

“Prodotti Tipici Bonitesi”

I prodotti tipici della nostra terra sono: olio d'oliva, uva aglianico (da cui si ottiene il famoso TAURASI DOCG) formaggi ed insaccati.

Ricette tipiche Bonitesi

La cucina Bonitese nasce da un sapiente e gradevole incontro di prodotti tipici, lavorati da mani esperte secondo antiche tradizioni. I sapori si sposano con delicati profumi di erbe selvatiche. Di seguito, qualche ricetta tipica del nostro territorio.

E' d'obbligo specificare che tutti i piatti descritti possono essere soggetti a variazioni nella preparazione e negli ingredienti, in base ai gusti e alle abitudini delle varie famiglie Bonitesi.

Antipasti

“Nsalata de rinforzo”: è composta da vari elementi, primo fra tutti e di antichissima tradizione, la pera sottaceto, poi acciughe sottolio, peperoni sottaceto, olive (verdi o nere).

“Cuccio co' l'uovo”: coniglio a pezzetti, uova sbattute con sale, formaggio, aglio, pepe e prezzemolo. Lavare e asciugare il coniglio, soffriggerlo leggermente in olio d'oliva e aggiungere acqua fino a coprirlo. A fine cottura, aggiungere sale e pepe, avendo cura di non far asciugare tutta l'acqua, e il composto di uova sbattute insieme al formaggio, al sale, al pepe, al prezzemolo e all'aglio tritato finemente. Mescolare delicatamente, ma non troppo spesso, fino a che l'uovo non abbia raggiunto la consistenza desiderata.

Primi piatti

“Cecatielle co’ lo pulieio”: il pulieio, puleggio in italiano, è una sorta di menta selvatica conosciuta già dagli antichi romani che la usavano contro i disturbi respiratori. E’ una pianta dalle foglie piccole, molto aromatiche. Se ne prende un bel po’, si scelgono le foglioline, si lavano e si pestano nel mortaio, unitamente all’aglio e al peperoncino piccante; si riscalda l’olio d’oliva nel tegamino, si versa il pesto, si lascia soffriggere un poco e vi si unisce il pomodoro fresco e i pelati. Si aggiusta di sale e, quando il sugo è cotto, si condiscono i “cecatielle“, ossia i cavatelli freschi, ottenuti da un impasto di farina e acqua, cavati con un sol dito e lessati in abbondante acqua.

“Migliazza”: si tratta della polenta preparata con farina di granturco (bianco) in acqua bollente, mescolando energicamente - per evitare la formazione di grumi - e lasciando cuocere a fuoco lento per alcuni minuti fino a raggiungere la densità desiderata. Si condisce solitamente con del sugo ottenuto soffriggendo la cipolla nell’olio di oliva, con l’aggiunta di pancetta o salsiccia e peperoncino, pomodori pelati e concentrato di pomodoro. Variante del condimento è l’esclusione della pancetta o salsiccia dal sugo, e l’aggiunta, nel soffritto, della “*orràina*” (in italiano borragine).

La “*migliazza*” viene servita impiattandola con cucchiaio di legno, formando dei piccoli dischi disposti sulla superficie del piatto e su più strati, ma conditi di volta in volta su ogni strato, con il sugo precedentemente descritto e formaggio grattugiato. Altra variante per la degustazione è quella di versare la “*migliazza*” nel piatto creando un vuoto centrale dove verrà versato il sugo e dove verrà immerso il boccone di “*migliazza*”.

“Migliazza fritta”: con la “*migliazza*” eventualmente avanzata ma non condita, per cena è usanza riutilizzarla facendo soffriggere in padella dell’aglio con olio d’oliva e peperoncino essiccato, dolce o piccante in base al gusto.

Imbiondito l’aglio e facendo attenzione a non bruciare il peperoncino, si versa la “*migliazza*” facendola soffriggere rimescolando con un cucchiaio di legno, per insaporirla. Impiattare e degustare accompagnando con un ottimo vino aglianico della zona.

“Laene e cicere”: tagliatelle e ceci, è un altro piatto tipico locale. Si lessano i ceci possibilmente in un tegame di terracotta, conditi con olio d’oliva, sale, aglio e rosmarino. Si prepara la sfoglia, con farina di grano duro e acqua, e la si taglia a strisce, ricavando le tagliatelle che saranno lessate e unite ai ceci.

“L’acciaccata”: si pesta nel mortaio un’abbondante manciata di basilico, peperoni freschi verdi o rossi, due spicchi di aglio ed un peperoncino rosso, piccante. Si riscalda l’olio d’oliva nel tegame e vi si fa soffriggere il trito; si uniscono pomodori freschi, a pezzetti e pelati, si aggiusta di sale e si fa cuocere per poco tempo. Si

preparano, intanto, le *“laene”* (tagliatelle senza uova) con la farina di grano duro ed acqua – tagliate ad almeno 2 cm di larghezza. Si lessano in abbondante acqua salata e si condiscono con *“l’acciaccata”*. In aggiunta (per ottenere un piatto di maggior sapore) si può versare il pesto direttamente a crudo sulla pasta.

“Menesta ‘mmaretata”: scarola e fagioli cotti possibilmente nel recipiente di terracotta (detto *pignata* o *pignatiello*), uniti (*‘mmaretati*) con tagli poveri del maiale, ovvero zampe, orecchie, muso, salsiccia povera (di *“pizziendolo”* – ossia realizzata con carni di scarto ed interiora del maiale stesso). Bollire la verdura e i fagioli separatamente; lessare le carni con aglio e peperoncino secco. A cottura ultimata, aggiungere la verdura e i fagioli alla carne, salare, pepare e lasciare insaporire per alcuni minuti, aggiungendo olio d’oliva.

Secondi piatti

“Cecole di puorco co’ peparule al’acito”: si prepara con carne di maiale, quella più rossa, situata sotto la testa, tagliata a pezzetti e soffritta in olio d’oliva con foglie di alloro e pezzetti di peperone all’aceto, sfumando con vino bianco e soffriggendo fino alla cottura desiderata.

“Peparule chine”: peperoni rossi tondi all’aceto, mollica di pane raffermo, vino cotto, uva passa, noci, pinoli. Togliere la calotta dai peperoni e svuotarli dei semi. Preparare il composto con la mollica di pane inzuppata nel vin cotto, uva passa, pinoli e noci; riempire i peperoni con il composto e infornare o friggere, a piacere. E’ un piatto tipico della tradizione natalizia.

“Pizza ionna”: la *“pizza bionda”* si prepara con acqua bollente, olio d’oliva, ciccioli di maiale (*“frittole”*) sale, pepe e farina di mais. Versare lentamente l’acqua nella farina e mescolare con un cucchiaino di legno, aggiungendo sale e pepe, e in ultimo i ciccioli. Sistemare il composto in una teglia di terracotta dai bordi bassi, livellando con le mani, e cuocere in forno o – secondo l’uso antico - sulla brace, ponendo sul coperchio altra brace. Si accompagna bene con broccoli e peperoni secchi soffritti.

“Menesta asciatizza sfritta”: base del piatto sono il cardoncello (*“cardusciello”*), la borragine (*“orràina”*), la bietola selvatica (*“éta”*), la cicoria selvatica ed altre verdure spontanee a piacere. Far soffriggere l’aglio schiacciato nell’olio di oliva, aggiungere del peperone secco, sale e un poco d’acqua. A parte, bollire la verdura e a cottura ultimata, versarla nell’olio facendo insaporire per qualche minuto, a fuoco moderato.

“Pizza chiena”: è uno sformato rustico - solitamente preparato per carnevale - composto da formaggio scamosciato grattugiato, fettine di formaggio e di salsiccia, uova, latte e sale. Fare una sfoglia con acqua, farina, strutto, uova, sale e pepe; sistemarla in una teglia imburrata (*“lo ruoto”*), versarvi sopra il composto e coprire il tutto con striscioline della stessa sfoglia ed infornare.

Dolci

“Maccharune co’ lo llatte”: il piatto si prepara con tagliolini sottili fatti in casa appena scottati in acqua bollente, completando la cottura nel latte con l’aggiunta di buccia di limone, zucchero e cannella. Tradizionalmente è preparato per l’Ascensione e va gustato freddo.

“Cazzemalate”: gli azzimi mielati si preparano impastando la farina con del mosto bollente, formando dei tarallini che vengono cotti per una mezz’ora nel vin cotto.

“Panescskauniscko”: si prepara mescolando in parti uguali farina di mais e farina di grano duro; vi si unisce la buccia d’arancia grattugiata e dei pezzetti di noce. Si versa il tutto nel vin cotto, facendo cuocere per pochi minuti. Si versa su una spianatoia, si stende col matterello per lo spessore di un dito e, una volta raffreddato, si taglia a losanghe.

“Vinocuotto”: il vin cotto si ottiene facendo bollire il mosto d’uva fino a ridurne la quantità ad un terzo del quantitativo iniziale.
(1 litro di mosto = 300 cl circa di vin cotto).

Formaggi ed Insaccati

E’ di uso comune - anche se è una cosa ormai sempre più rara - che le famiglie si preparino in casa formaggi ed insaccati.

Quando la pastorizia era cosa diffusissima anche a Bonito, il formaggio più comune era il pecorino stagionato e la ricotta di pecora, nonché il caciocavallo, realizzato con latte vaccino. Altra tipicità bonitese è *“lo ccaso conzato”*, ovvero un formaggio (vaccino, ovino, caprino o misto), condito (*“conzato”*) durante la stagionatura con un composto di olio, sale, pepe e peperoncino piccante a pezzetti.

Per gli insaccati e salumi, invece, si produceva e si produce un po’ di tutto: dal prosciutto alla pancetta (arrotoata o stesa), dal capocollo alla soppressata, per finire alle salsicce. Di queste ultime ve ne sono di vari tipi: magra, grassa, condita con peperoncino piccante, o realizzata con gli scarti di lavorazione del maiale e prendendo in tal caso il nome dialettale di *“pizziendolo”*.

Il Vino

Il Taurasi Docg

Denominazione di origine controllata e garantita - Data: 11 marzo 1993

Dal migliore vitigno dell'antichità la Vitis Hellenica (l'odierno Aglianico) si ottiene il vino Taurasi, considerato a ragione il miglior prodotto, il Re, il Monarca di tale prestigiosa famiglia.

Il nome deriva dalla cittadina omonima, l'antica Taurasia dalle vigne opime (Tito Livio). E' prodotto in un area di grande tradizione vitivinicola, che comprende 17 comuni, tutti in Irpinia.

Perfetto appare l'equilibrio tra il clima, il vitigno e il terreno, equilibrio che si è andato armonizzando e rafforzando nei secoli, fino a fondersi in un vino dalle caratteristiche superiori, che si caratterizza per la complessità aromatica, il gusto vellutato, pieno ed elegante, i profumi intensi e delicati.

Oggi, il Taurasi, vinificato con le più moderne tecnologie, ma nel rispetto della tradizione, è uno dei pochissimi vini italiani meritevoli di lunghissimo invecchiamento.

La vite è, in prevalenza, allevata a guyot o a cordone speronato in vigneti specializzati, a sesti fitti, con produzioni che raramente superano gli ottanta quintali ad ettaro.

E' il primo vino meridionale cui è stata conferita la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, massimo riconoscimento che può essere attribuito ad un vino.

Colore: rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni all'invecchiamento;

Odore: caratteristico, etereo, gradevole, più o meno intenso;

Sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato con retrogusto persistente;

Vitigni: Aglianico (min. 85%), altri (massimo 15 %);

Gradazione alcolica min. : 12,00 % ;

Produzione massima: 100 q.li/Ha;

Invecchiamento: 3 anni, di cui uno in botte;

Il Taurasi, se invecchiato per almeno 4 anni, di cui 18 mesi in botte, e in possesso di una gradazione alcolica non inferiore a 12,50%, può riportare in etichetta la dicitura "riserva". Deve essere commercializzato solo in bottiglie di forma bordolese di vetro scuro, con tappo di sughero.

Vino Irpinia

Indicazione Geografica Tipica - Data: 22 novembre 1995

CARATTERISTICHE GENERALI

Bianco: nelle tipologie frizzante, amabile e passito.

Rosso: frizzante, amabile, liquoroso, passito e novello.

Rosato: frizzante e amabile.

Le uve devono essere quelle raccomandate o autorizzate in provincia di Avellino. L'indicazione con specificazione di aglianico, asprinio, coda di volpe, falanghina, fiano, greco, piedirosso e sciascinoso è riservata ai vini realizzati almeno con l'85% dei vitigni corrispondenti. È consentito l'uso di uve ricavate da vitigni a bacca di colore analogo purché autorizzati per la provincia di Avellino fino a un massimo del 15%.

Resa massima per ettaro: 13 tonnellate per i vini a indicazione geografica tipica Irpinia bianco, rosso e rosato, 12 per quelli con la specificazione del vitigno. La resa massima dell'uva in vino finito, comunque, non deve superare il 75% per tutti i tipi, tranne se passito (50%).

Titolo alcolometrico minimo: 9,5% per i bianchi; 10% per i rossi e i rosati; 12% per i liquorosi. Nel caso di annata sfavorevole tali valori si possono ridurre dello 0,5%. All'atto dell'immissione al consumo, invece, occorre rispettare i seguenti parametri: 10% (bianco); 10,5% (rosso e rosato); 11% novello; 16% liquoroso.

L'Olio

Irpinia - Colline dell' Ufita D.O.P.

L'olio extravergine di oliva "Irpinia Colline dell'Ufita DOP" presenta senza dubbio caratteristiche organolettiche di grande pregio. E' di colore verde, se giovane, fino a giallo paglierino, di diversa intensità.

All'olfatto si rivela fruttato, con piacevoli note erbacee e netti sentori di pomodoro acerbo, percepibili distintamente anche al gusto; all'assaggio è armonico, con intense, ma sempre piacevoli ed equilibrate sensazioni di amaro e piccante, in armonia con l'elevato contenuto in polifenoli.

L'acidità, inoltre, non supera il valore di 0,50%, con punteggio al panel test non inferiore a 7.

L'olio "Irpinia Colline dell'Ufita DOP" deve derivare per non meno del 60% dalla varietà Ravece (valore elevato all'85% per i nuovi impianti); per la restante parte possono concorrere altre varietà locali, quali l'Ogliarola, la Marinese, l'Olivella, la Ruveia, la Vigna della Corte.

Estremamente ridotto (non più del 10 %) l'apporto ammesso di altre varietà non autoctone, quali il Leccino o il Frantoio. Le tecniche di coltivazione degli oliveti sono quelle tradizionali delle Colline dell'Ufita, che assicurano all'olio che ne deriva l'elevato e noto pregio qualitativo.

La raccolta viene effettuata entro e non oltre il 31 dicembre di ogni anno e le olive vengono molite entro due giorni dalla raccolta. La resa al frantoio non può eccedere il 20%.

L'olio "Irpinia Colline dell'Ufita DOP" è il risultato della perfetta armonia tra ambiente, varietà, capacità imprenditoriale e tradizione, che in Irpinia risultano essere antichissime.

L'area di produzione della DOP coincide con quella di coltivazione delle varietà più pregiata dell'olivicoltura irpina e che è assunta a simbolo dell'olivicoltura di qualità: la Ravece.

La Ravece è una cultivar di origine sconosciuta, ma almeno dal '500 diffusa quasi esclusivamente nel territorio ufita-arianese, componente privilegiata della dieta mediterranea che in quest'area si caratterizza sul trionomio vino pane e olio.

La notevole presenza di note aromatiche e il suo gusto fruttato intenso fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, come minestre a base di legumi, gustose pastasciutte della tradizione irpina, zuppe, bruschette e grigliate di carne.

Essendo un prodotto di gran pregio per la sua categoria, attraverso il riconoscimento della DOP potrà essere conosciuto ed apprezzato non solo a livello locale ma sui mercati nazionali ed internazionali.

L'area di produzione dell'olio "Irpinia Colline dell'Ufita DOP" di fatto coincide con quella di coltivazione della varietà che è assunta a simbolo dello sviluppo dell'olivicoltura di qualità dell'Irpinia e non solo: la Ravece. In particolare, l'area comprende 38 comuni dell'Ufita e della Media Valle del Calore, in provincia di Avellino, che sono: Ariano Irpino, **Bonito**, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino,

Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Angelo all'Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista, Zungoli.
