



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003456 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Feb 2021 alle ore 11:10

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Vastedda Muciuffota

"Dacci oggi il nostro pane quotidiano". Un altro progetto targato Giuseppe Santoro.

Giuseppe Santoro, che in questi anni a ricevuto diversi Premi Nazionali ed Internazionali, vedi in ordine di tempi quello di el #Pizzaward di MySocialRecipe 2018 Premio Internazionale vinto con Parmigiano Reggiano, ancora il 2019 sempre con MYSocialRecipe il #Pizzaward-Premio migliori 10 Pizzaioli al Mondo, provenienti da tutto il mondo la sua Opera era la Margherita Vegana, anche questa come la precedente registrata sul portale di MysocialRecipe che ne rilascia un codice univoco di appartenenza e paternità, e naturalmente l'ultimo di dicembre 2020 con pizzARTE a Firenze un premio prestigioso.

"Il Magnifico" riparte con un nuovo progetto nato a ottobre 2019, e che a detta sua, e noi gli crediamo, non avrà fine, perchè le nostre tradizioni la Nostra Cultura Enogastronomica Siciliana anzi italiana è così vasta che una sola vita non basterebbe per raccontarla.

Così in un momento come questo vissuto (passato) in questo 2020, una cosa è sicura, si sono ritrovati momenti persi, o dimenticati nel tempo, ed ecco riscoprire e rispolverare alcuni ricordi di vita quotidiana del passato, riaffiorano, come momenti indelebili nelle nostre memorie, tradizioni che hanno fatto storia nella nostra cultura, così un gruppo tra chef e pizzaioli, ancora una volta rispolverano e cercano di riprodurre un alimento molto caro a noi, il pane quotidiano.

Questa volta andiamo su per la valle del Chiodaro, da dove affiora il fiume Letoyanni, che nella parte superiore prende il nome di Mongi, da cui l'origine della denominazione di Mogiuffi.

"Riacendiamo le antiche tradizioni". Questo è il nostro motto - spiega Giuseppe Santoro- io con amici e colleghi di vecchia data, abbiamo l'intento di valorizzare i prodotti siciliani e il territorio coinvolto anche lo Chef Giovanni Cannavo che della storia e della cultura gastronomica siciliana ci ha fatto una professione e scritto anche alcuni volumi ("Pesti e Geli degli Dei", libro da collezione solo 500 copie in tutto il Mondo; "Nonno Giovanni L'ultimo carbonaio di Taormina"; al momento lavora su un libro dedicato al mare di cui non ci ha voluto svelare tanto) e poi Marco Parisi avvicinandosi da qualche anno al mondo pizza e dell'arte bianca oggi è un pizzaiolo ben noto nella vallata coinvolto in questa ricerca e rivisitazione di momenti vissuti.

Abbiamo anche Gianluca Sozubir che dell'Arte Bianca è un Maestro Pizzaiolo su Giardini Naxos, dove è anche Proprietario di un locale, molto noto, dove si potrà presto, DCPM permettendo gustare la Vastedda Cuzzata.

Poi ce Carlo Buccheri giovane taorminese anche lui come noi vuole ripercorrere tradizioni e ricordi del tempo con i nonni e i bisnonni, questa è la nostra sfida. Soprattutto in un momento come questo bisogna essere sempre più legati alle tradizioni che ci hanno lasciato i nostri antenati; tutto questo cerchiamo di farlo riprendendo antiche ricette, utilizzando grani siciliani, prodotti naturali e biologici a km 0 ed impastando a mano nella vecchia maidda...

Ce da dire anche che nelle montagne attorno a Mongiuffi si coltivava grano, i miei nonni nella zona di acqua a casa e Mancusi seminavano grano e raccoglievano, non erano grosse quantità, ma bastava per produrre per un certo periodo dell'anno il pane, ricerche ancora in corso. Per questo rendiamo pubblico il progetto se qualcuno volesse aiutarci con foto ricordi e racconti è ben accetto e può scriverci su info@cucinamodomio.com o al numero 379 129 0176, e perchè no collaborare a questo progetto di ricerca e rivisitazione di antiche ricette. Da poco è subentrato anche Roberto Abbate fiduciario della condotta Slow Food Alcantara Taormina che subito ha sposato la ricerca; Roberto dichiara che i principi di SLOW FOOD sono: Buono, Pulito e Giusto e nel rispetto di questi valori, l'intenzione è proprio quella di riscoprire tradizioni perdute per salvaguardarne usi e costumi come quelle del pane.

Giuseppe Santoro, oggi con i suoi colleghi racconta e parla di pane, e sarà solo una prima parte di tutto quello che è il progetto Pane.

E' qui che oggi, in questa vallata, riscopriamo la Vastedda micuffota che non ha nulla a veder con quella di Enna se non per il nome Vastedda che altro non è che la definizione di "pane fatto in casa". Tra le molte zone in cui si produce la Vastedda infatti Enna è una di quelle.

Anche se in realtà viene fatta in maniera diversa da quella Mucifotta che ha una forma rotonda e un buco in mezzo, vedi

foto, il peso e tra i 400-500 gr e rimane non molto alta circa 5/6cm con una circonferenza di circa 20 cm. Mentre quella Ennese prodotta da una cooperativa fondata nel 1976 dal Professore Antonino Tusa, pesa circa un chilo ed è anch'essa di forma tonda circa 20 cm e 7 cm d'altezza cotta sempre in forni a legna (Cit. Libro "L'Italia del Pane" Editore Slow Food)

Una ricetta ricca di storia e usanze della valle del Chiodaro. Essa si infornava ogni volta che veniva fatto il pane, pulito il forno si entrano queste vasteduzze e si lascia una piccola fiamma dinnanzi la bocca del forno; dopo pochi minuti si possono uscire e subito come da tradizione vengono cunzate "condite" tradizionalmente con olio, sale, origano, pomodori secchi raccolti durante la stagione e poi messi a essiccare sopra le cimaghie, e una bella spolverata di pecorino, che tradizione vedeva i pastori omaggiare i proprietari terreni locali come segno o ricompensa per averne usufruito del pascolo.

"Per riprendere questa tradizione delle vastedde e del pane di casa sto utilizzando il mio lievito madre, prodotto già prima del lockdown, da una base di miele, che viene prodotto nella vallata nella zona detta Mancusi, molto ricca di castagneti; il profumo che ne scaturisce è veramente particolare ed intenso, ci è stato donato da un apicoltore locale; da sottolineare che non è l'unico prodotto, in zona si trova anche un millefiori, sempre raccolto nella vallata che di fiori di montagna erbe e spezie è molto ricca. L'acqua che viene utilizzata proviene da una sorgente naturale situata a Mongiuffi Melia in contrada Vena. Le farine che utilizzo sono grano duro integrale e farina bianca 0, tutti siciliani; anche nella vallata nel dopo guerra si coltivava grano, per lo più come utilizzo proprio, si utilizzava un molino ad acqua in un'altra vallata, qualcuno dice che allora nei dintorni ci fossero circa 7 molini ad acqua, ma non abbiamo riscontri trascritti, anche se la nostra ricerca continua, con riscontri fotografici e racconti dei locali, siamo alla ricerca di qualche foto, e informazioni. Continueremo ancora nella nostra ricerca, l'intento è quello di fare rivivere momenti belli della nostra infanzia ai millennial, che hanno voglia di tramandare queste usanze locali per il futuro valorizzandone la cultura locale."

Grazie all' aiuto di Marco di Carlo e Chef Giovanni, nella casa di campagna di Marco dove c'è un vecchio forno a legna vengono realizzate queste vasteduzze e il pane, cercando ogni volta di migliorare nella tecnica e sul prodotto, riproducendo fedelmente gesti e ricette trascritte da testimonianze raccolte dai locali.

Continuate a seguirci su Cucinamodomo.com

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

700 g Tipo 1 o grano duro integrale siciliano
300 g Farina 0
20 g Sale
600/700 cl Acqua
350 g Lievito madre

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Impasto con grani antichi siciliani, con della farina di grano duro integrale, aggiunta di farina 0, acqua circa il 60/70% dipende dal periodo dall'umidità, Miscelare la farina e acqua un po' alla volta, aggiungendo il sale nella prima fase, e successivamente amalgamando con il lievito madre 35%. Lasciare riposare circa 30 minuti, e iniziare a formare le pagnotte con 400/500 gr

Mettere su delle tavole spolverate di semola, e coprire con delle coperte e un lenzuolo di cotone, come usanza vuole. Dopo circa 7/8 ore con il forno già portato a temperatura, bucare al centro la vastedda ed infornare, vedrete il volume della vastedda gonfiarsi, e il momento di uscire la Vastedda, lasciandola raffreddare in delle ceste o tavole di castagno o faggio.

Adesso il pane è pronto, condire a suo piacimento, o mangiarlo come da accompagnamento alle pietanze.

La ricetta ha partecipato a:

Progetto Cucinamodomo