

Scuola Media
Statale

Filippo de Sorio

Paternopoli

ieri e oggi

1994



Gli Alumni

Biondi Angelo
Belli Mariabuzesia
Boella Raffaele
Cresta Ernesto
Di Pietro Angelo
Gregorio Angela
Lo Tuolo Antonio
Maggio Maria Antonietta
Palermo Eugenio
Pescatore Raffaele
Rubino Luigi
Sivعانزا Denise
Laveasi Raffaella
Lecce Michele
Lorisi Americo
Lorisi Raffaele
Lenti Antonio

i collaboratori

Rosalina Lecce
Felice Leseo
Ezio Boella

PATERNO POLI - IERI



1 Paternopoli ieri

Conoscere ed approfondire la storia del Bese nel quale si vive, è come studiare su qualcosa che ci è cara, che ci sta a cuore, che carezza i nostri sentimenti,

che costituisca la religione del nostro animo, che sculpa e forma i nostri costumi ed il nostro modo di vivere.

Paternopoli! Perché si chiamerebbe così?

Gli antichi, i genitori dei nostri progenitori, senza dare al nome stesso una sicura spiegazione etimologica, hanno tramandato che il medesimo sta a significare:

"Città paterna" - "Città degli affetti".

Ed, inoltre, un fantastico verseggiatore, invece, in una sua significativa e simpatica favoletta, a compo-

sizione del nome "Paternopoli" narra di un ereditato in-
cidente di caccia, fra un arciero, di nome Pater, ed
una bellissima reginetta del luogo, di nome Poli.

Egli infatti così si esprime in un canto:

Regnare fra pastori una regina, su questo colle, le
leggende dice;

un canto, così
ma si uole in

dolce, le
ogni luogo; era

matti
felice.

3
E gl'occhi suoi, splendenti come soli, foron
azzurri, del color del cielo;
sembravano d'amor, potenti poli. Il capo suo freo
serico velo.

La chioma beuna le copria le spalle, tesoro di perline
ere la bocca.

E le chiamavan poli, nelle valle, e, in cima, ogni
pastore delle Rocce -

San Pietro, i Capuani, San Felice, verdi contrade del
suo colle ameno,
sentiron la Regina inebriatrice, cantare a quell'a
more così sereno.

E si bagnava un di, le poli belle, nell'aque
tanto chiare del Calore;
ed esse serog, in fuga, una gazella, e le Regi
me sente un tonfo al cuore.

La bestiole, tremante, impaurita, esse occultarsi
in un canneto basso,

agl'occhi d'un arciero che l'ha inseguita, eh'or si
maseconde, tace, dietz' un masso.

E, l'arco tende: un paggio alle sue spalle,
facecia ha già fornito a
guarda lie to.

Il braccio è teso ed ecco dalle valli, la Poli appar
che va vers' il cammeto.

Pater-No-Poli! Fra Hien, frezza funesta, giùl' il paggeto,
d'amor, conquiso, intanto.

Così, fra Pater e Poli, il No s' innesta, e naeque l'atempoli,
d'ineanto.

Dal regno, porz bello, della fantasia, mi allontano,
per riferire, in maniera realistica, che core si edifica
di storico sulle origini e sullo sviluppo di questo prezioso
pacetto dell' "Ippimia".

La sua origine, si perde nelle notte dei tempi.



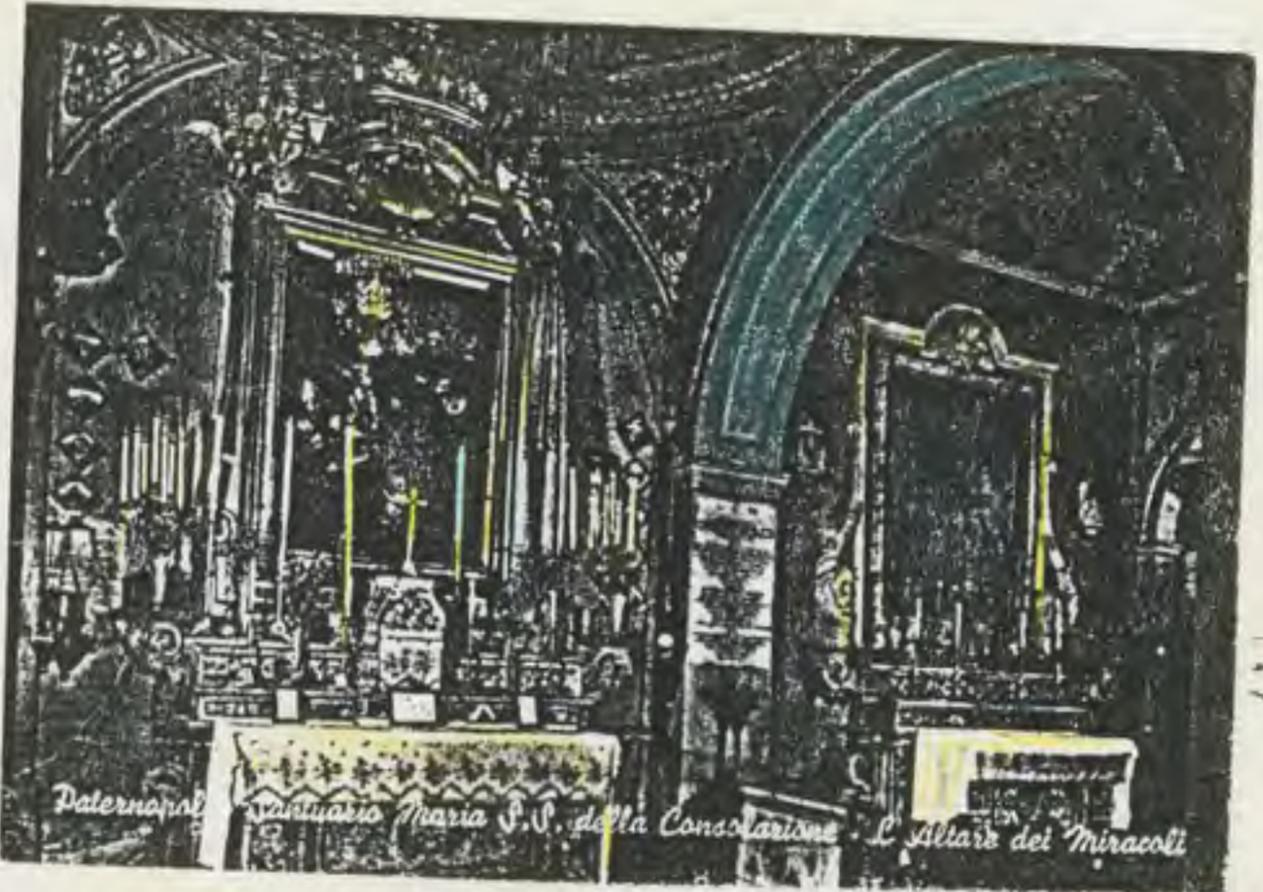
Certamente, così come risulta da un inventario redatto verso la fine del 15° secolo, Paternopoli dai suoi primi regni di vita al di là dell'ere volgare. Del testo del

Sceriffo redare Giuseppe De Rienzo, - Napoli 1828 - si legge:

"I tanto antichi, monumenti, le varie lapidi sepolcrali, in diversi tempi e luoghi del territorio di Paterno,

risorte e ritrovati, danno a noi una non equivoca testimonianza delle sue nobili e antiche. Ed in effetti si di

una lapide di un antico monumento sepolcrale, la quale esiste ai nostri di ancora, intagliati si veggono dei



Paternopoli Santuario Maria S.S. della Consolazione - L'altare dei Miracoli

6
gladiatori in atto di combattere, e, con
al di sotto, l'iscrizione mise. "Celsus sibi et
suis H. M. F. È cosa ben nota dall'antiche
storie che i combattenti dei gladiatori, fin
dall'anno 486 della fondazione di Roma,

furono nei funerali dei primi Signori
introdotti, e, quindi, in progresso passo, questo
barbaro costume, nei funerali delle persone
anche private, le quali lasciavano nei
loro testamenti tali ordini per onorare
la loro memoria. Riferisce Strabone e Tito
Livio che simili costumanze, prima che
fossero introdotte in Roma, furono in uso



nelle nostre Piccinne, dei Samniti, dei Lucani, dei Bruzi e principalmente, dei Campani e di altri popoli adiacenti, e già era vietato per noi, dall'anno 596 di Roma, e poi in cui queste Regioni restarono, per la perdita delle guerre tranti-
 ma, sottoposte al dominio della Romana Repubblica le quali, poi nell'anno 663 di Roma, conseguirono il glorioso diritto di ci ha dominante di Roma. Così, in Paterno, che negli antichi suoi Casali, e, per lo più in quello di S. Pietro, si sono serviti, e, molti



8
monumenti sepolcrali, formati di
grosse tegole e mattoni, chiusi e volti, con
al di sopra una grande lapide sepol-
crale intagliata e scolpita, e con l'iscrizi-
zione incisa. In questi monumenti si sono
per lo più trovate delle lucerne,
lampade sepolcrali, delle scodelle di
rame, ed anche di creta cotta, piene di
carbone o di arena bianca, delle pignone
dei vasi da olio, forse come lacrimali
vi sono trovate, ancora, le siecole a fronde
d'oliva, degli spiedi lunghi ed altri ferri,



9
delle monete di rame, degli idoletti di metallo, e, dove fu l'antico Casale, detto la Serra, un edono, in un sepolcro, tra; accanto al cadavere, due idoletti d'oro, che furono ai suoi bisogni di non poco sollievo. Per ciò, si può asserire, che il

paese di Peterno, era già vivo nell'epoca del paganesimo, e quindi, prima dell'era cristiana. Peternopoli fu, quindi, oppido molto antico. Il suo territorio era compreso nella "pertusa Edanese", giusta il chiarissimo abate Giazino e, senza dubbio venne occupato dalle campagne dell'Antico Taurasio dai tanti signori Apuani, che, con 45.000 famiglie furono obbligati dai consoli Tanfilo e Baldo a popolare le contrade chi si



estendevano nelle vicinanze di Tursasia - Le notizie più sicure su Paternopoli risalgono all'anno 817, quando il potente Pietro Marespai del fu Casone, donava Paterno agli abati di Montecassino e del Valturno proreptione animae suae. Nell'anno 1004, Paterno era soggetto all'abate di Montevergine, come si

legge in un antico strumento. Nel 1130 fece parte del dominio di Guglielmo, conte Normanno, figlio di Ruggiero, duce di Puglia. Guglielmo fu padre di Elia, che nell'anno 1187 si obbligava a somministrare a Guglielmo, re di Napoli, 240 militi per i suoi feudi, fra cui Paterno.

In seguito, Paterno, per successione passò ad Elia II°, che, per aver seguita la parte della Santa Sede, venne perseguitato dal re Manfredi, per cui i suoi feudi passarono a Niccolò I° e, poco per ragioni di successione, a Filippo Filangieri, così come assicura l'Annunzio parlando della famiglia di Capua - Dopo il 1367 Caterina Filangieri, figlia di Jacopo, portò Paterno in dote a Lionello Caracciolo, ciambellano

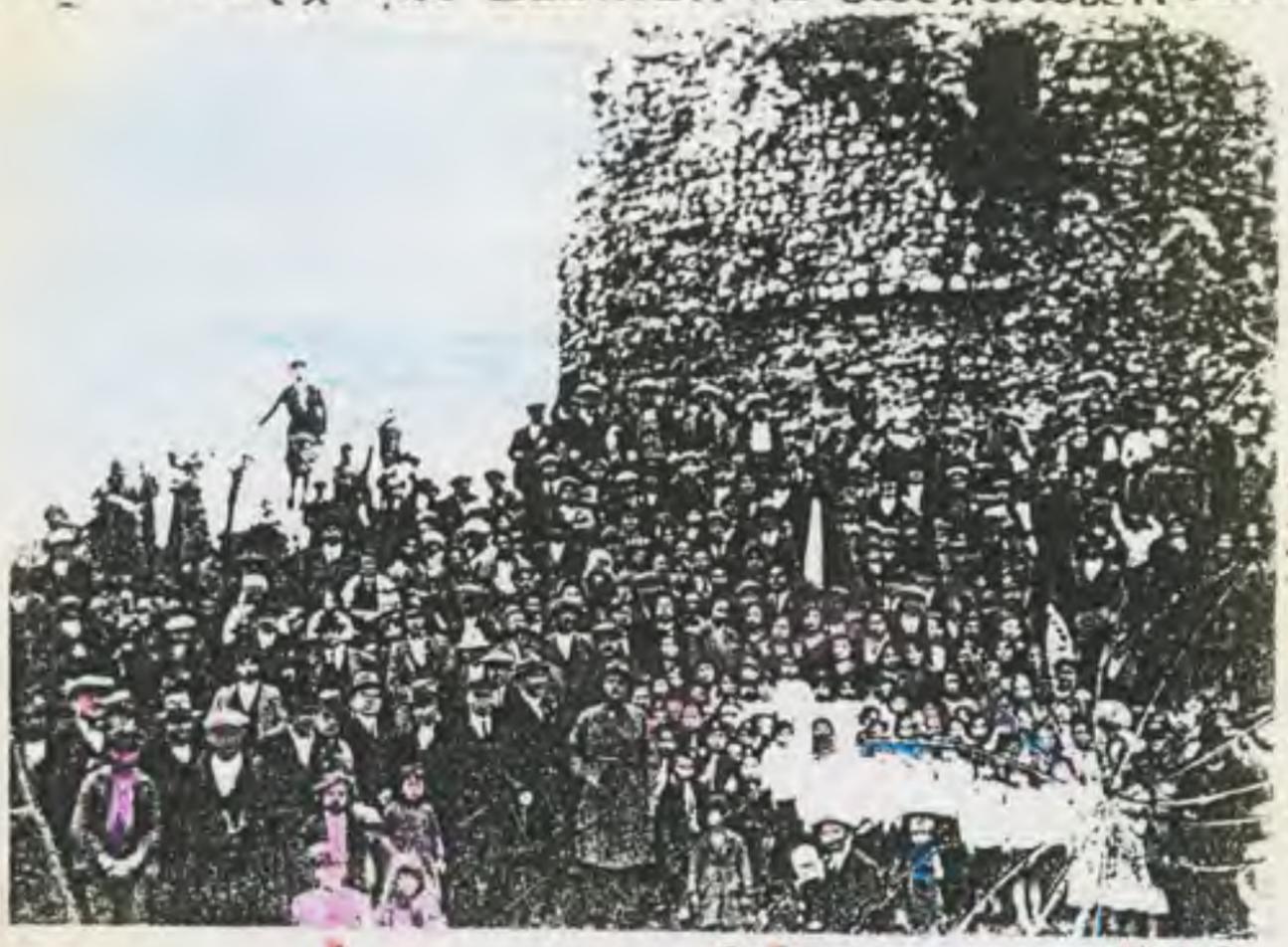
di Carlo III. Nel 1445

stesse cose, e

appartenne alle
nel 1461, insieme

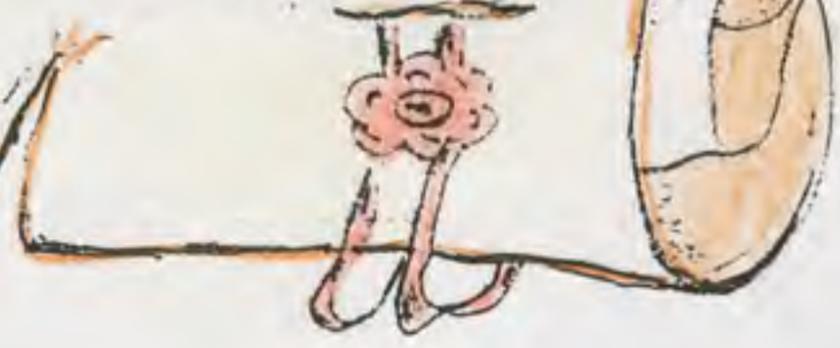
a Gesualdo, Peterno passere e Giacomo Caracciolo, conte di Avellino, sotto il cui dominio veni-
ve d'assolto, unitamente al già menzionato
Gesualdo, da Ferdinando I° di Aragona. Nel 1484

sotto il dominio degli Aragonesi, Peterno veniva
segnato come castello ben circondato da
mura e rivellini, con due porte, e grosse torri, di
cui parleremo a parte in seguito. Nei tempi poste-
riori fu posseduto dalla famiglia Lodovico, dalla
quale passò ad un'altra di casato mirelli, per
compera fattane da Francesco II°, de questa, final-
mente, ai Carafe d'Andria che lo tennero fino
alle leggi di abolizione dei feudi, pubblicate



nel napoletano nel principio dell'800 -
tra le tesi contrastanti, circa l'origine di
Petrotopoli, dati i documenti, i monumenti
e gli oggetti reperiti negli scavi, si dà credito
all'affermazione del sacerdote scudero

Giuseppe De Rienzo e allo storico De
Iorio Giuseppe, come annunzio della vecchia
che vedono l'origine di Petrotopoli al
di là dell'era volgare.





CAY. FILIPPO DE JORIO

Uomini illustri

Atempoli, questo simpatico e esatto parso irpino, ebbe, verso la fine dell'800 - il nobile appellativo di "Atempoli dell'irpinia", per i suoi magnifici e illustri uomini dati al consenso civile, fin dal 16° se

colo ai nostri giorni. Le ne facciamo un onore, e tendiamo i più illustri:

di citiamo in ordine cronologico:

1) Antonio Losio: Vescovo di Nusco nel 17° secolo.

2) Martino Muscedino: illustre capitano di ventura che accompagnò Carlo VI° nella spedizione di Tunisi.

(1535)

3) I macedonesi Rossi, feudatari di Atempoli - Russo de Atempoli, fu VI° Abate generale di Montecassino - Episcopio per otto anni - Morì a Sorrento.

4) Martino Martino: 17° Abate generale di Montecassino nel 1645.

5) Urbano Martino: Vescovo di Tuszio nel 1639.

6) Nicodemo De Iorio (1748-1802) Studiò giurisprudenza sotto la guida di Domenico Testa. Fu filosofo

teologo e letterato. Scrisse le opere delle para

farsi sui sette Salmi penitenziali. Compose sem-
bride eapie sul Misereere. Scrisse un trattato sulla
teologia drammatica in cinque volumi e tradusse le
Eapie di Proterio, alcune lodi di Crisostomo e una pe-
sone Biblica di Virgilio.

7) Licio Natta (1759-1807) esercitò l'avvocatura a
Napoli. Ritornandosi a Paternopoli donò tutti i suoi be-
ni per la istituzione di un ospedaglio femminile.

8) Giuseppe De Renzi (1761-1807) dotto ecclesiastico che la-
sciò il primo corso storico su Paternopoli.

9) Salvatore De Renzi (1800-1862) professore nella regia
università di Napoli, prima di Botolopia e poi di
storia nella medicina, fra i molti lavori scien-
tifici emergono: due libri della medicina di Cel-

soli studi della scuola medica salernitana, ed
inoltre, lavori storici sull'Italia, sul papato, tra se-
colle di archeologia napoletana ecc... Per la sua dottri-
na, nel longesso Medio Europa, tornò a Firenze nel
l'anno 1862, fu eletto presidente dello stesso. Fu membro
di varie accademie culturali e scientifiche italiane
ed estere.

10) Carmine Modestino:
letterato, ac-

simio

chadpo. Fece ricerche sulla vita di Torquato Tasso. Nel 1848 fu deputato di sinistra, nel parlamento napoletano.

11) Felice De Renzi: illustre professore della clinica oftalmica nella regia Università di Napoli. Acquistò deputazione e grande fama con la pubblicazione di un suo libro "Etiologia leucica".

12) Filippo De Jorio: insigne letterato e geonomo. Laureato in giurisprudenza, studiò anche Storia e matematica. Dopo una breve carriera prima svolta a Napoli, a tre anni nella sua casa nativa a Bagnoli, si dedicò a studiare di Diritto, di lingue classiche e di agricoltura. Fece parte del Consiglio Generale della provincia, fu Sottintendente del re, Ispettore dei Reali Scabi, professore di Agricoltura e Matematica, Ispettore della Repubblica Italiana. Tradusse e annotò le odi di Anacreonte, le Delizie tarantine di Aquino. Scrisse le tragedie Melagro e Lino Gesso, un trattato sulla coltivazione dei cereali. Fu deputato di sinistra del Parlamento napoletano.

Fece parte

nel 1848 di varie

2000

omnie.

13) Vincenzo Romanelli: filosofo, professore, poe-
sista lirico.

14) Nicola De Romis: consigliere della corte di
Cassazione di Napoli.

15) Ferdinando Famiglietti: accademico, versato
in materie giuridico-amministrative. Seppe
farsi costituire da Ferdinando di Borbone le
condite dell'orfanotrofio ligo Tattia che erano sta-
te aggregate al grande albergo dei poveri di Na-
poli.

16) Vincenzo Famiglietti: esimio pittore, compagno
di Giuseppe Mancinelli. I suoi dipinti furono pre-
miati da diversi istituti e varie esposizioni
nazionali ed estere. Con Vincenzo Famiglietti si
conoscono i pittori Volpe e Leone.

17) Giuseppe De Jorio: scultore per diversi anni,
alla presidenza del consiglio provinciale.

18) Felice De Gelo: (1850-1860): accademico, regio pro-
fessore agli Studi nel Regno di Napoli, versato
tuttavia nelle lingue greca, latina e
francese, insignito dell'ordine di

S. Maurizio

e Sotero.

19) Enrico De Renzi (1839-1931): fu farmacista direttore dell'ospedale Gesù e Maria in Napoli; professore e universitario di clinica medica; scrisse varie opere scientifiche tra cui un trattato di Bottega e clinica medica. Fu deputato e poi Senatore nel 1898. Sostenne, per la prima volta in collaborazione con Giovanni Antonelli, la teoria Niögenia dell'atmo padisico. Scoprì un metodo di cura per l'Archilostomiasi. I suoi meriti scientifici furono apprezzati in tutta l'Europa e massimamente nel congresso medico europeo tenutosi in Germania.

20) Giuseppe De Renzi (1842-1900): generale medico. Scrisse lavori scientifici relativi a malattie che si riscontravano tra abati. Amò la sua terra natia ed i suoi concittadini.

21) Alessandro Mastino: fu farmacista, farmacista e Deputato al Parlamento di Napoli.

22) Giuseppe Tommasi: rimase negli studi letterari e autore di opere.

che opera fu cui la originaria opera
drammatica "Un gioco di fortuna". Fu accade-
miolo bontenziamo.

23) Raffaele D'Amato, Filippo De Joio, Bruno
e Antonio De Rienzo furono esposti in se-
gnanti di scuola superiora. Il De

Joio fondò il giornale "La Provincia" che
fuera stampato in una tipografia di sua
proprietà in Bitermo.

24) Padre Raffaele de Bitermo, nato da Anto-
nio e Giuseppina D'Amato. Fu definita ge-
nerale e Ministro Provinciale dei famer-
sani. Con i suoi scritti stigmatizzò gli er-
rori ideologici e le ingiustizie sociali al-
la massoneria da cui fu apertamente lottato.

25) Padre Francesco de Bitermo: professore, autore
di studi letterari e compositore di lettere de-
viche.

26) Alberto De Remis: valeroso ufficiale di ma-
rina. Nel 1882/83, da tenente, prese parte alla
esplorazione popolare guidata dal Demese Hippocad
sulla nave Di Impha.

pletare bae

Per com



temente, la storia di Paternopoli, è opportuno parlare del suo stemma che così si effigia: triviale racchiuso in uno scudo. Sul lato centrale si trova una quercia con a sinistra di chi la guarda una "P" ed a destra della stessa una "O".



due sigle P.O. vengono, comunemente, interpretate "Beviti Oton", cioè, che nel comune moderno Otono III° detto il Neaniglion, giusta la testimonianza del celebre Matteo Episcopo, che nella sua serie degli imperatori romani, nell'anno 1002, scrisse così: "Mox l'Imperatore Otono di Baterno, terra del ducato di Beneventano".

Infatti, il comune fu quasi sempre compreso nel ducato amaiato. Altri storici affermano che Otono III° sia morto in alto baterno, non lungi da Roma, altri dicono che sia morto presso Civitella Castellana, altri ancora in baterno di Teopisa. Perciò, quelle sigle potrebbero significare: Baternum Oppidum, (fortezza di baterno) o meglio "Populus Optimus" (Ottimo Popolo) episcopo

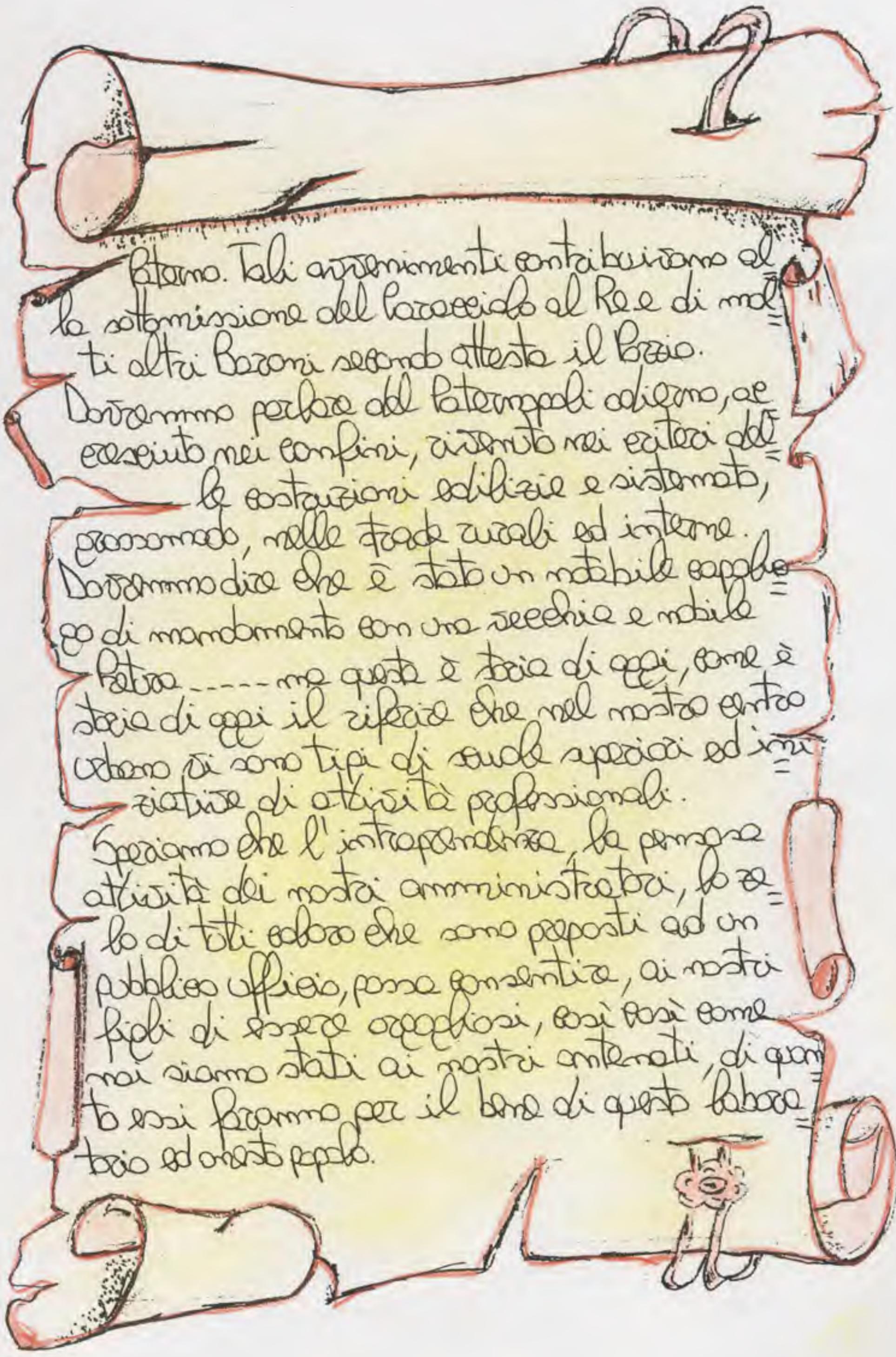
che facilmente poté ottenere da Ferdinando d'Aragona. Una tale congettura trae origine dal fatto che l'Aragonese, unito dal famoso Giorgio Castiglione, fu in questi nostri luoghi per opporsi a Jacopo Piccinino e Jacopo Lancia, conte di Anellino. Sicché, il Re, dopo aver

preso d'assalto il castello venne a

di Gervasio

venne a





paterno. Tali avvenimenti contribuirono al
la sottomissione del baroccio al Re e di mol-
ti altri Baroni secondo attesta il Breve.

Dovremmo parlare del Paternopoli odierno, o
esecuito nei confini, avvenuto nei edifici del
le costruzioni edilizie e sistematiche,
promosse, nelle forme attuali ed interne.

Dovremmo dire che è stato un notevole capolu-
go di manomovimento con una sede e mobile

Patro... ma questa è storia di oggi, come è
storia di oggi il rifare che nel nostro entro
urbano vi sono tipi di scuole specializzate ed im-
ziative di attività professionali.

Speriamo che l'interpenetrazione, la presenza
attività dei nostri amministratori, lo ze-
lo di tutti coloro che sono preposti ad un
pubblico ufficio, possa consentire, ai nostri
figli di essere orgogliosi, così così come
noi siamo stati ai nostri antenati, di quan-
to essi faranno per il bene di questo baroc-
co ed onesto popolo.

Situazione antica ed accrescimento di
L'etero.

Paternopoli, fatta eccezione dei suoi
numerosi Casali, anticamente,
occupava un'area inferiore
a quella che occupa al presente. Era
situato, come lo è ancora, su di una
piccola pianura alle sommità di
una collinetta alta m. 490 - circa.
Alla base di quest'ultima confluisce
no il torrente Fredone ed il fiume
Calore. La linea di costruzione del
nostro centro abitato aveva una
forma ovata; tale costruzione, da
ogni intorno, era circondata di
mura. Non sono trascorsi molti
anni quando, esse, sono state
del tutto demolite. Al tempo
delle mura, l'ingresso nel centro,
era verso due porte. Una sporgeva
a ponente, situata
le piazze della

Chiesa Maggiore, ancoze visibile
chiamata Napoli, l'altra era situata
alle parte meridionale del Bese,
chiamata Porta Castello o delle Fortezze.
La Torre fu edificata verso la meta del
secolo XV, sotto il dominio degli
Aragonesi, i quali nel 1442 conquista-
rono coll'armi il nostro Regno per
mezzo di Alfonso di Aragona, figlio
adottivo di Giovanni II. Altri storie
affermano che la medesima Torre





Sia molto più antica e che non sia
state costruite dalle fondamenta
al tempo degli Aragonesi, ma, rifatte
ed abbellite. Si vuole che fosse
state edificate dai Francesi, i
quali, scacciati gli Svevi, nel 1263
da Carlo primo d'Angiò, si impos-
sero al nostro Regno. Poiché,
dai Francesi che abitavano
in questa Torre, ebbe la
denominazione *urna*

Fontana di acqua perenne, non molto distante dalle Porte che conduceva in essa Torre, e che fu chiamata Acque dei Franchi; e, infetti, l'acconmata Fontana è stata fabbricata nello stesso modo, mistura e calcine di che fu formata la medesima Torre.

DOGANA: Paterno, anticamente, godeva di un luogo pubblico dove avveniva il commercio delle vettovaglie. Tale luogo era chiamato Dogana situato.



al posto dove, ora è la Strada
Porte. In mezzo alle stesse porte
me erano collocate arnesi per le
misure come il maggio, il mezzomay-
gio, altre misure minori e lo zino.

SEGGIO: Il popolo di Paterno
con i suoi Amministratori, soleva
deliberare, intorno agli affari
pubblici, in un luogo pubblico. Esso
era detto Seggio. Sorgeva dove, oggi,
è la gradinata della Chiesa Maggiore.

Tale seggio era costituito a cupola, su
tre archi ben elevati. Il seggio
fu demolito verso il 1724, anno
in cui si costruì la navata destra
della Chiesa Maggiore e la Porta
principale d'ingresso ed uscio.

MONASTERI ANTICHI: In tutto il territorio di
Paterno, anticamente, esistevano
ben cinque monasteri, dei quali,
uno era di donne e gli
altri di uomini.

Quel di
donne, per
antico

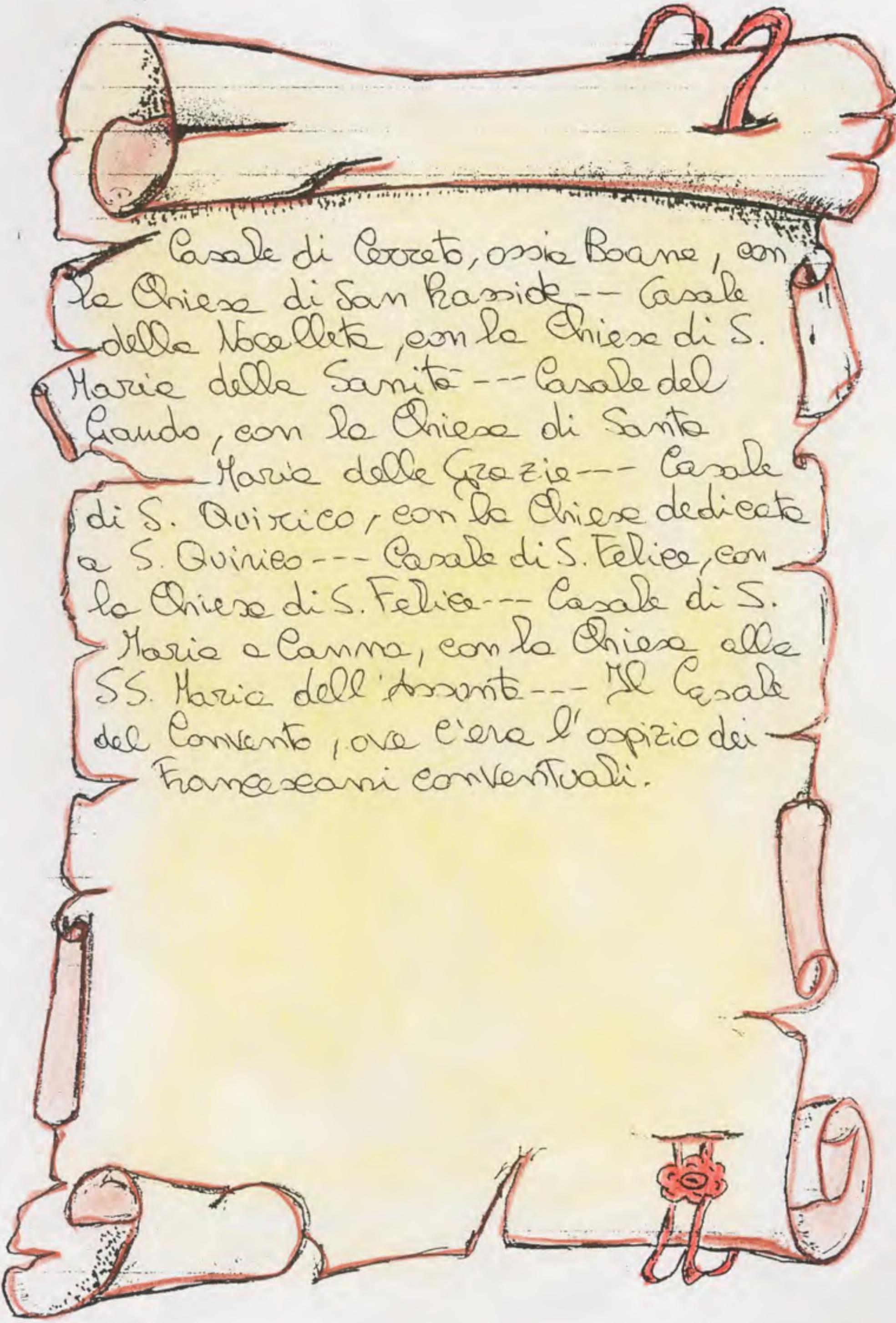
Tradizione, fu di Monache benedettine della S.S. Trinità, e collocato nel luogo chiamato, oggi, S. Maria a Camma. Il secondo Monastero era dei Monaci Cassinesi, denominato, Monastero di S. Pietro. Il terzo Monastero

fu dei Monaci Virginiani o Monaci di S. Quirico. Il quarto monastero fu dei Monaci conventuali, o come si dice, di S. Francesco la Scarpa. Il quinto monastero fu quello di S. Francesco, eretto nel recinto del paese. Nelle



Chiese rifabbricate si fino la
emogegazione secolare dei Morti. Per non
dilungarci nella trattazione, tralasciamo
di esporre la vite e le fine dei singoli
Monasteri -

CASALI: Ben undici Casali, oggi li
chiameremmo contrade popolose o borghi,
avvicinano il territorio di Paternopoli.
La maggior parte di essi sono andati
distruitti: delle loro esistenza non rimangono
che edifici rovinati, ruderi, ed
altrove, cumuli di pietre. Il primo
Casale era quello di S. Pietro, situato
su di una pianura, ad un miglio,
circa, da Paterno. Era il più grande,
aveva una Chiesa, quella di S.
Margherita Vergine e Martine. Gli
altri Casali erano: Casale di S. Andrea,
con una Chiesa: quella di S. Maria
del Monte Carmelo: - Casale di S. Damiano,
con una Chiesa parrocchiale;
Casale della Serra, con la
Chiesa di S. Lucia

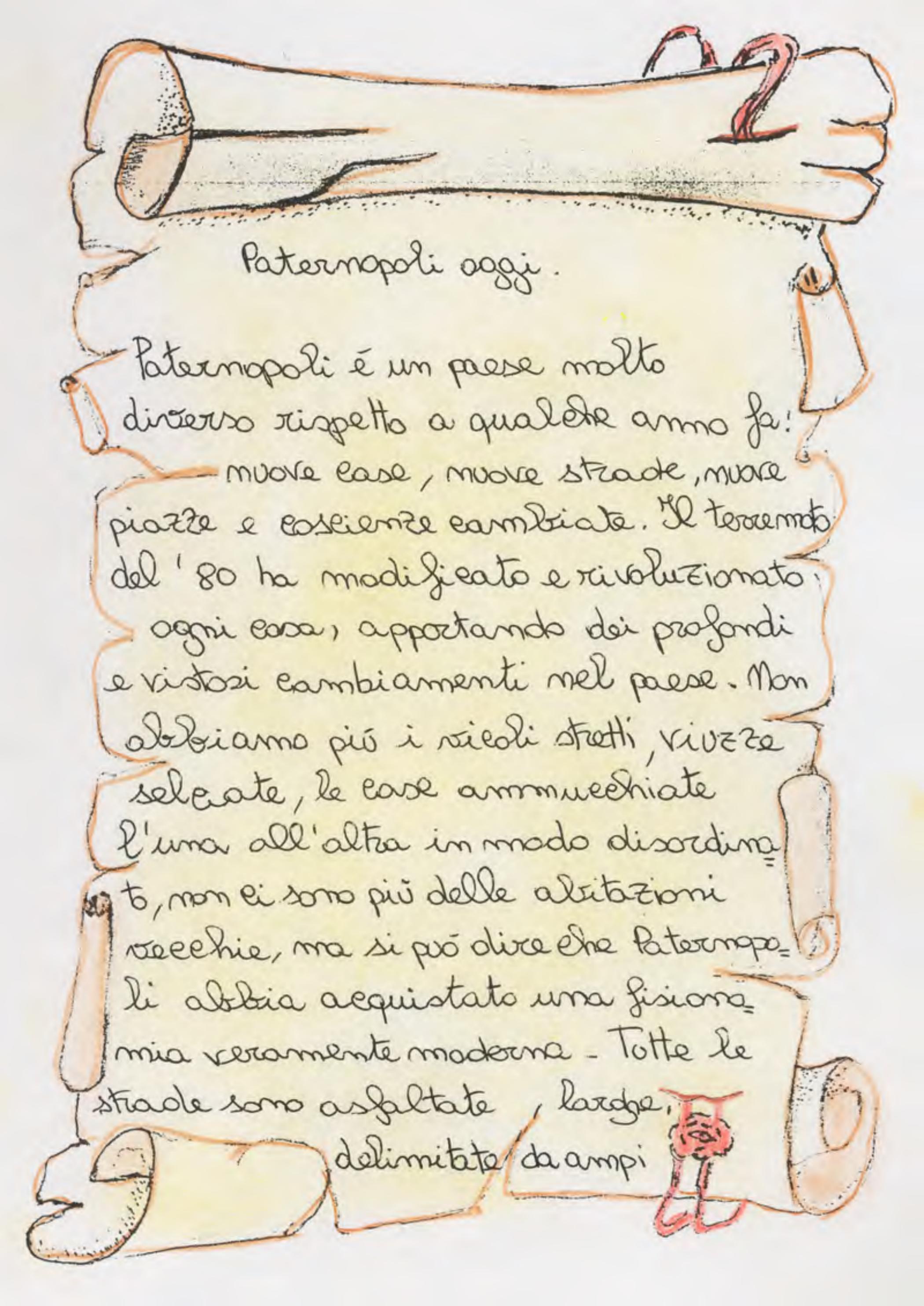


Casale di Corato, ossia Boane, con
le Chiese di San Rastide -- Casale
delle Moallete, con la Chiesa di S.
Marie delle Samite --- Casale del
Gaudio, con la Chiesa di Santa

Marie delle Grazie --- Casale
di S. Quirico, con la Chiesa dedicata
a S. Quirico --- Casale di S. Felice, con
la Chiesa di S. Felice --- Casale di S.
Marie e Camma, con la Chiesa alle
SS. Marie dell'Assunta --- Il Casale
del Convento, ove c'era l'ospizio dei
Francescani conventuali.

PATERMOPOLI - OGGI





Paternopoli oggi.

Paternopoli è un paese molto diverso rispetto a qualche anno fa!

Muove case, muove strade, muove piazze e esistenze cambiate. Il terremoto del '80 ha modificato e rivoluzionato ogni cosa, apportando dei profondi e vistosi cambiamenti nel paese. Non

abbiamo più i vicoli stretti, viuzze selciate, le case ammucchiate

l'una all'altra in modo disordinato,

non ci sono più delle abitazioni

vecchie, ma si può dire che Paternopoli

abbia acquistato una fisionomia

veramente moderna. Tutte le

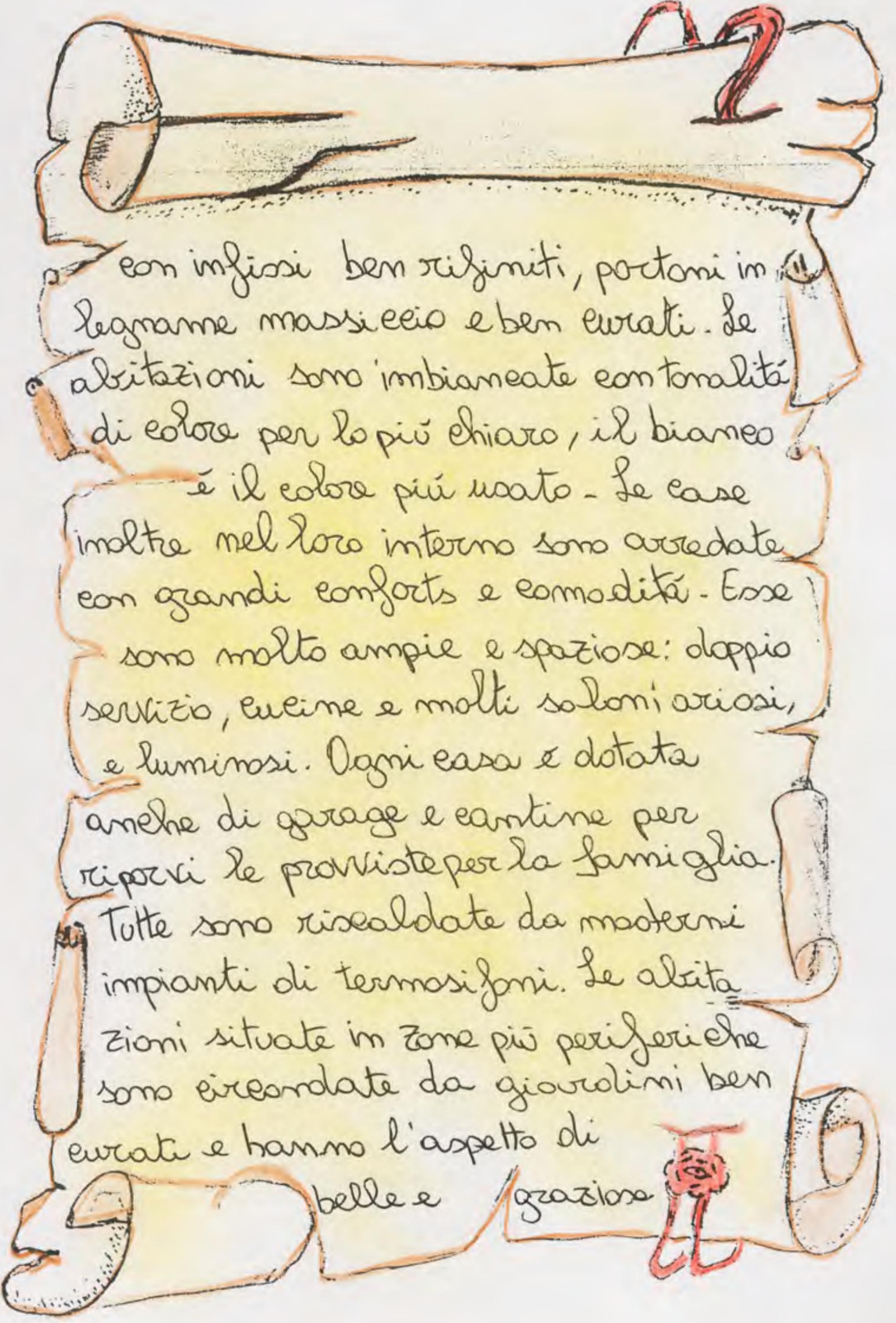
strade sono asfaltate, larghe,

delimitate da ampi



marciapiedi e soprattutto ben illuminati. Le viuzze strette ed anguste sono quasi scomparse, come unici esempi abbiamo via Aequa dei Franchi, via Vico delle Rose, la Scala Santa. Le case sono state tutte ristrutturate e ricostruite assai meno un aspetto veramente bello: balconate dalle inferriate

lavorate, finestroni



con infissi ben rifiniti, portoni in
legname massiccio e ben curati. Le
abitazioni sono imbiancate con tonalità
di colore per lo più chiaro, il bianco
è il colore più usato. Le case

molte nel loro interno sono arredate
con grandi comforts e comodità. Esse

sono molto ampie e spaziose: doppio
servizio, cucine e molti saloni ariosi,
e luminosi. Ogni casa è dotata

anche di garage e cantine per
riposi le provviste per la famiglia.

Tutte sono riscaldate da moderni
impianti di termosifoni. Le abita-
zioni situate in zone più periferiche
sono circondate da giardini ben
curati e hanno l'aspetto di

belle e

graziose

villetta. A cambiare sono state anche le nostre piazze ricostruite anche esse dopo il terremoto. Quelle più belle e caratteristiche sono piazze

XXIV maggio e piazza IV

Novembre. Esse sono pavimentate con lastre di pietra ed abbellite con aiuole variopinte e multicolori, in cui troviamo anche degli alberi.





molto belli e particolari (come
palme, betulle). Di grande inte-
resse è la fontana situata in
Piazza XXIV maggio. Essa im-
fatti è costruita con del
granito sul grigio scuro e
costituita da due ampie vasche
poste su due livelli diversi:

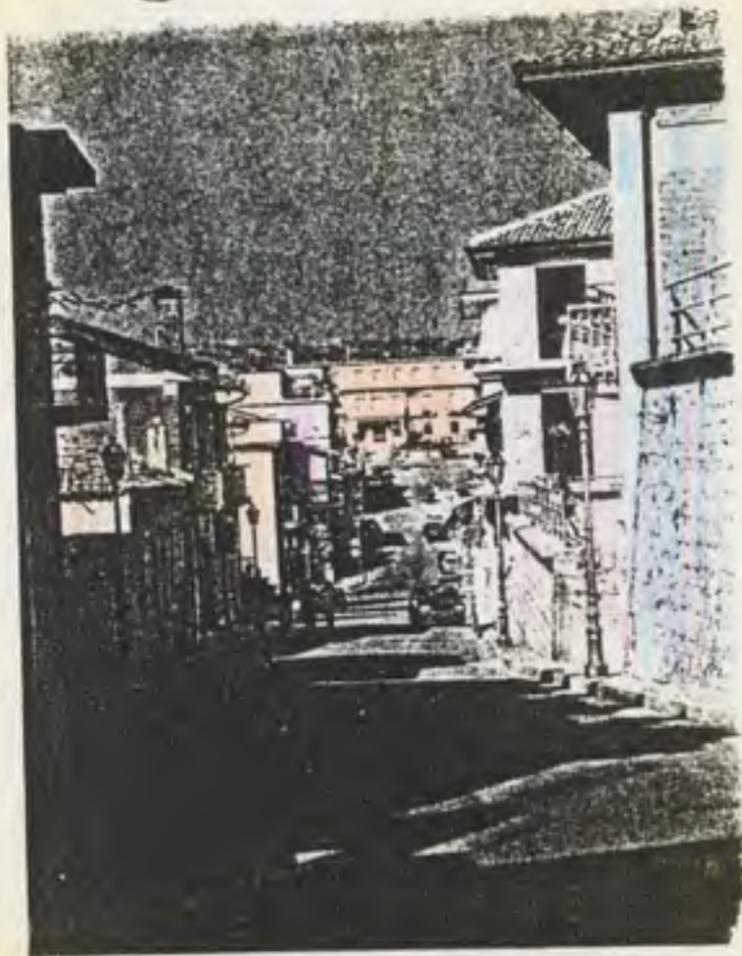
una

contiene



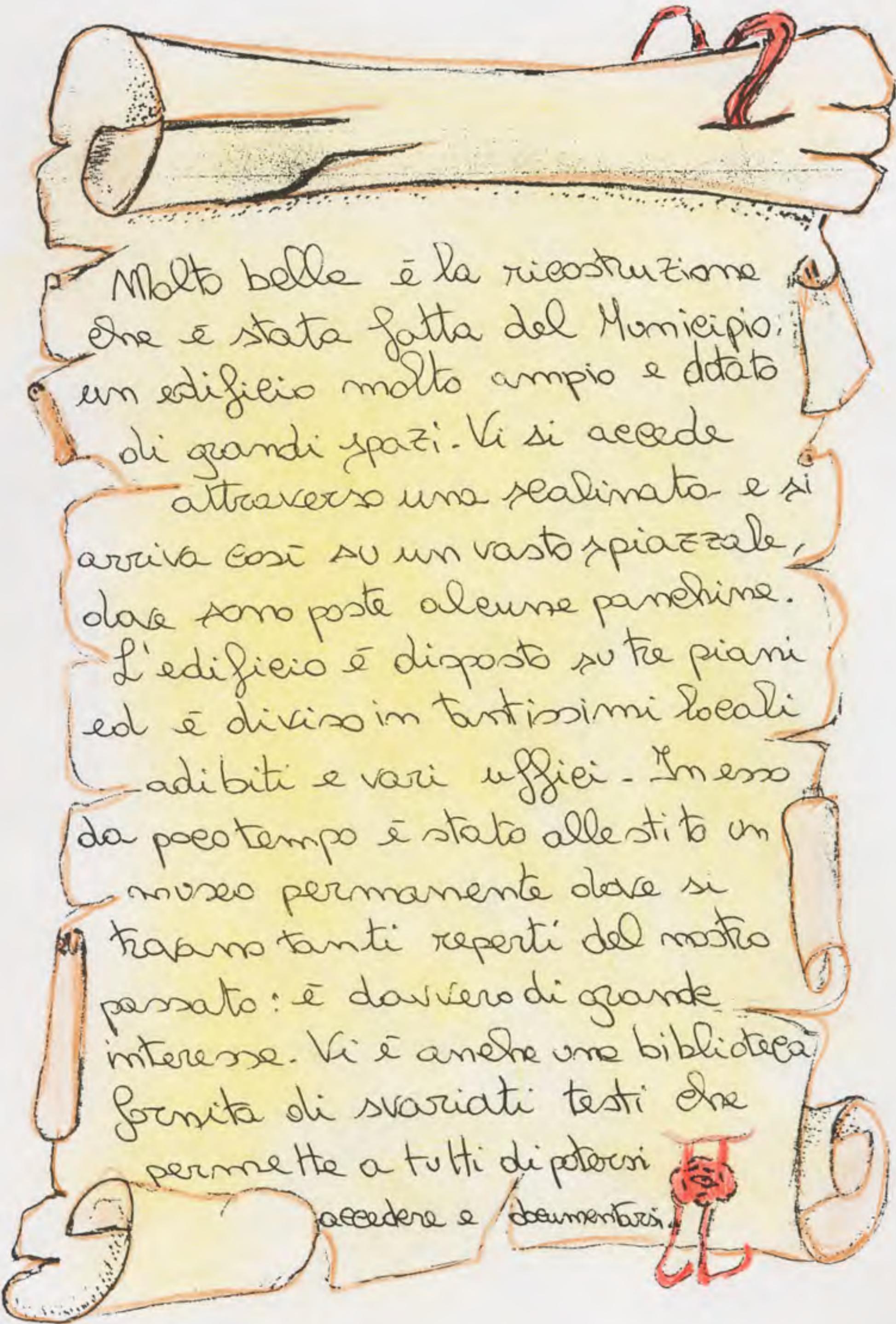
dei pesci di varie specie e colori, da un'altra zampilla, invece un ozanote getto d'acqua.

La strada più popolata, quella cioè dove più frequente è il passaggio, è via M. Sauro e l'attigua via F. Tronzi. Queste sono molto larghe e delimitate in





entrambi i lati da abitazioni
e da qualche negozio. Infatti
a Paternopoli non vi sono
grandi negozi, pochi sono i
paternesi che si occupano
di attività commerciali: vi
è qualche negozio di abbiglia-
mento o merceria, alcuni
per qualche fioraio.



Molto belle è la ricostruzione
che è stata fatta del Municipio:
un edificio molto ampio e dotato
di grandi spazi. Vi si accede
attraverso una scalinata e si
arriva così su un vasto piazzale,
dove sono poste alcune panchine.

L'edificio è disposto su tre piani
ed è diviso in tantissimi locali
adibiti a vari uffici. In esso

da poco tempo è stato allestito un
museo permanente dove si
trovano tanti reperti del nostro
passato: è davvero di grande
interesse. Vi è anche una biblioteca
fornita di svariati testi che

permette a tutti di potersi
accedere e documentarsi.



Un altro edificio di nuova costruzione
è rappresentato dalla casa
degli anziani. Esso è un vanto
per il nostro paese perché
accoglie vecchietti di tutti i
paesi vicini che hanno
bisogno di cura, di affetto, di premura.
Esso è ben curato e

gestito

dalle sore.





Betlemite che sono molto vicine agli
anziani. La struttura è ampia e si sviluppa
in ben 4 piani ed è composta da tantissime stanze,
ampie sale per le riunioni e per conferenze
di ogni tipo. È provvista di tutte le più svariate
attrezzature che sono di grande utilità
per gli anziani: ogni stanza ha un suo bagno
un piccolo reparto per cucinare. I vecchietti
ricevono tanto calore e affetto dai
paternezi che li vanno
a trovare.

e trascorrono insieme delle ore liete. Attiguo alla casa degli anziani è il cosiddetto "ottagono", una struttura a pianta ottagonale molto ampia, che viene utilizzata come chiesa nelle festività più importanti in quanto riesce a contenere un maggior numero di persone. A Paternopoli infatti la Chiesa Madre non è stata ancora ricostruita internamente e quindi la messa si celebra quotidianamente in un box cappella, un edificio molto stretto.



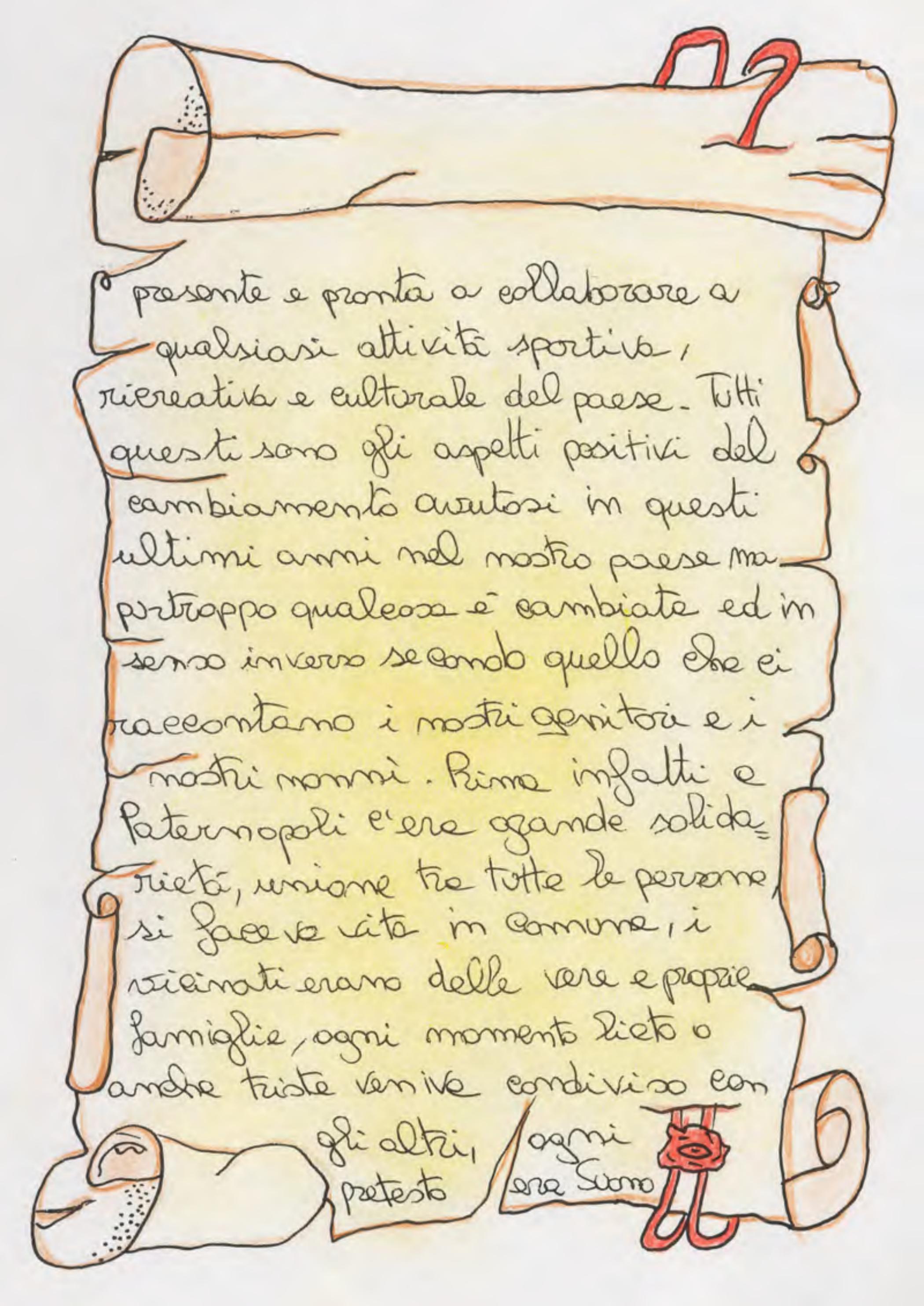
Da diversi anni è stata aperta la
Cassa rurale ed Artigiana, che ha
avuto un grande incremento e svilup-

po infatti tutti i piccoli e grandi
risparmiatori di Pternopoli
e dei paesi limitrofi vanno a deposi-
tare i loro soldi. Essa ha permesso
grazie alla disponibilità di denaro
liquido a molti di aprire nuove
aziende, di dar vita a nuove
attività commerciali sia nel
nostro paese che in quelli vicini.

Per noi alunni è stata anche
molto utile perché ha finanzia-
to interessanti attività scolastiche,
ha fornito alle scuole alcune
attrezzature di grande impor-

tanza ed

è sempre



presente e pronta a collaborare a
qualsiasi attività sportiva,
ricreativa e culturale del paese. Tutti
questi sono gli aspetti positivi del
cambiamento avutosi in questi
ultimi anni nel nostro paese ma
per troppo qualcosa è cambiata ed in
senso inverso secondo quello che ci
raccontano i nostri genitori e i
nostri nonni. Prima infatti e
paternalisti c'era grande solidità,
pietà, unione tra tutte le persone,
si faceva vita in comune, i
vicinati erano delle vere e proprie
famiglie, ogni momento lieto o
anche triste veniva condiviso con

gli altri,
pretesto

ogni
era Suono

per stare insieme, si parlava, e si aiutava e vicende anche se nelle povertà e nella miseria. Oggi

Petermopoli è un paese abbastanza

prosperito, sviluppato, ben inserito all'interno di una nazione industrializzata come l'Italia, la gente di Petermopoli si è arricchita, vive in condizioni più agiate e gode di

grande benessere, ma il suo cuore è cambiato. Si preferisce stare soli, vivere tra le quattro mura domestiche,

preoccuparsi dei propri interessi senza guardare agli altri l'interessarsene.

Tante volte di sera per strade non si incontrano nessuno, una solitudine

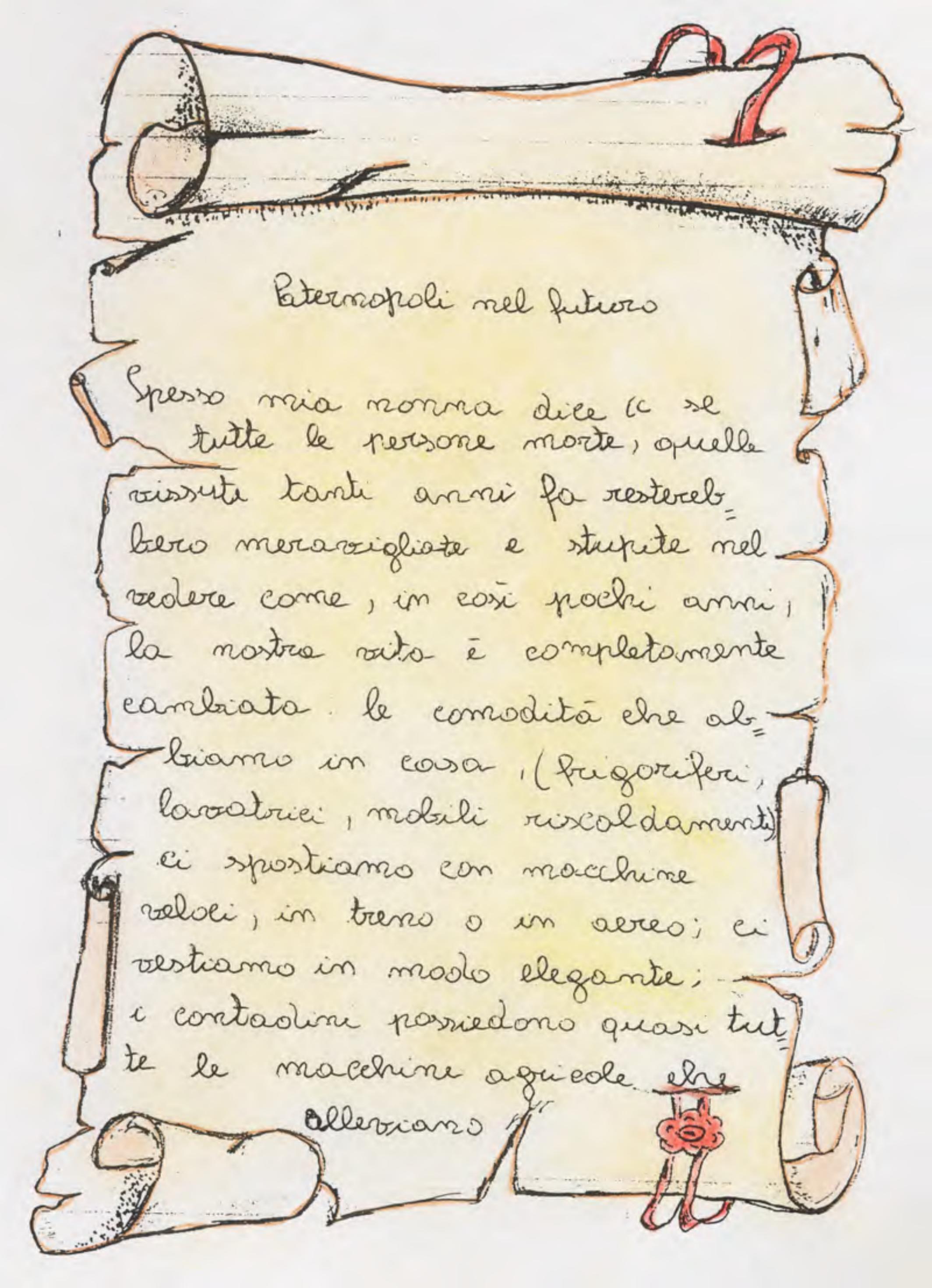
immensa perché

il benessere

però
ha inattività

tutti che, invece di stare un po'
spensierati a passeggiare, sono
tutti presi dai loro affari ed impegni
ed a vivere fuori del mondo
e dalla vita gioiosa e gaia di un
tempo.



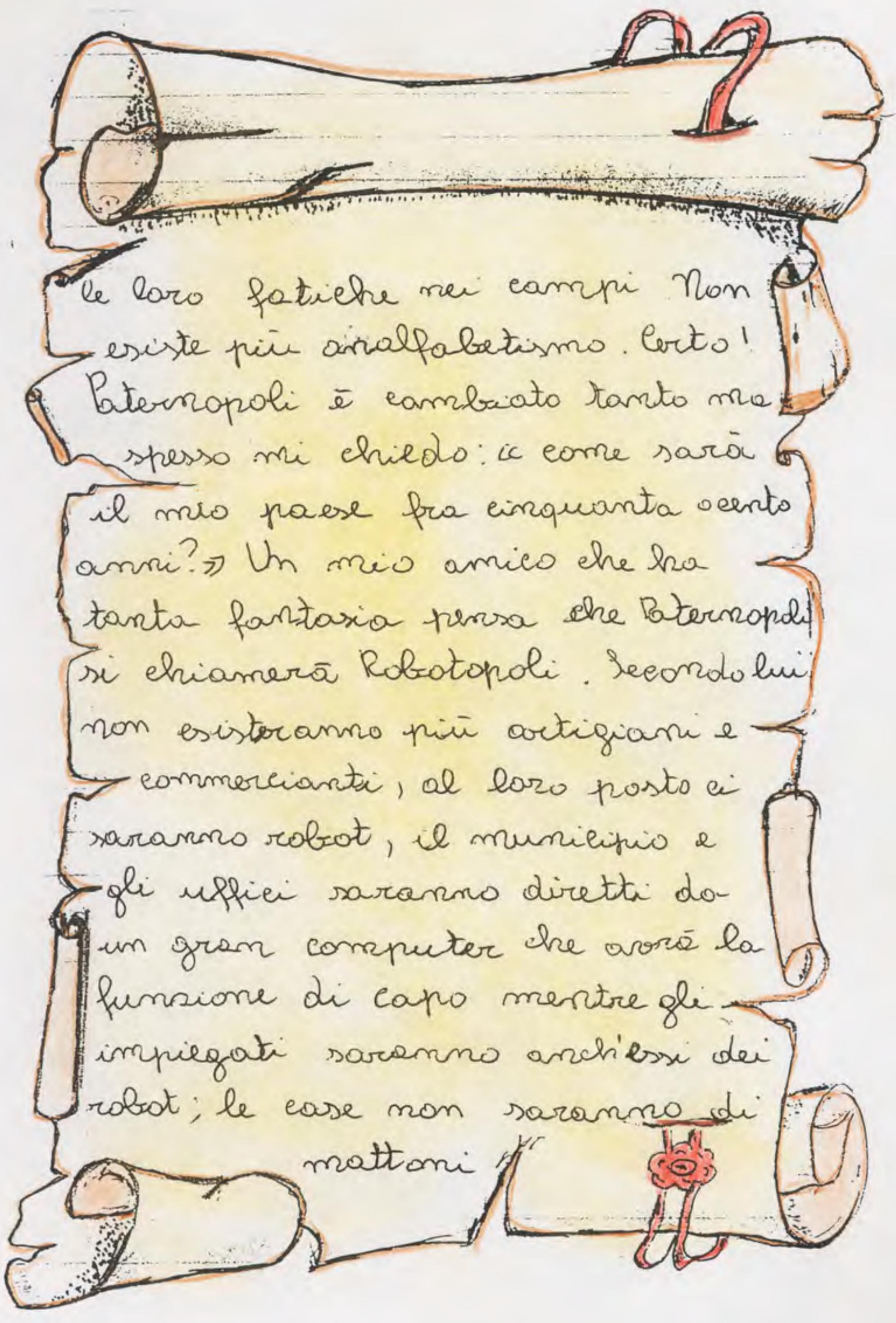


Paternopoli nel futuro

Spesso mia nonna dice che se
tutte le persone morte, quelle

vissute tanti anni fa restereb-
bero meravigliate e stupite nel
vedere come, in così pochi anni,
la nostra vita è completamente
cambiata. le comodità che ab-

biamo in casa, (frigoriferi,
lavatrici, mobili riscaldamenti)
ci spostiamo con macchine
veloci, in treno o in aereo; ci
vestiamo in modo elegante;
i contadini possiedono quasi tut-
te le macchine agricole che
allestiamo



le loro fatiche nei campi. Non
esiste più analfabetismo. Certo!

Paternopoli è cambiato tanto ma
spesso mi chiedo: e come sarà

il mio paese fra cinquanta o cento
anni? → Un mio amico che ha

tanta fantasia pensa che Paternopoli
si chiamerà Robotopoli. Secondo lui

non esisteranno più artigiani e
commercianti, al loro posto ci

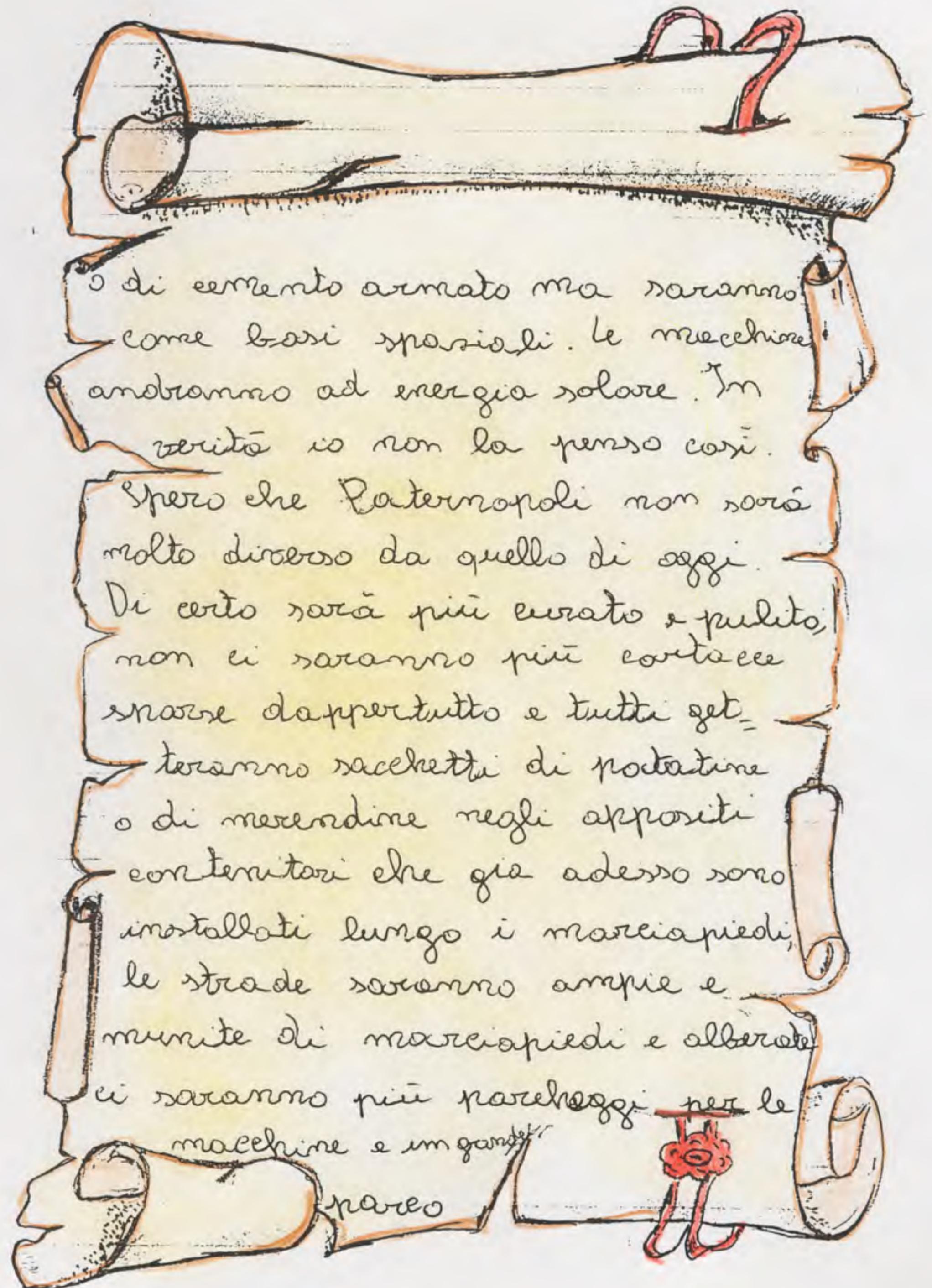
saranno robot, il municipio e

gli uffici saranno diretti da

un gran computer che avrà la
funzione di capo mentre gli

impiegati saranno anch'essi dei

robot; le case non saranno di
mattoni



o di ermento armato ma saranno
come basi spaziali. Le macchine
andranno ad energia solare. In
verità io non lo penso così.

Spero che Paternopoli non sarà
molto diverso da quello di oggi.

Di certo sarà più curato e pulito,
non ci saranno più cortacce
sparse dappertutto e tutti get-

teranno sacchetti di patate

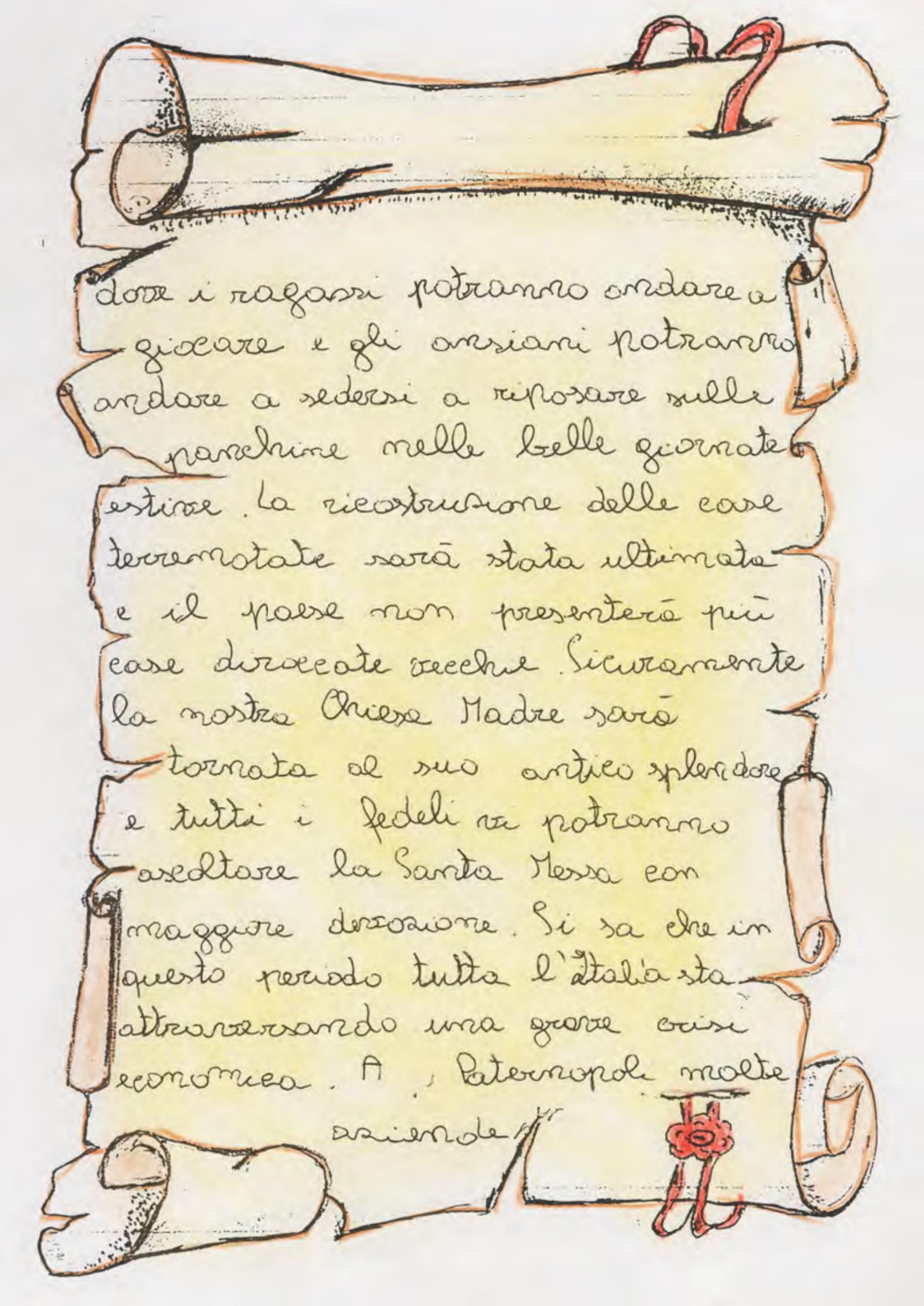
o di merendine negli appositi
contenitori che già adesso sono

installati lungo i marciapiedi,
le strade saranno ampie e

muniti di marciapiedi e alberati

ci saranno più parcheggi per le
macchine e un grande

parco

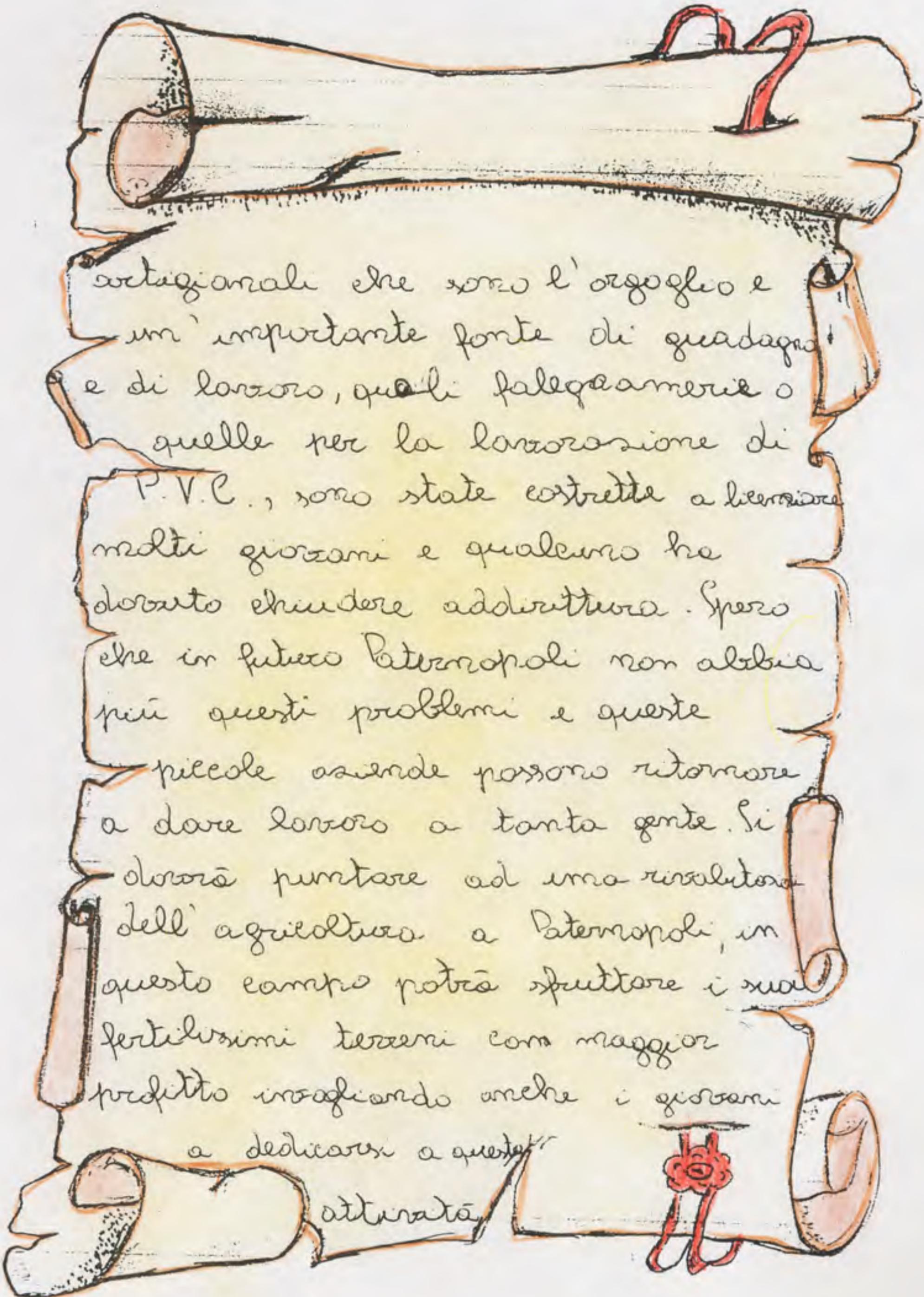


dove i ragazzi potranno andare a
giocare e gli anziani potranno
andare a sedersi a riposare sulle
panchine nelle belle giornate

estive. La ricostruzione delle case
terremotate sarà stata ultimata
e il paese non presenterà più
case diroccate vecchie. Sicuramente
la nostra Chiesa Madre sarà

tornata al suo antico splendore
e tutti i fedeli vi potranno
celebrare la Santa Messa con
maggiore devozione. Si sa che in
questo periodo tutta l'Italia sta
attraversando una grave crisi
economica. A Paternopoli molte

aziende



contagionali che sono l'orgoglio e
un'importante fonte di guadagno
e di lavoro, quali falegnamerie o
quelle per la lavorazione di

P.V.C., sono state costrette a licenziare
molti giovani e qualcuno ha
dovuto emigrare addirittura. Spero
che in futuro Paternopoli non abbia
più questi problemi e queste

piccole aziende possono ritornare
a dare lavoro a tanta gente. Si

dovrà puntare ad una rivalutazione
dell'agricoltura a Paternopoli, in
questo campo potrà sfruttare i suoi
fertilissimi terreni con maggior
profitto impiegando anche i giovani
a dedicarsi a questo

attività

VITA DI CAMPAGNA IERI

Tante volte formandomi a discutere con qualche eschietto sulle usanze e le tradizioni del partito e le differenze esistenti con il presente,

sempre ci è capitato di sentirsi un po' spostati per noi deludente. Le persone anziane, infatti sono molto legate al partito, lo apprezzano tantissimo anche se spesso ho signi-

ficato per loro di differenze miserie e poverie. Purtroppo, come essi spesso ci ripetono, si o-

quiescenza e il benessere non sono rimasti di salute e di gioia. Ed è così che ma-

giovani del 2000, siamo stati tentati ad im-

dagore e il benessere non è mai stato mai il partito dei nostri nonni dei nostri ante-

moti. L'attività principale e cui essi si dedicavano era rappresentata dall'agricoltura: alcuni coltivavano campi di loro proprietà, altri invece prendevano in affitto o a mezzo

di terreni
di grandi



possidenti. Il lavoro a cui i contadini erano sottoposti era molto duro, essi lavoravano senza l'aiuto di mezzi meccanici - La loro vita era molto misera e piena di fatiche: erano costretti ad alzarsi di buon mattino e lavorare 24 ore su 24 e, nonostante tutto, il guadagno era scarso. Dopo tanto lavoro spesso volte i prodotti erano danneggiati o da qualche forte grandinata o assaliti da "esercito" di insetti che che devastano tutta la piantagione. Purtroppo non si poteva fare niente a tali calamità non esistevano concimi chimici, pesticidi, tutti i vari prodotti che si hanno oggi.

I prodotti maggiormente coltivati erano: pomodori, grano, granturco, patate, mele, pere.

però, disastro pomodori che,



Fra gli ortaggi meritano un a parte i
dite

ed essere



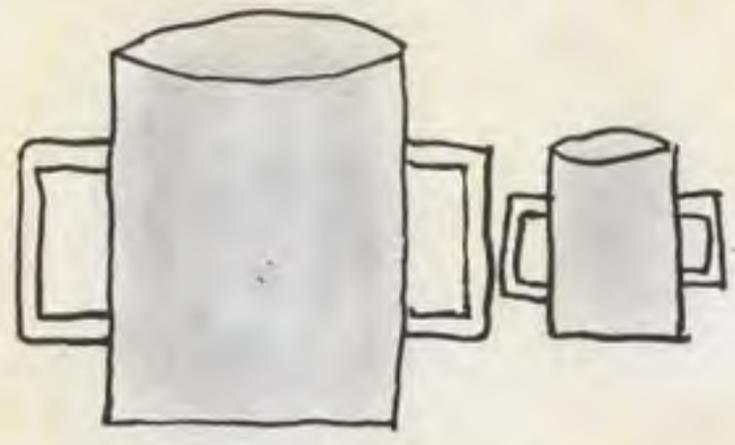
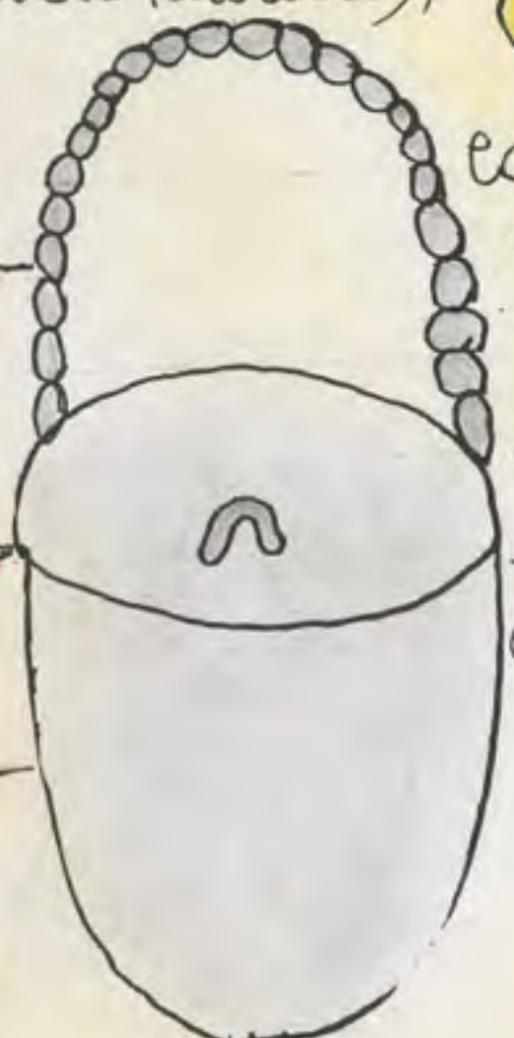
consumati in insalata, servivano e
servono anche oggi, a preparare salse
e "ciambidelle". Una volta la salsa non
veniva imbottigliata, perché dopo che
era stata

ore, in
paudo (caorano),



concentrate per
un grande
appeso al

cammino veniva "passato" col
"setaccio" e poi messe in grandi
Zuppiere di terracotta ed esposte
al sole su lunghe tavole per
essere essiccate, veniva, infine,
conservata in vasi di
terracotta ("li vasetti").



Tra le tante colture quelle più importanti erano costituite dal grano che richiedeva un lungo periodo di lavoro. Poi avevamo il granturco che



serviva a preparare il pane dei poveri detto "iunmo". Era mangiato dalla maggior parte, dalle persone, il bianco, invece, era consumato solo da pochi e durante le feste. Tra le coltivazioni più diffuse vi erano i legumi, fave, fagioli, ceci. Questi rappresentavano il pasto



quotidiana ricavato i bisogni insieme a grano

Dall'olio veniva ricavato l'olio per soddisfare i familiari: infatti al lardo e all'olio era l'unico

condimento. Allora, non

era conosciuto olio ricavato da altri tipi di piante.



Dove il terreno era
più fertile si

scorgevano filari

di viti che stendevano i

loro rami su lunghi

fili di corak oppure

erano attorcigliate agli olmi. Nel piccolo

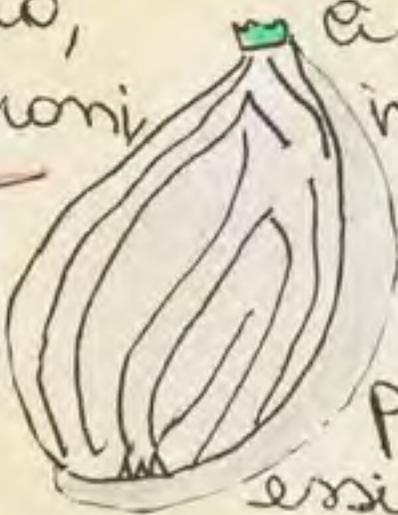
orticello antistante le case di campagna

si coltivavano in particolare modo ortaggi di

uso quotidiano, quali prezzemolo, sedano

aglio, peperoni, cipolla, cavoli, lattuga.

appesi



infilati in tipiche

"merte"

venivano

per farli

essicare

sulle facciate esterne

case (quasi ad ornamento)

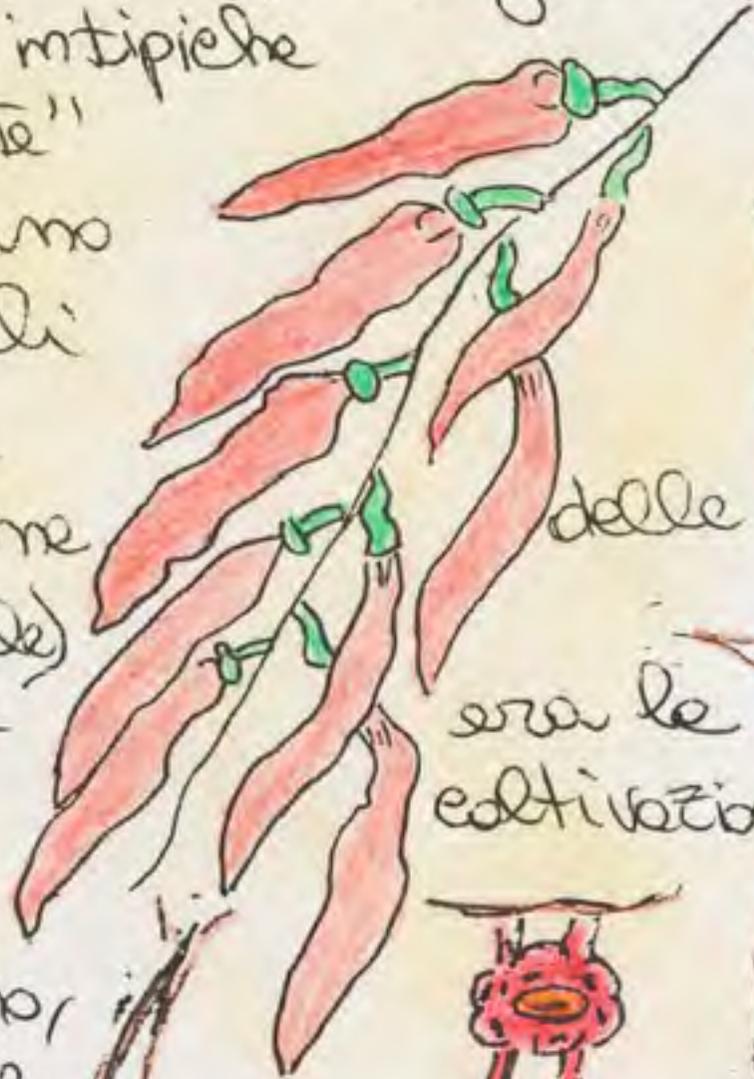
Holto



diffuse

del grano,

anche se



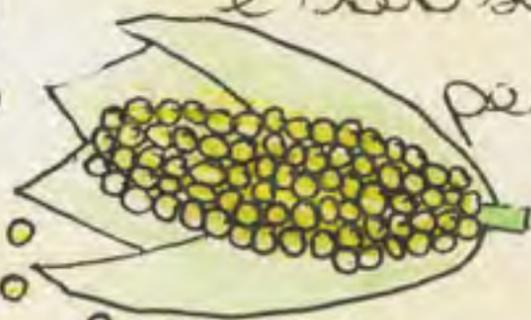
delle

era la
coltivazione





poes redditizia, era molto cara al contadino perché simbolo di abbondanza e di ricchezza: ricorrevano infatti il tanto caro e prelibato «pane bianco» il terreno predisposto per la semina del grano precedentemente avere «ospitato» il granturco (il sistema di rotazione è dato sempre consecutivo.)



li

«stappini»

cioè le piante seche



già liberate dalle pammacchie, il terreno veniva dissodato con l'aratro

e la "pettecare" (quest'ultimo anni fa era di legno, solo più tardi

venne costruita in ferro). L'aratro era tirato da una coppia di buoi

loro da un arnese chiamato periodo migliore per la semina è quello che va dall'ultima decade di

Ottobre alla prima decade di dicembre

Il contadino più esperto, portando con la mano sinistra un secchio di grano, spar-

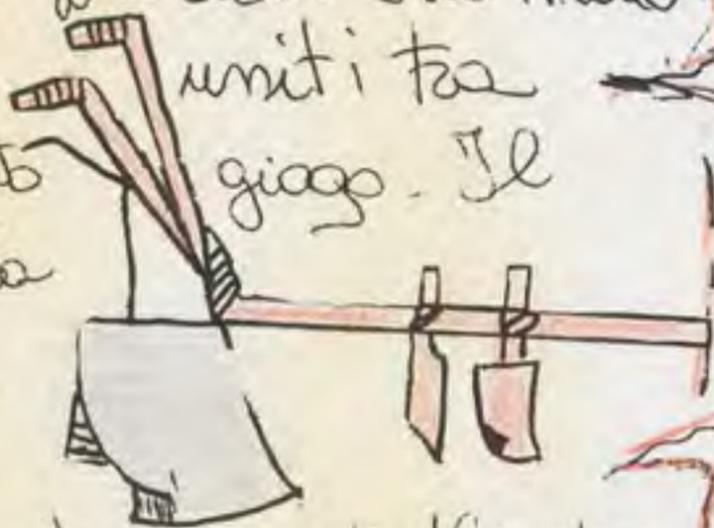
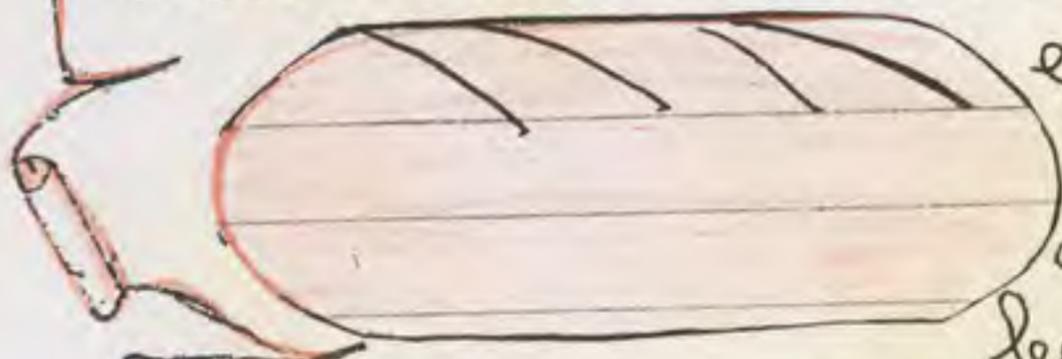
geva i chicchi con la destra nei solchi preparati precedentemente. Dietro di lui e'erano

altre persone che coprendo i semi creavano di uniforme il terreno con una

zappa, che veniva ogni tanto con la

zappa

"raspa" dei campi



di grano venivano ripresi nel
mese di Marzo, quando le giovani
piantine erano pronte per essere
sarchiate (sarrecate). Questo era
un lavoro riservato alle donne

perché
e meno

A maggio,
con
tra

ovmai
le lavoratrici
l'erba

il mese di luglio
ondeggiano al
mietitura, la brava
molto esperti.
campo si
piatta

per assumere uno o più squadre di
operai per la mietitura.

Alcuni di questi
mietevano altri

esso era più leggero
impegnativo

portando
cautela
il grano
cresciuto,

estirpavano
(altri). Arrivato
i campi bianchi
sole, pronti per la
questo per uomini
il padrone del
recarsi nelle

del paese





raccolgiamo e legavamo il grano
formando le gregne - Le paga
giornaliera e il vitto dei mietitori
erano ben diversi, nettamente superiori
a quelli delle donne. Gli uomini
avevano diritto, durante il pranzo,
anche al secondo piatto, rappresentato
solitamente da peperoni fritti, baccalà
patate, salumi di



produzione del padrone.

Finita la
venivano
asciugate, poi
(ausielli) ed
con le
dai buoi, sull'aia.
no le "casazze".



mietitura, le "gagne"
lasciate al sole ad
raccolte in coroni
infine trasportate
"carozze" trainate

Qui si innalzava
pavero terminava
ta la spigolatura
ordinata dal
padrone, andava
no nei campi

a raccogliere le spighe rimaste.
Si diceva che andavamo a ("ristocciare")
e dovevamo affrettarsi perché
pronto il campo sarebbe stato pulito



dal
("lo spacione")
tagliare
"ewumi"



falcione
per
i cosiddetti
(stoppie).

Questi venivano raccolti
con le "foce"

(tridente) e portati vicino al
forno, erano raccolti in una

"meta". Il falcione veniva spesso
affilato nel campo stesso
con una pietra
cilindrica detta "tomo".
La

tebbitura era il momento
più faticoso, come quello
procurato dalle maggiori
addizioni.



All'alba le spighe venivano sparse
sull'aria sotto i raggi del sole, e una
volta rosolate, su di loro
venivano fatti passare i buoi. Per
ottenere un risultato migliore si
attaccava ai buoi una gassa

pietra che
ad un

assomigliava
medaglione



Schiacciato le spighe occorre
separare la paglia dai chicchi. Per
realizzare ciò vi erano diverse
fasi: prima si "rinfuocava" la paglia
con le "foce" e poi con le "pale" si
"paliava" per staccare la "iore" e
in ultimo si doveva "cernere" il grano
con il cosiddetto "chiornicchio" o

"ariale". Questo veniva misurato
"mezzetto" e conservato nel
"cassone". Se l'ammata era buona il
dove "aggio asciutto a lo

senza che la produzione
radoppiata del 10%
"tummolo". I conto olimi successiva-
mente per



macinare il
grano nel
8 pitano dei grossi
sacchi caricati

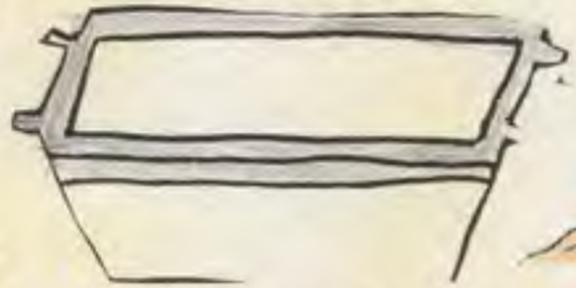
sogli asimi, e si
realizzava al mulino.



Ottenuta la farina,
pian piano, questa era
consumata facendo
il pane o la pasta. Per
impastare il pane si
servivamo di



una "fazzatura" e poi un "tampagno".
Dopo averlo fatto lievitare, veniva
preparato il forno che era riscaldato
con "cummi" o "stueehi"
di fave. Per levare la
cenere formata si e poter



mettere il pane a cuocere
si usava uno staccio
bagnato - Le panelle
assomigliavano le tipiche
forme di pagnotta.

Oggi, in campagna
si lavora con mezzi
meccanici: seminatrici,



frangizalle, ~~Paleotici~~
eee.



Nonostante la meccanizzazione dell'agricoltura, nella vita del contadino è rimasta ancora la sana e piacevole abitudine di lavorare insieme in

particolari

la
sull'aia
fabbri
via

fasi del lavoro, quali
fabbriatore. Essa

è fatta con l'uso di
che sono andate via
perfezionandosi. Nel
nostro paese i
contadini

usavano

allevare
anche

degli
animali fra cui

in particolare modo si possono
ricordare conigli, polli, maiali.

I polli, ad esempio,
erano allevati all'aperto
andavano infetti a zuppa

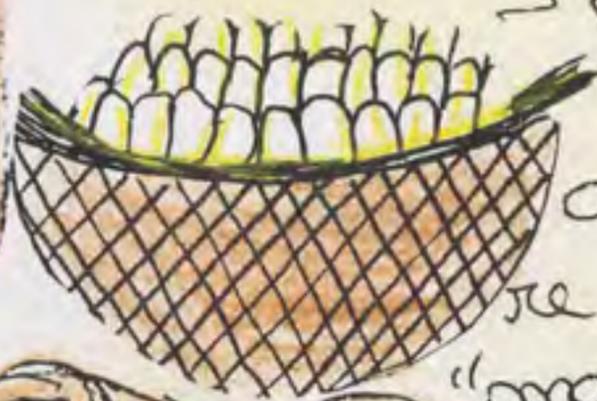
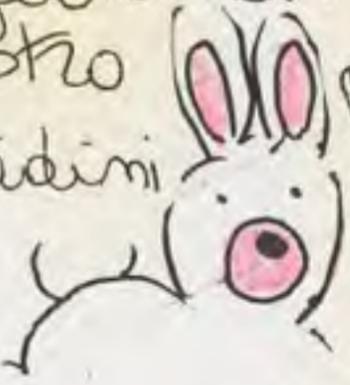
re nelle

"masserie":

motati

venivano

con



prodotti molto
gemmini che tante
animali stessi
andavano a cercare
in aperta campagna.

Si teneva molto ai
perché essi fornivano
uova, grande pregio per
Tantissimi erano coloro che allevavano i
maiali, animali
molto prelibati e
redditizi. Infatti tutto
veniva utilizzato,
dopo l'uccisione,
"tra lo capo", alle "stentine", alle
"ussica". Dalla loro carne veniva
ricavate tante specie
di salumi:
"sausiceni", "spersate",
"capicudi", e le "maglie".

prodotto
caratteristico
tempi
pascati

volte gli

polli

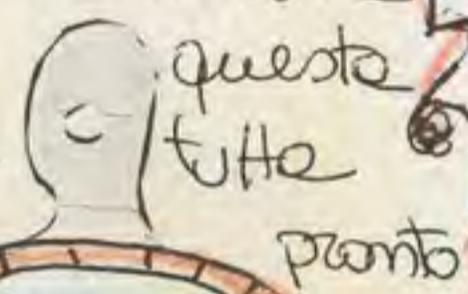
anche le
quei tempi.



che ormai è andato in
disuso. Il momento
dell'uccisione del maiale era per il
contadino un grande avvenimento, una
vera e propria festa. In



occasione si raccoglievano
le famiglie e il vicinato
ad aiutare e anche a
consumare un lauto pasto.



Tipica pietanza era la
"sfittiliata". A chiusura
giornata tutti i partecipanti,
anche un



"allegretti"
vino



per la quantità di
bevuto, ballavano e
cantavano "a suon
di organetto". Queste
usanze sta per
scompare, infatti
oggi preferiscono
per maggiore praticità

tutti

comprare il maiale
direttamente dal



macellaio,
del bisogno.

che
così

dammo

se

ai



a pezzi e pezzi, a seconde

A noi dispiace tanto
tradizioni ed usanze

belle vadano perdendosi,
infatti pian piano il

vivere insieme, lo
stare in compagnia

scorrendo e

ognuno si è rivolto e in
stesso, badando solo

propri interessi, alle
proprie vite

senza preoccuparsi

più degli altri, nemmeno di chi
gli vive vicino. I momenti

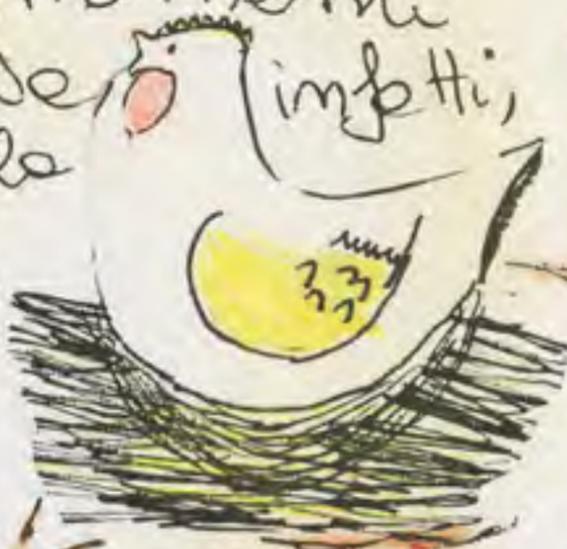
di vita comunitaria (infatti,

sono importanti per la
esistenza e lo sviluppo

organico di una
società, e le tradizioni,
inoltre, vanno conservate

perché

rappresentano un grande

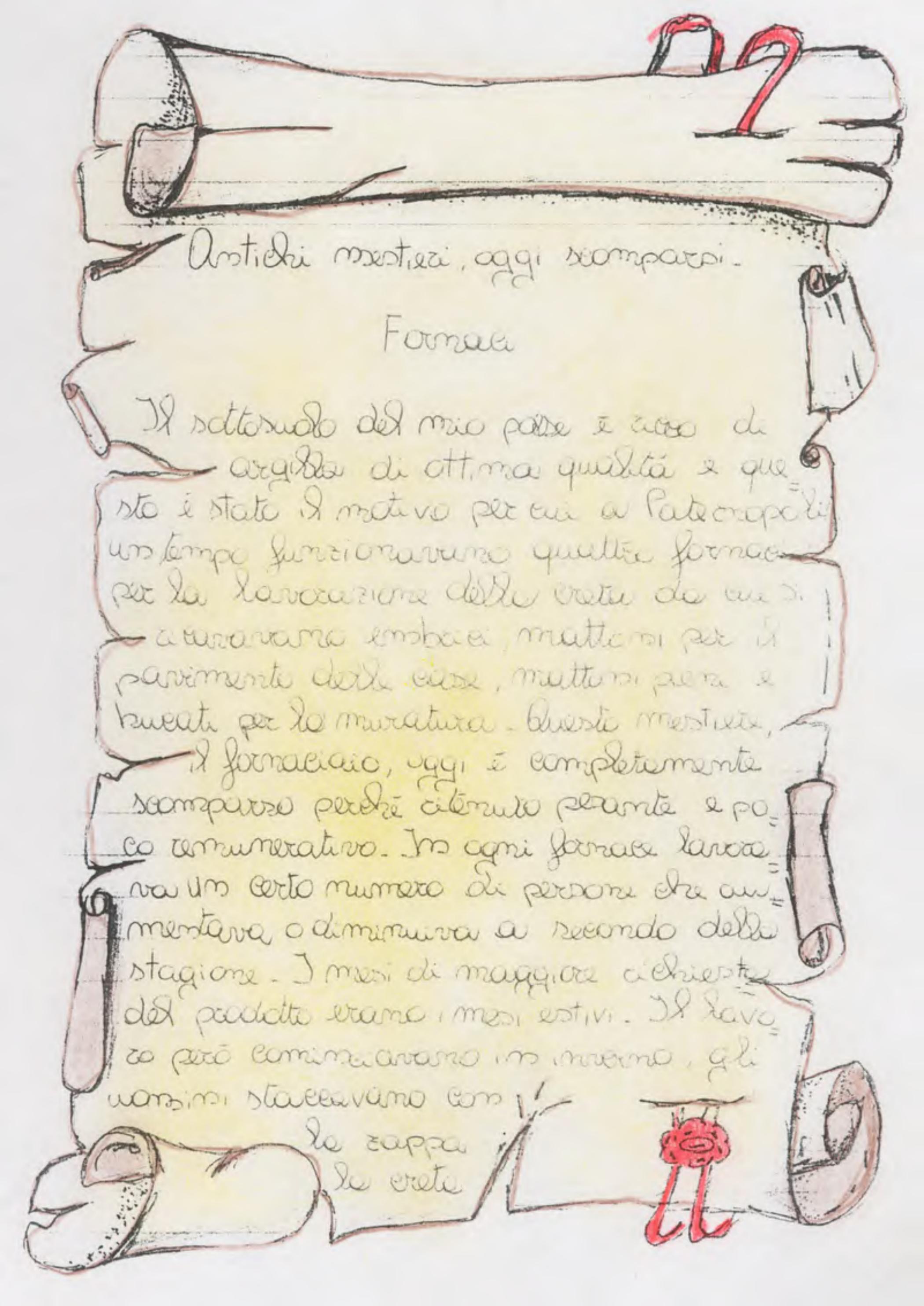




patrimonio culturale per un
mondo che va verso orizzonti
completamente nuovi e diversi.

Il Fornaciaio





Antichi mestieri, oggi scomparsi.

Formai

Il sottosuolo del mio paese è ricco di argilla di ottima qualità e questo è stato il motivo per cui a Paternopoli un tempo funzionavano quelle fornaci per la lavorazione delle crete da cui si ottenevano imbrocci, mattoni per il pavimento delle case, mattoni per i tetti e tuelli per la muratura. Questo mestiere, il formai, oggi è completamente scomparso perché c'è meno peranto e poco remunerativo. In ogni fornace lavorava un certo numero di persone che aumentava o diminuiva a secondo della stagione. I mesi di maggiore richiesta del prodotto erano i mesi estivi. Il lavoro però cominciavano in inverno, gli uomini stavano con

le zappa
le crete

che gelandosi di notte si sgatolava
facilmente. Tutta la creta raccolta veniva
ammucchiata in grandi mucchi, quando
arrivava l'estate l'argilla veniva messa
in ammollo in grandi fossi pieni di
acqua per farla ammorbidire.



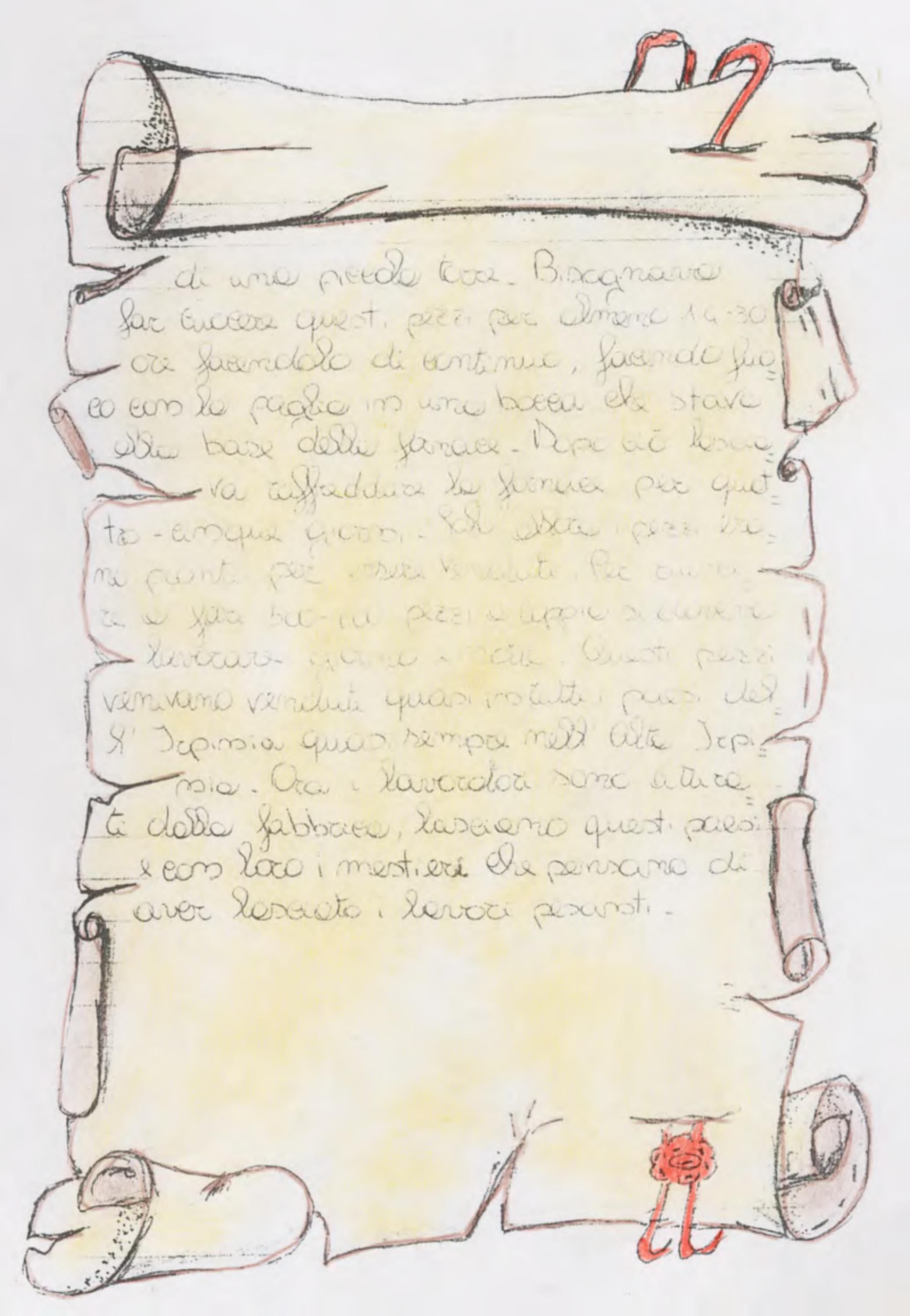
Dopo un giorno era sempre tolta dall'
l'acqua e lo si lavorava per renderla
modellabile e pronta per
lavorare.
me.

LL

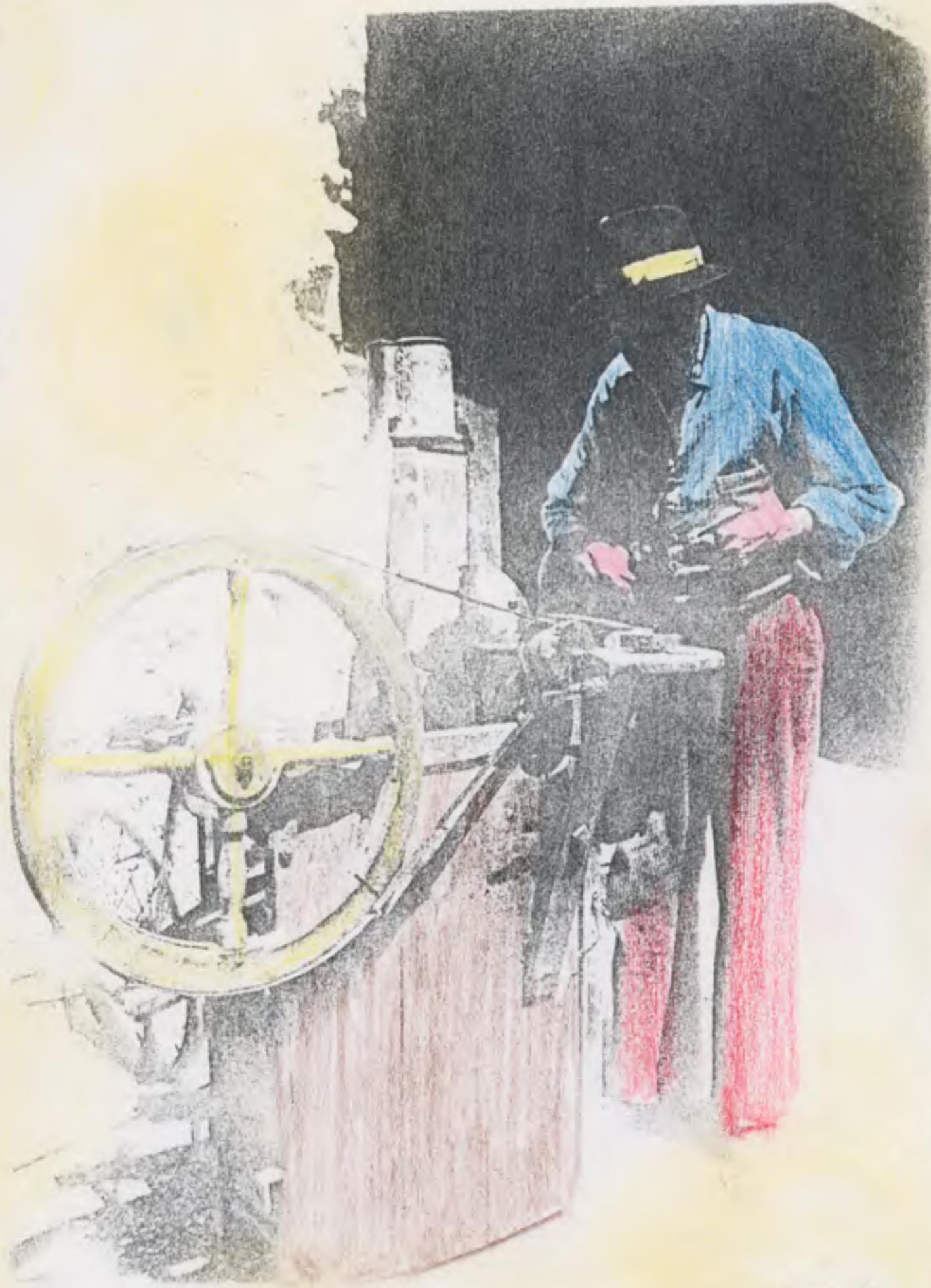
Con semplice attesa come il conchello
e le forme in aderenza di pacelle ve-
lute. Queste forme vengono esposte ad
noie finché la pasta sia completamente
essicata. A questo punto tutte le pacelle



Veniva sistemate in un pagliaro e
quando si raggiungesse un numero
consistente di pezzi (10-15) veniva
vano colt nella grande
che aveva
le forme



di una preda loro. Bisognava
far uscire questi pezzi per almeno 14-30
ore facendole di continuo, facendo fuo-
co con le paglie in una buca e stare
alla base delle fucine. Dopo ciò l'acqua
va raffreddata le fucine per quel-
to - cinque giorni. Ed alla fine in-
ne punto per essere vendute. Per questo
e per la buca in pezzi e appie a dovere
lavorare come si dice. Questi pezzi
venivano venduti quasi in tutti i paesi del-
l'Impero quasi sempre nell'alta Impe-
ria. Ora i lavoratori sono attive-
ti della fabbrica, lavorano questi paesi
e con loro i mestieri che pensano di
aver lavorato i lavori pesanti.



— 2 —
L'arrivée



L'arduno

L'arduno" l'ammola fucdeci, e curiel
li esiste da quando l'uomo ha in-
ventato il coltello. Prima dell'era
della mole a dita, l'affilatura dei
coltelli da taglio avveniva con i
mezzi più elementari. Unche oggi i
contadini, nei campi, per fare il
fido alle falci, sfregano le lame con
la ede. Il rasoio per la barba, fino
all'avvento di quello elettrico, cioè
fino a pochi anni addietro, veniva
affilato in casa e dal barbiere stre-
gandolo sulla stappa, una striscia
di cuoio stesa ad un supporto.
Nei tempi antichi i i soli arnesi
esistenti per tagliare, affettare, seccare,
masare, dividere, rasare, erano le lame
da taglio: coltelli da

cucina,
ocette,

rasoi,





temperaturi, fori, coltelli e coltelli
da macellaio, necessari per tutte le
associazioni artigianali.

Non esistevano macchine che potes-
sero intervenire ed in più non
esistevano ancora acciai e mate-
riali speciali, particolari che mante-
nessero a lungo, come oggi l'affi-
atura. Così ogni ora, 1/

ogni bottega
laborato

ogni



do avere necessita di fare arro-
tare periodicamente spesso i suoi
ferri, proprio servendosi di questi
ambulanti. Era dunque l'arrotino
che girava, portando con se la
propria arditata e la propria
attrezzatura cioè la fattica "mola
a gambo". E lì ove arrivava pro-
vedeva a tutti i bisogni della singo-
le comunità.

Questa attività richiedeva molta



sicurezza e perciò difficilmente
potremmo essere inseriti a
questi comunque erano attrezzati
nella fase che precedeva il lavoro
d' affilatura vero e proprio.

Infatti l'ardito dopo aver
trovato ed appurato la base per
il lavoro, si serviva dei tagli
per cercare, patà a patà, attraverso
lunghe già a piedi o in bicicletta,
chi avesse bisogno di fare affilare
i vari arnesi da taglio. Il richia-
mo era " Donne, è arrivato
l'ardito



Il Lattaio



Il battaio



Il batte fino agli anni '60, veniva distribuito all'alba delle "battarie" così come vengono dalle mammelle degli animali. Le battarie prima del sorgere del sole, distribuiscono una dose per casa il batte appena morto, dopo es

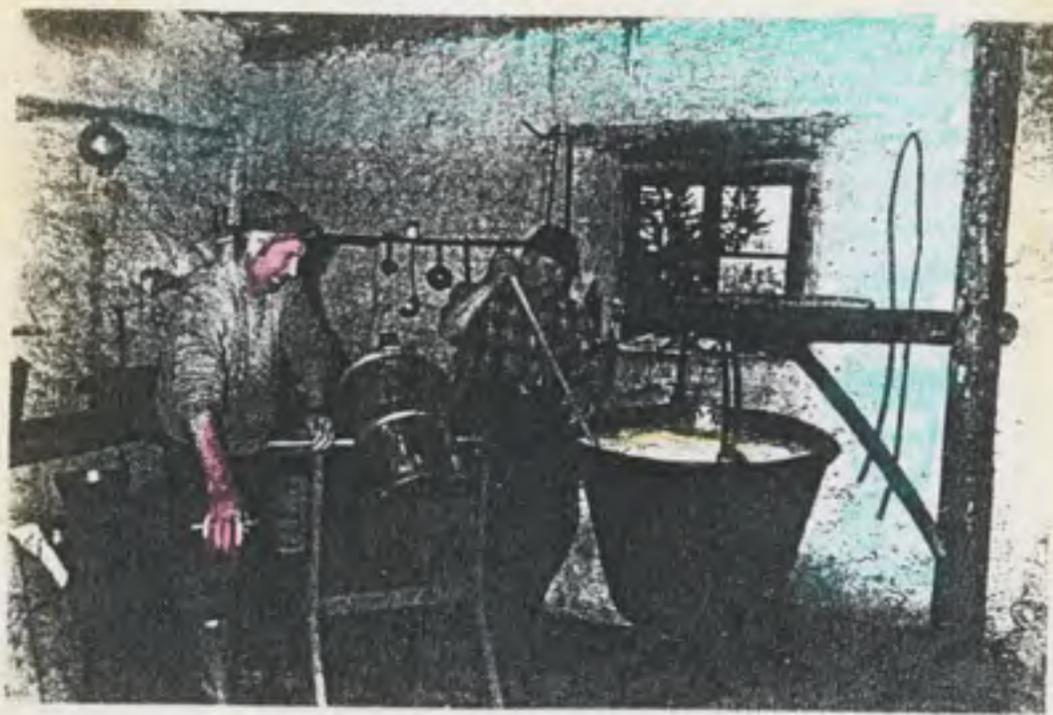
nessi divise le strade o i quartieri
dei paesi. Nei paesi del nord, già negli an-
ni '30 le lattorie azionavano in bicicletta
con appositi bidoni di alluminio appesi
al manubrio o appoggiati a destra
e a sinistra del telaio, nei nostri paesi,



invece, esse azionavano a piedi con un
contenitore in testa e con un misurino
regolarmente bollato, dal
l'ufficio

Pesi e Misura, trascorriamo una parte del latte, quello stabilizzato, che era ogni giorno sempre lo stesso, nei pentolini che le mamme lanciano alla spina delle case.

La lattina chiamata a rice al-
ta e le mamme si precipitano fuori per ritirare il latte per la colazione dei loro bimbi. A fine mese pagano il



servizio. Nel 20° dopo guerra fu proibita
la vendita del latte sfuso e apparvero
le bottiglie di vetro preconfezionate e
sigillate così l'attività delle bottoie

ambulanti cominciarono a mori-
re. Successivamente subentrarono le
confezioni di cartone e così melleamizza-
zioni e faporifici hanno cambiato
un modo che, solo pochi anni prima,
sembrava eterno.



ll



CESTAIO



Il cistaio

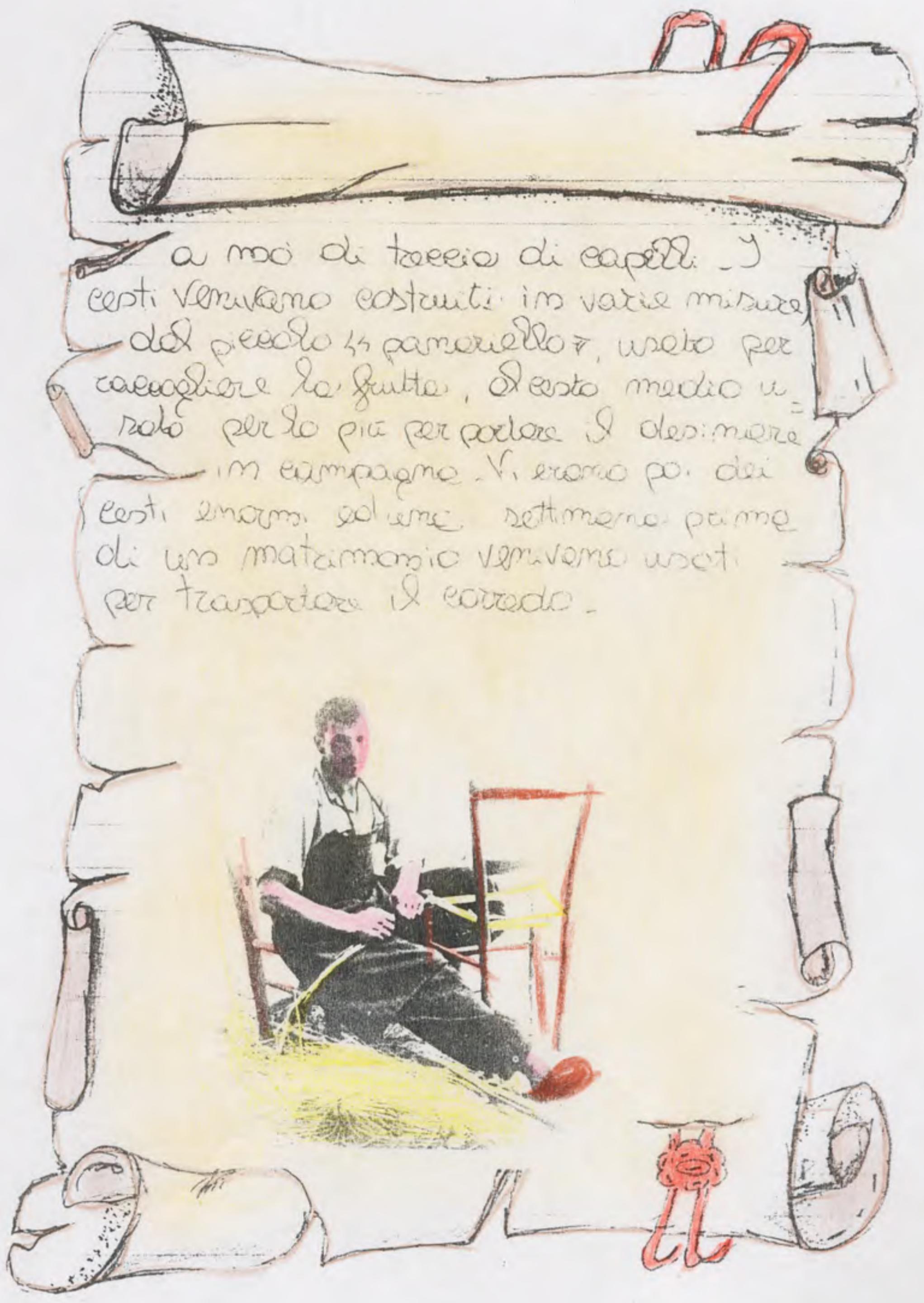
Un tempo non esisteva la plastica e la maggior parte degli utensili e contenitori venivano costruiti con il legno. Per trasportare o contenere gli oggetti, si

usavano in modo particolare, cosiddetti cisti. L'arte di intagliare questi cisti veniva tramandata da padre in figlio e era studiata gelosamente poiché questa era una fonte di guadagno. Il materiale adoperato era costituito da

un tipo di salice di varie misure e dei stucchi di canna. Si partiva dallo scheletro costituito dai canni di salice dello spessore di un centimetro. Poi si intaccavano il fondo con cannetti molto più sottili. Per i fianchi si usavano le stucche di canna intaccate con il salice, mentre per il coperchio e i manici venivano usati

rami medi lavorati





a mo di fascio di capelli. I
cesti venivano costruiti in varie misure
dal piccolo $\frac{1}{2}$ pannello, usato per
racchiudere la frutta, al cesto medio u-
rato per lo più per portare il desinare
in campagna. Vi erano poi dei
cesti enormi col nome settimanale pane
di un matrimonio venivano usati
per trasportare il corredo.





Dobbo caro della madre alla
futura abitazione della sposa
un folto corteggio di donne
vestite a feste attraversava il
paese, facendo sfoggio dei più gran-
di e caratteristici costumi. Questi ve-
nivano portati in testa e si facevano
in modo che dai bordi pendessero
i più bei macchetti, pizzi e ricami del
corredo della sposa, i
che nei tempi
più quelli...



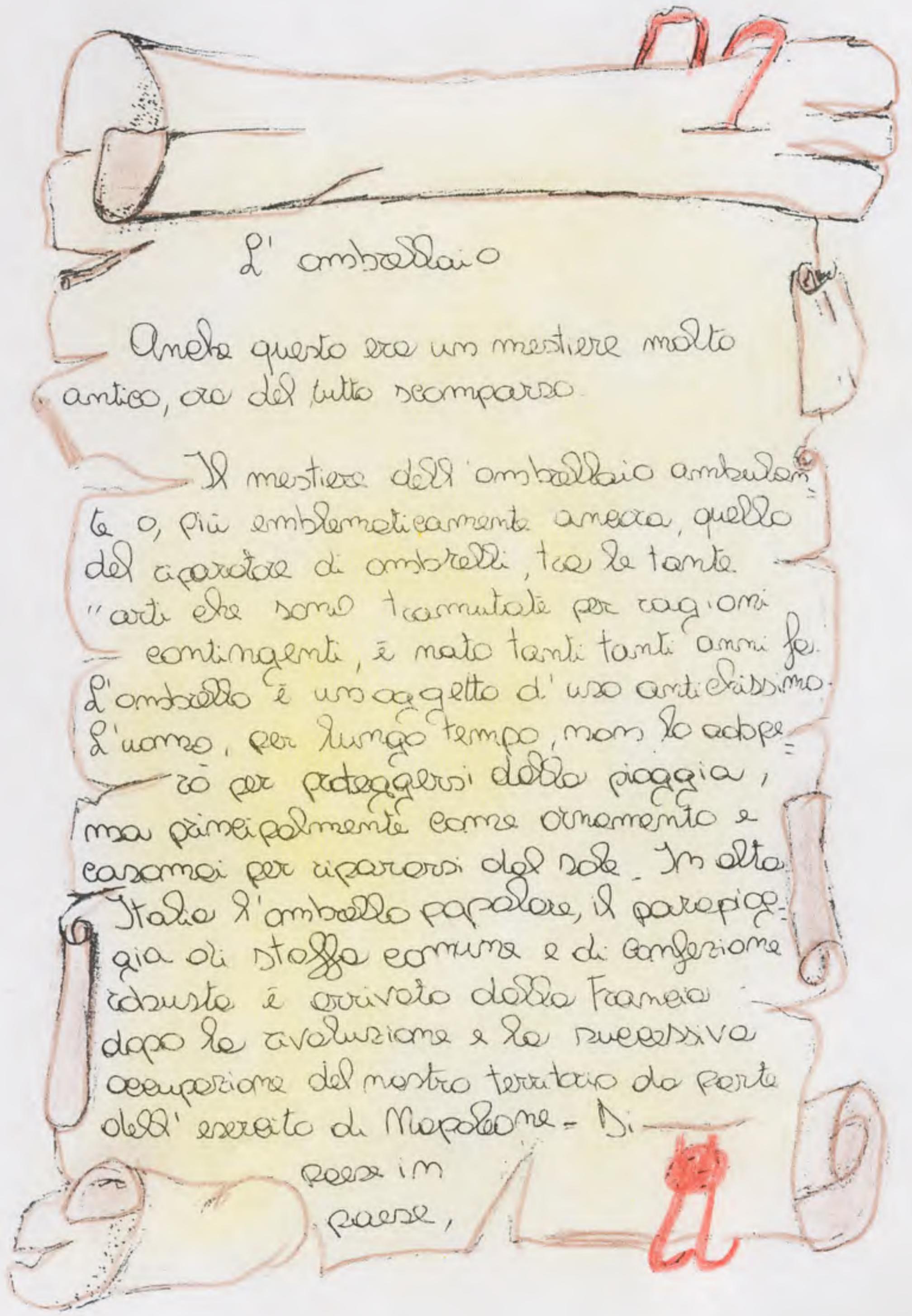
Bisognava accambrarsi con le
poche miserie prime di disposizione
e guardarsi attorno e cercare in me-
tura quello che meglio si prestava
per procurarsi quello che poteva essere
utile.



L'OMBRELLAIO



22



L' ombrellai o

Anche questo era un mestiere molto antico, ora del tutto scomparso.

Il mestiere dell' ombrellai o, più emblematicamente amesco, quello del riparatore di ombrelli, tra le tante "arti che sono tramutate per ragioni contingenti, è nato tanti tanti anni fa. L' ombrello è un oggetto d' uso antichissimo. L' uomo, per lungo tempo, non lo adoperò per proteggersi dalla pioggia, ma principalmente come ornamento e casamei per ripararsi dal sole. In altre

Italia l' ombrello papalare, il parapigi-
gia di stoffa comune e di confezione
robusta è arrivato dalla Francia
dopo la conquista e la successiva
occupazione del nostro territorio da parte
dell' esercito di Napoleone - Di

ressi in
paese,

L'ombrelloio sbocciava per le vie del paese per incontrare il pubblico, aprendo e chiudendo i vari ombrelli, e dar prova di nobiltà agli onere pochi erano per le aperture degli ombrelli: le forbici, le pinze e qualche botteletto raccolto per strada per accovare le latte che serviva a raggiungere le steele cotte, qualche orata di scambio, le staffe per le pezze i cammanti o le sostituzioni e gli aghi già infilati con cotone di color nero. Doppia

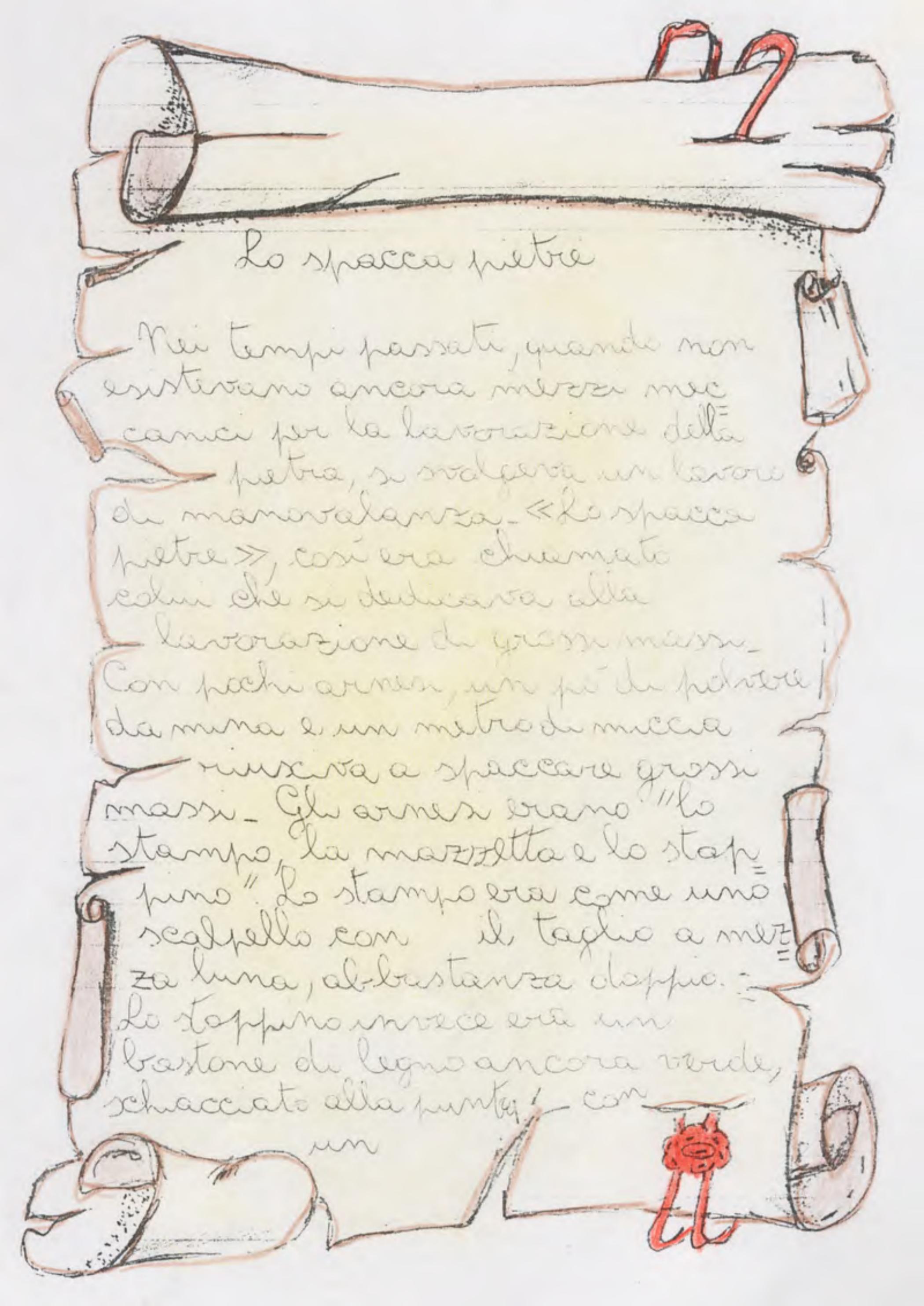


L'ombrellaio, bazzando di core in
casa radunare tutti gli ombrelli de so
giustate poi esser un posto a parte fo
in cui si potesse sedere, e incominciare
il pul lavoro di riparazione fino ad
essavamento delle "morte". Poi a pas
nove di nuovo di case in casa per com
gnare gli ombrelli e a ridurre il compen
no. Il periodo di maggior lavoro era
quello de prendere l'inverno.



Lo spaccapietre





Lo spacca pietre

Nei tempi passati, quando non esistevano ancora mezzi meccanici per la lavorazione della pietra, si svolgeva un lavoro di manovalanza. «Lo spacca pietre», così era chiamato colui che si dedicava alla lavorazione di grossi massi.

Con pochi arnesi, un po' di polvere da mina e un metro di micca riusciva a spaccare grossi massi.

Gli arnesi erano "lo stampo, la mazzetta e lo stoppino". Lo stampo era come uno scalpello con il taglio a mezza luna, abbastanza doppio.

Lo stoppino invece era un bastone di legno ancora verde, schiacciato alla punta con

un



martello, il quale veniva
infilato nel foro appena
iniziato e serviva per tirare
fuori la polvere che si era
formata nel masso. Una

volta fatto, il foro, pulito
bene con lo stoppino, veniva
caricato con polvere da mina
successivamente schiacciata
con un pezzo di ferro.





avviciando alla punta.
La miccia veniva fatta
fuori dal buco per
venti trenta centimetri e
collegata alla polvere da
mina. La miccia interna
era lunga circa quaranta
cinquanta centimetri e
seconda del tempo che si
aveva a disposizione per
scappare.



Una volta accesa la
miccia, avveniva l'esplosione:

il grosso masso si apriva
in pezzi, e se qualche
pezzo non si apriva o
veniva solo lesionato,

si usava un palo di ferro
per smuoverlo. Queste pietre
venivano caricate sugli asini
o muli e portate agli scappellini

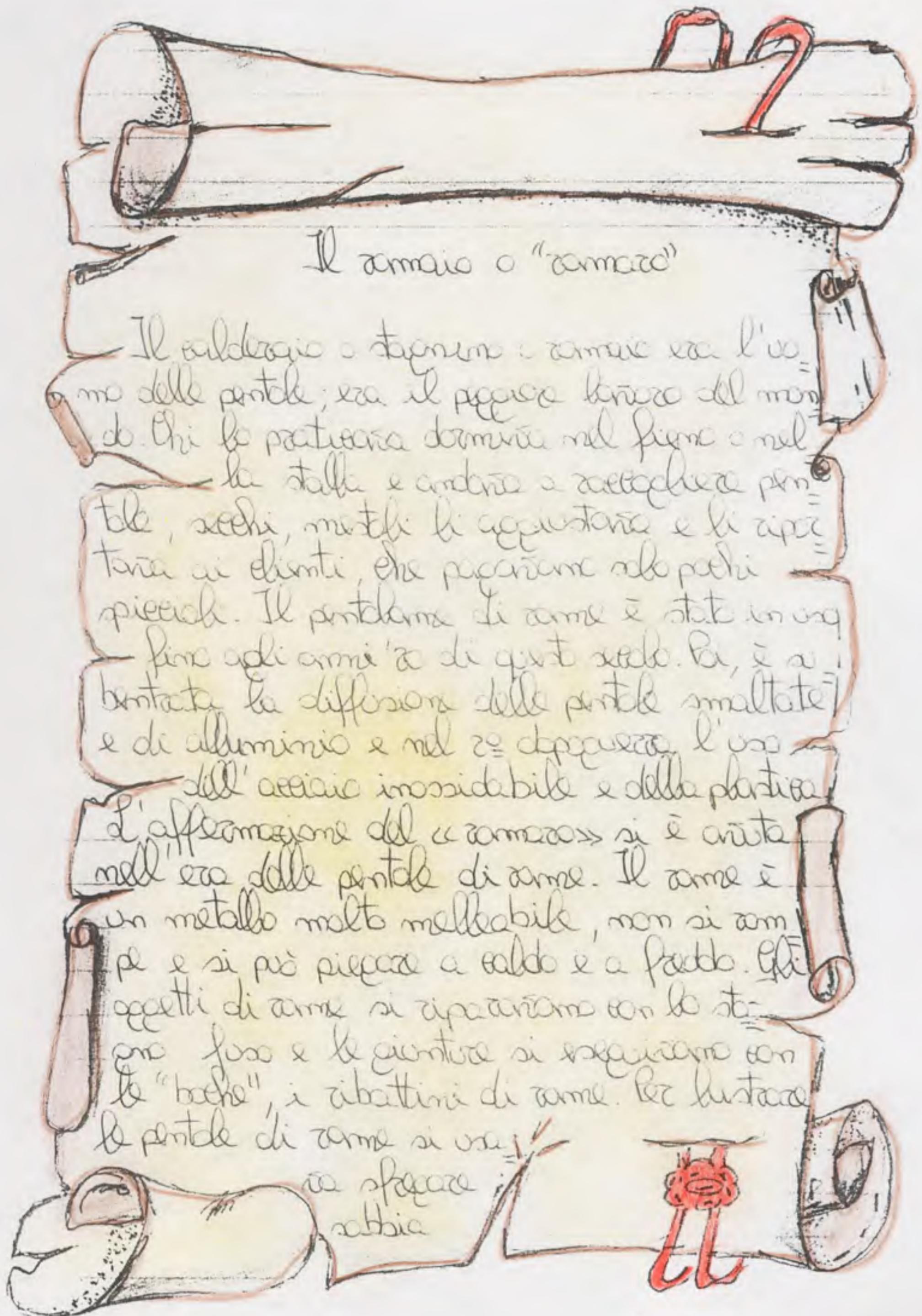


per la successiva lavorazione, e ai muratori per la costruzione delle case. Oggi invece questo lavoro viene con mezzi meccanizzati.



IL RAMAIO





Il bronzo o "bronzo"

Il bronzo o stagno o bronzo era l'uso delle pontole; era il peggio bronzo del mondo. Chi lo portava dormiva nel fieno e nel la stalla e andava a raccogliere pontole, zecchi, mastri li aggiustava e li ripartiva ai clienti, era pagavano solo pochi piccioli. Il bronzo di rame è stato in uso fino agli anni '20 di questo secolo. Poi, è venuta la diffusione delle pontole smaltate e di alluminio e nel 20 dopo guerra, l'uso dell'acciaio inossidabile e della plastica.

L'affermazione del «bronzo» si è avuta nell'era delle pontole di rame. Il rame è un metallo molto malleabile, non si rompe e si può piegare a caldo e a freddo. Gli oggetti di rame si riparavano con lo stagno fuso e le giunture si eseguivano con le "buche", i ribattini di rame. Per lustrare le pontole di rame si usava

la sferza
sabbia

finitissime sul rame. Le pentole di rame
vengono ingaminate momentaneamente a contatto con
l'aceto e in ambiente arricchito di
permeabilità ridotta, al rifiuto di
rame e di nichel, che non può essere
ingest. Ecco perché le borse di



e tutti i recipienti, che dovranno contenere
cibi, dovranno essere rivestiti di stagno
nel loro interno. Per fare
la stagno
tutta si

realizziamo i recipienti e si fa una
seccia lo stagno fino in modo da tutta
la superficie del campo forse coperta
da un leggero strato di stagno che
non sia aperta, essendo sempre
membrante il pericolo dell'aria



momento. Perciò, lo stagno sarà nel
to dell'aria. Costi communi e pochi
per strada con le piante prelevate e
travate, oppure usare un
corretto. Quei
di non aria

LL

va oggetti di riposte, ne custodiva altri
e usava capelli, metalli, metalli, il "f"
lo" e affetto e accipenti per fonda
le stagne. Bastava un tacco, un cartile
e un posto qualsiasi impietata un pie
colle lubrificato dette "focine" Nel
le "focine" e' era un fare sempre atteso





per finire i ritagli di rame, poi il ma-
tello liquido veniva messo nelle
forme. Con la pinza si poteva il lin-
gotta arroccato al maglio e si fanno
varie con battute ripetute finché il
lingotto si ammetigliano. Prima si fa
ora il fondo di una pentola per
con il rame sottile si faceva la parte
laterale; il bordo si faceva con un
cerchio di ferro. Per es-

sera un bac-
co ramato





ricorderemo 2 cose: abilità e materia
prima. Pentole, tegami, casseroles, mar-
mitte, bollitori, vasi, braccia, paucchi per-
palente, secchi: tutto questo materiale di
zanne, oggi, è un zero e proprio zero.
Il zannaio è stato apprezzato quan-
do è scomparso. Questo lenocetore og-
gi non è e più, è stato usato da dei
pienti smeltati, dall'alluminio,
d'albacciaie
e dalle

plastica. Comparse il cornaio la caccia ai suoi tesori; infatti i "corni" adesso fanno belle mostre nei secciorini o nelle cucine delle nostre case.



Il - Gelataio -





Il gelataio

Mio padre un giorno mi ha raccontato che, recatosi e correndo
sugli sci sui monti del Molise,

in una gola, si è trovato davanti a delle
profonde buche con

che - sbalordito, ha fermato subito

a delle fosse provate da un

bombardamento aereo ma in

quanto ha saputo la verità da

alcuni pastori - quella zona

altro non era che una ghiacciaia

d'inverno le buche, dopo che si

erano riempite di neve, venivano

ricoperte da paglia e quindi

di terra con l'orzo delle

particelle, le anfore piene di

quella neve venivano cercate

su dei muli, trasportati in città

o in paese e depositate

le melle
cosidette

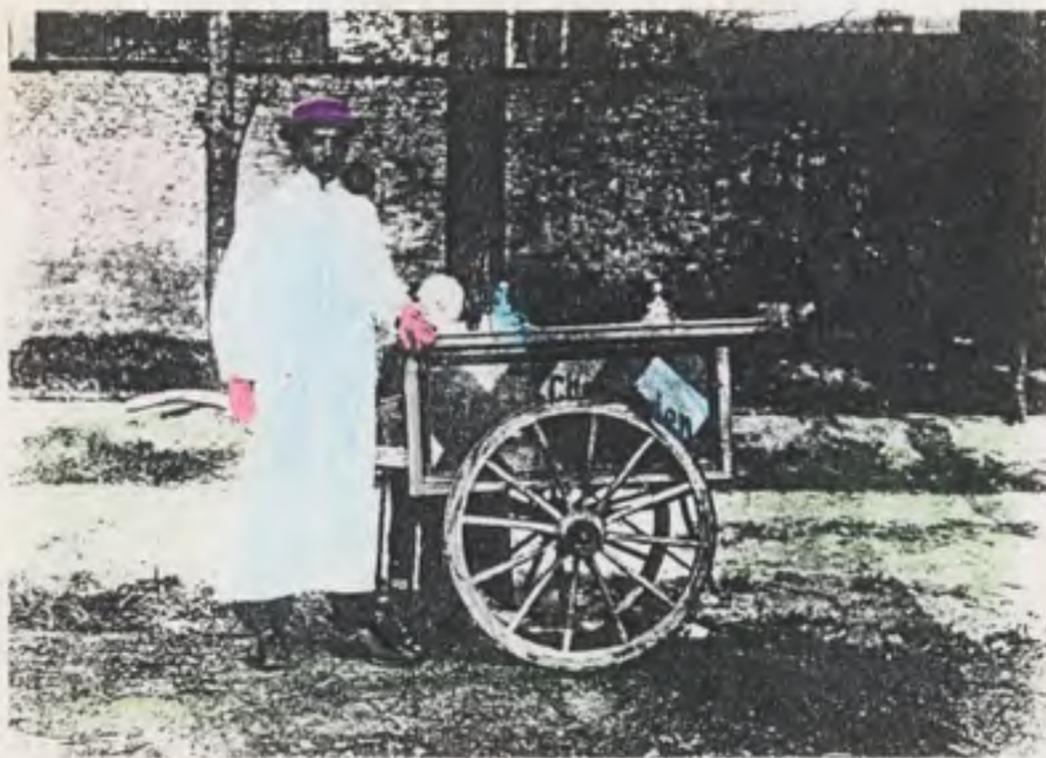
«*merve*». Queste oltre non
eremo che costruzioni con spessi
mura, con ambienti seminterrati,
e pareti del colore esterno. La
neve e il ghiaccio restano
all'interno delle case *merve*.

fino al momento del consumo.
A Petropoli esiste ancora una
simile costruzione e tutto se come
e chiamata appunto *ingoppa* e
la *merve*. Al sopraggiungere dei giorni
caldi, i venditori di ghiaccio correa-
vano il corvetto e andavano



per i paesi e le contrade evander
lo si esorditi «sobbettari». Immei
gemitori accordano la squisitezze
di quei sobetti e di quelle gemite
fette in modo del tutto naturale.

Insomma che per il paese,
nei giorni di maggior esuberanza, si
aggiungeva un signore che spingeva
un piccolo corretto su cui era poggiato
un sedile in legno.



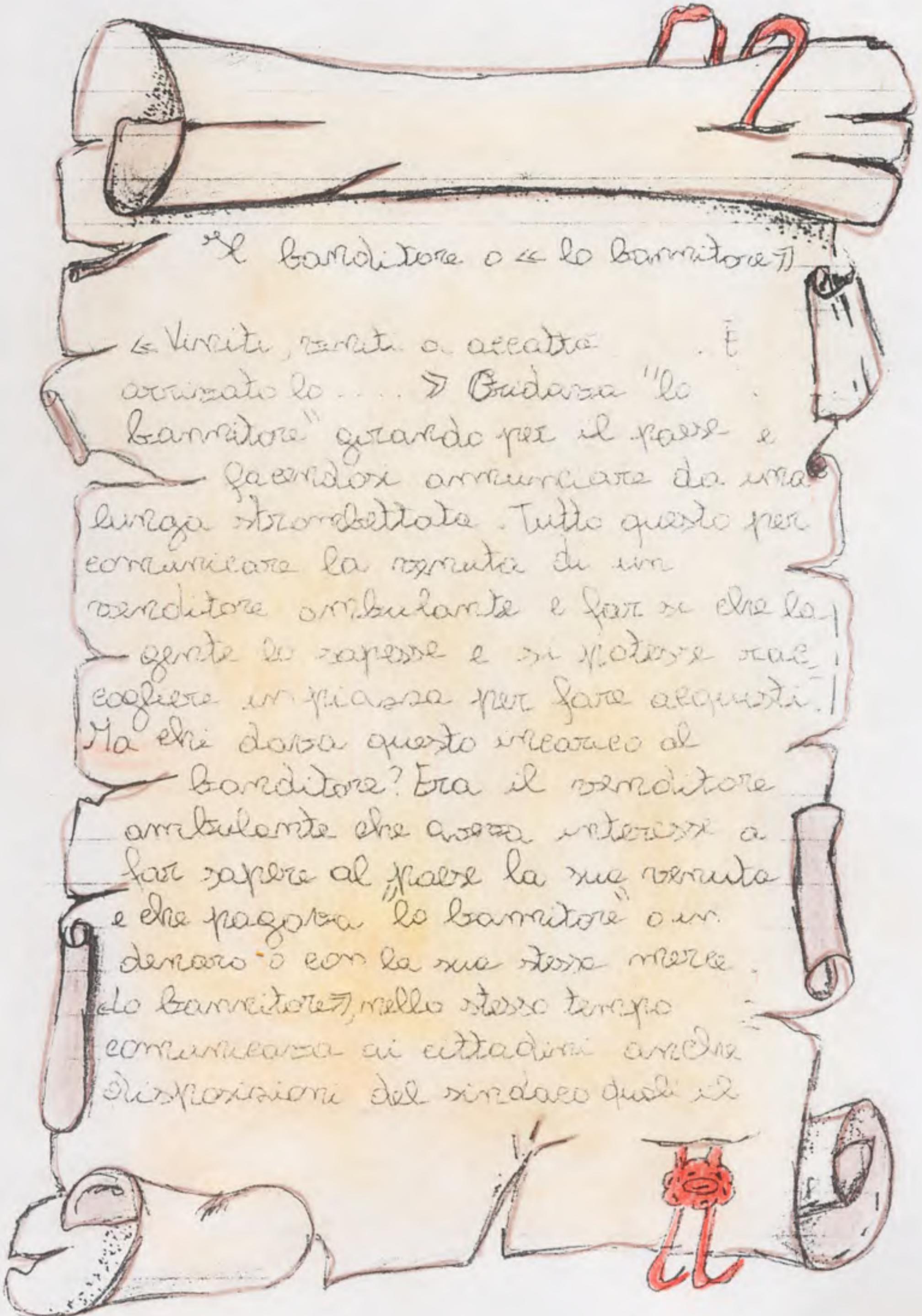


Il recipiente conteneva un cilindro
di rame con un coperchio della
quarta maniera, che con modo
artificio il gelataio faceva continua-
mente ruotare attorno a dei ferri
di ghiaccio e sale. Il cilindro

naturalmente conteneva il liquido
che doveva diventare gelato. L'acqua,
lo zucchero e il limone è contatto con
il freddo del ghiaccio, simile con
l'edolansero. Il guolo di « è fashco
è fashco » il sorbettario riempire

con una spatola di legno
dei pezzi limoni precedentemente
mudati; dieci lire e la colura
e il sudore erano per un momen-
to placati. Anche gelatare e manò
ri è formata e quel corsetto di su-
ra don'è finito. Feceto!





Il banditore o « lo bannitore »

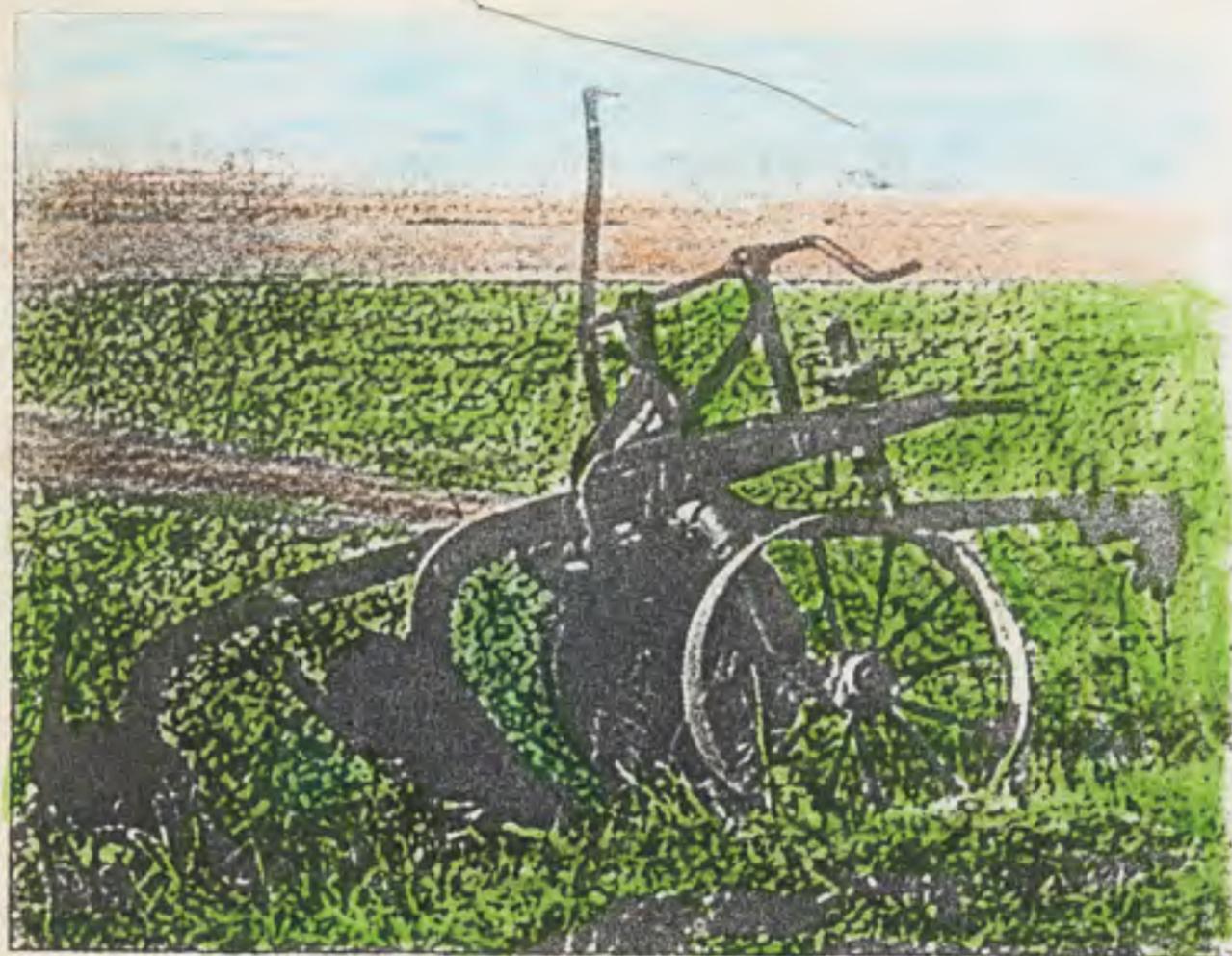
« Viri, viri, o accate . . . È
annunziato lo . . . » Budessa "lo
bannitore" girando per il paese e
facendosi annunciar da una
lunga strambettata. Tutto questo per
comunicare la notizia di un
venditore ambulante e far sì che la
gente lo sapesse e si potesse andare
a coglierlo in piazza per fare acquisti.
Ma chi dava questo incarico al
banditore? Era il venditore
ambulante che aveva interesse a
far sapere al paese la sua vendita
e che pagava "lo bannitore" o un
denaro o con la sua stessa merce.
« lo bannitore », nello stesso tempo
comunicava ai cittadini anche
disposizioni del sindaco quali il

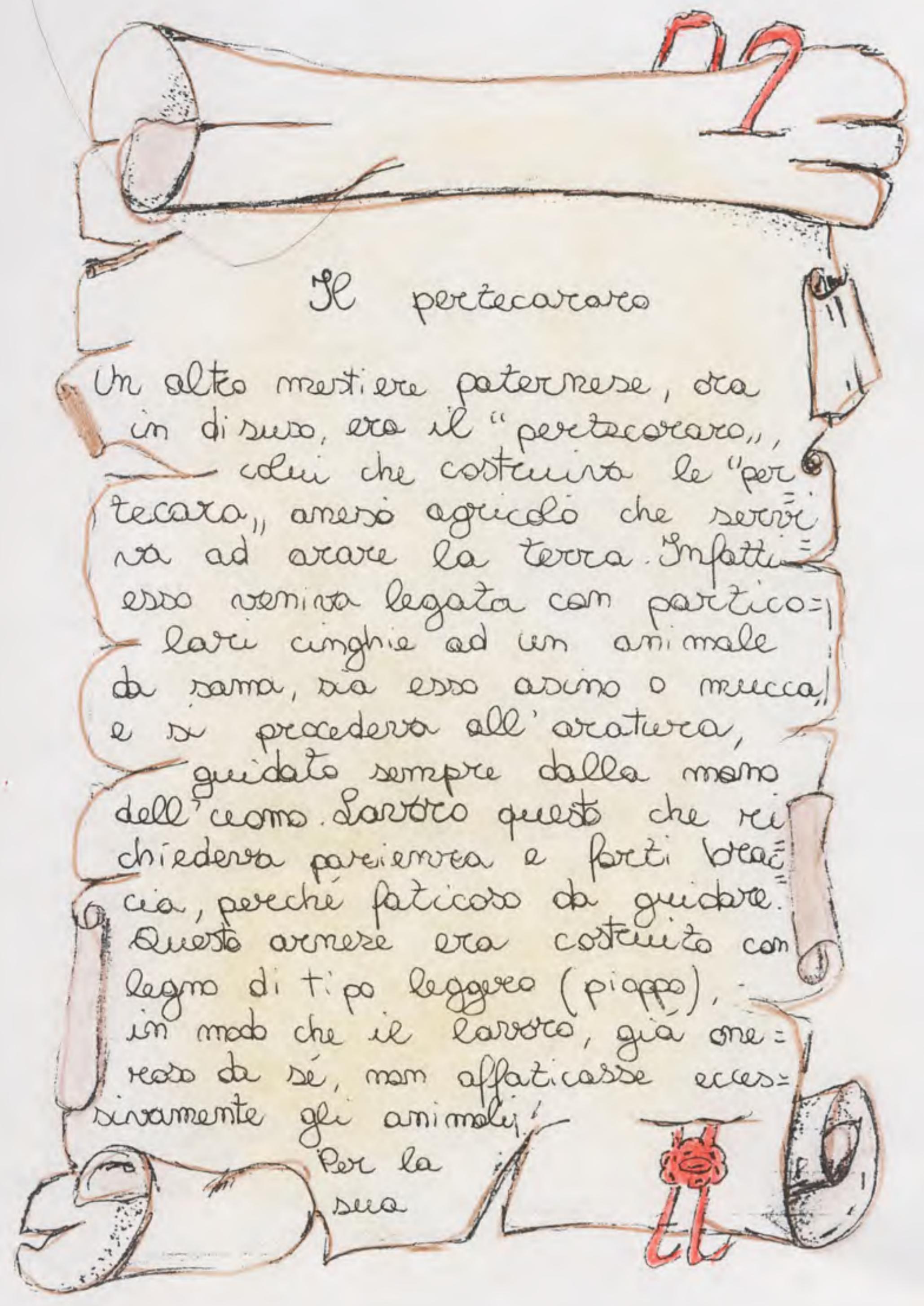
giorno destinato al controllo
delle bilance dei commercianti
oppure il giorno in cui era
presente l'exattore comunale, «lo

barattore» sostituiva quelli
che oggi sono gli annessi comunali che
si vedono affissi nelle botteghe o
nei locali pubblici; la sua scomparsa
è soppiantata con l'avvento di
nuovi mezzi di comunicazione e,
soprattutto, con la scomparsa del
l'alfabetismo.



Lo Pertecararo





Il pertecararo

Un altro mestiere palermitano, ora
in disuso, era il "pertecararo",
colui che costruiva le "per-
tecaro", aratri agricoli che servi-
va ad arare la terra. Infatti
esso veniva legata con partico-
lari cinghie ad un animale
da soma, sia esso asino o mucca,
e si procedeva all'aratura,
guidato sempre dalla mano
dell'uomo. Lavoro questo che ri-
chiedeva pazienza e forti braccia,
perché faticoso da guidare.
Questo arnese era costruito con
legno di tipo leggero (pioppo),
in modo che il lavoro, già oner-
oso da sé, non affaticasse eccessi-
vamente gli animali.

Per la
sua



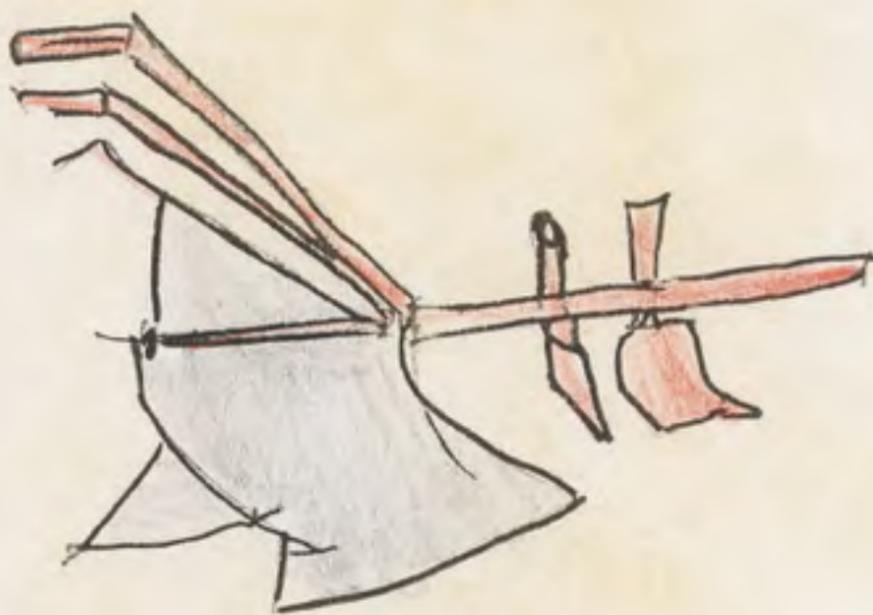
costruzione di usavano attrezzi
molto semplici quali: la
sega, l'ascia e un piccolo trapano
a mano (perché allora non esistevano
quelli elettrici). Tale lavoro richiedeva
molto tempo e pazienza, perché i
percei di legno dovevano essere anche
tagliati e incastati tra loro.

Lavoratori si occupavano anche
delle loro

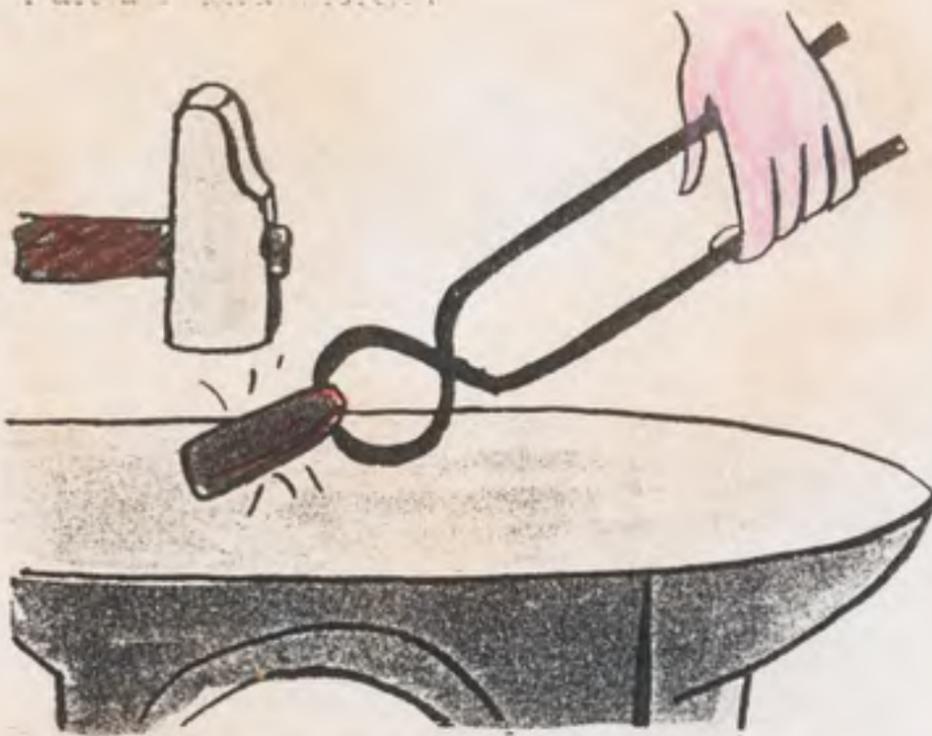
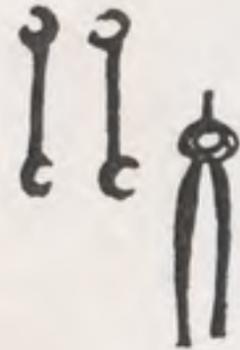
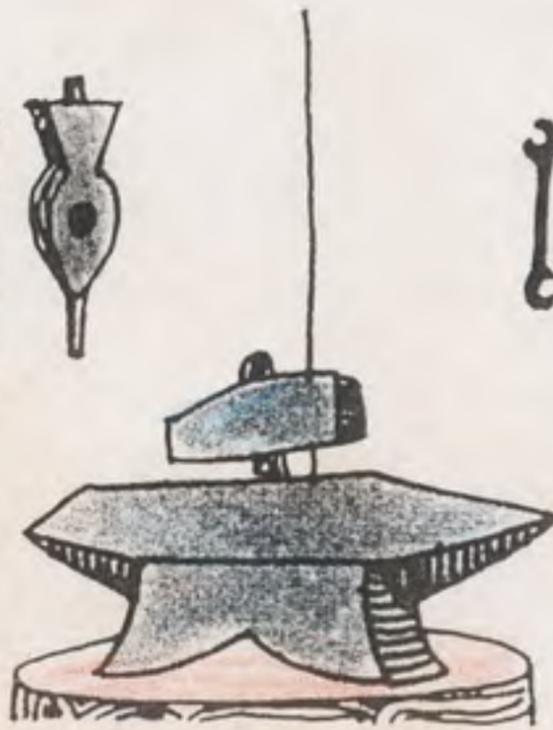


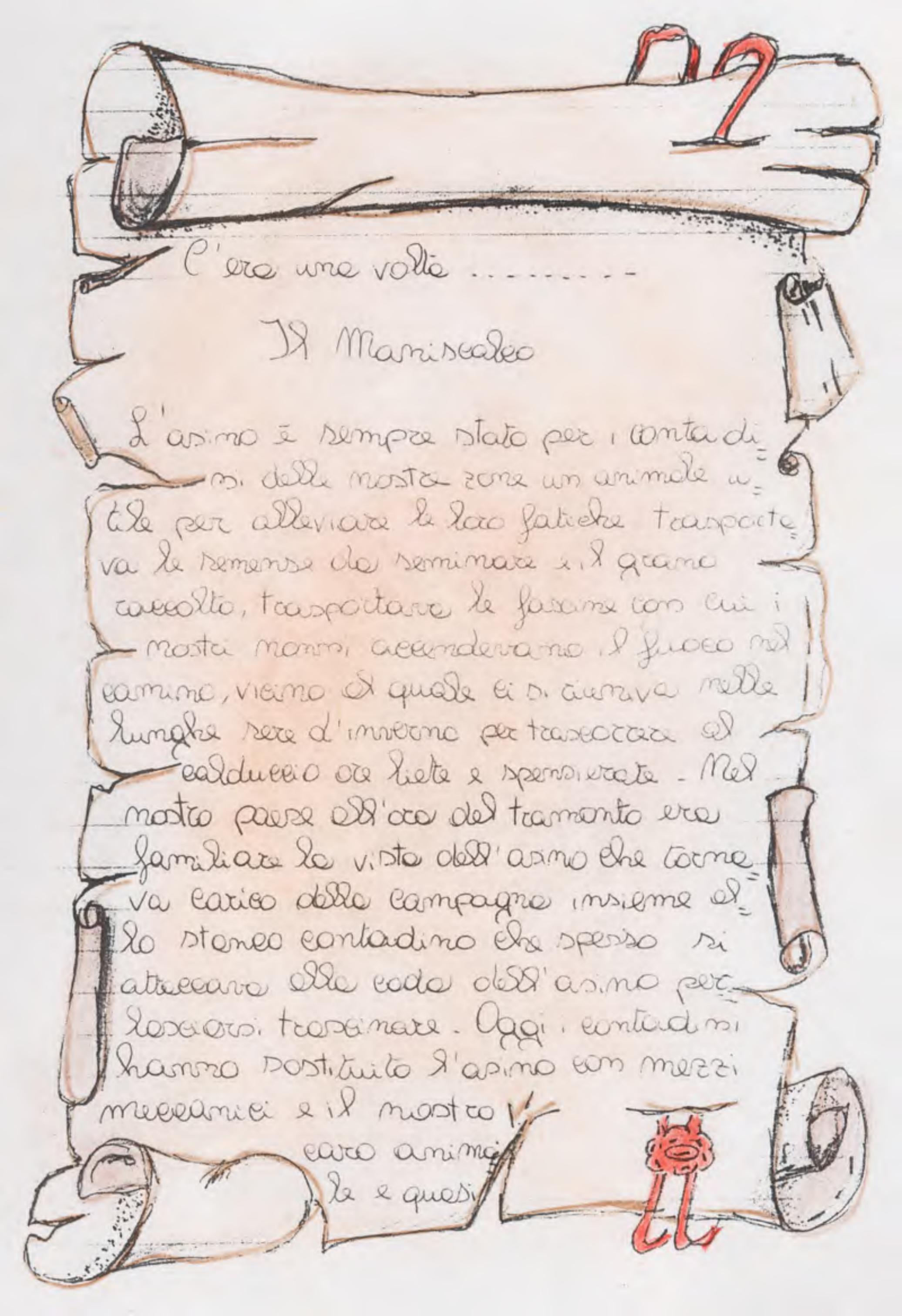


riparazioni. Il lavoro veniva svolto
in baracche, oppure a casa del
richiedente. Il mestiere è oggi scem-
perso perché questi attrezzi non
sono più in uso, in quanto
sostituiti da trattori, e anche perché
il terreno viene ora lavorato poco o
niente.



IL MANISCALCO





C'era una volta

Il Marescaio

L'asino è sempre stato per i contadini delle nostre zone un animale utile per alleviare le loro fatiche trasportava le semenze del seminare e il grano raccolto, trasportare le fessime con cui i nostri nonni accendevano il fuoco nel camino, vicino al quale si ci curava nelle lunghe sere d'inverno per trascorrere ed addormentarsi o sieta e spensierate. Nel nostro paese dell'ora del tramonto era familiare la vista dell'asino che tornava carico delle campagne insieme al contadino contadino che spesso si affrettava alle code dell'asino per lavorare, trasportare. Oggi, contadini hanno sostituito l'asino con mezzi meccanici e il mosto

caro animali
le e questi

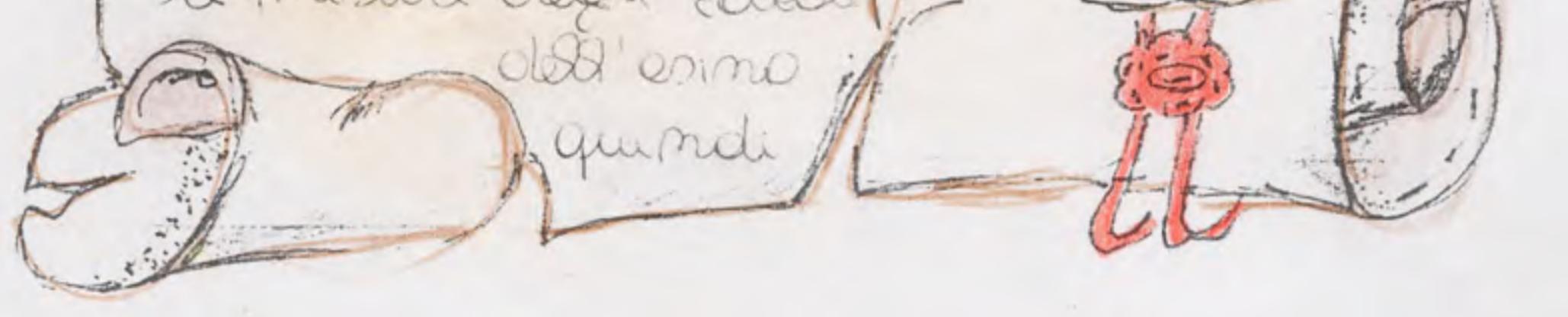


del tutto scomparso e con esso un mestiere una volta molto diffuso: il manoscritto, che era il calzolaio degli zoccoli e anche di mudu e cavelli.

Mio papà mi racconta che a Paternopoli, quando lui era piccolo, c'erano almeno tre botteghe di Manoscritti.



Il lavoro di manoscritto si svolgeva così: dapprima egli prendeva le misure degli zoccoli dell'animale quindi

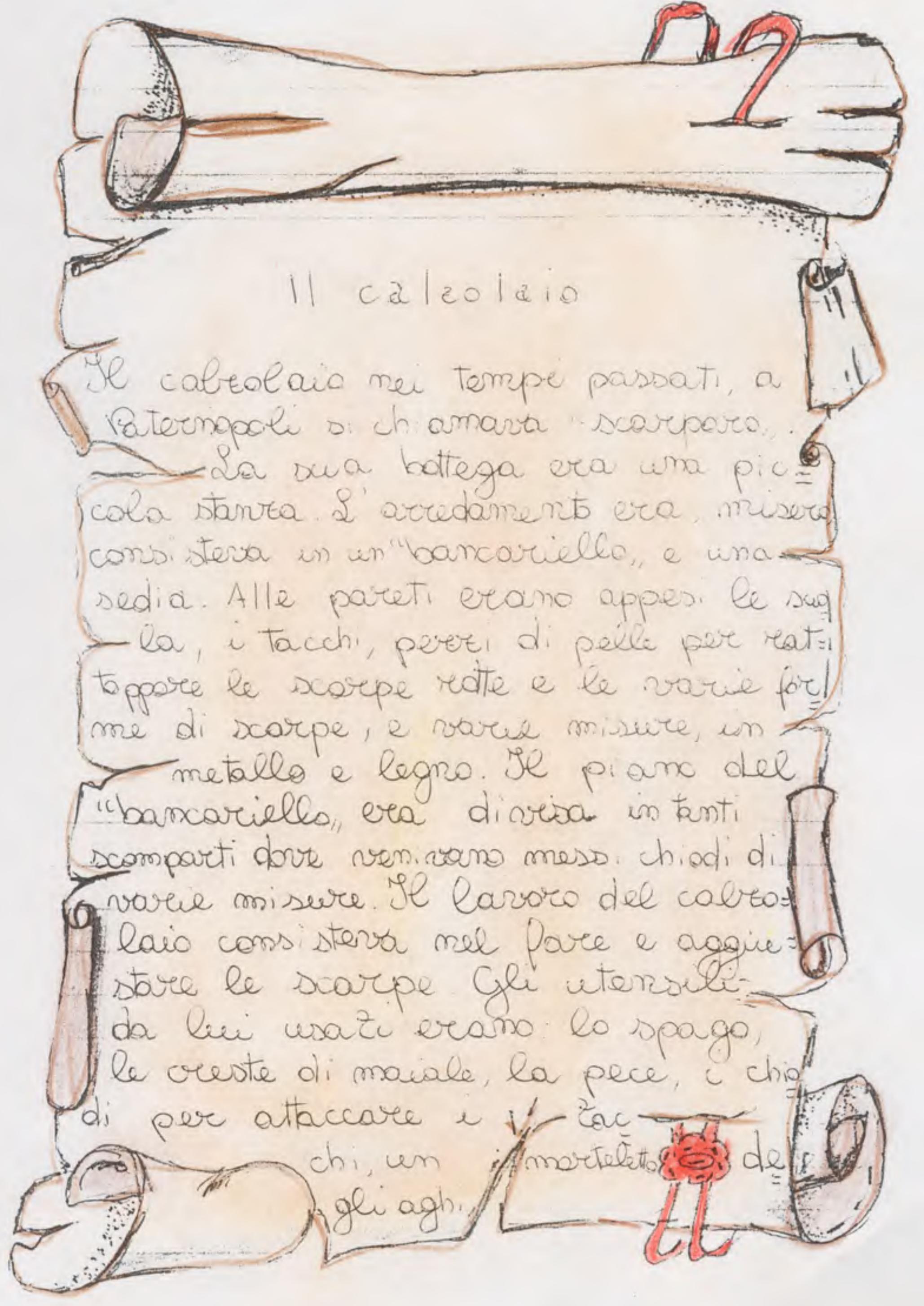


risuolovene nelle fucine il ferro
poi lo levavano in un'andaceente per
doverlo de forme solite, e da fine
effettiva de rompa d'el ferro e
con de chuch fucine il ferro atto
de zocche, con l'occhio p'el
camminare su quel tipo in stacco
d'una forma sola.



IL CALZOLAIO





Il calzolaio

Il calzolaio nei tempi passati, a Paternopoli si chiamava "scarpero".

La sua bottega era una piccola stanza. L'arredamento era, misero, consisteva in un "bancariello", e una sedia. Alle pareti erano appesi le suola, i tacchi, pezzi di pelle per rattoppare le scarpe rotte e le varie forme di scarpe, e varie misure, in metallo e legno. Il piano del

"bancariello", era diviso in tanti scomparti dove venivano messi chiodi di varie misure. Il lavoro del calzolaio consisteva nel fare e aggiustare le scarpe. Gli utensili da lui usati erano lo spago, le creste di maiale, la pece, i chiodi per attaccare i

chiodi, un
gli aghi,

un
marteletto de

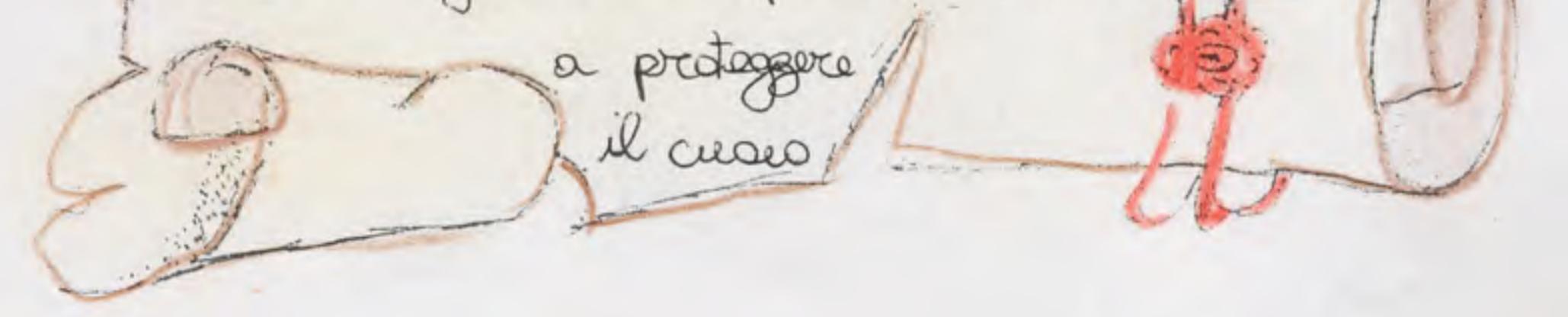


la "bugia", che serviva per bu-
care, rare volte si usava la colla, un
coltello per tagliare i fili e pulvere
"rasettare", la suola, la raspa e solo

più tardi incominciarono ad
usare la macchina per cucire. Le
scarpe si facevano su misura, e
i modelli erano quasi tutti uguali,
sia per uomo che per donna. Venivano
cucite e non incollate, presenta sempre
una legatura con "lacci". Sotto le
scarpe alla punta avanti e dietro,

si usava mettere dei perovici metallici
per salvaguardare i due estremi,
mentre il fondo della suola era
tappezzato di "centelle", chiodi corti e
della grassa "capochia", destinati

a proteggere
il cuoio





da un eccessivo consumo. Le tomaie venivano colorate dapprima con una soluzione liquida e poi con una pasta cremosa (cravatina). Queste scarpe durano per

recchio e, per qualsiasi riparazione, di ripartimento del calzolaio, che è stato sempre noroccidemi. Il suo lavoro è stato redditizio fin quando non sono arrivate sul mercato le scarpe già confezionate.

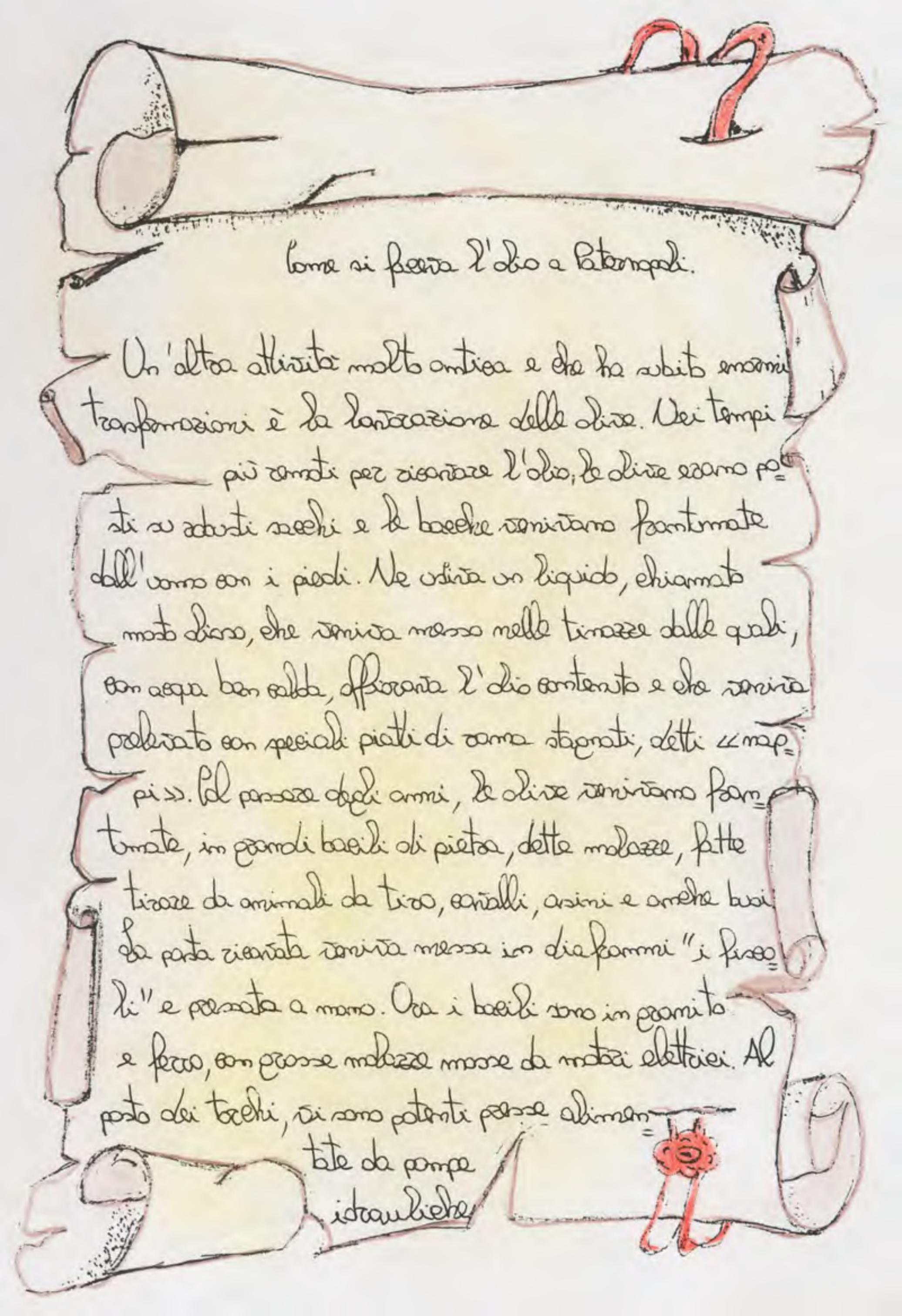
il calzolaio oggi

Il calzolaio di oggi ripara soltanto le scarpe e pochi sono quelli che usano i vecchi utensili. Infatti usano attrezzi moderni tra cui la colla e macchina per cucire. Questa attività però va scomparendo, infatti a Biterzo è in attività un solo "scarpere".





Lavorazione dell'olio



come si faceva l'olio a Paternopoli.

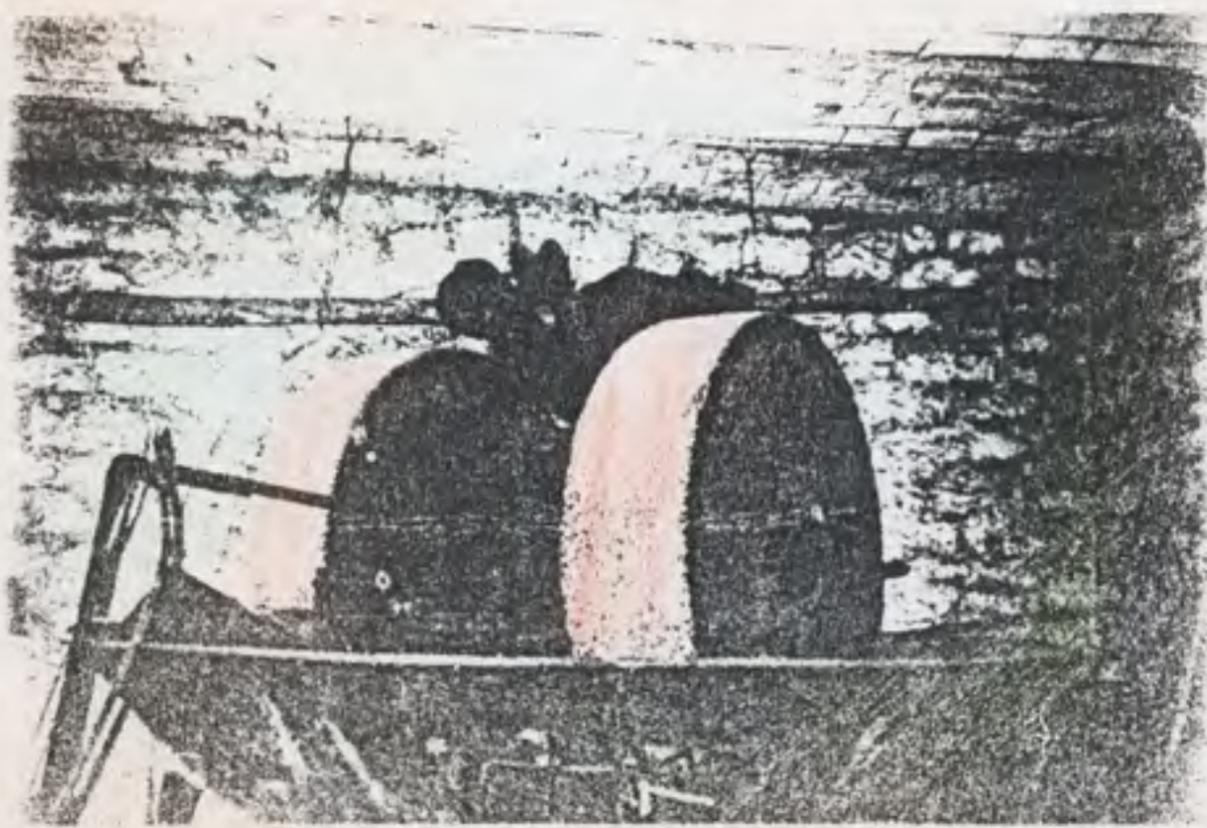
Un'altra attività molto antica e che ha subito enormi trasformazioni è la lavorazione delle olive. Nei tempi

più remoti per ricavare l'olio, le olive erano poste su arusti secchi e le bacche venivano frantumate dall'uomo con i piedi. Ne usciva un liquido, chiamato mosto d'olio, che veniva messo nelle tinazze dalle quali, con acqua ben calda, affiorava l'olio contenuto e che veniva prelevato con speciali piatti di corno stagnati, detti «map-

pi». Nel passare degli anni, le olive venivano frantumate, in grandi bacili di pietra, dette molazze, fatte tirare da animali da tiro, asinelli, asini e anche buoi. La pasta ricavata veniva messa in diaframmi "i fisco-
li" e pressata a mano. Ora i bacili sono in granito e ferro, con grosse molazze mosse da motori elettrici. Al

posto dei buoi, vi sono potenti presse alimentate da pompe idrauliche.

Il mosto di uva viene fatto affluire in un separatore centrifugo che divide l'olio dall'acqua di vegetazione. Vi sono poi impianti continui che ricentrano il mosto per mezzo di giranti centrifughe, che sostituiscono le presse e, ma danno un'olio meno pregiato.



La Carcara



La coccatura

Il primo lavoro a livello imprenditoriale del nostro paese è stato sicuramente quello della produzione dello scorie riciclate ricavate dalla cottura di pietra calcarea. Il processo di cottura veniva effettuato in un grande forno detto "coccatura", alimentato con carbone ontracite trasportato

fino a destinazione dalla vicina ferraria. Il calore prodotto dal carbone acceso raggiungeva elevatissime temperature tali da consentire la cottura delle pietre. Il lavoro inizia con la estrazione di pietra calcarea da una cava adiacente la "coccatura", con l'esplosione di mine. Le

pietre
coccate

venivano
su un



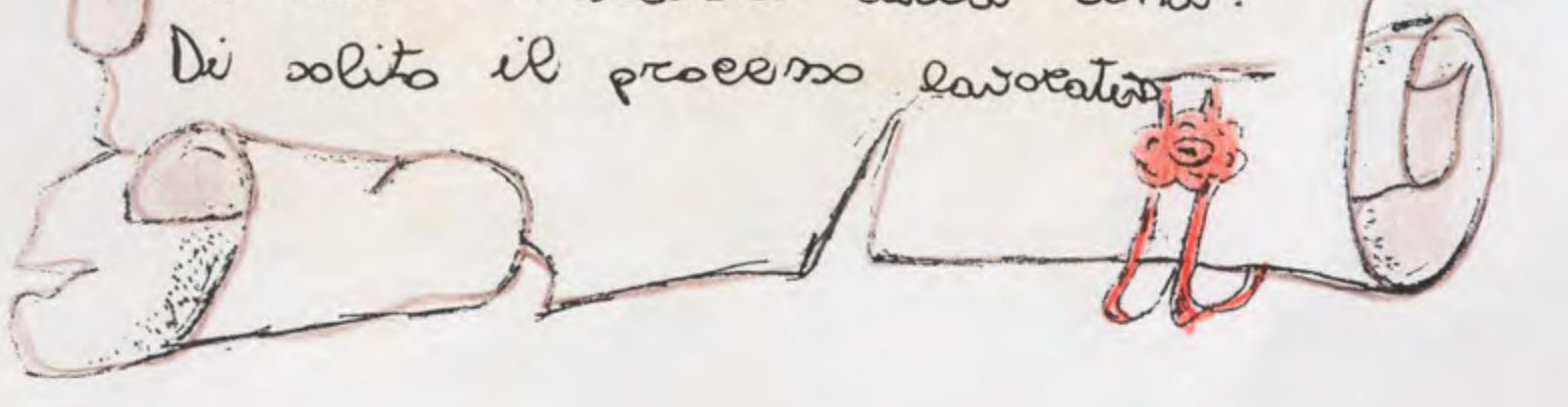
carrello che era trascinata
da una fune tirata da un
carrello che l'arrabbiava ad un
legno conficcato in terra. Dal

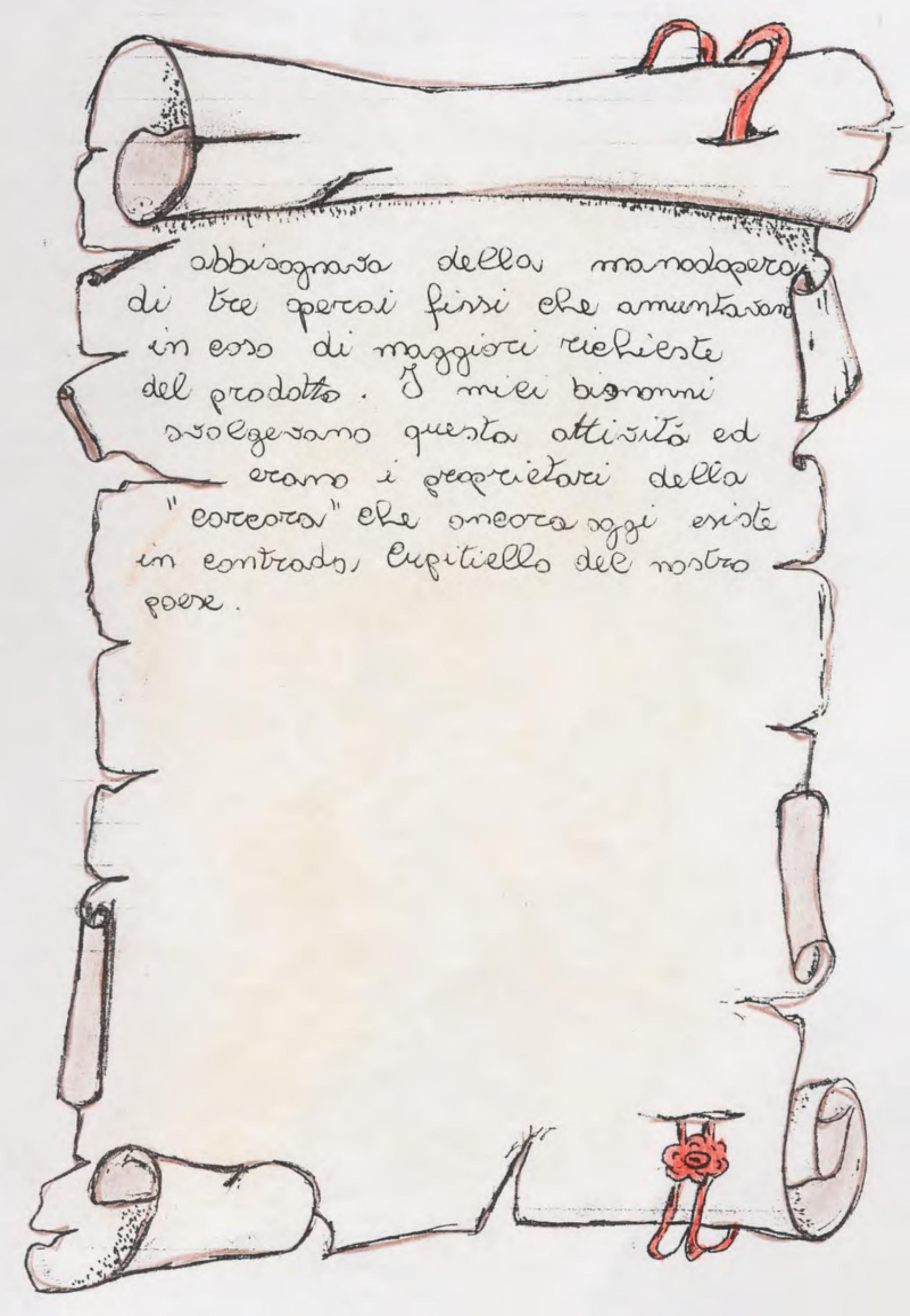
carrello la pietra veniva
scricchiata nella "coccia" e sotto
di esse venivano accesi i carboni.

Quando le pietre diventavano
incandescenti significava che la
coccia era ultimata ed appena

raffreddate si poteva tagliare la
calce che si era formata sotto di
esse. A questo punto la calce
ricavata era pronta per essere
messa sul mercato e vendere
a tutti i muratori della zona.

Di solito il processo lavorativo





abbisognava della manodopera
di tre operai fissi che aumentavano
in caso di maggiori richieste
del prodotto. I miei bisnonni
svolgevano questa attività ed
erano i proprietari della
"corteccia" che ancora oggi esiste
in contrada Lupitello del nostro
paese.

Le mie Ricette



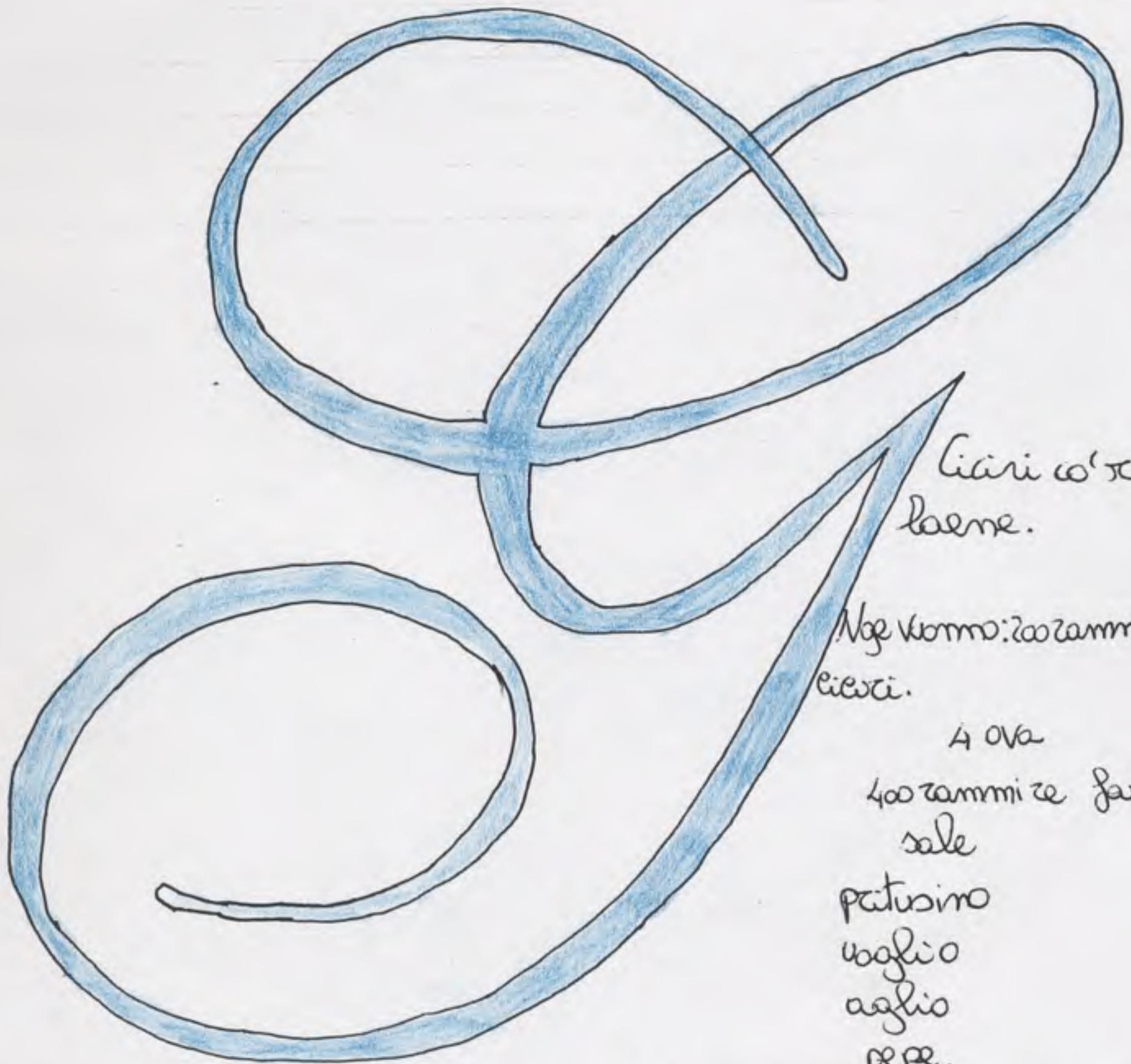
Ricette

per

un

Anno





Ciciri co' re
laeme.

Noje uorno: 200 grammi re
ciciri.

A ova

400 grammi re farina
sale

putusino
uoglio
aglio
pepe.

Mette a sponza' pe' duxie ore li ciciri into a l'acqua co' na
'ndeehia' re bicarbonato, e po' lassarli a scotta' into a no
pignatiello rende xo fuoco. Mbaste' la farina co' l'ova e fa' na
laema fina re taglia' a laeme co' lo cutiello. Spatta' li ciciri
re lo pignatiello into a na tiella co' no poco x' uoglio addo s' e'
fatto sfise no pezzo x' aglio e, zoppo agghiumto ato uoglio, sale
e putusino, fa' coce pe' na mezz' ora. A la fine s'anna scotta'
re laeme e s'anna mena', mezz' cote e mezz' cruce, into a la tiella
co' li ciciri addo' anna fini' re coce. Spanne pe' coppa na pezzecata re pepe.

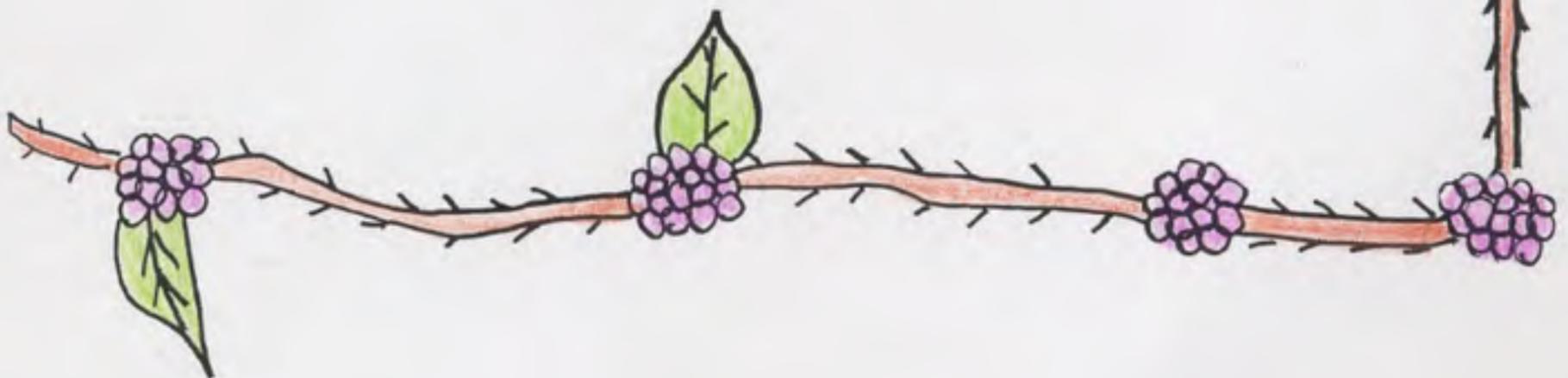


Baccalà 'nzepolato

Mette a cresee pe' n'ora e messa
no 'mbasto mudlo fatto co' farina,
ova, sale, pepe e cascio. Posa' lo
baccalà tagliato a pezzarelli
pe' ghinto a lo 'mbasto, e mette
a frise into a porocchio uoglio.

Baccalà scovato

Mette a scovai into a poroc-
chia acqua no bello puzzo
re baccalà. Na vota cuotto,
s' adda spella' e pua' e
mette into a no piatto. Quan-
no s' è scuffreddato, 'nge
s' adda spanne pe' coppa
uoglio e putusino scacciato.





Pane eutto

Mage buono: pane e eare sirtizzo
 aglio
 maglio
 pitrusimo
 pemmarole fresca
 eare forte

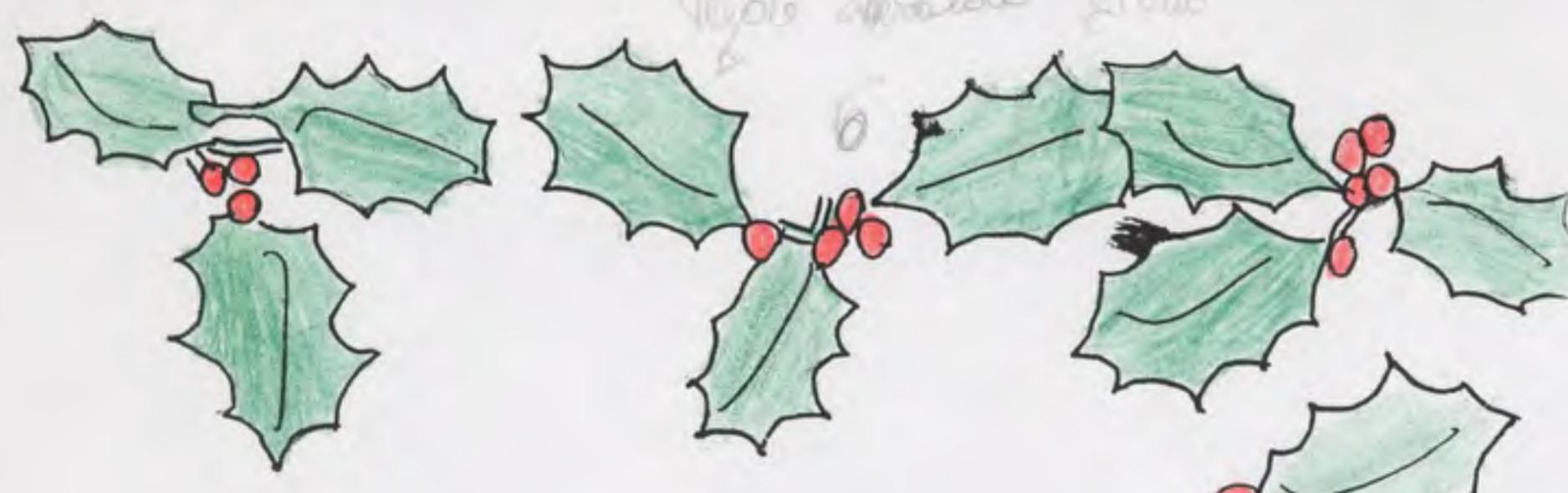


Mette a bolle into e ma tiellusa
 acqua, maglio, pitrusimo, aglio, pemmarole
 e eare forte e' ma pezzate de sale.
 Spanna maglio e ma spara co pane si-
 zittizo a muricilli e spattavange co
 loro pe' eappa.

Maglio a tutto fa' ma bella catteda e eare.

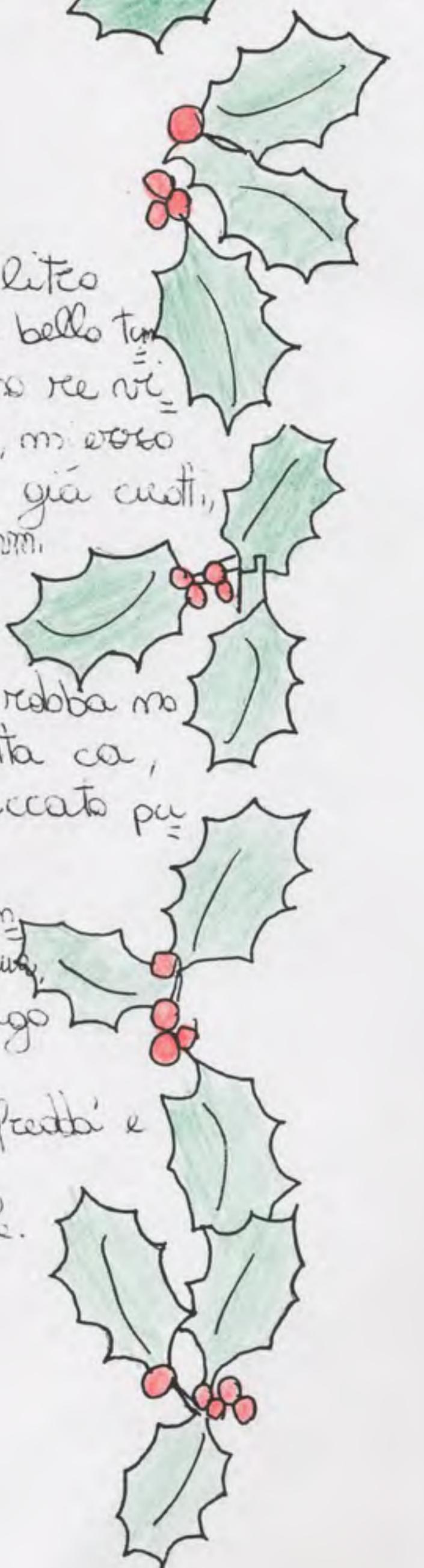


Vigilia natalo grotto
6



Sangomaccio

Mishca' into a ma tiella no lites
 re sangio re puorco, mo puorco bello tu
 no, mo lites re latte, mo cuippino re ni
 mo cuotto, mo chilo re zucchero, mo orso
 chilo re spazzetti diminuetati e già cuotti,
 ma scoccia re portallo, 50 reorini
 re maca, 50 reorini re pigni e
 mo cacchiara re 'mreogna.
 Co' mo mutillo, enchie re sta robba mo
 stintimo re puorco attaccato natta ca,
 ma nota inchiuoto, adda esse attaccato pu
 ro ingoppa.
 Mette a bolle pe' merte' ora lo stim
 timo into a mo catoraro co' l'acqua,
 ponzonalo tuorone tuorone co' m'ago
 fe' inge fai ossi' l'aria.
 Poppo cuotto, n'adda l'arrai orrefredda' e
 n'adda appemne a assugai.
 Se pte mangia' quomoro re note.





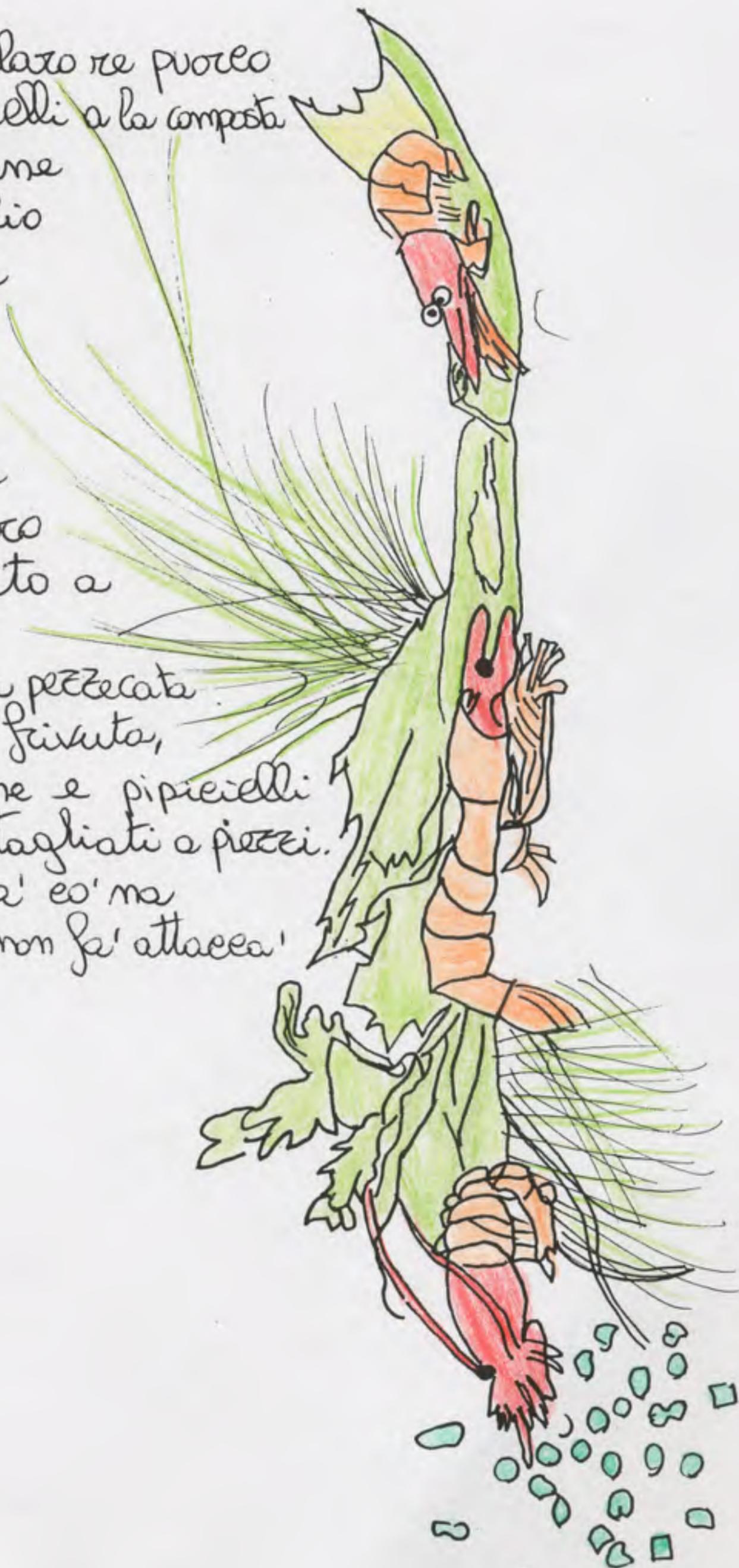
Pizza iommo

'Mbasta' farime iommo co' aequa eacca e zola
e appate' lo parte e pizza 'mappa o lo
trepate e commiglie' lo pizza co' mo tiersto.
Sanne' eoe co' eaccauni 'goppa e rotta.
Lo pizza n' adde mangia' eacca co' lo mame
Nta e lo pigmeto.

Sfittuliata

'Nge vanno: accidato re puoreo
pipicielli a la composta
patane
uaglio
sale

Mette l'uaglio
into a ma
fessora e mette
a frive lo accidato
re puoreo tagliato a
pezzucchielli e
'mzaporto eo' ma pezzecata
re sale. A meta' frivuta,
agghionge patane e pipicielli
a la composta tagliati a pezzi.
Ogni tanto gira' eo' ma
eccchiara pe' non fa' attacea'
sotta.



Migliazza

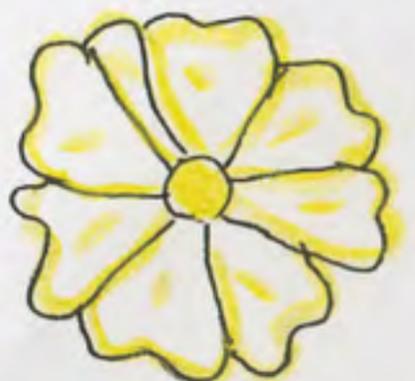


Migliazza' e' l'acqua e'c'ca, unto a
na zuppiera, farina i'onna mi-
schiata e' acqua c'una te pen-
nee, frittele e na pezzata de
sale.

L'ippasa' lo 'mbasto 'nappa a na
drinco gia' e'c'ca e mette lo elin-
co 'nappa li e'c'ca.

Pommiaglia' la pizza e' na tiesto
e spanne pe' e'c'ca ati e'c'ca.

Sassa' accussi', fuoco 'nappa
e fuoco s'c'ca, fino a quando
la seccia de la pizza non
e' bella c'c'ca.



Pizza de sampo

a) Crema de sampo



'Upe summo: no litro de
sampo de pureo
no litro de latte
750 grammi de zucchero
mezzo chilo de cioccolato
me busta de cacao amaro
no cucchiaio de burro
no bicchiere d'aroma

'Npote' de latte into a me tiella, mazzee into la
cioccolato e de zucchero e pizza' ee'
me cucchiaio fino a quando
non se po' squagliati. L'era'
la tiella de de fuoco e ag-
ghionpe prima de cacao e po'
de sampo edato. A la fine s'adda agghionpe de
burro e de liqueur. Mischa' tutto esso e caba' prim
de de mette a cace a fuoco lento. Pizza' ehiamo
ehiamo ee' me cucchiaio fino a quando la crema
non s'e addenzata.





5 TRUFOLI

'Nge vnammo: 3 ova

50 grammi de burro

100 grammi de zucchero

120 bicchierino z'arice

ma bustina de zucchero vanigliato

ma scorcia de limone cattata

ma pezzolata de sale

farino quante ne serve

250 grammi de mele

ma pezzolata de bicarbonato.

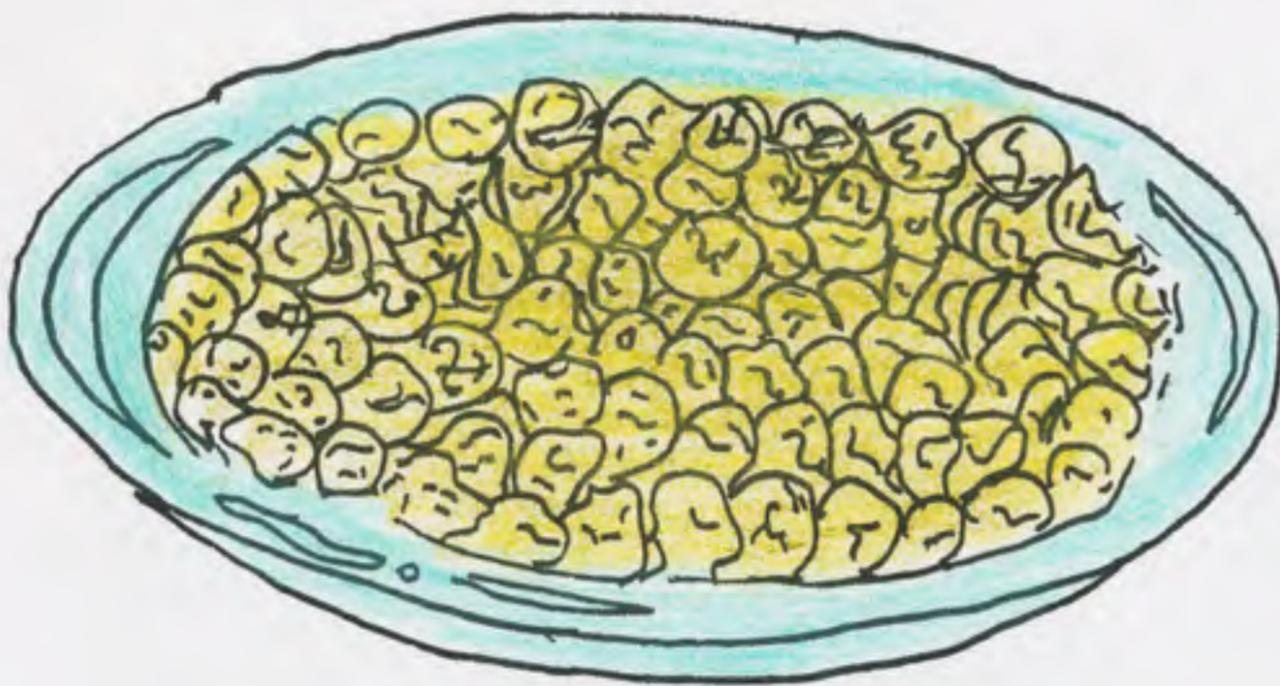


Fa' me montagnelle de farino i mgappoi
 e lo tambagno eo' no piccuso 'mmiezzo, addo
 d'amma mette tre ova, 50 grammi de burro,
 100 grammi de zucchero, 120 bicchierino z'arice, ma
 bustina de zucchero vanigliato, ma scorcia de limone
 cattata, ma pezzolata de sale, una
 de bicarbonato, e po' 'mbasta' tutto coxo.
 Quanno la pasta se spizzesa a de ghiceta,
 d'addo allonga' 'mgappa o lo tambagno
 come o tante marzelle ea po' se tagliamo
 o pezzucelli diu' o meno de no centimetro





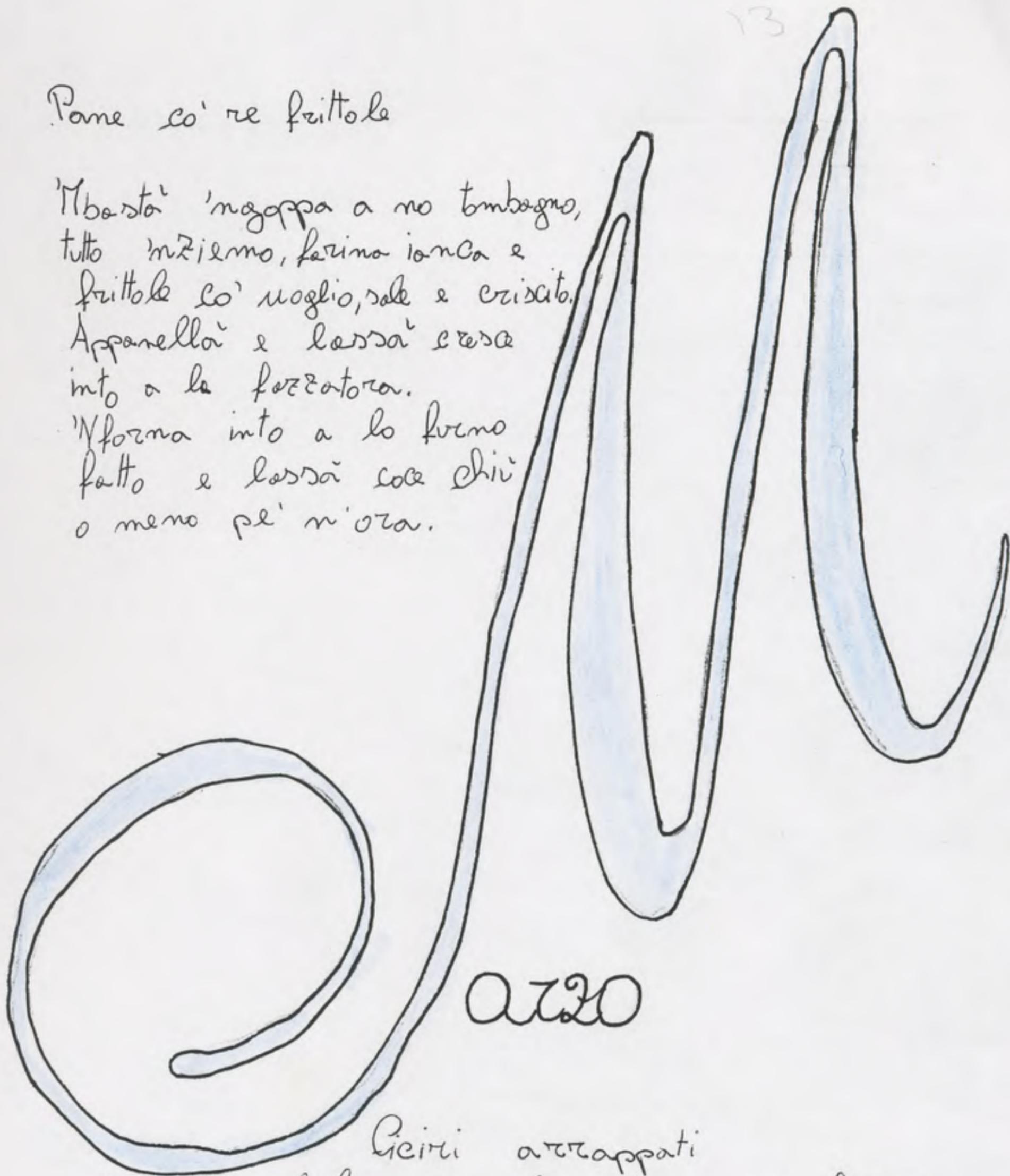
Fare li stufoli int' a
 l'acqua bollente e po' ferreli
 arrugi into e ma redomecearuni. A la
 lime d'amma fa' squaglie' quatto o emeo
 eccerati a zucchero into e ma tiedda, e
 juoco lento, e po' 'mge d'amma cala' li
 stufoli co' 250 grammi e mebe. Sarra' 'mgor-
 pa e to juoco pe' me ucime a minuti, mi
 d'amma co' me eccerare, e doppo agghius-
 into e ma spazetta e eme' co' diavola
 pe' coppa.



Pane co' re fritte

'Mbesta' 'ngoppa a no tumbagno,
tutto 'nzilmo, farina bianca e
fritte co' uoglio, sale e criscito.
Appanellai e lassai crusa
into a la fazzatura.

'Nforma into a lo forno
fatto e lassai coe chiu'
o meno pe' n'ora.



2720

Liciri appappati

Cola' no filo r' uoglio into a na fressora
'ngoppa a lo trepete, co' ro fuoco sotto. Tema'
into na bella quera re liciri ricchi e gira ogni
'mbicca co' na cocchiara fino a quanto non so'
tutti crusciti. Prima re re mangia', 'nzaputi' co' no
pezzecata re sale.

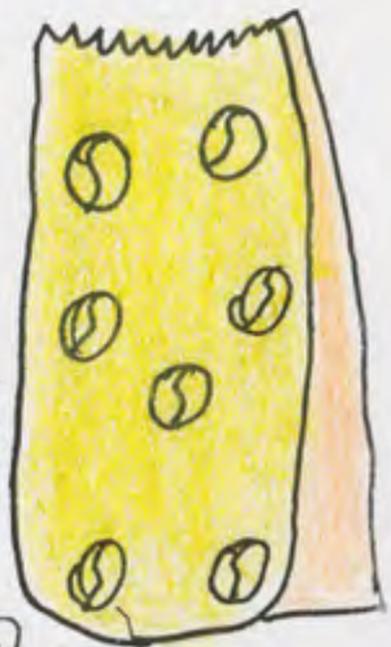
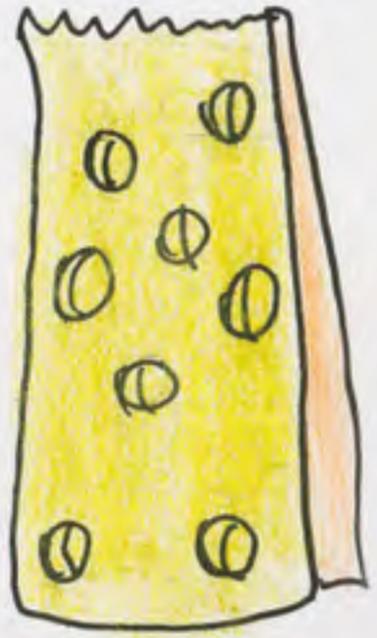


Polenta co' li fasuli

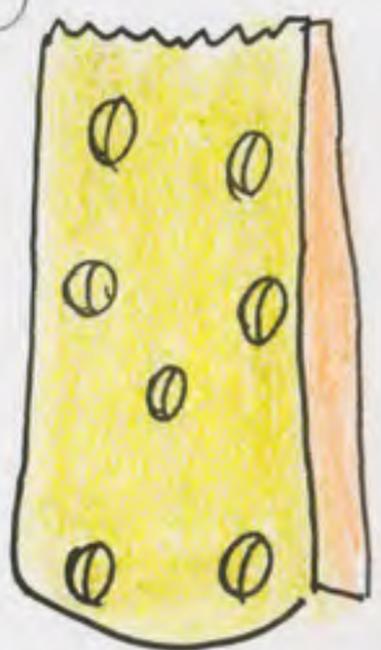
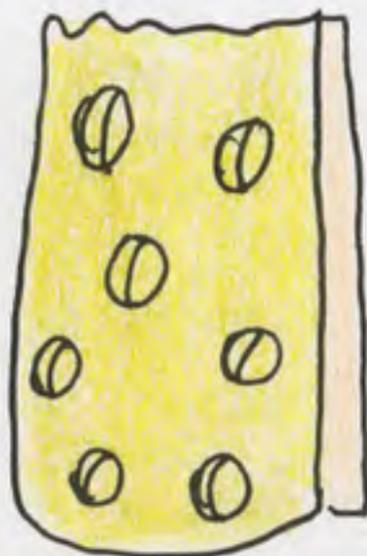
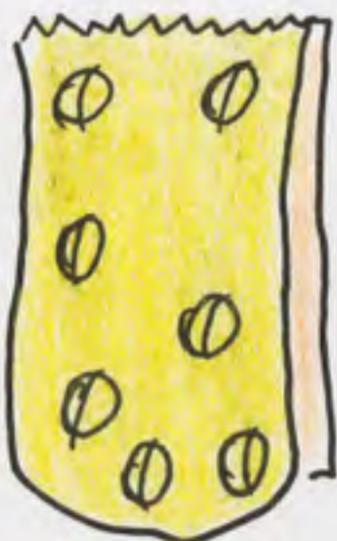
S'anna prima secca' li fasuli e po' s'adda
 agghionge l'aglio, la cipolla, la salza
 re pammarda e lo sale, e s'anna fa' fini'
 re cose. Po' s'allonga co' l'acqua e s'adda
 aspetta' ca esse a bolle. Quando alle,
 agghionge chiaro chiaro la farina iomme,
 giranno co' na carchiata, fino a quando la
 polenta no' 'ndata. 'Mocca' la polenta into a na spase e sette so case
 pe' coppe.

Pizza diema

Ingredienti:
teotta
ova seccate
casso fincheo
casso cattedo
capicuccio
napersate
sale
pepe



Tagli e felle casso fincheo, capicuccio
& napersate e 'mbaste' tutto casso co' teot
la, ova, casso cattedo, sale & pepe. Appare
mo laema into e moauto 'm rivato,
'm melleare into le 'mbottitura e cummiglie
ed m'ata laema - 'Mfome into e lo fuorno fetto -
Mo da cotta, la pizza adda reserte' e fuorno
stuteto prima vintime te minuti.





Chiacchiere e Carmade



'Nge ruomo: 400 grammi de farina
80 grammi de zucchero
m'uovo d'amo
2 velozze
50 grammi de burro
203 colchiaru z'amice
me pezzolata de sale
povere de zucchero



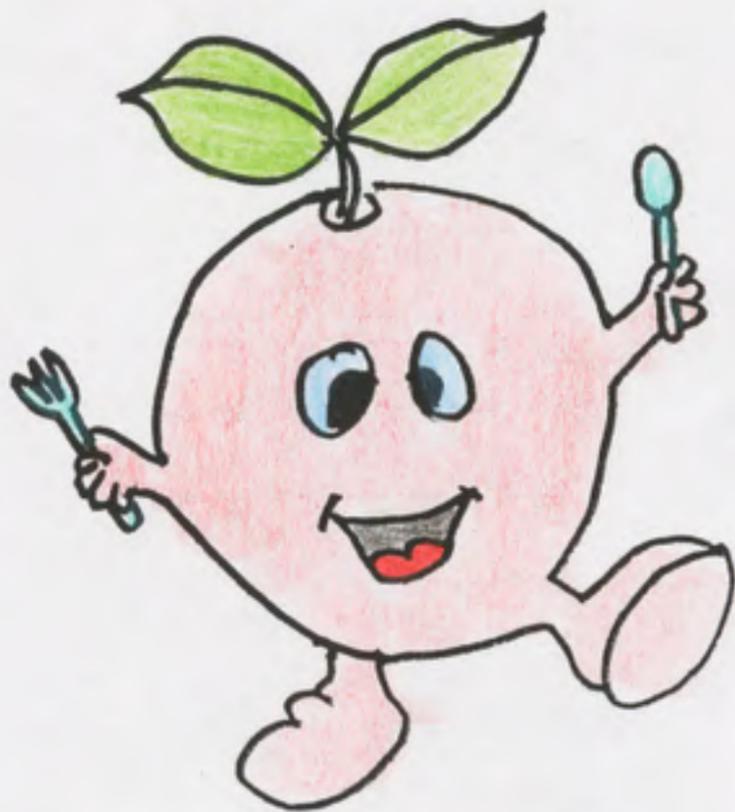
Mittiti la farina e montagnelle
'ngoppo e lo tambagno e fae tace
'mmezzo no pituro - Mischeate into o
nto pituro co zucchero, l'ova, co sale, lo burro
squagliato e no poco de liquore, po'
mestati tutto coxo. A le fine faeti me
panelle, cummigliatele co no sarvieto
e torretele errepore' chiu o meno pe'
mezz'ora. Parrate le mezz'ora, co' lo
laemetro stimiti: le parte pe' me fe' la laema
lima e vitu taglia e starse co' lo
Chiegate ce starse e mada
l'uoglio faetele mole' e
le povere de zucchero pe' coppe





te sole e te ave same. Mo' faeti me saeme
e apparetete into e mo cuoto, mame mame
po' into to primo cometo.

Mpmeti e juolo mo' siemto, mo mameo
iaqliarolo, e larrati eoe pe' diu e te quarti
2'oto





ZEPPOLE RE SAN GESEPPPO



'Nga vnammo: 500 grammi de farina
2 ova

50 grammi de burro

50 grammi de latte

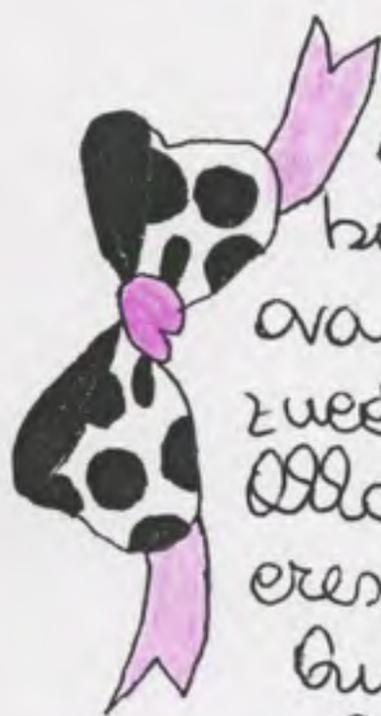
3 cucchiai de zucchero

ma pizzellate de sale

3 patate

mo poco de crivello

ma succo de limone cotto



S'adda scorta e stamba de patate, seio
quie to crivello into o to latte e squaglia' co
burro. Po' s'adda mischa' tutto eso co' farina
ova, sale e s'adda 'mbasta' agghiummo
zucchero e succo de limone cotta.

Allonge' de pasta e fa' tante taralle co' lenze
erene pe' due ore.

Vnammo no' crivello, fave de zepole int' e

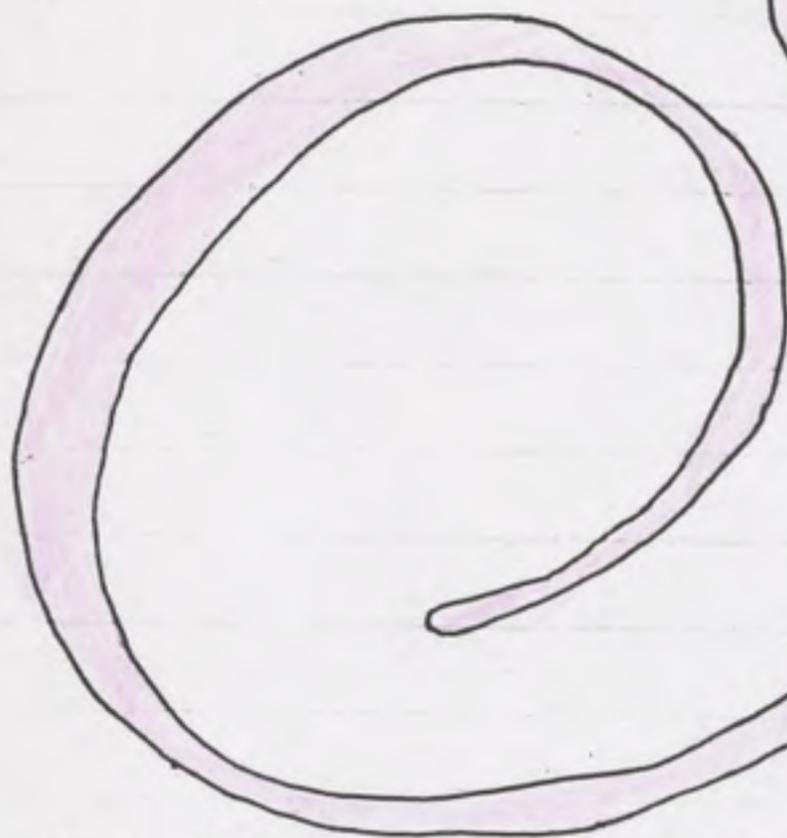
l' uoglio a juco liento e, doppo cotta,

'mzaccarde int' o to zucchero.



18
Cazzauottoli re patate

Seccata 'pe' na quarantina re minuti no chilo re
patane, monnarle e strambarle bone bone. 'Mbasta'
re patate co' chiu' o meno ficiento xammni re
farina, agghiongemola
chiano chiaro. Allonga' la



pasta a Euglio, ammazzarla

a mizzungjelli e cantarla co' lo scetone. Li

Cazzauottoli amma esse seccati e doppo esse

conzati co' lo xau re carne.



Pastiera

'Nge ruomo: 350 grammi e

cama 'mfarro
miezzo litro e
lette

300 grammi e fe-
tina

miezzo chilo e
zeotte

me terrime e l'acqua
e furu e patoello
100 grammi e edro
canolito

e limuri

me perreata e
cannella

pausa e zucchero
mo poco e rere

Mittiti 300 grammi
e cama e brenze int' o
l'acqua pe' te o quattro
ruomi, po' caccatilo e
spetilo alle pe' mo quarto
e'oro bolati l'acqua
e e lo posto ruo mitti
tenge lette, aggiungi
ti mo edro e zucchero
e, lo rere e mo li
mome, me perreata

e cannella e mo poco e
rere. Faciti alle e fuco lento fino e quanno
tutto e lette n'e sbentato. Quanno e quamo
n'e fatto fudo, mittiti le zeotte into e me
zuppare e imbastate bona bona fino e che
adderente me crema. Misheati zeotte, cama,
trecentocinquante grammi e zucchero, re velotte,
l'acqua e furu e patoello, lo edro e perreata
li, e imbastate tutto eoro, aggiungi e
e fine e re volume sbettute. Pe parte gie
ito imbastate trecento grammi e furu, centocinquante
grammi e zucchero e re mragne, e mo poco

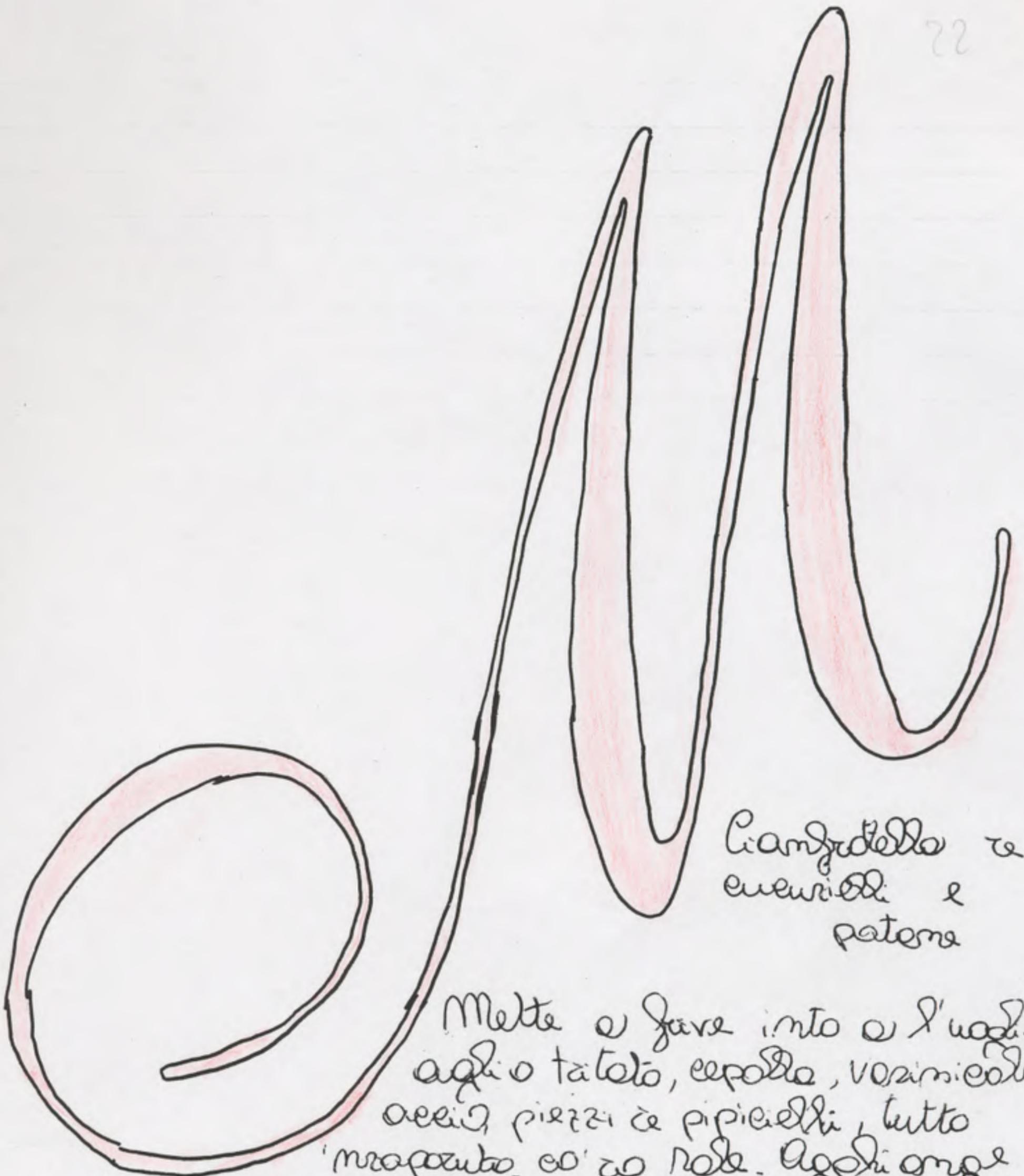


Pizza re recotta

'Nge vanno: 250 grammi re farina
200 grammi re zucchero
300 grammi re recotta
3 ova
no cacchiato re burro
seccia re limone rattata
Griseito (une bustina di lievito).

'Mbasta' bona bona, into a ma zupiera, la recotta
co' no zucchero. Agghionge, 'mbastanno
'mbastanno, te veloce, la farina e lo
griseito. Quando tutto pare ma crume,
agghionge re volunne sbattute e
la seccia re limone rattata.
Mette tutto cose into a no ruoto
'ncivato e 'nforna' a fuoco no' teppe
liento, ma mames iagliardo. Chiu o
meno pe' cose 'nge vanno te quarti
re ora. Fa' arrefreda' la pizza
prima re 'nge spanne pe' eoppa
no poco re poverta re zucchero.





Ciambradello e
 ceneri e
 patate

Mette a fare into a l'acqua
 aghi o tatolo, epode, vorimicole
 aceri, pezzi de pipicelli, tutto
 'mraputo co' co robe. Agghiange
 po' di ceneri tagliati e felurze. Poppo ce mo
 poco agghiange poco pommarole matura
 zuto e l'urdimo agghiange ce patate e
 ferro' ece oblongommo o equo quando
 n'arrive



Frettate co' re epolle

Taglià' a fettune re epolle fresche
e farle sfave into a ma ferrara co' l'uglio.
Sbatte ove, caro cottato e sale e sfolette
tutto coro into a la ferrara. Sarsa
'mappa e to juoco fino a quanno
lo fretate man d'è cotta

Frettate re patate

Mamma' a taglià' re patate a perzeielli
picciilli panna re re juve. Re parte,
into a ma ruppiera, re sbattemo ove,
caro cottato, sale, pepe. A la fine re
mushes tutto coro e re evaporate re
to juve into a ma ferrara co' l'uglio.

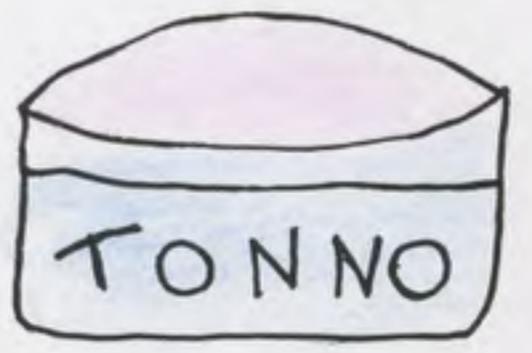


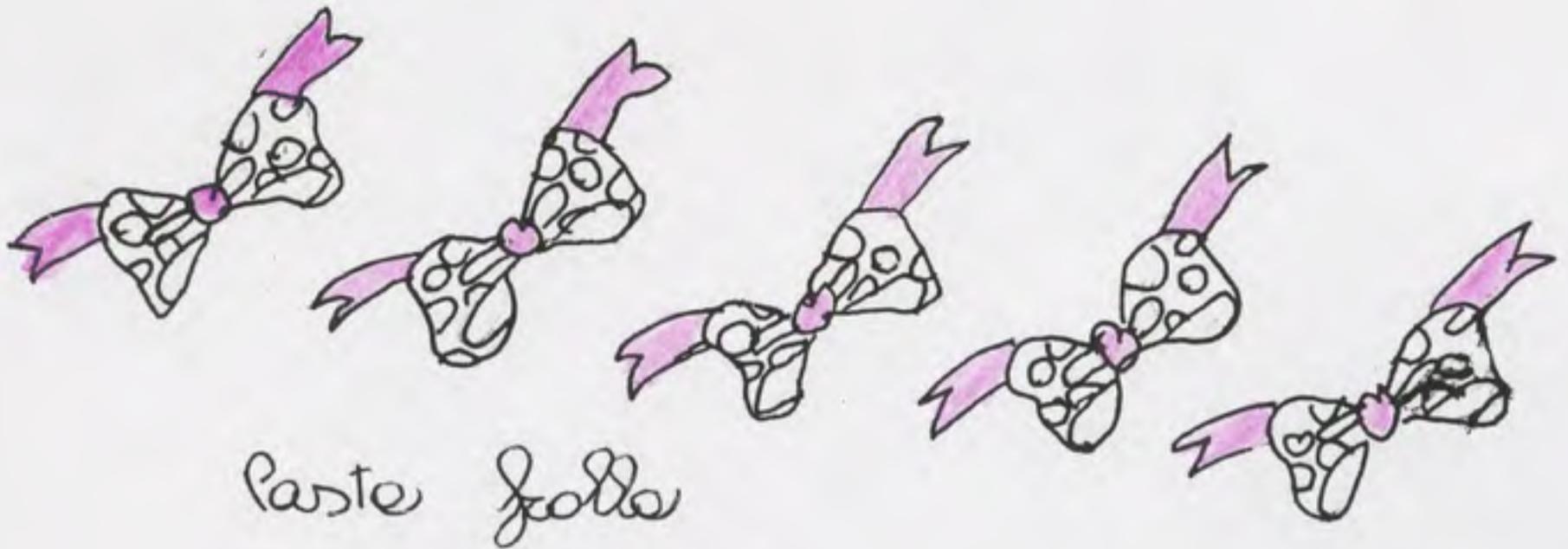
Cucuzielli a seapece

'Nge vnammo: mo chilo a cucuzielli
 uoglio
 acito
 aglio
 menta
 sale



Seacquati e arrugati, li cucuzielli
 sanna taglia e fellezze tonne chi
 n'anne teme 'spare sotto sale pe'
 mo paro t'ore. Pulizzati ce to sale,
 d'amma po' fare into e l'uoglio vudente.
 Ma vota fitti, d'adda sparame me
 file int'a mo spara. E mettemo
 pe'oppa fumme e menta e re fere
 m'ata file e cucuzielli. Po' se mette
 l'aglio stracciato e m'ata file e
 cucuzielli. A la fine, m'appa e
 tutto de otto acito mischeato co' l'uoglio
 e la fulture.

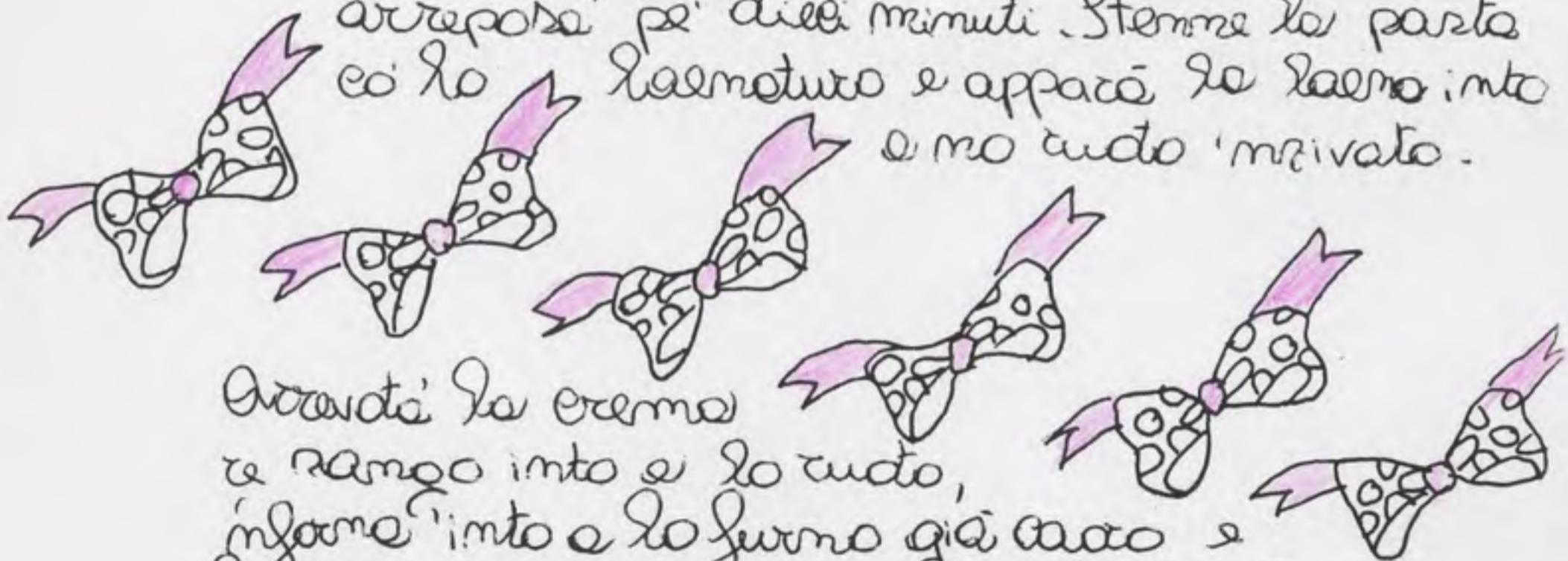




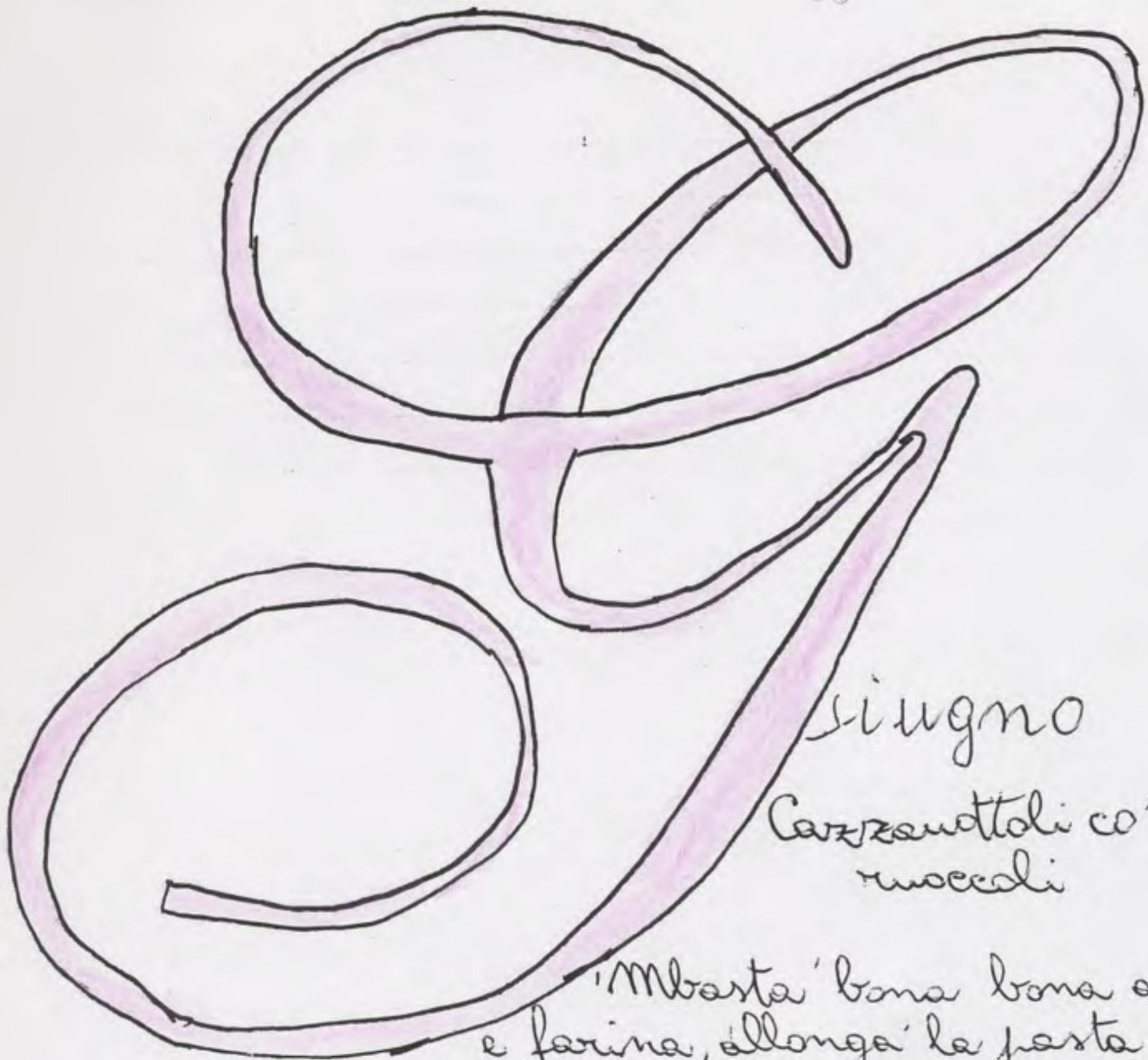
Paste folla

'Nge vnammo: 350 grammi de farina
 m'uovo
 100 grammi de burro
 150 grammi de zucchero
 2 cucchiai de latte
 mo poco de estratto (i bustine di van depl.)
 Ampoli.
 mo poco de liquore (Strega)

'Mbasti tutto eso e se' mo pastarello e' adda
 avvepose' pe' dieci minuti. Stemma lo pasta
 co' lo laemoturo e appaci lo laemo into
 o mo cudo 'mzivato.



Avvata' la crema
 e nammo into e lo cudo,
 inforne' into e lo forno gia' cudo e
 lerre' cole pe' 30 o 40 minuti. A lo fine,
 namme povere de zucchero pe' coppe e lo pic-
 za.



siugno
Cazzanottoli co' li
ruoccoli

'Mbasta' bona bona acqua
e farina, allonga' la pasta e
zuppo truncio quanto a no irito e taglia' a
mirzumpielli lunghi chiu' o meno no centim=
metro. Pe' cauta' li cazzanottoli, s'adda af=
forma' lo irito into a lo mirzupello re
pasta e s'adda tira' stusciammo pe' cap=
pe a lo tombagno. Se scureno li ruoccoli
into a na tilla e li cazzanottoli into a n'at
'nto a n'ata tilla ancora s'anna fa' sfi
into a l'aglio, aglio e pipicilluzzo sicco e pe
'nge s'anna mena' into 'nziamo ruoccoli
e cazzanottoli, lassamndi a 'nzapou' pe no
poco.



Fusilli

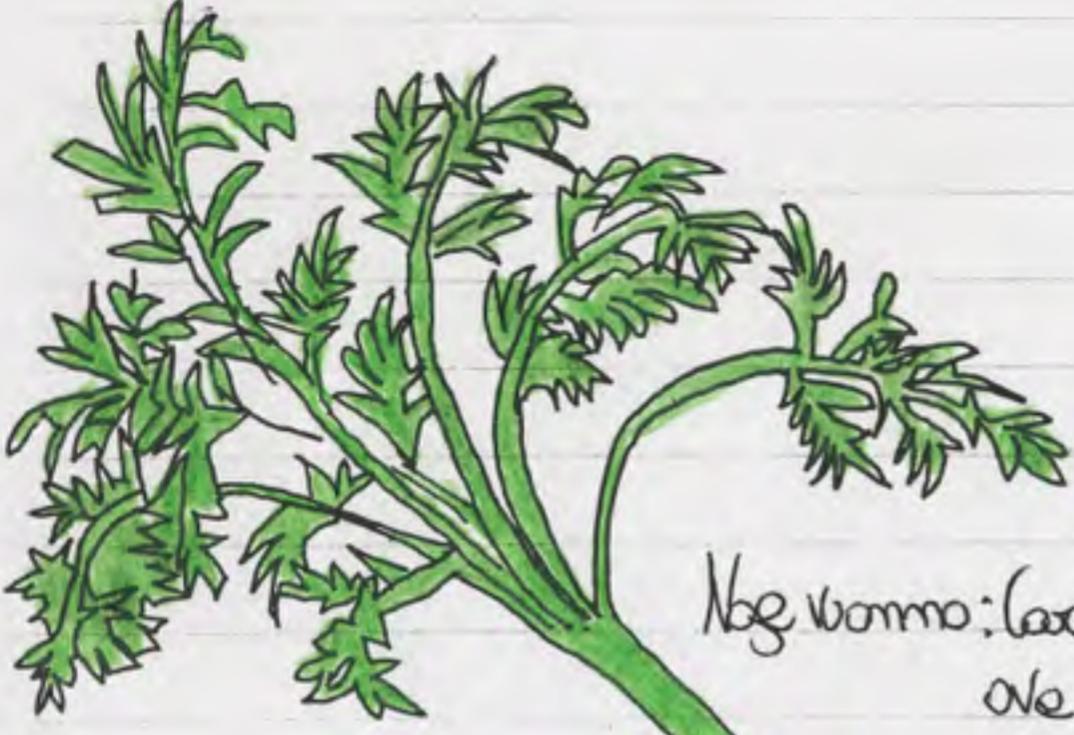
'Mbasta' bona bone fatime e ova 'ngoppa e lo tomobagno. Allungo' lo pasta e curriuli e tagliò e tante miccumu luanghi mo cito. Mette umu e lo vote li miccumu e pasta mo poco te travieru e ti carce p' eppa, avuntulimmo mo zozelle. Seaco' li fusilli into e p'acqua aque e carre' co' tau' te carre.

Maccaruni co' to latte



Mette into e mo' zuppiero mo bello quero te tagliulimi seaco' e seolati. Mette e bolle to latte co' mo poco te zucchero e de cammello into. Quando to latte è aruto e bolle, s'frot' tardo 'ngoppa e li tagliulimi. Primo te ce mangie', s'adda aspettà e s'arrefeddemo





da sagne

Uge vorno: carne re vitello e d'ainiello
ove seccate
scamozze
porpetelle
cass zetteto
farina

ne foglia re epolla
salza
maglio.

Co' braceide re vitello e d'ainiello
se fae na bella quera re rau into
a motiemo. Se taglia a pezzi quanto
a na mano na laena fina, se furemo
re porpetelle e se fellamo ova seccate e
scamozza. Seccate re laene, se
m'agghiusta na fila into a lo fummo re lo
tuoto. Uge se spannemo pe' coppa porpetelle,
felle re scamozza e de ova seccate, cass
zattato e quacche cachiato re rau. P' se
fae m'ata fila re laene e aneora m'eta
re 'mbuttitura, fimo a quanno lo tuoto
e chimo. S'adde lasse' eoe into a lo
furno chiu o meno pe' m'ora e po' s'adde
lasse' no poco a reserta!

Rammigiamo ze melogname

Mamme' e taglià ze luongo a felle mierzò
 d'ulo ze melogname, pò nade' ze felle e terre
 e drugga ze mo parot'ore. Parroto lo tempo,
 zive ze felle ze melogname into e l'aglio.
 Ho parte n'adda preparà me nade' ze semma
 ze ze gande. Se omze mo tute co' ze
 nade' e ze nade' into me felle ze felle
 ze melogname; pò ze mettamo ze coppa
 felle ze nade' eaze, eaze zettolo, varmieaze
 e nade' e ze felle m'ata felle
 ze melogname. Accorri zimo
 e quemo tutto lo tute
 non è d'imo e, 'mappa
 e tutto, ze nade' ze
 lo zento ze ze
 nade'. Coe into
 e lo fur-
 mo.

Sparretti
 aglio e uaglio.

Mette e zive 'mri-
 mo uaglio, aglio, patu-
 zimo, pipieruzzo e nade'
 e doppo ze mo poco agghionge
 mo biedhite t'acqua e terre.
 eaze ze vinti minuti. Seazze e
 eaze ze sparretti co' mo brozo.

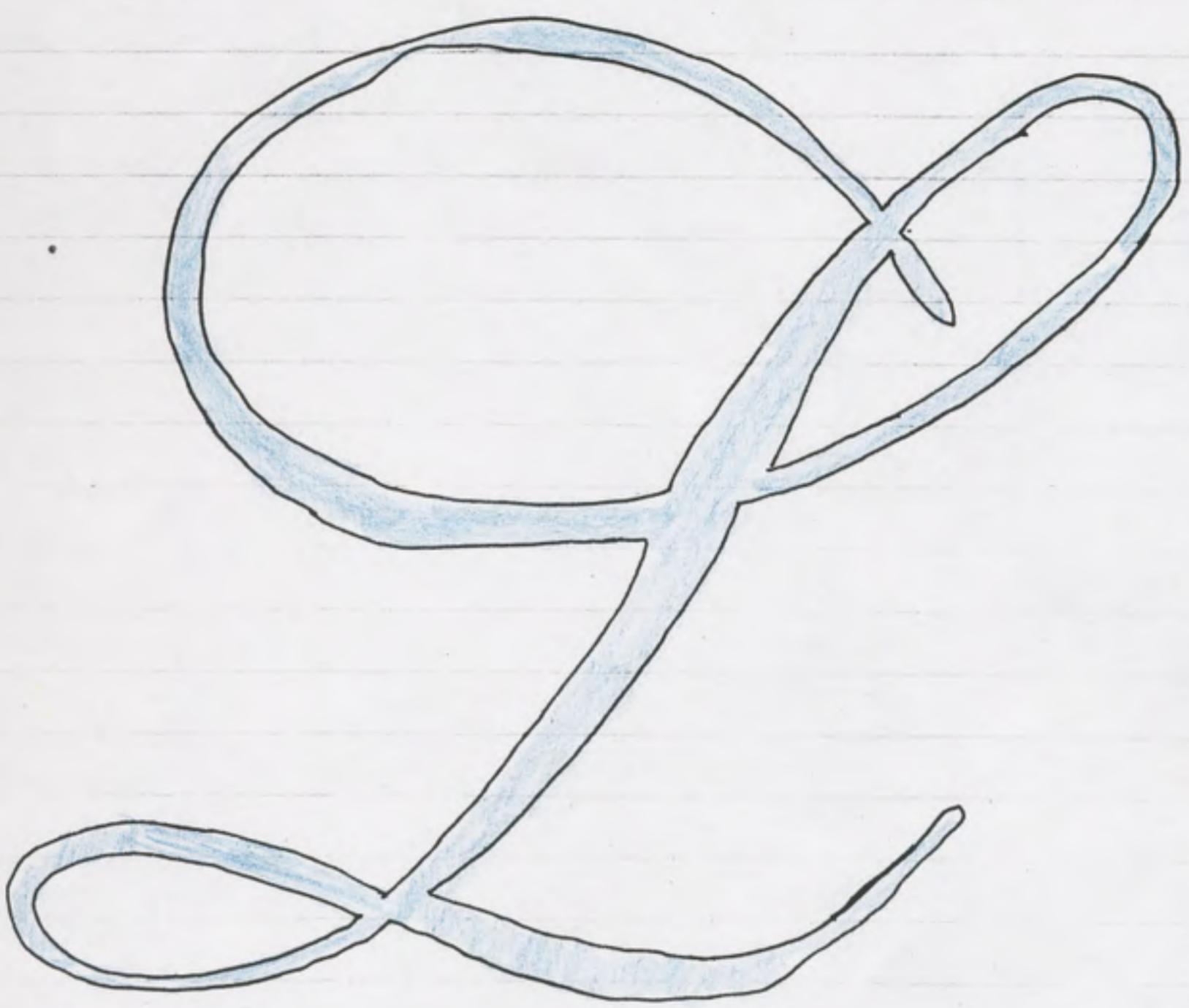




Melograne 'mbattite

'Mge vuoto: melograne
carne macerata
scamotta
casso rattato
pane rattato
salta re pennarola
pepusino
sale

Spaccà e cauta re melograne e scortarle pe' quacche minutu into acqua e sale. 'Mbasta' quero re into co' la carne macerata sfritta e agghionge la scamotta fatta a peccarielli, re fuenne re pepusino, re casso rattato e mo poco re salta re pennarola. Enchie co' sta 'mbattitura re pacche re melograne ca n'aroma po' agghiuata into a mo rucio. Spanne pe' coppa pane rattato e mo poco re sale re pennarola, e 'mforma' into a fo fuenno fatto.



Nimmiccole

Sponza 're nimmiccole into a l'acqua pe' duriei ore e po' mette a coce a fuoco liento into a mo pignatiello co' acqua, pezzi t'acchio, mo poco r'aglio, toe pennmarde monmate, me pezzecata re sale e tre o quattro cocchiaru r'uglio. Appara' quacche fella re pane sicutizzo int'a li piatti e merna' pe' eppa re nimmiccole cotte.

Maruèra

Se avèiamo te maruèra e te lorremo
e n'urra' pè dui o tre ghivami into
e mo tiello eo' lo cup'edho 'mappa.
Poppo te deacquamo e te fanno vol
te mo poeo into e aequa e rode.
Pe parte te prepara mo broto eo' uoglio,
aglio, semmocolo, manmata e mo
poeo te rode. Quanno coboto è evot
lò, te esemo into te maruèra,
agg'hiampemmo e quacche summe
a mente. Pime te te mangia', d'onna
ferre' evupose' mo poeo.

Favuli e 'marlata.

Se avè di favuli into e mo pigno
tiello. Quanno no' evotti, se'
evra e' mo poeo t'aequa e ag
ghionge uoglio, aglio e rode.

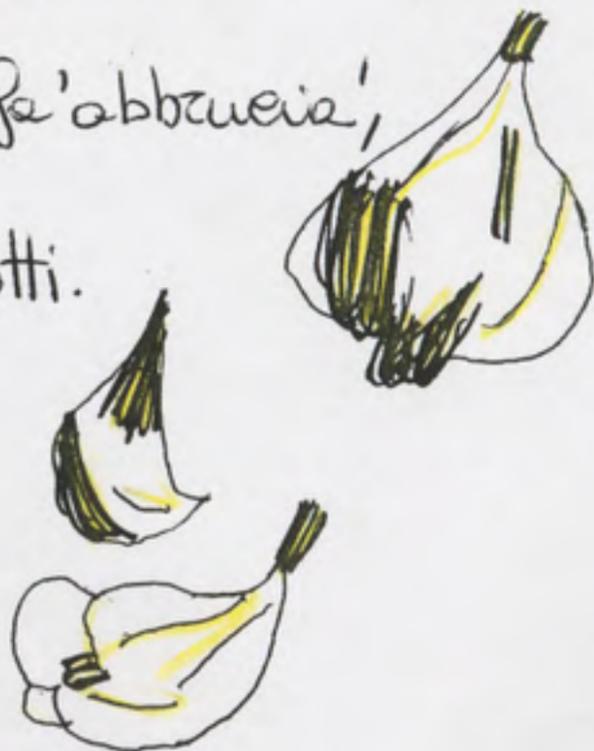




Pipicielli 'mbottiti

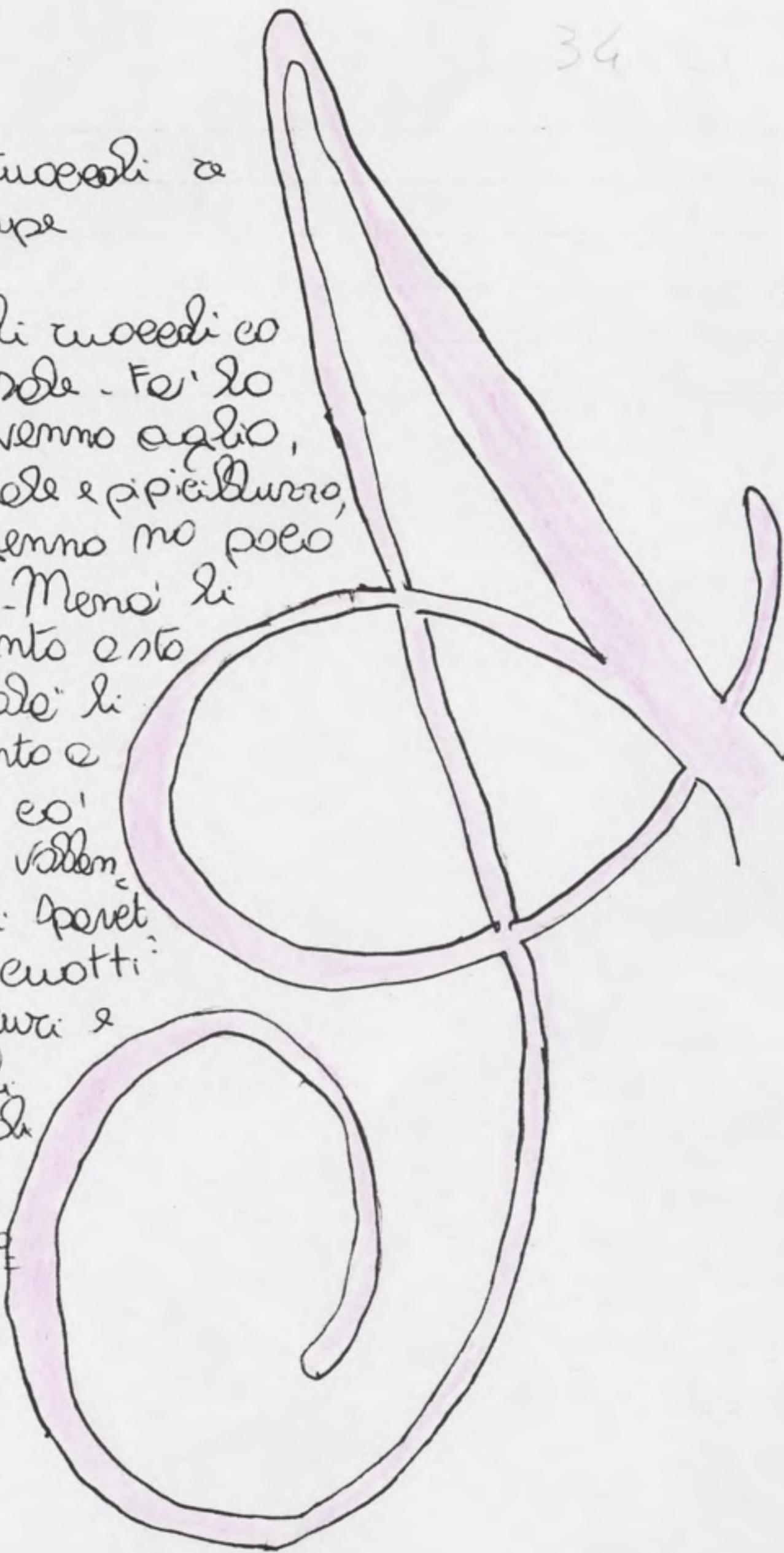
Cauta' e ghienechie li pipicielli co' mollica
 re pane sicutizzo 'mbastato co' ova, case, sale
 e pezzarielli re scamorza. Pò' agghiusta' li pipiel-
 li into a ruoto 'nziemo co' mo poco z'acqua,
 uoglio, re peccate re sale e vino muscatiello.

'Nforma' lo ruoto giranno ogni 'mbacca li pipicielli
 'mappa e cotta, pe' mo' re fa' abbucchia,
 fino a quando non so' cuotti.



Sparetti e tuccoli e tape

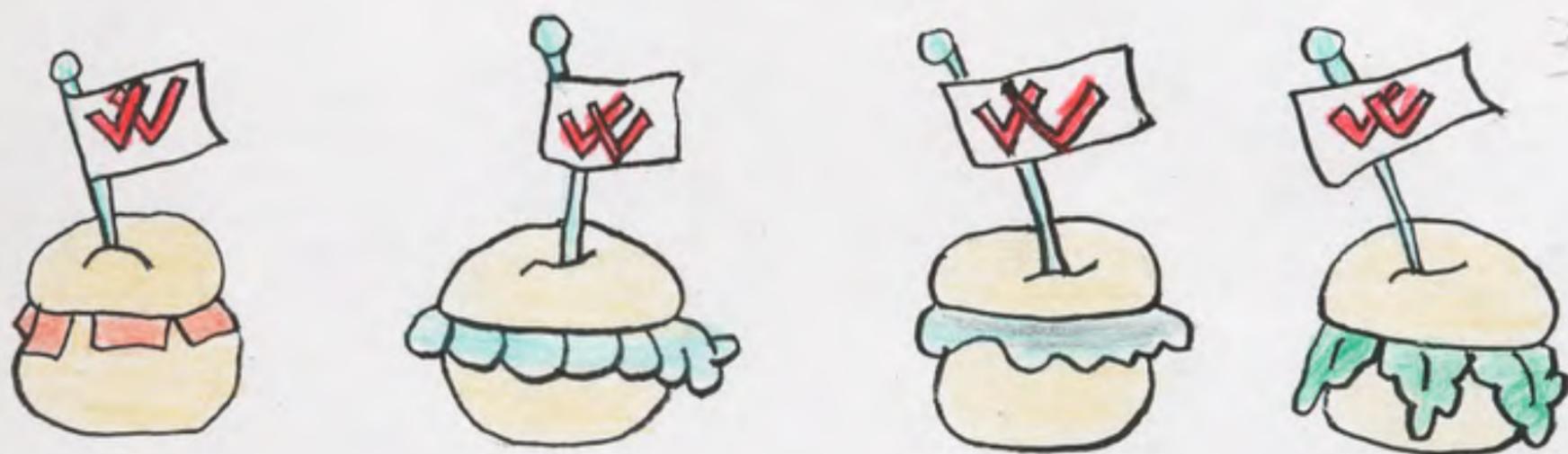
Seccā li tuccoli co
 acqua e sale. Fe' lo
 brodo s'vivemmo aglio,
 uoglio, sale e pipicilluro,
 adduniammo mo poco
 e' acqua. Memu' li
 tuccoli into esto
 brodo e eade' li
 sparetti into e
 ma tiella co'
 l'acqua vadem
 te. Colo li sparetti
 li mierz' cuotti
 e mierz' cruti e
 mierz' carli
 co' li tuccoli
 pe' se se'
 piglia' dapp
 e pe' ma
 z'ima' e
 mimiti.





Cocozza co' la pasta

Momma' na cocozza e taglia' la pupa a pezzarielli ta esse into a parechio uoglio addò s'è fatto sfave m'aglio. Quando li pezzi te cocozza so' quasi cuotti, agghionge acqua, sale, pepe e cala' la pasta, ea pummo esse tubbittelli o vermicelli.

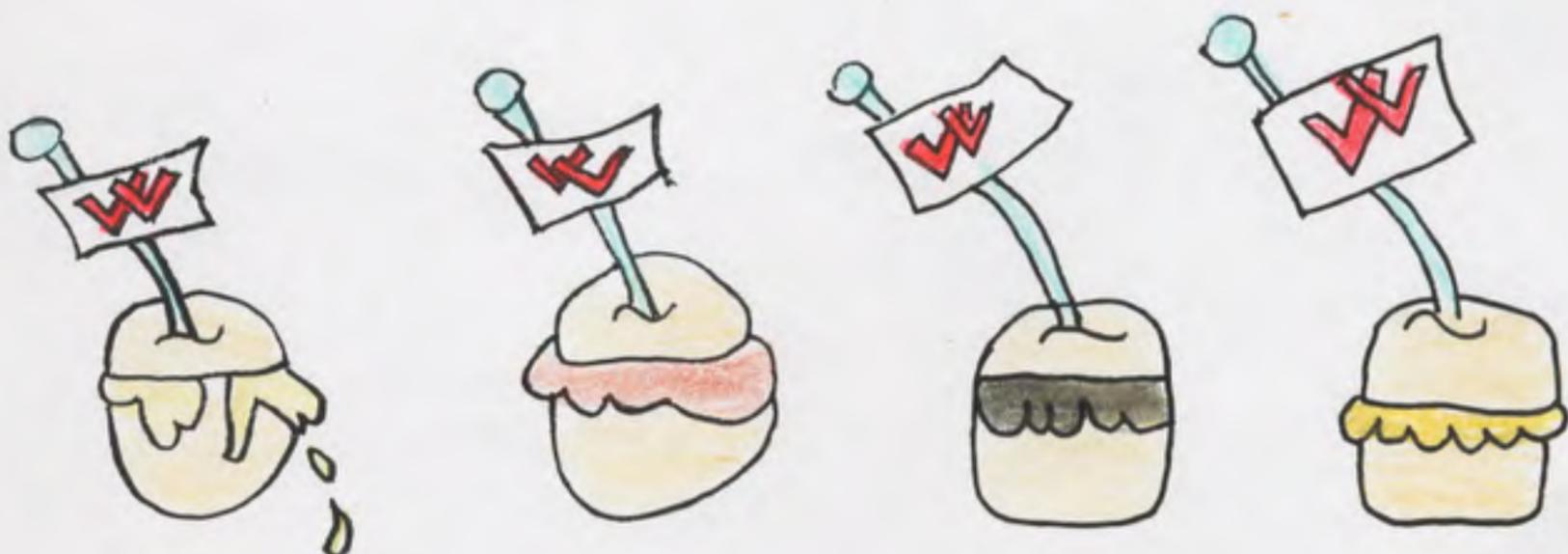


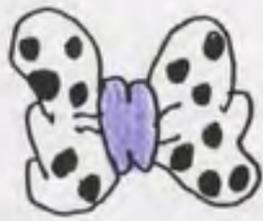
37

Paratorta

'Nge ruzumo: 400 grammi de farina
 250 grammi de zucchero
 150 grammi de latte
 3 uova
 100 grammi de burro (margarina)
 100 g de liquore (strega)
 scorcia de limone grattata
 cristallo (una bustina di Pan degli Ang)

'Pasta' tutte cose agghiuogamo solo a l'urto
 momento lo cuoco. 'Procedo' tutta la pasta in
 a mo' de 'mascato' e 'infornato', e 'inforno' int'
 lo forno fatto, addo adda esse pe' 30 o 40 minuti.
 Spranno polvere de zucchero pe' copria a lo per
 tone appena sfornato.





Babbà

Noje vuomo: 500 grammi re farina

6 uova

100 grammi re burro

2 cucchiai re zucchero

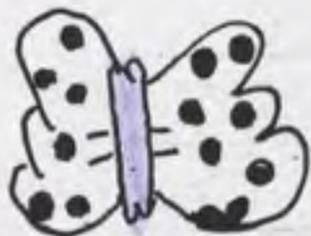
no pezzo re criscito.

Pe' m'zuppa': 200 grammi re zucchero

miezze bicchiere re rum

no seccia re limone

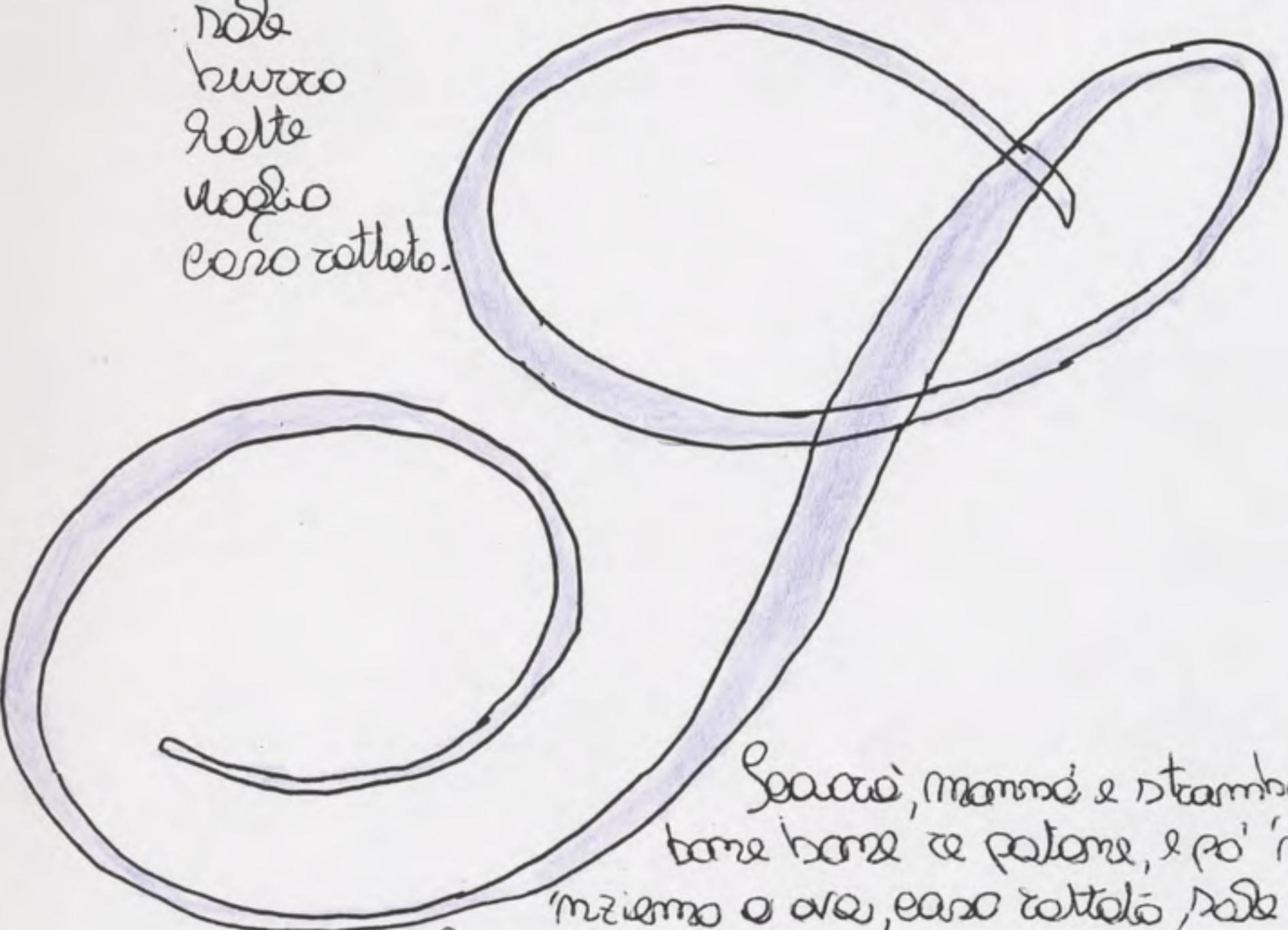
Squaglia 'lo criscito into a dol exete r'acqua
corta, mischiarlo co' no poco re farina e
lassamelo a exese. Na vota criscuto, s'adda
'mbasta' into a mo zuppiera co' la farina, lo
burro, lo zucchero e sei uova sane. S'adda po'
mette la pasta into a mo vuoto m'ivato e s'adda
lassa 'a exese. N'prima a forno corto e lassa'
exce a fuoco lento. Pe' m'zuppa' lo babbà, s'an na
squaglia' ruciento grammi re zucchero into
a mezza litro r'acqua addo s'adda
aggiunge po' lo rum e la seccia re limone.



Pizza e patate

'Nge suomo: 2 chili e patate
 6 ova
 mo neamotte reese

noia
 burro
 latte
 uoglio
 caso cotto.

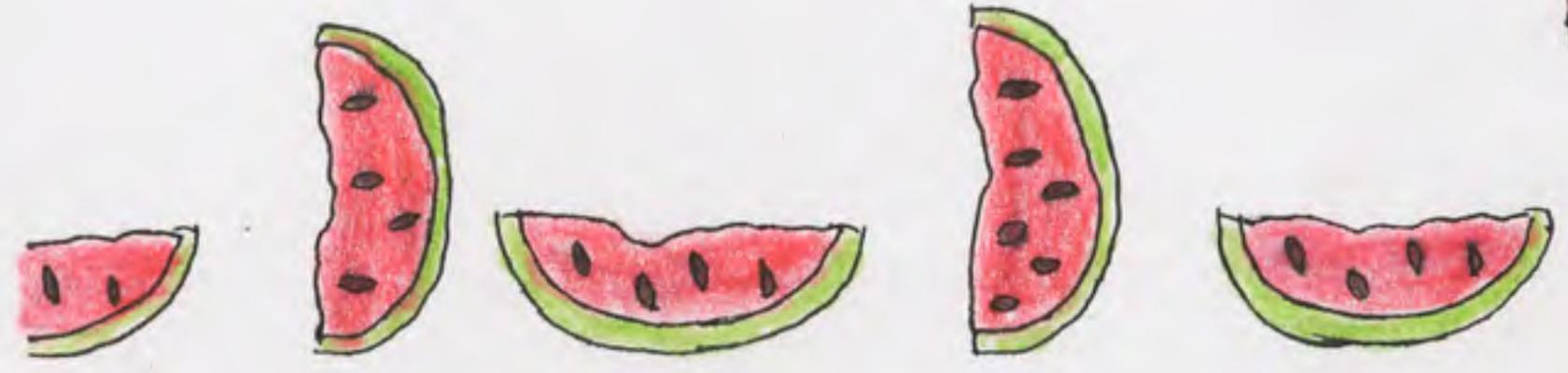
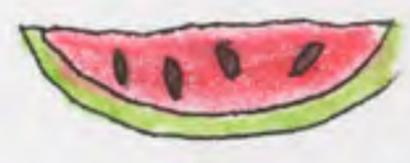
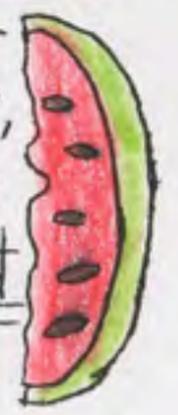


Seccia, mamme e strambe
 come bone e patate, e po' imbesta
 'mziemo o ova, caso cotto, noia, burro
 e caseggio latte. 'Mziemo mo tuoto co' to burro e spenna
 into mizetto 'mbesto. Appata' pe' coppa felle e neamotte
 taadide fme e cummiglie' tutto caso co' lo cinto e lo
 'manto. Appata' 'mgappa o tutto pennorielli e
 burro e mo filo e uoglio, e 'mgame' a case into
 e lo furo gie cotto.



Ravaiuoli

Stemma mo laema jma 'mgoppa e lo tambagno.
 'Mbarstoi into e mo zuppiere zeotta, ova,
 caro zattoto, mo perzeate ce sale fumme
 ce paturimo. Mette mo eechiare ce sta mbat-
 titura appresso e l'ato 'mgoppa e lo
 laema, mo proprio e la pomta, peche
 n'adda d'acqua l'urdo e eammiglie
 tutte le file. 'Mgaxemmo lo mo bicechiere
 evaporato 'mgoppa e ogni eechierate
 ce 'mbattitura, me esse mo zalai olo tummo.
 Li ravaiuoli n'emmo deacci into o l'aque
 rollente e n'anna comto lo tau te esse



Vraiole o cau

Pe' se' la vraiole 'mga vole mo jelle te carne te puore, oze vitello o te aimo.

'Nga se mette into aqho aruacisto, easo cotteto e mo perreeto te sale, po' se 'mgaruaglie e dommiello e d'attaco co' to spao.

Pe' se' lo cau se jive la vraiole into e s' uoglio eo' mo poco te cepolle, po' s' agghionge la salsa e se ferre coe e juolo lento fino a quanno lo cau man se bello tirato.



Tippe

Pulizza' bona me tippe z'aimo o te vitello parma

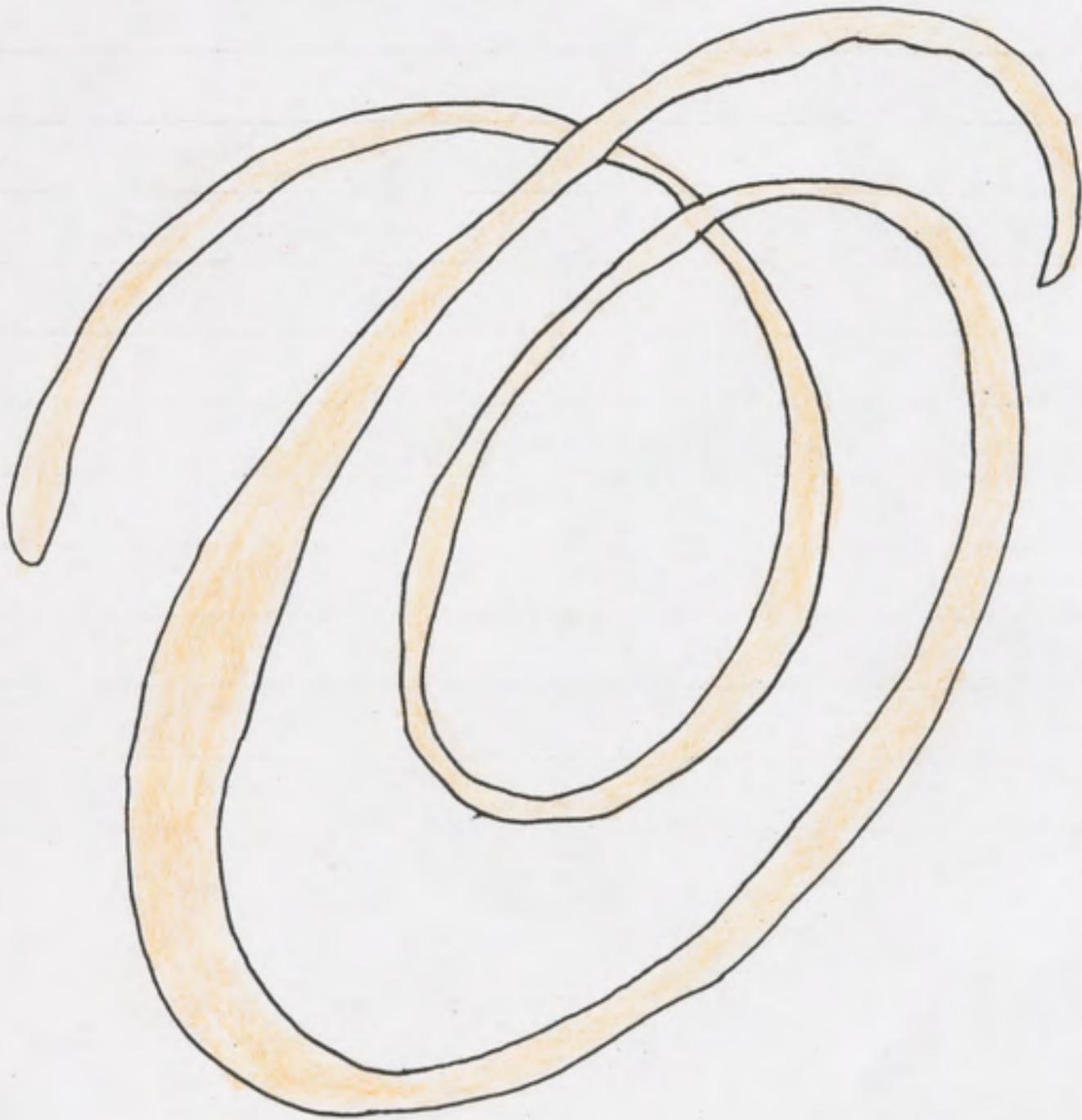


se la mette a secca'. Agghionge to sale solo quanno ea quasi cotta e po', quanno e fetta, s' adde taglia' a pezzucilli. Coe into a mo tiamo mo



brozo co' aqho, maglio, pemmarole mornate e mo pezzecata te sale. Mente coe, sfatta' la tippe into a ro brozo e fode piglia' sepo.





Risotto co' li funghi.

Sfrive into a l'oglio aglio e pitusino accacciati e po' mema' into li funghi tagliati a pezzi. Rappo na 'molechia, cala' puo so riso e allonga' co' mo eppimo re burro. Quandoo riso e cuotto, mischa' pe' ghinto puo' mo pezzo re burro e mo poco re caso grattato.



Magliatielli



Se fanno eo' lo fatto re ai niello
 lattante. S'anna pulizza re stentine,
 aseivtanno re tronee ra na parte e
 re fine ra l'ata. Se taglia la
 zupulina a pezzi re na valanga
 pe' na valanga. Se fanno a mizumi
 re stentine frone e a pezzarielli
 lo fegheto, lo perrone e lo coe. Se
 apreno e se sparmeno into into
 a la zupulina li mizumi re
 stentine e inge se metteno per coppa
 pezzi re fegheto, re perrone e de coe,
 eo' no poco re sale, re pepe, re caso
 rattato e, re chiu, aglio, putusino e
 menta accacciati. Se commiglia co'
 ati mizumi re stentine e se magliaglia
 tutto coe into a la zupulina. Ne vene fore
 no scanniello e pe' lo mantene' inge s'adda
 'magliaglia' atturano e attacca' statto stutto no
 no capo re stintina chiu fina. Li magliatielli



S'anna
 chiu
 quanto
 non s'e

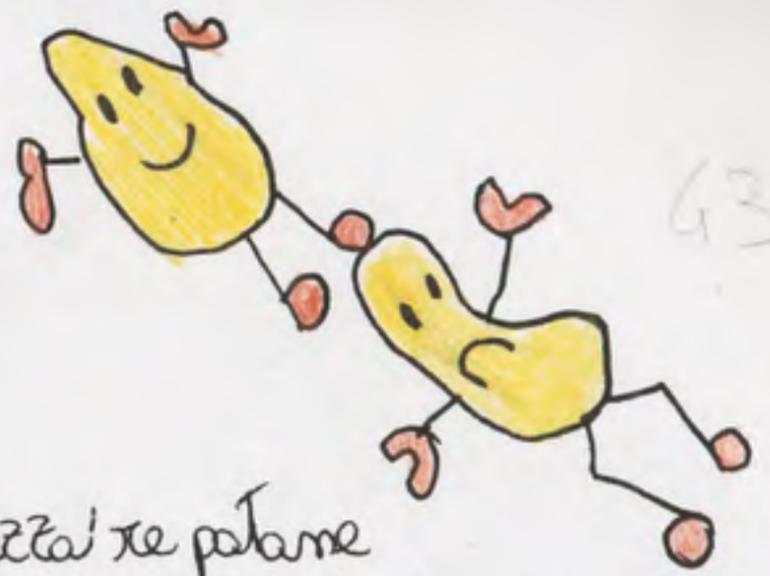
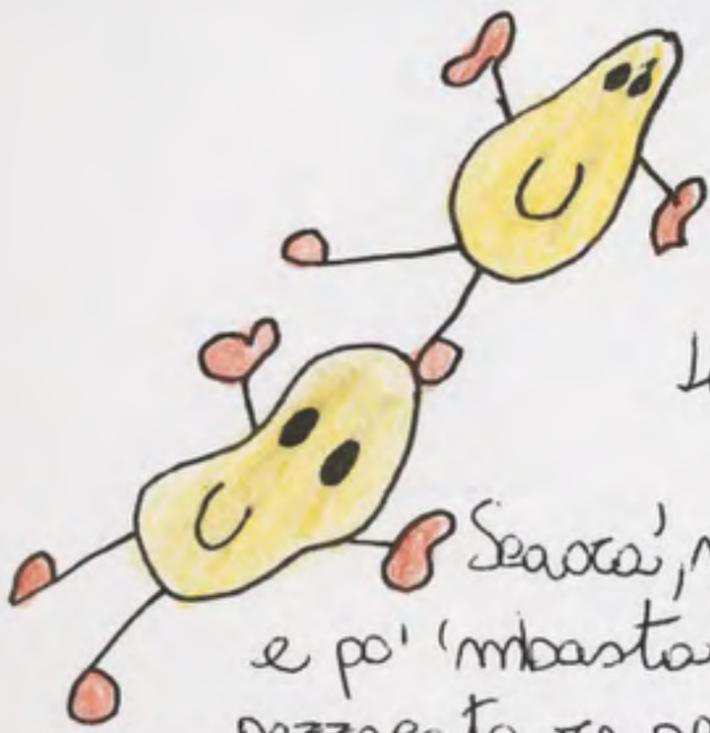


mette a coe
 re'acqua,
 tutta
 assogata.



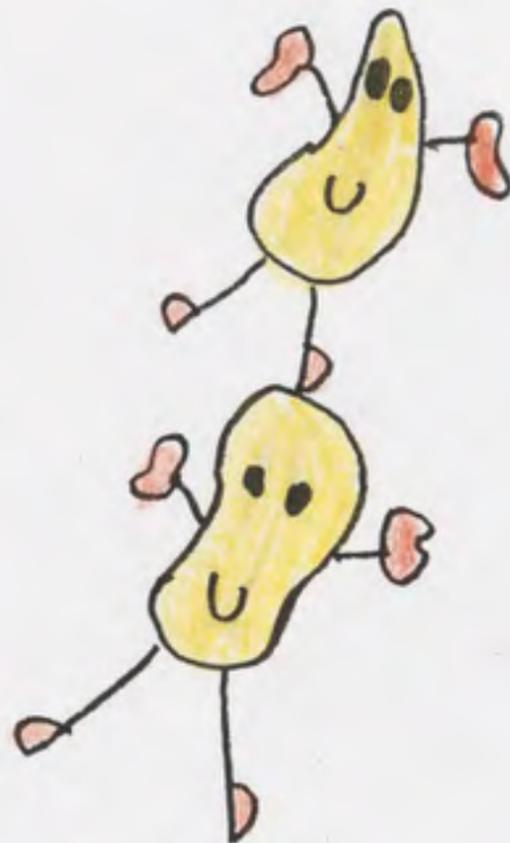
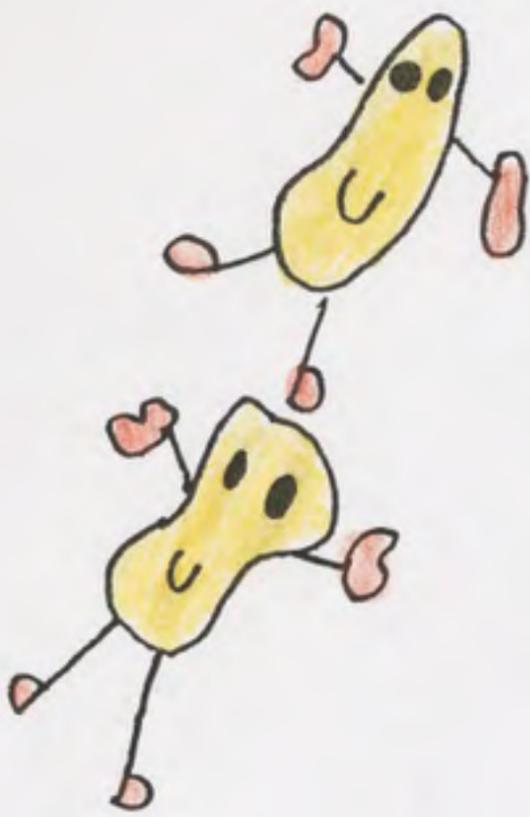
into a no tubo
 fino a
 l'acqua





Li cracche

Se acca', mamma' e scafazza' re patate
e po' 'mbasta' co' ab, putusimo, case tattato, ma
pezzeata re pepe, una re sale e no poco re
latte. Atomma' no primillo a la vota re 'mbasto e
passado into a ro pane siritizzo tattato, prima re
lo frise into a l'oglio volente.



Baccalà a lo forno

Mette 'nzierno into a no ruoto cavoli fiore, patate
e baccalà tagliati a pezzi. Spanne pe' coppa oglio,
sale, azechena e quacche pecca re pemmarole
mommata. Mette a coe into a lo forno.



Torte ed' a mui

'Nge vummo: 300 cammi a mui

300 cammi a farina

300 cammi a zucchero

8 ova

cuiseito (una bustina di Pan degli Angeli)

Arrocciat' a mui bone bone e po' m'bastat' tutto eso, agghiumgemmo nulo e l' utimo momento lo cuiseito. Apparet' la pasta, into e mo cuoto m'rivato e mittitela a eoe into e lo forno pe' 30 o 40 minuti.

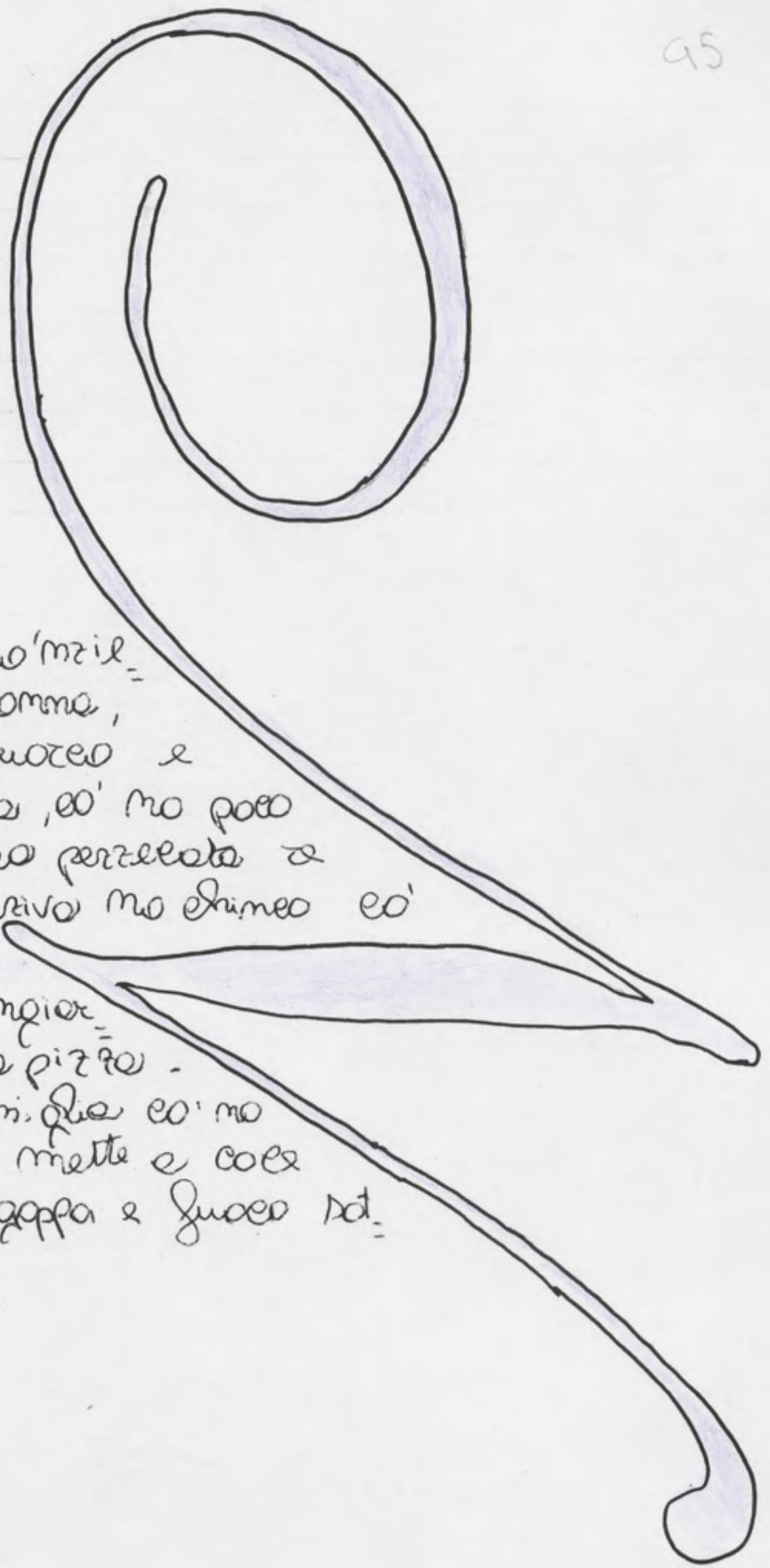
Ma vote cotta la pizza, spammitee pe eape ma poe a povere a zucchero.



Miglianza

Vge vnammo: Farimo i omme
 fittole
 aeme t'uno
 'mragma
 uoglio
 nade

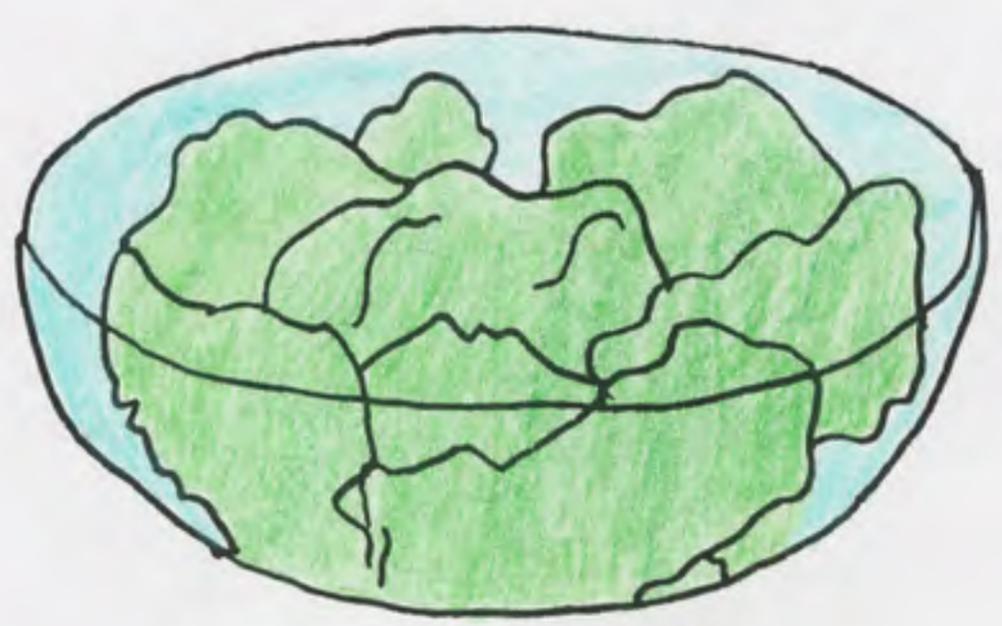
Se 'mbastamo 'mzil,
 mo farimo i omme,
 fittole te puoteo e
 aeme t'uno, eo' mo poeo
 t' uoglio e mo perzeata e
 nade. Se 'mivo mo dumeo eo'
 le 'mragma
 e 'mge te 'mgior
 me into le pizze.
 Po' de cummi, que eo' mo
 tiesto e se mette e coe
 e juoco 'mappa e juoco nat.
 sta.

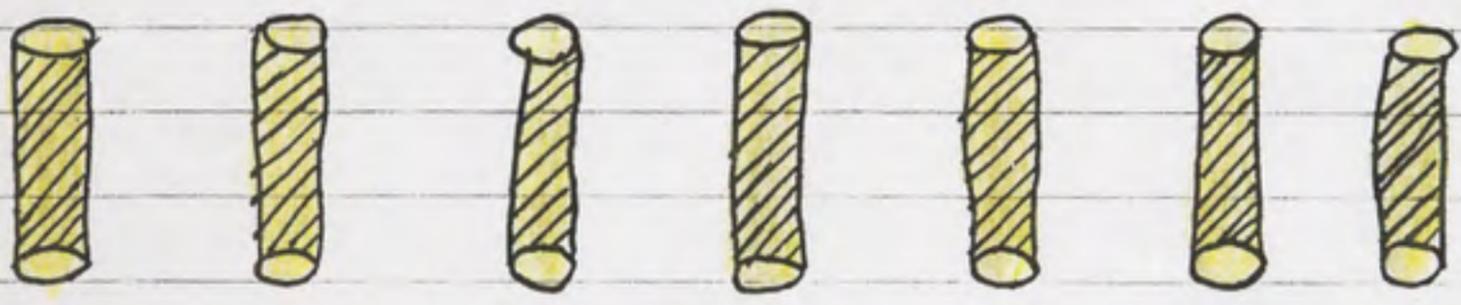




Riso e' la verza

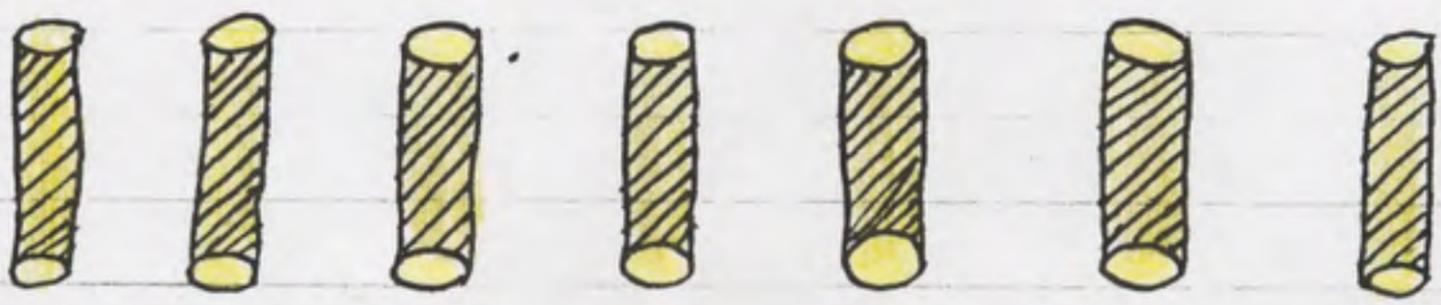
Lonza' ma verza arcieranno
a punne ianche e temore e ea =
l'arda into a ma tiella addo e
stato posto a sfirve into a l'uo =
olio ma cepolla arsciata. Aggiom =
de mo poco t'acqua e larra' ece
chiu' o meno pe' mo quarto t'ora.
Scaccia into a miata tiella triciem =
to commu te riso e, quando ea
miezso cucto e miezso cluro, colal =
lo e spattardo into a la tiella
eo' la verza. Tai fini' te ece e
mema' pe' coppa eoro zattato.

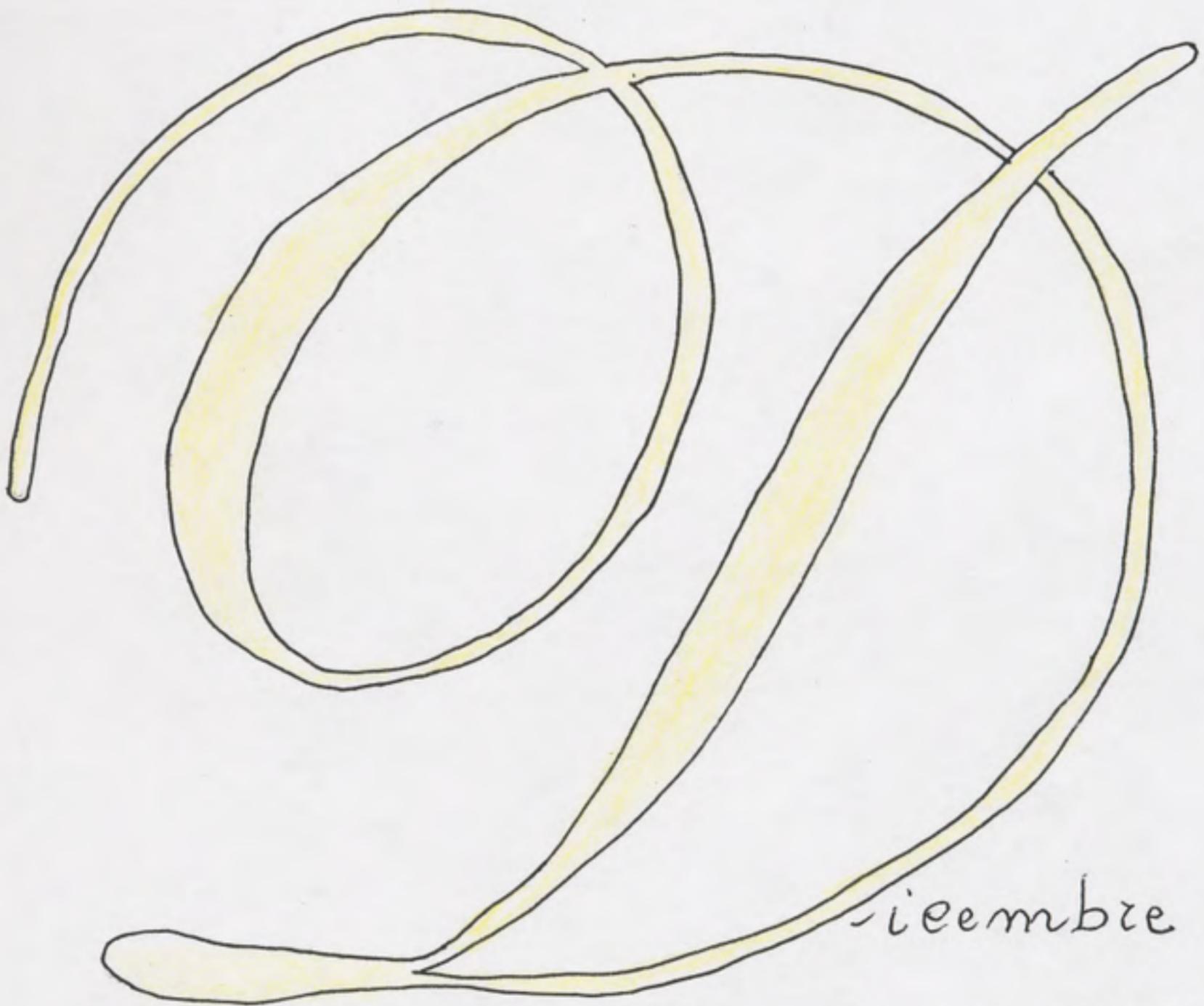




Laeme e fasuli

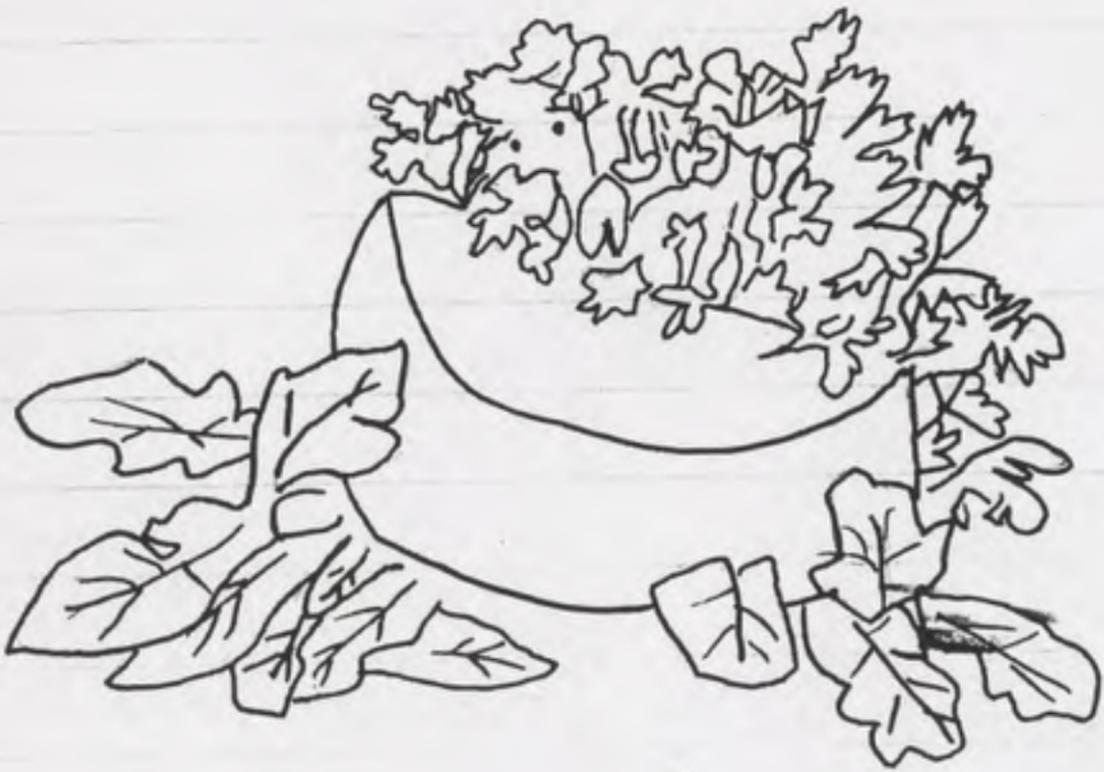
Fa 'sponta' li fasuli into a l'acqua pe' no notte sana,
 po' a la matina se mettemo a cocce into a no
 pignetiello re noke e no fuoco. 'Mbasta' facine
 e acqua e taglia' re laeme no poco fonce. Re
 parte se prepara no brozo co' aglio, uoglio e
 pipietilluto. Se cocce' re laeme e mishea'
 'mziemo laeme, fasuli e brozo. Spamme pe'
 coppa re pezzete re pepe.





Baccalà fritto eo li pipicielli a la composta

Frisse into a parecchio uoglio li pipicielli tagliate a picani. Poppo frisse pe' curto loro solo li piessi re baccalà. A la fine mistrea tutto eso into a la stessa spasa.



Menesta a la pignata

Seorra' la verza into a lo cocaro.
 Seorra' into a mo pignatiello aorechie e
 pere re povero e, doppo cuotti, agghionge uoglio,
 aglio e sale. A la fine, sfatta' lo
 pignatiello into a ma tiella addo e
 stata posta la verza seolata e lassa' coe
 tutto 'nziemo pe' ma vintina re minuti.





Pizzillo Fritto

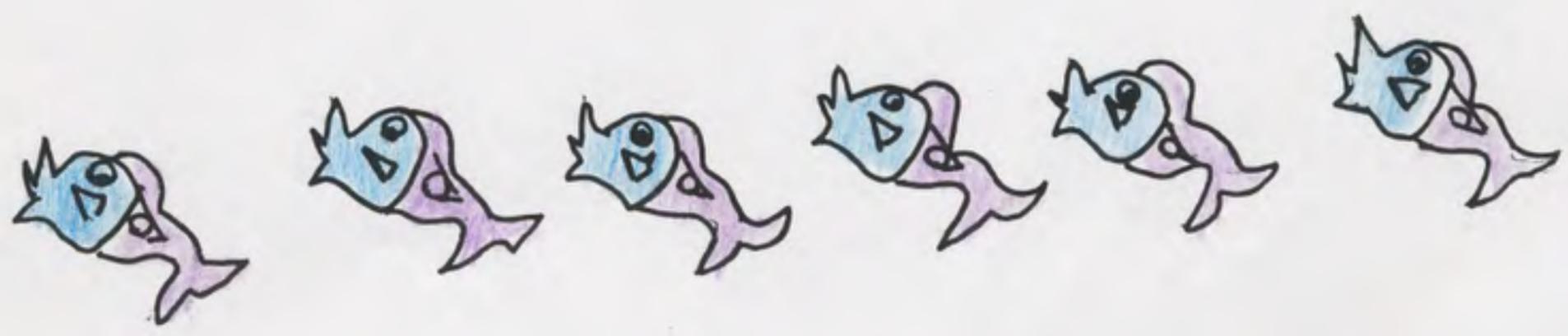
Sparte a pezzarielli quanto a no puino la pasta re pane già crisciuta e spanne qui pezzariello, m'goppa a lo tombagno, fino a quando adderenta tunno e fino.

Firve li pizzilli a uno a uno int'a na fressora co' l'uglio rdente.

Mangia ancora carri, assuluti o co' no mele pe' coppa.

Aulive 'Ngarianate

Matte aulive nere a secca' into a no chivmicchio. Na da seche, s'anma fa' sdolenta' into a acqua e sole, po'se coleno e se mettano a assupa'. A la fine se conzono co' uoglio, arechena, aplice e pipicilluzzo.





Zuppa inglese



Preparò la crema co' latte, ova, farina, zucchero e scorcia de limone. 'Ncuppa di li stetti into a latte, cafe e vermut mischcati e agghiuatadi uno vicino a l'altro into a ma sparetta. Spamme pe' coppa ma pœv de crema e po' fa' m'ate fila de li stetti 'ncuppati, e questo fino a quommo non sa tutto finuto. La zuppa inglese s'adda mangiari fredda.

