Dopo di ciò, la salamina, è pronta per essere degustata. Alla corretta stagionatura, concorrono i fattori climatici tipici della zona - temperature ed umidità. la salamina, è pronta per essere degustata. Viene asportata con un panno bianco, la muffa legata alla stagionatura, e la si pone a bagno in acqua appena tiepida per alcune ore; poi viene cotta o direttamente in acqua o a bagnomaria; per 6 ore bollitura lenta. Una volta cotta, aprirla e servirla ben calda; o togliendo la calotta superiore e servendola a cucchiariate, o tagliata a fette. Ad accompagnare questa pietanza, si prestano diversi contorni, dal classico purè di patate, a preparazioni a base di carciofi, zucchine, zucca, oppure, in estate, a spicchi di salamina freddi, si abbina, fettine di melone o di pera. La scelta del vino cade su un rosso, corposo.

Ricetta fornita da:

Bolognesi Elettra, di Boccaleone; classe: IV/A PNI;
liceo scientifico di Argenta; anno scolastico:2004/05

SECONDI PIATTI

Salsa di verdure (Fricò)

per 4 persone
2 cipolle rosse
2 porri,
2 melanzane grandi,
2 zucchine medie
4 pomodori rossi
2 peperoni rossi (più dolci)
o gialli
2/3 coste di sedano
4 pomodori rossi medi
2 carote medie
olio d'oliva
sale e pepe nero q.b.
peperoncino

Si lavano e si puliscono tutte le verdure; le cipolle, il sedano, e le carote si tagliano a costine fini e si mettono in una padella rotonda un po' grande a soffriggere con l'olio d'oliva, quando sono rosolate si aggiungono i porri tagliati a rondelle. Si aggiungono le melanzane (più acquose e quindi più lente nella cottura) tagliate a pezzi un po' grandi. Appena queste verdure si sono un po' appassite, si aggiungono le zucchine ed i peperoni tagliati in pezzi non molto grandi e si continua la cottura con l'acqua fatta dalle verdure aggiungendo il sale ed il pepe nero q.b.; passato un altro po' di tempo si aggiungono alla fine i pomodori rossi tagliati grossolanamente e si continua a mescolare fino alla fine della cottura di tutte le verdure in un composto omogeneo e scuro. Per finire negli ultimi minuti di cottura, si aggiunge il peperoncino, a chi piace.

Ricetta fornita da:
Sofia Trentini, di Bando, da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

SECONDI PIATTI

Torta di verdure

per l'impasto
500 g. di farina
1 etto di strutto
acqua frizzante q.b. per
impastare
un pizzico di sale
Impastare tutti questi
ingredienti e lasciare
riposare per 2/3 ore.

per il ripieno:
spinaci q.b. pancetta tritata
2 uova
formaggio grana
grattugiato



Dividere la pasta a metà. Con una parte si prepara il fondo. Mescolare tutti gli ingredienti per il ripieno, versarlo sul fondo e coprire con l'altra metà della pasta. Spennellare con l'albume la parte superiore e mettere in forno caldo per 30 minuti circa.

Fanti Rina, di Bando, da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

CONTORNI

Fricco

1 Kg. di patate
½ Kg. di cipolla
4 - 5 pomodori
sale
olio



Tagliare le verdure a tocchetti e friggerle separatamente, quindi mettere in tegame le cipolle con i pomodori, per ultimo aggiungere le patate; lasciare insaporire il tutto, salare e servire.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

CONTORNI

Friccandò

patate
cipolle
pomodori
zucchini
melanzane
peperoni
mortadella e prosciutto
sale
pepe ed olio



Far soffriggere la cipolla a cui si aggiungeranno le altre verdure, facendo cuocere a fuoco lento unitamente mortadella e prosciutto, tagliati a dadini.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

CONTORNI

Melanzane ripiene

4 grosse melanzane
4 hg. di pomodori maturi
1 mozzarella
2 cucchiaini di parmigiano
1 cucchiaio di pane grattato
sale e pepe



Tagliare a metà le melanzane, farle sbollentare in acqua salata per 10 minuti.
Lasciarle raffreddare e svuotarle.
In un tegamino, mettere un filo d'olio, la polpa delle melanzane, aggiungere i pomodori, precedentemente pelati e tagliati a pezzetti, sale e pepe; quindi cucinare a fuoco lento per 15 minuti.
A fine cottura, aggiungere il parmigiano, il pangrattato e la mozzarella.
Riempire le melanzane con la polpa ottenuta.
Ungere una teglia, fare un fondo di pomodorini, ed adagiarvi le melanzane ripiene.
Infornare a 250° per 30 minuti.

Jacopo Tellarini, di S. Biagio; anno scolastico:2004/05

CONTORNI

Radicchi di campagna e pancetta

radicchi di campagna
pancetta tagliata a dadini
sale ed aceto

Far soffriggere la pancetta tagliata a dadini, versarla sui radicchi precedentemente puliti e conditi con sale ed aceto.. Si servono quando la pancetta è ancora calda.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

CONTORNI

Zucchine come conservarle

41 Kg. di zucchine
80 g. di sale
aceto
olio di semi o di girasole
Non aggiungere mai acqua

Lavare bene le zucchine, togliere i semi, tagliarle a listarelle (circa cm. 2X1), metterle in una pentola di acciaio con il sale e lasciarle a riposo per 2 ore. Trascorse le 2 ore, scolarle con un colapasta ed asciugarle, Far bollire l'aceto in quantità sufficiente a coprire la zucchine. Versarle nell'aceto bollente e far cuocere per $\frac{3}{4}$ minuti. Scolarle e stenderle su un canovacciop. Quando le zucchine sono asciutte riempire, ma non troppo, un vaso di vetro, aggiungere olio di semi, meglio di girasole, chiudere con il tappo sempre nuovo.

Emma Bolognesi, di Portoverrara, da "Ricette della memoria", Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Brazadela

3 uova
250 g. di zucchero
500 g. di farina
150 g. di burro fuso
latte q.b.
1 bustina di lievito in
polvere (originalmente si
mettevano 1 o 2 cucchiaini
di bicarbonato).

Sbattere le uova in una terrina con lo zucchero. Successivamente unire la farina e il burro. Se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungete latte q.b. Alle fine aggiungere 1 bustina di lievito in polvere o il bicarbonato. Ungere un tegame circolare con il boco al centro, versare il composto e infornare per mezz'ora.

Vezzani Bianca, di Portomaggiore, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Cake con mele e mandorle

120 g. di farina
100 g. di zucchero
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
2 mele
30 g. di mandorle a fette
60 g. di burro.

Rompere 1 uovo intero in 1 ciotola e unire il tuorlo dell'altro uovo (tenere albume a parte). Aggiungere zucchero e mescolare, unire il burro fuso e la farina mescolata con il lievito. Montare a neve l'albume ed unire al il composto. Infine unire le mandorle e le mele tagliate a cubetti. Versare in uno stampo rotondo (diametro 24 cm.circa.)

Tempo di cottura: mettere in forno a 140° per circa 1/2 ora.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Castagnaccio

1/2 Kg. di farina di
castagne
g. 200 di fichi secchi
g. 100 di uva sultanina
1 bicchierino di grappa
2 cucchiaini di olio
un po' di burro
½ cucchiaino di sale
sciolto in acqua
2 cucchiaini di lievito
buccia grattugiata di
limone
latte q.b. per un impasto
molle

Mettere a bagno l'uvetta in acqua calda. In una terrina mescolare la farina, grappa, olio, sale sciolto in acqua tiepida, buccia grattugiata di limone e il latte q.b. per un impasto molle. Dopo aver aggiunto il lievito e avere mescolato bene bene, aggiungere l'uvetta strizzata e i fichi tagliati a pezzetti. Versare l'impasto in una tortiera imburrata, infornarla a forno caldo e cuocere per 45 minuti a fuoco medio.

Cantelli Ilaria, di Consandolo, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Certosino

(PER 1/2 Kg. di farina)
dischi di carta oleata
2 Hg. di zucchero
15 g. di ammoniaca
3 Hg. di canditi misti
2 Hg. di mandorle
1/2 Hg. di cacao amaro
1 Hg. di polvere di
cioccolato
1 Hg. d'uva sultanina
½ Kg. di mele
(abbondanza o
imperatore)

Pelare, tagliare a fettine sottili le mele, cuocerle in acqua, zucchero e lasciarle raffreddare. Amalgamare in un tegame, farina, cioccolato, cacao, mandorle pelate e pestate, uva, canditi; per ultimo, unire le mele e l'ammoniaca. Ungere dei dischi di carta oleata, su ognuno sagomare i certosini, cuocerli a 200° per 30 min. circa. Decorare con canditi e mandorle, quindi lasciarli stagionare per 20 giorni in luogo buio e fresco.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Certosino di Natale

(PER 1 Kg. di farina)
2 Hg. di zucchero
vanigliato
2 Hg. di zucchero
semolato
3 Kg. di mandorle
3 Hg. di fichi secchi
3 Hg. di canditi
2 Hg. di, cioccolato
fondente
2 Hg. di polvere di
cioccolato
3 Hg. d'uva sultanina
1 Hg. di burro
2 uova
2 bustine di lievito
1 bicchiere di liquore
gradito
2 bucce di limone
2 bucce di arancio, miele
ed olio

Tritare tutto e mescolare in un tegame poi mettere in piccole teglie unte l'impasto così ottenuto, farle cuocere in forno caldissimo per 30 minuti. Togliere dal forno, e sulla superficie dei certosini, passarli col pennello intinto nel miele sciolto. Avvolgerli con carta velina, quindi metterli a stagionare in luogo buio e fresco per 20 giorni.

Emma Bolognesi, di Portoverrara, da "Ricette della memoria", Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Ciambella

1 Hg. di farina
4 uova
350 g. di zucchero
150 g. di burro
1 bicchiere di latte
lievito di birra
scorza di limone
zucchero a granelli

Mescolare bene il burro con uova e zucchero, poi uno ad uno si aggiungono gli altri ingredienti. Ungere e spolverizzare con zucchero uno stampo con foro in mezzo e versarvi il composto. Versare alcune cucchiainate di latte sull'impasto ed aggiungere un pizzico di sale.

Infornare nel forno caldo e cuocere per ½ ora a 180°.

Ares Bolognesi, classe: II D; I.I.S. "Aleotti-D.Minzoni" di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Ciambella con le gocce di cioccolato

300 g. di farina
200 g. di zucchero
100 g. di burro
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 bicchiere di latte
gocce di cioccolato

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere farina e burro fuso. Sciogliere il lievito nel latte e unire il tutto all'impasto. Aggiungere infine la gocce di cioccolato. Imburrare ed infarinare uno stampo. Versare il composto.

Tempo di cottura: mettere in forno a 190° per circa 40 minuti.

classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s. 2004/05

DOLCI

Ciambella con l'uva

(DOSE PER 1 Kg.)

1 Kg. di farina
4 hg. di zucchero
2 hg. di burro
4 uova
½ l. di latte
scorza di limone
grattugiata
2 o più grappoli d'uva



Lavare e lasciare sgocciolare l'uva, staccare i chicchi ed infarinarli; aggiungerli a tutti gli altri ingredienti mescolati insieme. Cuocere in forno molto caldo per 30 minuti.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Ciambella della mamma

250 g. di farina
250 g. di zucchero
100 g. di burro
1 bustina di lievito
5 uova
la buccia grattugiata di un limone



Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve questi ultimi. Mescolare i tuorli, lo zucchero, il burro, la farina, la buccia grattugiata di un limone e gli albumi. Versare il composto in uno stampo imburrato.

Tempo di cottura: mettere in forno a 120° per circa 40 minuti.

classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s. 2004/05

DOLCI

Ciambella di un'altra mamma

200 g. di farina
200 g. di zucchero
200 g. di burro
2 uova
1 bustina di lievito



Sbattere le uova con lo zucchero; aggiungere gli altri ingredienti; mescolare ed unire il lievito.

Tempo di cottura: mettere in forno a 180° per circa 45 minuti.

classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

Ciambelle

mezzo bicchiere di latte
tiepido
una dose di lievito
9 uova
60 g. di burro
70 g. di fiore di farina
90 g. di burro
350 g. di farina
zucchero
limone grattugiato

Stemperare in mezzo bicchiere di latte tiepido, una dose di lievito in modo che non venga alcun grumo, questo è il segreto per la buona riuscita del dolce. Unite 5 uova, prima ben sbattute, 60 g. di burro appena liquefatto e 70 g. di fiore di farina; ponendo tutto in un recipiente coperto con doppio drappo ed in luogo sufficientemente caldo. Allorché sarà gonfiata, sbattete altre 4 uova, bene bene, ed unitele esattamente col lievito, aggiungendovi 90 g. di burro, appena liquefatto e 350 g. di farina, poi mescolate. Giunta la lievitazione al punto giusto, porrete il resto della farina sul tagliere; fatevi una fossa nel centro, e mettete lo zucchero nel cerchio al di fuori; in mezzo vuotate il lievito, burro, uova che vi vorranno ancora, e limone grattugiato. Quindi impastate il tutto, avendo battute le ova; mescolate per l'esatta unione, quindi ponete alla gramola, né vi stancate sì facilmente finchè la pasta non sia liscia e bianca. Allora dividerete la pasta in tanti pezzi.

Graldi Giulio, di Argenta, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Crostata con marmellata di arance

200 g. di farina bianca
2 tuorli d' uovo
100 g. di zucchero
100 g. di burro
la scorza grattugiata di un
limone
1 pizzico di sale fino
250 g. di marmellata di
arance

Ammorbidire il burro per 20 minuti fuori dal frigorifero, impastare la farina con il burro. Aggiungere lo zucchero, i tuorli, il sale e la scorza grattugiata del limone. Fare una palla, avvolgerla in un telo da cucina e metterla in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta con il matterello fino ad ottenere uno spessore di mezzo cm.; metterla in una teglia imburata, stesa in modo uniforme. Tempo di cottura: scaldare forno a 180° poi infornare la crostata per 20 minuti.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Crostata con marmellata di ciliegie

1 Kg. di farina
400 g. di zucchero
6 uova
400 g. di burro
2 bustine di lievito
1 pizzico di sale
marmellata di ciliegie
la scorza grattugiata di un
limone

Mescolare farina e zucchero, aggiungere la uova, il burro sciolto, la buccia del limone, ed il lievito. Versare il composto in uno stampo. Stendere sopra la marmellata. Tempo di cottura: mettere in forno a 180° per circa 40 minuti.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Crostata con marmellata di pere

250 g. di farina
6 uova
1 bustina di lievito
1 bicchiere di latte
150 g. di zucchero
100 g. di burro
marmellata di pere

Mescolare il burro e lo zucchero, aggiungere la uova, il latte, la farina e il lievito. Mescolare bene prima di mettere in forno.

Tempo di cottura: mettere in forno a 180° per circa 40 minuti.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Dolce caffè

3 etti di burro
3 tuorli d'uovo
2 albumi
3 etti di zucchero
biscotti secchi quadrati
caffè

Mescolare il burro con i tuorli, aggiungere lo zucchero e mescolare molto bene. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli all'impasto. Bagnare i biscotti nel caffè. In una pirofila fare uno strato di biscotti bagnati, uno vicino all'altro, poi aggiungere uno strato di crema, aggiungere uno strato biscotti, poi di crema fino ad esaurimento. Tenere in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Tedioli Laura, di Bando, da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Dolce nutella

2 cucchiaini di farina
150 g. di zucchero
7 uova
150 g. di burro
250 g. di cioccolato
fondente

Farcitura:
100 g. di cioccolato
fondente
250 g. di panna da cucina
3 cucchiaini di nutella



Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.
Montare a parte i tuorli con lo zucchero e fondere il cioccolato con 2 cucchiaini di acqua, direttamente sul fuoco. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro.
Mescolare insieme le uova, farina e il cioccolato fuso. Mettere il composto in una casseruola infarinata.

Dopo la cottura, coprire con cioccolato fondente fuso, panna da cucina e nutella, il tutto mescolato sul fuoco.

Conservare in frigo.

Tempo di cottura: cuocere in forno a fuoco medio per 40 minuti.

DOLCI

Dolce salame

1 uovo
200 g. di zucchero a velo
200 g. di cacao in polvere
250 g. di biscotti secchi
100 g. di margarina



In una terrina mescolare margarina, l'uovo, zucchero e cacao, poi aggiungere i biscotti secchi sbriciolati, e mescolare bene. Dare all'impasto una forma allungata che ricordi il salame ed avvolgerlo in carta di alluminio quindi riporre al fresco fin quando non si presenta sodo al tatto.

Marchetti Giulia, di Bando, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Dolce sacher

160 g. di farina
160 g. di zucchero a velo
6 uova
240 g. di burro
160 g. di cioccolato
fondente
12 g. di cioccolato in
polvere
1 vasetto di marmellata di
albicocche

Mettere 160 g. di cioccolato fondente in 1 recipiente e scioglierlo. Rendere morbidi 160 g. di burro. Unire il cioccolato e continuare a mescolare per qualche minuto. Aggiungere zucchero a velo, farina, 6 tuorli e gli albumi montati a neve. Dopo la cottura, togliere il dolce dalla teglia e lasciarlo raffreddare. Ricoprirlo con uno strato molto sottile di marmellata di albicocche, resa liquida scaldandola. Preparare una glassa: fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato in polvere, burro rimasto, sbattendo il composto fino a renderlo morbido.

Ricoprire tutta la torta con la glassa, spalmandola con la lama bagnata di un coltello.

Tempo di cottura: cuocere in forno a 180° per 1 ora.

DOLCI

Frittelle di sangue di maiale

1 L. di sangue di maiale
olio 250 g. di farina di
castagne, carta gialla
2 Hg. di fichi
2 cucchiaini di polvere di
cioccolato
1 Hg. di uvetta,
2 cucchiaini di zucchero
buccia di limone
grattugiata.

Amalgamare il tutto ed cuocere l'impasto a cucchiaiate in olio bollente. Fare sgrassare le frittelle su carta gialla e servirle calde e polverizzarle con zucchero semolato.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Frittole alla ricotta

300 g. di ricotta,
100 g. di farina bianca,
100 g. di zucchero
semolato,
60 g. di uvetta
ammorbidita in acqua
tiepida,
2 uova,
3 cucchiari di marsala
secco,
1 pizzico di cannella,
zucchero a velo,
buccia di limone.



Mettere in una ciotola la ricotta, la farina, l'uvetta, lo zucchero e tutti gli altri ingredienti. Preparare un composto omogeneo da prendere a cucchiariate e friggere in abbondante olio caldo. Quando saranno dorate, scolate le frittole; e sgocciolatele su carta assorbente, spolveratele di zucchero a velo e servitele calde.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Latte Brulé

2 l. di latte
16 tuorli d'uovo
16 cucchiari di zucchero
1 stecca di vaniglia



Bollire il latte con la stecca di vaniglia, aspettare che si riduca di quasi la metà, raffreddare, sbattere lo zucchero ed i tuorli, aggiungere il latte, mescolare bene, passare il tutto al colino. Con 5 cucchiari di zucchero caramellare uno stampo, meglio se con il buco in mezzo, versate il tutto, cuocere a bagnomaria lentamente.

Ada Rossi, di Bando, da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Latte Brulèe

8 uova
8 cucchiaini di zucchero per
il dolce
8 cucchiaini di zucchero per
il caramello
2 l. di latte
1 stecca di vaniglia



Fare bollire il latte con la stecca di vaniglia e 8 cucchiaini di zucchero finchè il latte non si è ridotto ad 1 litro. Sbattere i tuorli ed aggiungere il latte tiepido attraverso un colino. Caramellare lo stampo con 8 cucchiaini di zucchero ed un po' di acqua. Incorporare il tutto e cuocere a bagnomaria in forno a 250° per circa 1 ora.

Jacopo Tellarini, di S. Biagio, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Mistuchine

Farina di castagne
sale



Fare un impasto compatto con farina di castagne, acqua ed un pizzico di sale, ricavare degli ovali di spessore di 1/2cm. vanno cotte su una piastra di metallo, appoggiata su uno scaldino.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Pampepato (1)

½ L. di acqua
700 g. di zucchero
1 kg. di farina
200 g. di cacao in polvere
200 g. di cioccolato dolce
500 g. di noccioline
500 g. di cioccolato
fondente per la copertura
scorza di due arance
candita
scorza di cedro candita
un pizzico di cannella

Impastare a secco tutti gli ingredienti ed aggiungere l'acqua. Dare una forma a ciotola ai pampepati e cuocere in forno per 1 ora e mezza a 150° (preferibilmente nel forno a legna). Scaldare a bagnomaria il cioccolato fondente e ricoprire il pampepato cotto.

Vezzani Bianca, di Portomaggiore, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Pampepato (2)

100 g. di frutta candita
(arancia e cedro)
100 g. di farina
50 g. di cacao in polvere
100 g. di miele
100 g. di mandorle
50 g. di cioccolato
fondente per la copertura
un pizzico di cannella

Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto solido e proporzionarlo a seconda del numero e della grandezza dei pampepati che si vogliono ottenere, ognuno dei quali verrà sagomato con la tipica forma a zucchetto (il copricapo degli ecclesiastici). Cuocere in forno per mezz'ora a 150°. Una volta cotto, deve riposare in ambiente fresco, (ideale la cantina), per alcuni giorni. Dopo questa fase di riposo, viene ricoperto con uno strato di cioccolato fondente fuso; a questo punto il pampepato è pronto per essere assaggiato, per gustarlo al meglio, si consiglia di tagliarlo a fette non troppo grosse.

Bolognesi Elettra, di Boccaleone, classe: IV/A PNI liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Pan di spagna

500 g. di farina
500 g. di zucchero
5 uova
il succo di un limone
1 bustina di lievito



Versare tutti gli ingredienti in una terrina, mescolare bene. Mettere il composto in forno a 180°.
Tempo di cottura: circa 1/2 ora.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Pampepato (3)

200 g. di farina
100 g. di mandorle
100 g. di zucchero o
(meglio) miele
100 g. di cacao in polvere
100 g. di frutta candita
(tagliuzzata)
2 g. di cannella
2 g. di chiodi di garofano
tritati
80 g. di cioccolato
fondente per la copertura.



Impastare in acqua tiepida o latte gli ingredienti indicati, lavorare a lungo, fino ad ottenere un composto abbastanza sodo. Formare il pampepato, dandogli la caratteristica forma a calotta. Cuocerlo in forno, con la massima attenzione, perché se brucia prende l'amaro, e lasciarlo riposare in luogo fresco e umido per 10 giorni. Trascorso questo tempo, ricoprirlo con il cioccolato fondente precedentemente fuso.

Classe IV primaria di Longastrino, a.s. 2004/05

Pie di fragole e mele

g. 350 di fragole
g. 350 di mele
g. 40 di burro
g. 200 di zucchero
semolato
g. 60 di maraschino
g. 40 di savoiardi morbidi
g. 40 di amaretti
4 uova
1 uovo per pennellare
1 rotolo pasta sfoglia
surgelata

Mentre si scongela la pasta sfoglia, sbucciate le mele privandole del torsolo e tagliarle e spicchetti. Fate riscaldare il burro in una larga casseruola, quindi ponete a rosolare a fuoco vivo gli spicchi della mela cosparsi dello zucchero; per 5 minuti; aggiungere il maraschino e togliere il tutto quando non c'è più sugo. Lasciare raffreddare. Nel frattempo pulite bene le fragole, lavatele e sgocciolatele bene quindi tagliatele a spicchetti. Mettete gli spicchetti delle fragole in una pirofila rotonda, insieme alle mele raffreddate, gli amaretti e i savoiardi sbriciolati. Srotolare la sfoglia e con il rettangolo ottenuto, coprite la pirofila, facendo aderire bene la pasta lungo i bordi. Ritagliare l'eccedente tutto intorno e con gli avanzi di pasta, preparate alcune decorazioni da mettere sulla Piè. Pennellate con l'uovo sbattuto, quindi mettete nel forno già riscaldato a 200°, per 30 minuti circa. Sfornate e servite nella stessa pirofila, o su un vassoio.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Pinza nera

g. 200 di farina
g. 200 di zucchero
g. 200 di farina di castagne
g. 100 di polvere di
cioccolata
1 noce di burro
2 uova, buccia di limone e
arancia grattugiata
1 bustina di lievito
A piacere: frutta candita
fichi secchi
mandorle
noccioline
uvetta

Mescolare farina, farina di castagna, zucchero, burro, polvere di cioccolata, aggiungendo via via gli ingredienti fino ad ottenere un composto denso da lavorare con le mani. Ungere una teglia da forno con burro e spolverizzare di farina. Stendere il composto e cuocere in forno caldo per 45 minuti a 180°.

Zanetti Daniela, di Portomaggiore, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Sabadoni

1 Kg. di farina
g. 200 di zucchero
½ bicchiere d'olio
acqua e latte q.b.
2 bustine di lievito da ½
kg.

Per il ripieno:
buccia di limone
grattugiato
1 Kg. di castagne secche
marmellata (a piacere).

Cuocere in acqua le castagne e passarle col passaverdura. Preparare il ripieno con gli ingredienti indicati. Fare la pasta e stenderla con il matterello. Tagliare dei rettangoli di pasta(indicativamente 10 cm. o 15), al centro stendere un po' di ripieno e ripiegare i lati corti uno sull'altro. Dopo aver preparato i sabadoni, occorre cuocerli in forno ben caldo e su una griglia sulle braci. Una volta cotti, vanno allineati in un recipiente dal fondo piatto e ricoperti di saba con l'aggiunta di un po' di liquido di cottura delle castagne secche.

Cantelli Ilaria, di Consandolo, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Sblun

farina di castagne
castagne secche
fichi
marmellata
mostarda
farina
acqua
1 bustina di lievito

Preparare la pasta con farina, lievito ed acqua; tirarla e tagliarla a rettangoli grandi. Nel frattempo, mescolare in una terrina marmellata, mostarda, farina di castagne fichi tritati e castagne secche lessate. Mettere nei rettangoli l'impasto e metterli a cuocere sulla graticola; appena cotti, lasciarli macerare nella saba o nell'acqua di miele.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Strudel di mele

250 g. di farina
90 g. di zucchero
50 g. di burro
1 uovo
1 pizzico di sale
¼ di l. di latte
500 g. di mele
la buccia grattugiata di un limone

Si dispone la farina sul tavolo, si aggiunge il sale, l'uovo e un po' di burro e si impasta con il latte. Con il matterello, si stende una sfoglia molto sottile che si copre con pezzi di mela, uvetta e scorza di limone, zucchero e una parte di burro fuso. Poi si avvolge la sfoglia su se stessa e si mette in uno stampo imburato. Quindi si copre lo strudel con burro fuso e zucchero.

Tempo di cottura: mettere in forno caldo per 45 minuti.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s. 2004/05

DOLCI

Sugali

mosto d'uva
farina 00
farina di mais o semolino

Portare ad ebollizione il mosto per togliere i residui di pelle e di semi che si raccolgono in superficie. Aggiungere 4 cucchiaini di farina 00 per ogni litro di mosto e lasciare sul fuoco fino a ch  il composto non si   addensato. Versarlo in contenitori o pitti e lasciare raffreddare. Si conserva bene per alcuni giorni. Al posto dei 4 cucchiaini di farina 00 si pu  modificare la ricetta con farina di mais o semolino, questo perch  i sugali diventino pi  ruvidi al palato.

Vezzani Bianca, di Portomaggiore, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Tamplun

500 g. di farina di castagne
olio d'oliva
acqua

Unire la farina con l'acqua, lavorarla e lasciarla riposare per alcune ore. Versare il composto a cucchiaiate nell'olio bollente e friggere.

Vezzani Bianca, di Portomaggiore; classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Tarallucci olio e vino

1 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di olio
2 cucchiaini di zucchero
buccia di limone
grattugiato
un pizzico di lievito
farina q.b.

Per il ripieno:

500 g. di marmellata di uva
nera
100 g. di noci tritate
100 g. di mandorle tritate
2 cubetti di cioccolato
grattugiato
50 g. di biscotti secchi
sbriciolati
1 cucchiaio di caffè
macinato
2 arance grattugiate

Fare un impasto, con tutti questi ingredienti, abbastanza morbido, spianare con un mattarello e fare delle forme come tortelli; amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno e fare bollire per 10 minuti, raffreddare e procedere a riempire e tortelli, cuocere a fuoco moderato in forno.

Elda, di Gaibana, da "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Torta al cioccolato

200 g. di farina
150 g. di zucchero
3 uova
150 g. di burro
3 cucchiaini di lievito
1 busta di cioccolato in
polvere

Lavorare bene il burro con lo zucchero, aggiungere i rossi d'uovo e , uno alla volta, la farina, il cioccolato, il lievito e le chiare d'uovo montate a neve.

Rovesciare il composto ottenuto nella tortiera.

Tempo di cottura: mettere in forno preriscaldato a 150° per 25/30 minuti.

DOLCI

Torta allo yogurt

3 misurini di farina
2 misurini di zucchero
3 uova
1 yogurt bianco o alla
frutta
1 bustina di lievito per dolci
½ misurino di olio extra
vergine di oliva
(come misurino usare il
contenitore dello yogurt)

Mescolare tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo il lievito. A parte, sciogliere 3-4 cucchiaini di zucchero dentro la teglia e ruotarla, sul fuoco, per far aderire lo zucchero sul fondo e sui bordi. Fare raffreddare il caramello ottenuto. Versare il composto precedentemente preparato nella teglia. Al termine della cottura rovesciare la torta sul piatto di portata mentre è ancora calda,.
Tempo di cottura: mettere in forno a 180° per 40 minuti.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Torta colomba

1,5 Hg. di farina
1,5 Hg. di fecola di patate
1,5 Hg. di zucchero
2 Hg. di burro
.4 uova sbattute
1 bustina di lievito
1 bicchierino di liquore
strega
1 pizzico di sale
succo di limone spremuto
La glassa:
1 Hg. di farina di mandorle
1 Hg. di zucchero a velo
1 uovo intero

Montare tutti questi ingredienti. Mescolare tutto insieme e versare in una teglia larga. Infornare per 40 minuti.
Per la glassa: mescolare tutto insieme e spennellare il composto sulla torta. Rimettere in forno per 10/15 minuti a 180°.

Tedioli Laura, di Bando, tda "Ricette della memoria",
Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Torta di marmo

200 g. di farina
50 g. di fecola
3 uova
250 g. di zucchero
100 g. di burro
50 g. di cioccolato in
polvere
1 tazza di latte
1 dose di lievito per ½ Kg.

Lavorare insieme burro e zucchero, poi aggiungere i tuorli delle uova. Mescolare la fecola al composto ottenuto; versare la farina ed il latte, fino ad ottenere una pasta consistente ma non dura. Aggiungere il lievito e l'albume delle uova montate a neve.

Dividere l'impasto a metà e aggiungere il cioccolato in una delle due parti. Ungere e infarinare uno stampo: mettere un po' di impasto chiaro e un po' di impasto scuro.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Torta di mele (1)

250 g. di farina
250 g. di zucchero
3 uova
1 yogurt di latte intero
1 bustina di lievito
3 mele
la scorza grattugiata di un
limone

Tagliare 2 mele a fettine piccole e 1 a fette regolari, per la copertura. Lavorare lo yogurt con lo zucchero e le uova. Unire la farina, le mele, il lievito e il limone grattugiato. Versare in una teglia imburrata. Coprire con le fette di mele disposte concentriche.

Spolverare con 2 cucchiaini di zucchero e fiocchetti di burro.

Tempo di cottura: mettere in forno a 180° per circa 1 ora.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Torta di mele (2)

Kg. 1 di mele
g. 30 di pinoli
g. 30 di uva sultanina
g. 50 di zucchero
4 cucchiaini di cognac
buccia grattugiata di un limone

Per la pasta:
g. 350 di farina
g. 100 di margarina
g. 100 di zucchero
1 uovo intero
1 bustina di zucchero vanigliato
¼ di bicchiere di latte

Impastare tutti gli ingredienti, curando di sbattere l'uovo in modo che l'albume e il tuorlo siano ben mescolati. Quando l'impasto è morbido lasciarlo riposare per mezz'ora coperto da una salvietta. In una terrina mettere le mele sbucciate e tagliate a fettine sottilissime, aggiungere pinoli, l'uva sultanina, lo zucchero, il cognac, e la buccia grattugiata del limone. Fare riposare per un'ora. Imburrare una teglia di 30 cm. di diametro; foderarla con 2/3 della pasta distribuendovi uniformemente il composto con le mele. Coprire con il rimanente della pasta e bucherellare la superficie con una forchetta, mettere qualche fettina di mele come decorazione, cuocere nel forno riscaldato a 180° per un'ora circa.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Torta di mele e pere

10 cucchiaini colmi di farina
9 cucchiaini semi-colmi di zucchero
3 uova
g. 150 di burro sciolto
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito da ½
Kg.
2 mele medie
3 pere medie

Fare l'impasto, aggiungere la frutta tagliata a dadini. Mettere in forno freddo. Accendere il forno a 180° per 55 minuti.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

DOLCI

Torta alle noci

150 g. di zucchero
110 g. di farina
500 g. di noci
2 uova, 100 g. di burro
100 g. di cioccolato
fondente
1 cucchiaino di lievito



Montare i tuorli con lo zucchero, unire il cioccolato sciolto a bagnomaria con il burro. Aggiungere la farina, il lievito e le noci sbriciolate. Infine mescolare con gli albumi montati a neve. Se occorre, aggiungere all'impasto un po' di latte. Imburrare una teglia, cospargerla di pane grattugiato.
Tempo di cottura: mettere in forno a 180° per circa 20 minuti.

Classe II, Scuola primaria di Consandolo, a.s.
2004/05

DOLCI

Torta di zucca

300 g. di farina
200 g. di zucchero
3 uova
1 bustina di lievito
75 g. di burro
300 g. di zucca



Versare la farina in un recipiente. Aggiungere lo zucchero e le uova, fare sciogliere il burro ed unirlo all'impasto. Aggiungere la zucca cotta nel forno e sbucciata. Mescolare bene tutto; alla fine mettere il lievito.
Tempo di cottura: cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

Saura Paganini, di Bondeno, da "Ricette della memoria", Gruppo donne in campo - CIA di Ferrara

DOLCI

Torta tagliolina

Per la sfoglia:
1 uovo
farina

Per il trito:
1 Hg. di zucchero
1 Hg. di mandorle
buccia di ½ limone

Per il fondo:
1 Hg. zucchero
250 g. di farina
75 g. di burro
2 uova
¾ di bustina di lievito

Per la sfoglia (le taglioline): fare una fontana con la farina, rompere l'uovo ed impastare il tutto. Tirare la sfoglia e tagliare la taglioline. Per il trito: sbucciare le mandorle, tritarle, assieme allo zucchero ed alla buccia di mezzo limone.

Per il fondo: montare le uova con lo zucchero, quindi aggiungere di seguito la farina, il burro ed il lievito. Imburrare una teglia (27 cm. di diametro), foderare con l'impasto ottenuto (il fondo).

Coprire il tutto con le taglioline; cospargere le taglioline con il trito di zucchero e limone.

Jacopo Tellarini, di S. Biagio, classe III/B liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

DOLCI

Torta gianduia

75 g. di cacao amaro
3 uova
1 bustina di vanillina
1 Hg e ½ di zucchero
70 g. di fecola di patate
70 g. di farina per dolci
70 g. di burro
1 bicchiere piccolo di latte
lievito per ½ Kg. di farina
zucchero a velo.
A piacere: un goccio di cognac
Per una torta più ricca,
farcire con crema o mascarpone

Sbattere i tuorli d' uovo in una terrina con lo zucchero; e aggiungervi il burro fuso finchè non si ottiene una morbida crema. Unire la farina, la fecola di patate, ed il cacao, e continuare a mescolare. Aggiungere il latte, il liquore, la vanillina, e le chiare d'uovo montate a neve. Per ultimo, il lievito. Versare il tutto in una teglia imburrata e cuocere nel forno, precedentemente riscaldato, a 180° per 30 minuti circa. A cottura ultimata spolverizzare con zucchero a velo.

Classi: I - III - V Scuola Primaria di Longastrino, a.s. 2004/05

DOLCI

Torta tenerina

100 g. di farina
150 g. di zucchero
5 uova
250 g. di burro
300 g. di cioccolato
fondente



Fare sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato; sbattere le uova e lo zucchero fino a raddoppiarne il volume. Aggiungere la farina e il cioccolato fuso. Amalgamare tutto. Mettere il composto in una teglia. Dopo la cottura, cospargere di zucchero a velo. Tempo di cottura: cuocere in forno per 30 minuti.

LIQUORI E BEVANDE

Bevanda al sambuco

1 ½ kg. di fiori di sambuco
appena sbocciati
2 l. di acqua
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino per litro
(indicazione variabile in
base ai gusti)
1 limone

Unire in un recipiente l'acqua ed i fiori di sambuco, aggiungere lo zucchero. tagliare a metà un limone, spremere il succo nel composto di fiori ed unirvi anche i mezzi limoni spremuti. lasciare riposare il tutto per 7/10 giorni in luogo fresco e buio, quindi filtrare e servire freddo. note: questa bevanda, ricca di sali minerali e vitamine, era apprezzata per dissetarsi dopo la calde ore lavorative dei giorni estivi ma nell'immediato dopoguerra era la bibita per bambini e ragazzi.

Morini Giovanbattista, di Ospital Monacale, classe III/b liceo scientifico di Argenta, a.s. 2004/05

LIQUORI E BEVANDE

Frutta sciropata

1 kg. di frutta
3 hg. di zucchero

Affettare la frutta a spicchi, chiuderla in vasi ermeticamente con la quantità di zucchero necessaria. Fare bollire i vasi così preparati, in un paiolo, per 35 min. avvolti in un panno. Lasciare raffreddare e riporre in un luogo fresco.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Liquore centerbe

4 foglie di menta
4 di tè
6 foglioline di rosmarino fresco
4 fiori di camomilla
4 bacche di ginepro
3 chiodi di garofano
450 g. di alcool
qualche granello di zafferano per dare colore
4 hg. di acqua
3 hg. di zucchero
1 pezzettino di cannella

Mettere tutti gli ingredienti in una bottiglia con 450 g. di alcool, tappare, scuotere, lasciare la bottiglia per 6 giorni in luogo fresco dando ogni giorno una scossetta. trascorsi i 6 giorni, fare bollire 4 hg. di acqua con 3 hg. di zucchero per 7 min. e lasciare raffreddare, versare il tutto nella bottiglia, e lasciarla così per 2 giorni. filtrare, imbottigliare e lasciare invecchiare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Liquore di caffè

3 hg. di zucchero
130 g. di acqua
6 dosi di caffè ristretto
1 bustina di vaniglia purissima
1 hg. e ½ di alcool puro

Fare bollire 3 hg. di zucchero, in 130 g. di acqua. dopo 3 bollori, spegnere. a parte, preparare 6 dosi di caffè ristretto. una volta raffreddati sia lo sciroppo che il caffè, mischiarli, metterli in un recipiente e tappare in modo che l'aroma non si disperda. dopo 10 min. aggiungere 1 bustina di vaniglia purissima ed 1 hg. e ½ di alcool puro; mischiare, tappare bene ed il giorno dopo, imbottigliare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Liquore di cioccolato

2 hg. di alcool puro
per 1 l. di liquore
1 hg. di cioccolato
3 l. di acqua
1 bustina di pura vaniglia
400 g. di zucchero



Versare un 1 casseruola 1 l. di acqua, unirvi 1 hg. di cioccolato, che si farà sciogliere a fuoco bassissimo, mescolando con un cucchiaino di legno. aggiungere 400 g. di zucchero, e continuare a mescolare, a fuoco basso, fino quando sarà sciolto anche lo zucchero.; unire ancora 2 l. di acqua, a distanza di 2 minuti, altri 2 decilitri (fare attenzione che il liquido non bolla mai). quando il tutto sarà amalgamato, lasciare raffreddare, unirvi alcool, la vaniglia ed imbottigliare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Liquore di latte

$\frac{1}{2}$ limone
 $\frac{1}{2}$ kg. di zucchero
 $\frac{1}{2}$ stecca di vaniglia
 $\frac{1}{2}$ l. di latte intero
 $\frac{1}{2}$ l. di alcool



In un fiasco, mettere $\frac{1}{2}$ limone con la buccia a pezzetti, $\frac{1}{2}$ kg. di zucchero, $\frac{1}{2}$ stecca di vaniglia, $\frac{1}{2}$ l. di latte intero - crudo, $\frac{1}{2}$ l. di alcool. tappare, scuotere, lasciare riposare per 2 settimane scuotendo il recipiente mattina e sera. il sedicesimo giorno filtrare ed imbottigliare.

LIQUORI E BEVANDE

Liquore di foglie di pesca

2 hg. e $\frac{1}{2}$ di alcool puro
per 1 l. di liquore
1 hg. di foglie di pesco
(fresche)
250 g. di acqua
300 g. di zucchero



Mettere tutti gli ingredienti in fusione per 15 giorni, filtrare e mettere in bottiglia sigillata a stagionare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Liquore di uovo

$\frac{1}{2}$ l. di latte
1 stecca di vaniglia
4 tuorli d'uovo
4 hg. di zucchero
1 dl. di alcool
1 dl. di marsala



Fare a pezzettini le noci (le noci col mallo devono essere tanto morbide da poter essere punte con uno spillo), ed unitamente ai chiodi di garofano devono essere messe a macerare in 1 l. di alcool, diluito con 1 l. e 800 g. di acqua. dopo 1 mese, durante il quale si dovrà il bottiglione, spesse volte, unire ancora 1 l. e 250 g. di acqua in cui precedentemente si era fatto sciogliere lo zucchero (dovrà essere unito solo freddo).tenere il tutto in bottiglia 1 altro mese e filtrare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Nocino

12 noci immature
complete di mallo
6 chiodi di garofano
1 l. di alcool
1 l. e 800 g. di acqua
1 kg. di zucchero
1 l. e 250 g. di acqua



Fare a pezzettini le noci (le noci col mallo devono essere tanto morbide da poter essere punte con uno spillo), ed unitamente ai chiodi di garofano devono essere messe a macerare in 1 l. di alcool, diluito con 1 l. e 800 g. di acqua. dopo 1 mese, durante il quale si dovrà il bottiglione, spesse volte, unire ancora 1 l. e 250 g. di acqua in cui precedentemente si era fatto sciogliere lo zucchero (dovrà essere unito solo freddo).tenere il tutto in bottiglia 1 altro mese e filtrare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Saba (1)

4 l. di mosto di vino
(per 1 l. di saba)



Mettere sul fuoco una pentola con 4 l. di mosto di vino e lasciare bollire fino a quando non sarà diventato 1 l.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Saba (2)

10 l. di mosto di vino
1 hg. di pane (mollica o
crostini)



Mettere in un paiolo di rame stagnato i 10 l. di mosto di vino, con il pane; sul fuoco e lasciare bollire fino a quando non si sarà ridotto fino ad 1/3 del volume originale; durante la bollitura, ricordarsi di schiumare il mosto con un ramaiolo a fori piccoli. appena la saba sarà fredda imbottigliarla in bottiglie scure e tapparla ermeticamente.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Sciropo per la tosse

un cucchiaino di miele
un decilitro di acqua



Sciogliere in un pentolino un cucchiaino di miele in un decilitro di acqua e bere molto caldo

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D
dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Vin brulé

Vino del gusto preferito
cannella
chiodi di garofano
2 cucchiaini di zucchero
una scorza di limone



Mettere in un pentolino del vino del gusto preferito, cannella, chiodi di garofano, 2 cucchiaini di zucchero, (dose per un bicchiere di vino), una scorza di limone; fare bollire il tutto per alcuni minuti, e servire molto caldo.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

LIQUORI E BEVANDE

Liquore di semi di pesca

½ l. di alcool puro
semi di pesca quanti ne
occorrono per essere
coperti dall'alcool
½ litro di acqua
500 g. di zucchero



Mettere i semi con alcool ,per 46 giorni,toglierli, nel frattempo sciogliere lo zucchero nell'acqua facendolo bollire, lasciarlo raffreddare e unirlo all'alcool. filtrare il tutto con una tela bianca a trama fitta e mettere in bottiglia sigillata a stagionare.

Pro-loco, ricerca effettuata dalle classi III E/D dell'a.s. 1975/76

La Brazadela

Il nome Brazadela, deriva dal fatto che veniva servita infilata La Brazadela al braccio destro, mentre con il sinistro si versava il vino.

E' una ricetta molto antica che risale al 1250. In passato, questo dolce, veniva fatto nelle occasioni speciali perché era sostanzioso e non vi erano soldi per comprare cioccolato o altri dolciumi.

(info. fornita da Vezzani Bianca, di Portomaggiore; classe: III/B; liceo scientifico di Argenta; anno scolastico:2004/05)

Aneddoto

La Ciambella era il dolce delle feste. Quando mia nonna era piccola c'era l'abitudine che i bambini che facevano la Cresima dovevano ricevere in dono dalla madrina o dal padrino una pila di ciambelle. L'impasto era quasi uguale a quello di oggi solo un po' di più sodo (con meno latte) e al posto del burro si usava la strutto (grasso di maiale). Per preparare la pila di ciambelle se ne impastavano un bel po' (7 o 8 ciambelle) in ordine di grandezza. Si appoggiavano invece che negli stampi, sui coperchi delle pentole in modo che le ciambelle venissero col buco. Poi si cocevano nei grandi forni a legna dove ogni famiglia coceva il pane. Una volta cotte si appoggiavano dalla più grande alla più piccola, una sull' altra, su di un vassoio e venivano legate con un nastro.

"La Sturiela"

La brazadela l'era al dolz d'il fest, al temp che mi nona l'era znina. Ai puten ch'i faseva la Cresma us regaleva, dala madrina o dal padren, un moch ad brazadeli. Al cumpost l'era quasi precis a quel d'inquà, un po' più duren con men latt e invezzi dal butir aghera al strott (al grass dal ninen). As'in faseva sett o ott, dala più pecula ala più granda, al post d'la tegia is mitevan su al cverch d'il pignatt acsè la brazadela la gneva col bus. Dop as cuseva in t'un foran a legna purasè grand, quel in du ch'i parent cusavan al pan. Quand ch'ilgliera coti as pugevan dala più granda ala più znina, una at'ciora c'leltra in veta an cabaret e gneva lighedi con un nastar.

CURIOSITÀ E STORIA

Gli Angèn

Cosa sono gli "angen"?

Biscotti tipici del Borgo Chiavica (oggi via Natale Gaiba), si possono ancor oggi (Biscotto tipico Argentano) trovare nel forno Caravita, il più antico forno di Argenta, che continua la tradizione della nonna Zuéna.

La sig.ra Annunziata Trombetti, detta Zuéna, a partire dal 1923 preparava, infatti, gli "angen" cuocendoli nel forno a legna, che veniva scaldato con le erbe palustri raccolte in valle dal marito Giovanni.

Farina, zucchero, lievito, cioccolato, semi di anice impastati senza uovo e senza latte sono gli ingredienti che dosati ed assemblati dalle mani sapienti delle "Azdore" servono per ottenere questi semplici e deliziosi dolcetti molto richiesti dai "vecchi cittadini argentani" e probabilmente poco conosciuti dai più giovani.

CURIOSITÀ E STORIA

I Ferraresi e la zucca

Gli abitanti di Ferrara sono considerati dai loro correghionali dei formidabili mangiatori di zucca, vegetale che viene quindi utilizzato in molte preparazioni. La passione dei ferraresi per le cucurbitacee ha un'origine antica, risale ad una tendenza diffusa nel passato di preferire cibi di sapore dolciastro. Il gusto per i cibi di un certo tipo, era una caratteristica particolare dei Gonzaga di Mantova e degli Estensi di Ferrara; è probabile che la loro vicinanza geografica ed i frequenti contatti fra gli abitanti delle due città, abbiano portato a influenze reciproche nei costumi e quindi anche nelle abitudini culinarie.

CURIOSITÀ E STORIA

La Salama da Sugo

La salama da sugo (altrimenti detta: "Salamina da sugo"), è una specialità di Ferrara; vanta origini storiche assai lontane nel tempo; pare sia stata nientemeno che la famosa Lucrezia Borgia a crearla, quale cibo ideale per gli uomini che ritornavano stanchi e deperiti dalla guerra. Quanto ci sia di vero, non lo sappiamo, però nelle campagne ferraresi la salamina è il piatto d'obbligo nei pranzi offerti ai soldati che ritornano dal servizio militare e nei pranzi nuziali. Pare che anticamente venisse cotta a vapore.

Tra le ricette legate alla tradizione che continuano ad essere apprezzate, quella più significativa, è la salamina da sugo. Presente nei pranzi che sottolineano occasioni speciali, può essere acquistata in negozio, oppure preparata in casa, selezionando e lavorando le carni, secondo una ben precisa ricetta legata alla tradizione familiare. Naturalmente, ogni famiglia che mantiene questa tradizione, ha una sua "ricetta esclusiva", anche se, in definitiva, si discostano poco l'una dall'altra. La salamina da sugo è un piatto tipicamente ferrarese; è nota, infatti, la sua origine, riconducibile all'epoca degli estensi; quando i duchi di Ferrara favorirono lo sviluppo delle arti e dell'intrattenimento conviviale. Sono di quel periodo, i ricettari di Cristoforo di Messisburgo, scalco alla corte estense (oggi diremmo chef), in cui si fa riferimento alla tecnica di lavorazione dei salumi e all'impiego di vino rosso per aromatizzare le carni.

CURIOSITÀ E STORIA

Il Pampepato

Il pampepato si prepara soprattutto durante le festività natalizie ed è consuetudine regalarlo ai parenti.

Il pampepato è un dolce tipico ferrarese, nato, probabilmente, in un convento di monache attorno al '600. Poiché non è un alimento grasso, poteva essere proposto nei refettori anche nei giorni di vigilia.

È il dolce di Natale, tipico di Ferrara, anche perché solo il clima umido della nostra Provincia, caratterizza la fase di riposo del dolce, necessaria ad ottenere un prodotto di qualità.