



Pellegrino Parmense

“Antichi Piatti della Val Stirone”

6^a Rassegna
Culturale Gastronomica

Alla scoperta di Antiche Ricette preparate
con i prodotti tipici della Val Stirone

Tutte le Domeniche di Marzo 2012 a Mezzogiorno



Ristorante “Lago Bleu” Pesca Sportiva

Domenica 4 - 11 Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: La Favët'ta, Al Burdèt, Fucén.
Secondo: Picàja.
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Domenica 18 - 25 Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Mastüròt, Mnèstra cul savûr, Fucén.
Secondo: Galèt rustì in padela.
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Albergo Ristorante “Sole”

Domenica 4 - 11 Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Süpa in täl bròd 'd verdüra, Mnèstra cul savûr, Fucén.
Secondo: Galèt a la casadüra
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Domenica 18 - 25 Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Al Burdèt, La Favët'ta, Fucén
Secondo: Büsèc'ca.
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Ristorante Albergo Le Ginestre “Pighouse”

Domenica 4 - 11 Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Mastüròt, Al Burdèt, Fucén.
Secondo: Sacrao.
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Domenica 18 - 25 Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Süpa in täl bròd 'd verdüra, La Favët'ta, Fucén
Secondo: Cunì a la casadüra.
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Trattoria Pizzeria “La Vecchia Caserma”

Tutte le Domeniche di Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Al Burdèt, Mnèstra cul savûr, Fucén frit.
Secondo: Cunì a la casadüra.
Dolci: Bisülan.

Osteria “Dulcis Parmae”

Tutte le Domeniche di Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Pastiss, Al Burdèt, Fucén
Secondo: Picàja.
Dolci: Lât in pé e Türtej mègâr.

Ristorante “Pommeri”

Tutte le Domeniche di Marzo

Antipasto: Torta di patate, Chisoëula Pellegrinese, Salott, Crostini di pane di grano antico al grass pist.
Primi: Mnèstra cul savûr, Süpa in täl bròd 'd verdüra, Fucén
Secondo: Cunì a la casadüra.
Dolci: Bisülan, Lât in pé.



con vini d'annata dei Colli
di Parma e Piacenza - Caffé

Euro 30,00
tutto compreso

Prenotazione necessaria entro venerdì

"Antichi Piatti della Val Stirone" 6ª Rassegna Culturale Gastronomica

Con questa manifestazione vogliamo ricordare e tramandare le antiche tradizioni culinarie contadine della Val Stirone. Alcuni piatti risalgono alla metà del 1800, la maggior parte ai primi del 1900, molti erano piatti unici, noi ve li vogliamo proporre come antipasti, primi, secondi e dolci.

Ghiotto appuntamento con il gusto per scoprire i profumi ed i sapori della valle.

Sarà un viaggio nella nostra storia e cultura con lo sfondo di un territorio ricco di attrattive note, ma anche di piccoli tesori più segreti che il turista accorto avrà il piacere di scoprire. La Val Stirone, dunque, come piccolo tranquillo "angolo di paradiso" tutto da gustare.

I nostri Piatti

"Turta ad Patati"

Sottile sfoglia salata ripiena di patate lessate e condite con un soffritto di scalogno, concentrato di pomodoro e Parmigiano. La torta di patate nasce per utilizzare le patate novelle rotte dalla zappa durante la raccolta. Si usava consumarla come piatto unico sotto il porticato del Santuario di Careno in occasione del Pellegrinaggio.

"Chisoëula Pellegrinese"

Antica focaccia con il sugo di arrosto, il sugo era sempre poco, venivano aggiunti gli aghi del rosmarino per insaporirla e disegnati rombi con la forchetta.

"Salott"

Morbida e fondente polenta con formaggella giovane di mucca.

"Grass Pist"

Pestata di lardo con erbe aromatiche, veniva consumato per la colazione, la merenda e fuori pasto.

"Mnèstra cul Savùr"

Pappardelle dentellate con trito di noci, burro, Parmigiano. Era il classico piatto delle prefestività; Vigilia di Natale, Capodanno ed Epifania.

"Mastürött"

Tagliatelle di farina di fave con sugo e ceci. Questo piatto risale alla metà del 1800, si hanno poche notizie, si sa solo che era un piatto unico.

"Al Burdètt"

Ripieno nel brodo di gallina, nell'impasto pane, Parmigiano, uova e olio di oliva in abbondanza. Si usava darlo alle partorienti per sostenerle nell'allattamento, accompagnato da un vino rosso dolce "La Crova dalla foglia spaccata".

"La Favet'ta"

Gnocchetti di farina condita con sugo, fagioli e funghi porcini, consumato tutto l'anno per le occasioni importanti, nel periodo della raccolta con fagioli freschi successivamente con quelli secchi.

"Pastiss"

Maccheroni conditi con ragu di quattro tipi di carne racchiusi in una sfoglia dolce e messi al forno. Piatto delle sagre; Fiera di S. Rocco, Sagra della Madonna del S. Rosario.

"Süpa in täl bròd 'd verdüra"

Zuppa di verdura con grass pist, pane a lievitazione naturale raffermo e Parmigiano. Si portava per colazione nei campi agli uomini che mietevano e falciavano l'erba, talvolta veniva aggiunto del vino rosso "surbi".

"Fucén"

Polenta tenera con verza nera, cotechino e salamino. Il suo nome deriva dal rumore che fa la polenta nel cuocere. Si prestava a tante varianti, nelle famiglie benestanti veniva aggiunta la carne delle costine di maiale, burro e Parmigiano mentre nelle famiglie povere molta verza e poco cotechino. Quello che avanzava veniva fritto in padella.

"Picàja"

Pancia di Vitello ripiena di pane, Parmigiano uova e noce moscata cotta lessata. Era il secondo piatto delle festività.

Ristorante "Lago Bleu" Pesca Sportiva

Fraz. Ceriatio - Tel. 0524 64146

Albergo Ristorante "Sole"

Via Garibaldi, 14 - Tel. 0524 64304

Trattoria Pizzeria "La Vecchia Caserma"

Via Roma, 19 - Tel. 0524 594945

Osteria "Dulcis Parmae"

Loc. Pietraspaccata - Tel. 0524 594943

Ristorante Albergo Le Ginestre "Pighthouse"

Loc. Pietraspaccata - Tel. 0524 64170

Ristorante "Pommeri"

Loc. Grotta - Tel. 0524 64150

"Büsèc'ca"

Trippa. Si usava preparare "la buiona" con qualche giorno di anticipo facendola macerare con un mazzetto di erbe aromatiche "fürtum". Veniva cucinata spesso perché saziava molto e costava poco.

"Sacrao"

Antingolo di verza nera, cotechino e aceto, era un succulento piatto unico.

"Galèt Rostì in Padela"

Pollastro di cortile allevato con granaglie; arrostito in padella con rosmarino. Oppure cucinato alla casadüra.

"Cunì a la Casadüra"

Era una pietanza molto diffusa anche nelle famiglie povere in quanto tutti allevavano i conigli con erba, raccolta lungo i fossi, e fronde d'acacia.

"Lät in Pé"

Latte di mucca appena munto, uova e zucchero caramellato, l'elemento liquido trae miracolosamente consistenza nella sapiente combinazione degli ingredienti e una lunga cottura a bagnomaria.

"Türtej Megâr"

Tortelli dolci ripieni di castagne, si preparavano per le feste natalizie.

"Bisulan"

Dolce che veniva fatto lievitare usando il "cremor tartaro", ottenuto da prodotti naturali.

I Ristoranti aderenti alla Manifestazione ringraziano Gianni ed Elio Lustignani, panificatori in Pellegrino, l'Ascom di Parma, l'Amministrazione Comunale di Pellegrino, la Pro Loco di Pellegrino e la Provincia di Parma per la preziosa collaborazione.