Lo spezzato di Ceppagna

Cultura

Inviato da :

Pubblicato il : 16/10/2009 12:10:54

Alla presenza del notaio Longobardi, presso l'hotel La Fonte dell'Astore di Castelpetroso, questo pomeriggio alle ore 18.30, ci sarà la cerimonia di registrazione alla Camera di Commercio di Isernia di quattro ricette emblema della cultura e delle tradizioni molisane.

Tra queste sarà registrata anche l'antica ricetta de "Lo spezzato di pecora" di Ceppagna. Una ricetta quella dello spezzato di pecora tanto cara agli abitanti di questa frazione di Venafro.
E' grazie ad una cultura, tramandata di padre in figlio e 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" e dall'usanza/esigenza di cucinare in loco le carni in grossi recipienti di rame (detti cuttur). "Gl spzzat" un piatto che necessita di una cottura non inferiore alle due/tre ore, durante le quali la carne, 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 questo pomeriggio, 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
Presidente Di Meo 333.9027316