


CARIFE – La cucina tipica di Carife diventa calendario. Il gruppo che fa capo all'Associazione culturale "Amici re lu callàro" ha pubblicato un bellissimo calendario del duemilasedici abbinando ad ogni mese una pietanza. Il calendario, di grande eleganza, con foto curate dallo studio fotografico di Raffaele Clemente, comprende 12 piatti della cucina tradizionale, con relativa ricetta in stretto dialetto, che ancora oggi vengono preparati in ogni casa.

L'anno si apre con un piatto di "mugliatielli" (involtini" preparati con intestini di agnello imbottiti con pezzi di trippa, frattaglie e fegato precedentemente bolliti. Il tutto cucinato in olio extravergine di Carife, aglio e passata di pomodori.

A febbraio sono consigliate "làgane e fagioli". La pasta rigorosamente fatta in casa con acqua e farina, tagliata a mezzo tra taglierini e tagliatelle, dopo fatta cuocere a puntino, viene condita con olio nel quale sono stati appena soffritti aglio e peperoncino. Si aggiungono i fagioli, precedentemente lessati, si fa insaporire ed è pronto per essere mangiato. Per marzo c'è il soffritto con carne di maiale, un po' di fegato, peperoni all'aceto e una foglia di alloro.

Per aprile è prevista "la panzetta chiéna". Per imbottirla ci vogliono uova, un po' di fegato, il prezzemolo, l'aglio, il sale e il pepe. Farla cuocere nell'olio con la salsa e, se serve, un po' d'acqua.

A maggio, in omaggio alla natura, si cucinano "fave e cipolle" alle quali è possibile dare un sapore particolare aggiungendo, durante la cottura, il finocchietto selvatico che da queste parti si trova facilmente.

A giugno non c'è ricetta ma un bellissimo panorama di Carife. A luglio si torna al cibo con i "taddi re cocozza" (cime di zucca) cucinate con patate lessate, aglio, olio e peperoncino. Ad agosto "triiddi a lu suco" (Cicatielli al sugo). Preparati con farina di grano duro, vengono conditi con sugo di braciola, cacio-ricotta, origano e sale. Settembre è il mese della "ciambòttola" che viene preparata con zucchini, peperoni tondi, pomodori, origano, aglio e olio.

Ottobre è il mese della "verza cu la pizza re grarìnije" (Verza con la pizza di granturco". Gli ingredienti sono la verza, le patare, la farina di granturco e i soliti aglio, olio e peperoncino. Novembre, specialmente durante la raccolta delle ulive, si presenta con "re patàne revutuate" ( le patate rivoltate) cucinate con salsa di pomodoro e peperoni all'aceto.

L'ultima ricetta, abbinata a dicembre, offre "Patàne a 'nzalata, curneciedd' sicchi e crušculo" (patate all'insalata, con olio, peperoni secchi e bruschetta.