Gl Spzzat di Ceppagna a cura dell'Associazione Cippus Informa Molise

Cultura

Inviato da :

Pubblicato il : 23/9/2009 12:20:00

Sarà registrata presso la Camera di Commercio di Isernia, venerdì 16 ottobre, l'antica ricetta de "Lo spezzato di pecora" di Ceppagna.
Una ricetta quella dello spezzato di pecora tanto cara agli abitanti della frazione di Venafro, primo agglomerato urbano del Molise per chi proviene da Roma, una frazione ricca di storia e tradizioni della cultura contadina che tutt'oggi vengono conservate integre.

E' solo grazie a questa cultura, tramandata di padre in figlio, complice un paesaggio incontaminato, che si possono ancora apprezzare prodotti e gusti di indiscussa genuinità, che oltre al loro sapore unico ed inconfondibile, sanno far rivivere sensazioni tipiche della cultura contadina di una volta. Di fatti, lo spezzato di pecora nasce dall'antica tradizione della "transumanza" che si praticava nel periodo estivo già dal 1890 e che vedeva muovere da Ceppagna, prima della ricorrenza di San Giovanni, interi greggi che ritornavano a valle solo dopo la metà di settembre. Durante questi spostamenti, i pastori, che si davano il cambio ogni 15-20 giorni, portavano con loro solo alcuni elementi di prima necessità, mentre, per avere cibo fresco abbattevano dei capi di bestiame. La carne non consumata al momento veniva conservata in apposite buche ricavate nel ghiaccio o in luoghi freddi per poi essere consumata in seguito, sulle cime delle Mainarde sono ancora presenti le tracce di questi "frigoriferi naturali".
Proprio da questa usanza di cucinare in loco le carni in grossi recipienti di rame (detti cuttur) nasce "Gl spzzat"; un piatto che necessita di una cottura non inferiore alle due/tre ore, durante le quali la carme, con l'aggiunta di spezie e odori, viene mescolata continuamente fino ad assumere un aspetto rosolato ed uniforme.
La valenza storico-culturale di questo piatto per l'intera comunità del piccolo centro alle porte di Venafro è palesata dal fatto che in ogni ricorrenza che si rispetti esso è presente sulle tavole dei ceppagnoli. E' così per i matrimoni, per i battesimi, per i festeggiamenti in onore della Madonna del Santissimo Rosario, patrona del paese, in cui addirittura diventa pietanza unica.
Dal 16 ottobre, quindi, con il deposito della ricetta presso la Camera di Commercio di Isernia, "Lo spezzato di pecora" riceve il giusto tributo e riconoscimento quale identità della tradizione gastronomica non solo di Ceppagna, ma dell'intera provincia.

Per info:
Associazione Cippus Informa Molise
Presidente Daniele Di Meo
333.9027316