

ATTIVITA' IN CUCINA: MOLISANO PER UN GIORNO!

Cari bambini,

spero che il video sul Molise vi sia piaciuto.

Ma ho un'ultima cosa da dirvi...

Tra le feste più amate della tradizione popolare e contadina molisana c'è senza dubbio il giorno dedicato a **San Martino, l'11 novembre**. In molti paesi molisani, in questo giorno si prepara la "**PIZZA SCEMA**" così chiamata perché una volta si faceva senza utilizzare né lievito né sale.



La particolarità di questa pizza non è tanto la ricetta ma le **sorprese** che custodisce al suo interno.

Prima della cottura della pizza, vengono praticate sulla superficie delle incisioni che la suddividono in spicchi corrispondenti alle fette che verranno servite agli invitati. In ogni fetta viene nascosto un seme in corrispondenza del bordo dell'impasto e ad ogni seme corrisponde un simbolo. Solo in una fetta viene inserita una moneta. Tradizione vuole che chi la trova, deve pagare una penitenza o comprare la carne in occasione del pranzo della domenica successiva.

I simboli sono tutti legati ad un mondo contadino che in molti casi è scomparso. Tuttavia questa tradizione riesce ancora a suscitare tanta ilarità nei commensali. I commenti scherzosi si sprecano, soprattutto quando ci si imbatte nei semi più 'temuti', come il fagiolo.

Ecco i semi principali e il relativo significato:

Fava: la regina della casa

Orzo: l'asino

Avena: il cavallo

Ghianda: il maiale

Seme di zucca: bugiardo

Moneta: colui che dovrà comprare la carne per la domenica successiva

Cece: il re

Fagiolo: il cornuto

Caffé: il signore/a

Chicco di mais: zappatore

Cicerchia: lo scoreggione

Acino d'uva: l'ubriacone

Il giorno di San Martino nel mio paese, Baranello, è davvero un giorno speciale e questa è, per me, una delle tradizioni più belle per grandi e piccini: la famiglia è riunita in casa attorno a un fuocherello in attesa che il più piccolo della casa distribuisca ad ogni commensale una fetta di pizza scema.

" Chi bon' fest' vo' fà, da Sant Martin tea cumnzà!"

(Chi buone feste vuole fare, da quella di San Martino deve iniziare!)



LA RICETTA:

- 1 kg di farina 0
- 20 grammi di burro
- due pugni di parmigiano grattugiato
- 2 bustine di lievito per torte salate (istantaneo)
- un cucchiaio di sale
- un quarto d'acqua
- un quarto di latte

SE VOLETE, CON L'AIUTO DI UN FAMILIARE, PROVATE A FARE LA "PIZZA SCEMA" SEGUENDO LA RICETTA BARANELLESE **MA DIVERTITEVI AD INVENTARE NUOVI SEMI E NUOVI SIMBOLI.**

SEME	SIMBOLO
....
....	---
----

IL DIVERTIMENTO è ASSICURATO!

ASPETTO LE VOSTRE CREAZIONI SU simonadichiro@libero.it o su whatsapp.