

Viaggio della tartaruga Uga tra le leggende dei piatti italiani

**ISTITUTO COMPRENSIVO MONTAGNOLA GRAMSCI
SCUOLA PRIMARIA FRANCESCO PETRARCA CLASSE V A**

Tutto cominciò in una bellissima giornata di sole su una costa sabbiosa della Toscana; da una famiglia di tartarughe nacque una tartarughina marina di nome Uga. Crescendo nel mare Uga imparò la sana alimentazione delle tartarughe, ma scoprendo che non esisteva soltanto quell'alimentazione fatta di soli gamberetti e pesciolini ed essendo molto curiosa, decise di esplorare la terraferma per conoscere di cosa si nutrissero gli altri esseri viventi.

Nel primo momento della sua avventura, Uga si addentrò in una fresca pineta, dove incontrò e fece amicizia con un simpatico riccio. Ben presto, da un ramo scese un giocoso scoiattolino, amico e compagno di scuola del riccio che si unì a loro. Camminando tra i sentieri della pineta, incontrarono anche Dolfo, un piccolo cinghiale che grufolando mangiava bacche e pinoli della pineta. Ad un certo punto, stanchi di camminare, decisero di fermarsi per riposare e conoscersi un po' e siccome erano tutti molto golosi, decisero di raccontarsi alcune leggende sulle diverse pietanze che avevano assaggiato facendo le vacanze nelle varie regioni italiane. Iniziò il riccio raccontando di una vacanza vissuta in un paesino in provincia di Avellino, in Campania: il paese di Villamaina, che vanta un'antica tradizione in merito ai prodotti tipici, tra i quali si possono



trovare diverse varietà di erbe aromatiche profumatissime come la “napeta”, un’erba chiamata anche “mentuccia”, con la quale vengono preparati gustosissimi piatti tipici: pizzili, frittelle, primi piatti di pasta. Quest’erba è protagonista della “sagra della napeta”, che si svolge il 2 aprile, quando, in occasione dei fuochi del giovedì Santo, si possono degustare piatti tipici a base di napeta. Questa sagra lega due antiche leggende di Villamaina. Si narra che la napeta fu il solo cibo di cui la Madonna, addolorata per la morte del figlio, si nutrì nel venerdì Santo, mentre la seconda leggenda vuole l’accensione di un falò davanti alla chiesa per la veglia del giovedì Santo.

Tutti quanti applaudirono per il racconto del riccio, poi fu la volta del cinghialeto Dolfo che raccontò la leggenda dei “ferricelli”, una pasta fatta a mano con la mollica del pane, proveniente da Armento, paese in provincia di Potenza in Basilicata. La leggenda narra dello scontro di Piano del Campo tra gli armentesi e i saraceni e dell’apparizione della Madonna. Un giorno Rosina del Castellano, in ansia per questa battaglia, per non pensarci più si incamminò alla fontana del Noce per prendere un po’ d’acqua. All’improvviso vide una luce accecante: era la Madonna della Stella. Rosina si inginocchiò ai suoi piedi, Maria le posò una mano sul capo e le diede un ferretto lungo due spanne; Rosina non capì, pensò che fosse un’arma segreta per combattere, ma Maria le disse: “Domani, quando gli uomini torneranno dalla battaglia saranno affamati e tu dovrai fare la pasta con questo ferretto”. Rosina tornò a casa e iniziò ad impastare la farina con l’acqua. Dopo aver fatto riposare l’impasto tornò in cucina e sul tavolo al posto dell’impasto trovò boccoli di pasta sottile. All’alba tornarono il marito di Rosina e gli altri uomini dalla battaglia; le donne apparecchiaron e ognuna portò qualcosa. La povera donna solo in quel momento si pose il problema di come condire la pasta, allora prese del pane, tolse la mollica e la sbriciolò, poi la mise a friggere nell’olio ma dato che le sembrò poco condita così ci aggiunse una radice di rafano grattugiata e in quel momento nacque il piatto dei “Ferricelli con la mollica”. Gli animaletti rimasero tutti a bocca aperta, questo gioco li stava entusiasmando non poco. All’improvviso da alcuni cespugli sbucò una volpe molto incuriosita dal gioioso vociare dei quattro



amici e subito fu invitata a rimanere con loro e si dimostrò molto felice di unirsi a quel gruppo. Fu poi la volta dello scoiattolo che raccontò che nella battaglia di Monteperti che si tenne nel 1260 in provincia di Siena, i soldati fiorentini, stanchi per il lungo viaggio, si sarebbero rifocillati con viveri normali, con poche calorie, mentre i soldati senesi si cibarono con piccole forme rotondeggianti di “panpepato”. Le risapute qualità energetiche di questo cibo avrebbero trasmesso loro un tale vigore che i nemici, pur numericamente superiori, si diedero alla fuga. I “panpepati” erano considerati dolci pregiati per la presenza del pepe, merce rara e costosa che veniva importata dall’Oriente. Gli ingredienti venivano amalgamati nei conventi e nelle spezierie dove c’era sempre un buonissimo profumo di spezie e di pepe. Anche alla fine di questa storia gli amici animali urlarono di gioia battendo le zampine e in quel momento l’ultima arrivata gridò: “Sapete com’è nata la farinata chiamata anche “cecina genovese” ?” La volpe proseguì dicendo che questo cibo, come a volte succede, sarebbe nato per caso su una nave genovese. Nel 1284, dopo aver sconfitto i pisani nella battaglia della Meloria, una flotta genovese fu colta, al ritorno, da una tempesta che fece trascinare olio dai barili, rovesciare farina di ceci dai sacchi e bagnare questi alimenti con l’acqua salata penetrata nella nave. Passata la perturbazione e non volendo buttare quanto si era versato, l’impasto venne steso come una focaccia ad asciugare al sole. Il risultato fu davvero insperato, tanto che, arrivati a casa, la “ricetta” fu perfezionata ed ebbe subito grande diffusione e successo.

Anche la volpe si prese la sua bella dose di applausi e improvvisamente questi amici si resero conto, a furia di parlare di cibo, di avere una gran fame! Allora l’amico Dolfo, che conosceva bene quella zona, invitò tutti a mangiare nel ristorante dei suoi genitori e tutto il gruppo fu felicissimo di poter vedere, bearsi con il profumo, assaporare e tuffarsi in un gustosissimo piatto di “caciucco”. Uga si rese conto che il suo desiderio di conoscenza l’aveva portata ad incontrare degli amici speciali che con i loro racconti sull’alimentazione l’avevano trasportata in città meravigliose facendole scoprire piatti unici del territorio ed arricchendola tanto interiormente.

