

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56



“Uno dei momenti spiacevoli della vita é quando la porta di casa dei nostri genitori si chiude e da quel momento comincerà a mancare . Il tempo vissuto con loro , i nonni , i fratelli , le sorelle diventerà solo ricordo . Ricordate? La Domenica era un giorno diverso dagli altri e apparecchiare la tavola ci gabbava il senso di essere fatto in altro modo . Forse perchè su quella tavola le mani della mamma avevano impastato la farina e poi filato li Philatijhi mentre il fuoco ardeva , il tripode sistemato e lu Stagnatu già sparatu a " guggkju " .

Lu fhuacu ha mmu arde rigogliosu,

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

li vampi mu si azanu avvolgenti,

l'acqua pemmu gughjie senza sosta,

la cucchiara mu manijia chjanu

la pasta mu s'immerge tutta quanta.

Lu Stagnatu

Quandu l'acqua 'nta lustagna tutumbulijia,

iza lu cuviarchjiu e stai▯ prontu cu lu sale,

guarda buanu si la tavula è conzata,

e cuamu vidi ca l'acqua spara gughjiu,

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

chiddru è lu momentu de mentire la pasta.

Lu fhuacu ha mmu arde rigogliosu,

li vampi mu si azanu avvolgenti,

l'acqua pemmu gughjie senza sosta,

la cucchiara mu manija chjanu-chjanu

la pasta mu s'immerge tutta quanta.

A lu 'mprima, chiddri fhila resistenti,

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

la cucchiara fhatiga a li girare,

cu lutiampu e lu calure iddri chjicanu la capu e

ssi fhanu rivotare belli-belli,

'mbijjati tutti quanti a la cottura.

'Ncevò attenzione a ssu momentuccà,

la pasta ha mmu ede a ppuntugiustu,

si ccoce assai, diventa marmellata,

si rresta tosta, no ssi mangia propi,

jiungi nu bocale d'acqua hfridda quandu è pronta.

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

A lu sculare pue, serve attenzione,

lu vruadu va ddassatu'nta lu catu,

non ha mu ni scordamu lu gnirridru,

lu sculture accoghjie chiddra pasta, ma

ricordati ca la hfulijina è in agguatu.

Lu niguru hfumu po' rruvinare tuttu-quantu,

pecchissu, guardijia attentu la pasta,

hfin'aquandu simu senza acqua-intru,

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

Iu stagnatu, cùamu tutti l'atri cassalùari,

si presenta cu nn'aspettu malandatu.

Lu hfuacu si sa,

affumica ogne ccosa,

però ni rende sopportabile la vita.

Iddru ede indispensabile pe ttutta la cucina,

e ppue ni duna chidru calure-bellu

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

chi arriva gambi-gambi

quando hore lu hfriddu cozzulija;

perciò, na cosa è ssicura,

lu hfùacu nno 'nc'è pprezzu mu lu pue pagare,

e nui pregamu sempe

mu avimu tanti ligna de vrusciare.

E ad ogne mmodu,

misu in sarvu tuttu-chidru-ben-di-Dio,

versatu nta la 'nsalatera jianca luccicante,

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

lu cundimu cu nnu brodu profumatu

de pumaduaru, gaddru e cipuddrime

cuverutu de nu parmu de casu pecurinu.

La mamma pue prepara li porziuani

la pasta arriva cadda-cadda 'nta li piatti,

ognunu aspetta cu ppacianza lu momentu sue,

tutti sanu ca la pasta ede sempe abbondante,

è miaghjiu mu 'nda resta 'nta li piatti,

ca mu rimane ncunu a mmenza panza.

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

composta da Mario Dastoli

Maggio 23

“Uno dei momenti spiacevoli della vita é quando la porta di casa dei nostri genitori si chiude e da quel momento comincerà a mancare . Il tempo vissuto con loro , i nonni , i fratelli , le sorelle diventerà solo ricordo . Ricordate ?

La tavola diventava più larga degli altri giorni alla Domenica quando sembrava apparecchiata in modo diverso dal quotidiano anche se poi era addobbata alla stessa maniera. E così son passati gli anni. Tanti anni . Non c'è più la tua sedia , le Frittate o il Pane con lo zucchero, il fuoco da attizzare o le Verdure da pulire. Quando la casa si chiude ci ritroviamo adulti senza capire quando abbiamo smesso di essere bambini. Non c'è da mettere più un legno al focolare e non si fila più la pasta fatta in casa col ferretto delle calze. Da mettere con attenzione a bollire dentro allo stagnato. Lo Stagnato !

Dopo lo spazio ed i particolari abilmente messi in versi dal nostro Dottore , quasi potremmo calare la pasta senza aggiungere nulla e sederci a tavola. Ma , mentre lo facciamo, raccontiamoci qualcosa su pentole e marmitte che quasi , parlando de “ Lu Stagnatu “ , diventano il seguito de “ Lu Coddararu “ .

Quella che oggi è Pentola , per i nostri genitori e nonni, era semplicemente Marmitta o

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

Stagnatu dove bollire qualcosa. Verdure o Patate , Maccarruni o Filatiahj . Padelle, pentole, casseruole e tegami ,oggi , sono oggetti dal design versatile che rispondono a scopi diversi: ciascuna forma è tipicamente utilizzata per cucinare specifiche tipologie di cibo e pietanze . Ad un piano ,due, tre . Antiaderenti , col fondo termico ,a pressione... Lu Stagnatu era uno e basta. Brillante dentro e nero naturale fuori . Attrattivo e seducente, alle fiere dove si vendevano, per il colore rossastro dentro e fuori . Mantenevano il controllo totale sulla cottura dei cibi senza alterarne il gusto in alcun modo. La nostra generazione , che li ha visti “ a lavoro “ , li ha sempre adocchiati e conservati . Però manca il fuoco che era anche il nostro amico di casa e che di questi tempi induce a fare qualche riflessione . Siamo nella perfetta tempesta economica in difficoltà con le fonti energetiche e potremmo imparare che quelle “casseruole” , appartate dal consumismo , hanno contribuito non poco all’economia delle famiglie oltre che al benessere alimentare.

Proprio di benessere alimentare si sta discutendo tanto . I prodotti alimentari come frutta , farine,Carne , pesce non sono al massimo della sicurezza .

Purtroppo, negli ultimi anni numerosi studi hanno evidenziato come molti utensili per la cottura presenti normalmente in cucina, specie se mal utilizzati, possano causare nel tempo danni più o meno importanti alla salute in quanto , pare, rilascino sostanze tossiche, nanoparticelle o fumi velenosi.

Per chi Vuole continuare a leggere

*Ceramica sì, ma occhio alle nanoparticelle - Acciaio inox: attenzione a nichel e cromo - Allumini
o e rischio neurotossicità -
Teflon e «Pfoa free»: meglio evitarli*

Ma di buono cosa ...avevano le nostre Marmitte del cinquanta/sessanta !



Intanto il valore del rame che sta solo dopo quello dell'oro e argento e non di meno una conducibilità termica 10 volte superiore a quella dell'acciaio (oggi utilizzato). Irradiando stabilmente il calore, funzionano alla perfezione anche nel cuocere cibi ad alte temperature senza che questi si snaturino ,deformino o rovinino in alcun modo. Le pentole in rame , adesso , hanno un prezzo più alto rispetto alle altre in materiali come l'acciaio e, come già scritto, la stagnatura interna serviva a scongiurare la formazione di quella patina di verderame che poteva verificarsi se il rame veniva in contatto diretto con determinati cibi.

Del pentolame faceva anche parte il ciotolame in terracotta che , nella conoscenza popolare , erano gli " Argagni " da comprare alla fiera.

Jacursani e Maisani li compravano a quella de " Santa Maria Catualica " che si teneva a Maida ed era l'ultima dell'anno con queste mercanzie di produzione locale. Oppure a Curinga . Festa dell'Immacolata dove si poteva bere il vino bianco. Il nuovo vino d'annata. Per non trovarsi sprovveduti nell'inverno, Vozze - Limbe – Pignate - Salaturi - Giarre - Piriatti - Tiasi sul finire dell'estate venivano comprati in questa ultima ricorrenza o prima ancora a Jacurso alla

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

Sarvazione.

Lu Stagnatu , un marmittone di rame stagnato portava due boccole laterali ben chiodati per afferrarlo e , come si diceva, consentiva con facilità la cottura della pasta utilizzando come fonte di calore il fuoco sul focolare presente in tutti ma proprio tutti i locali disposti a cucina . Per essere di rame era anche semplice portare presto a bollitura l'acqua e si è già scritto del perché veniva stagnato. Non è che erano stupidi o sprovveduti in tecnologia . Anzi! Oggi non si fanno sempre buoni acquisti a comprare batterie di pentole!



Fhilatiahj fatti in casa a Jacurso

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56



Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56



~~Alcune immagini di Lu Stagnatu, un luogo storico e culturale di grande interesse. Le immagini mostrano la struttura principale, i dettagli delle mura e l'ambiente circostante. Per maggiori informazioni, visitate il sito web del Comune di Lu Stagnatu.~~

Lu Stagnatu

Scritto da Administrator

Martedì 16 Maggio 2023 20:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 19 Maggio 2023 12:56

