

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

a cura di: Ylenia Costi

MACELLERIA FRATELLI COSTI

Appena si entra nella macelleria "F.lli Costi", in via Roma a Castelnuovo ne' Monti, si è colpiti dal tripudio delle gamme del rosso delle carni in mostra nel banco protetto dai cristalli. E può succedere che entri con un'idea d'acquisto e poi ti fai attrarre dalla vasta offerta. Sono passati sei anni da quando Giuseppe e Walter Costi aprirono la macelleria. Oggi è uno dei più rinomati negozi del suo genere. Il personale di questa macelleria cerca di avere un rapporto personalizzato con i propri clienti e, chiaccherando con il titolare, vi accorgete che il taglio della fettina non è che l'ultimo atto di un lavoro svolto in precedenza che molto spesso è ignorato. La preparazione della carne richiede molta esperienza, così come la richiede il saper consigliare il cliente nella scelta del taglio e della cottura più idonea, inoltre troverete solo carni selezionate provenienti da allevamenti italiani, scelte personalmente dai fratelli Costi. Sono specializzati nella produzione di insaccati e salumi tutti rigorosamente di loro produzione, con i sapori di "una volta" nel loro laboratorio artigianale a Ramiseto con un punto di vendita diretta. Fondamentale nel nostro lavoro, e forse anche il metro del successo - ci tiene a sottolineare Giuseppe - è la fiducia che si instaura con il cliente in anni di qualificato lavoro per offrire sempre il meglio della qualità e della "trasparenza" del prodotto". La nostra attività vanta di vendita al minuto di carni fresche di tutte le specie animali esclusivamente nostrane e certificate. Non di solo carni si compone l'offerta dei Fratelli Costi: la lunga esperienza nella macelleria maturata negli anni ha permesso il raggiungimento di alti livelli qualitativi, degni di un'affermata norcineria. Vengono lavorate esclusivamente carni di suino pesante italiano, per la produzione delle seguenti specialità dal gusto di una volta: salame di tipo felino, salsiccia, coppa stagionata, pancetta, gola, guanciale. La professionalità degli addetti alla produzione ha permesso di raggiungere alti standard qualitativi conosciuti anche dalle migliori gastronomie e ristoranti della zona che già da tempo offrono i prodotti tipici della "macelleria F.lli Costi". Durante le fasi della lavorazione non vengono usati condimenti e conservanti a base di glutine e lattosio garantendo la tradizionale genuinità dei prodotti. La collaborazione con le migliori aziende del settore ha permesso di completare al meglio l'assortimento: oltre alla produzione propria, l'offerta viene arricchita con il meglio della salumeria nazionale come prosciutti di parma, culatelli, mortadelle, prosciutti cotti, prodotti selezionati e offerti con la tradizionale cortesia, professionalità ed l'esperienza dei fratelli Costi. Non di solo carni bovine e suine si compone l'offerta che questi fratelli vi propongono, infatti già da diversi anni viene offerta la carne equina lavorata con tanta dedizione. Questo tipo di carne offre insaccati e salumi come gli altri tipi di carne, infatti abbiamo un'ottima vendita di salami, bresaola, wuster, mortadelle di equino. Inoltre troverete un'ampia scelta di formaggi, pane toscano cotto nel forno a legna, e molto altro. Sperando di fare cosa lieta, i fratelli Costi vi invitano a provare le ricette riportate qui sotto, ringraziandovi per il tempo dedicatoci.

SPEZZATINO DI MAIALE

Scaldare un po' di olio in una casseruola e unire 130 g di pancetta e rosolare finché è dorata. Aggiungere 500 g di carne di maiale a pezzetti e fatelo dorare, poi unire 2 cipolle tagliate fini e rosolatela per 5 minuti. Versarvi sopra 5 dl di brodo e 5 dl di vino bianco e portare a ebollizione. Aggiungere un po' di paprica, due o tre cucchiaini di concentrato di pomodoro e un pizzico di cumino. Salare e pepare. Fare cuocere a fuoco medio per circa un ora; aggiungere delle patate tagliate a pezzi e continuare la cottura per altri quaranta minuti.

SALSICCE CON I PEPERONI

Grigliare i peperoni annerendoli su tutti i lati per un tempo di cottura di circa venti minuti. Spelate i peperoni e successivamente puliteli dai semi e dal torsolo. Tagliateli in lunghe strisce e fateli cuocere in olio extravergine d'oliva. Nel frattempo cuocere sei grosse salsicce in padella con olio. Mettere le salsicce nei piatti e copritele con i peperoni. Cospargete di prezzemolo.

STAFF PROLOCO

Presidente:
MARIANI ROBERTO "Bobo"
Vice Presidenti:
FONTANA GIUSEPPE "Beppo"
GIORGINI LINO "Lino"
Tesoriere:
SBRIGHI LORENZO "Lori"

Segretario:
SILVESTRI ALEX "Ale"
Consiglieri:
SASSI ALFONSO, SASSI GIULIO
Consiglieri del Comune:
BERETTA FABIO, BELLI ROBERTO

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: bobo-70@libero.it
PARTECIPA ANCHE TU A MIGLIORARE IL GAZZETTINO!!!

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:

**MACELLERIA
F.LLI COSTI**
carne
salumi
specialità gastronomiche

Sede Attività:
Via Roma 8/a
42035 Castelnuovo ne' Monti
Tel: 0522 611368

Sede Laboratorio:
Via Campogrande - 42030 Ramiseto
Tel. & Fax: 0522 817609



IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

N.9 - 2008



ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA PRO LOCO,
PAESE DI SOLOGNO

settembre 2008

SOLOGNO E LA SUA CASTAGNA

a cura di: Lino Giorgini



Ritorna, dopo lo straordinario successo di pubblico e di allegria dell'anno scorso, la Festa della Castagna e del Vino Nuovo di Sologno, in programma per Domenica 12 ottobre. Come oramai da tradizione nella seconda domenica di ottobre, si concentrano in una sola giornata, gastronomia, amicizia ed emozioni di ogni tipo, ed anche per quest'anno il divertimento e le novità sono assicurate.

Quando, a fine estate ci si saluta tra gente di Sologno per rientrare nelle varie città di residenza, a distanza ormai di tre generazioni dallo spopolamento della montagna reggiana, ci si dice "ci vediamo alla Castagna". La

"CASTAGNA", forte del successo ottenuto nei primi anni 80', ha progressivamente esteso la propria organizzazione fino al quasi totale coinvolgimento dei paesani residenti e non; consiste nell'offerta, a guida di un'attivissima pro-loco, di una splendida scenografia naturale che poi è il paese stesso arricchito però con qualche richiamo d'archeologia agricola, ad arti e mestieri di un tempo rappresentati su carri tematici allestiti normalmente dai giovani del paese con l'indispensabile consulenza degli anziani; successivamente, in mezzo a musica di varia natura, si svolge una gara di mostatura con i partecipanti impegnati in apposite tine, a "pigiare" una ugual quantità d'uva; in una delle ultime edizioni, nelle tine, in gara, si sono cimentati i sindaci dei principali comuni del crinale reggiano e questo la dice lunga sull'atmosfera folcloristica che si viene a creare nella festa.

C'è ovviamente (ed è forse il principale "appeal") un'offerta gastronomica incentrata su tradizionali intingoli a base di cinghiale e funghi (disponibile da anni per oltre 1000 ospiti) da associare alla classica polenta e senza dimenticare i "derivati" dalla castagna, in senso di polenta ma di diverso colore e sapore da consumare con ricotte e "unti" di maiale (il colesterolo non preoccupava i nostri antenati).

Il tutto annaffiato dal vino nuovo, appena predisposto e particolarmente adatto a spingere nello stomaco dei presenti i tanti quintali di "arrostiti" (mondine per noi) che vengono cotte su enormi padelle forate a fuoco vivo. Una domenica in sana allegria senza forzature o sofisticazioni; tutto come una volta. Vi aspettiamo tutti perchè ci divertiremo e sarà una giornata di aggregazione come oramai se ne contano poche.

28^a Festa della CASTAGNA e del VINO nuovo SOLOGNO Domenica 12 Ottobre 2008

Programma:

ore 9.00:

apertura della festa con l'iniziativa per i bambini:

IL MIO AMICO ASINO

ore 10.00:

apertura stands con vendita di prodotti tipici

ore 12.00:

pranzo con specialità montanare
(polenta - cinghiale - funghi - ecc)
anche in caso di pioggia

ore 15.00

sfilata dei carri allegorici

ore 16.00:

gara di mostatura

ore 17.00

premiazioni

per tutta la giornata, mondine, vino nuovo, vin

brulé, musica, canti e balli

La mia prima volta a Sologno fu alla festa della Castagna del 2001: a prima vista mi sembrava un paese fantasma, seppur circondato da un paradiso verde, ma arrivata in piazza...ecco allegria, atmosfera di gran festa, caldarroste, torte fatte in casa (di tagliatelle!croccantina!amaretto!), festoni, musica della banda, carri allegorici e avventori da molte zone della Liguria, della Lombardia, dell'Emilia e perfino Inglesi.

Ma la vera sorpresa fu: VINO GRATIS...per una genovese è piacevolmente traumatizzante, provoca incredulità seguita da sincera gioia...

Da allora le mie visite in questo pacifico luogo sono diventate sempre più assidue, e i bei ricordi sempre più numerosi.

Ripartendo, ogni volta, porto a Genova la semplicità e l'accoglienza dei paesani che si avvicinano sempre sorridenti, il venticello fresco delle sere estive e il solo rumore della Lucola e dei trattori sù al Casone, l'orizzonte visto dalla Pietra, il verde dei prati della casa del Generale, le passeggiate fino in fondo alle case Guidi, il profumo della carne alla brace nell'aia, le stelle che si vedono più nitide a Canvarolo, l'odore delle stufe che scaldano per bene quando piove o c'è la neve e il sapore del buon mirtilino del bar, che bevo guardando gli anziani che giocano animatamente a carte. E senza capire una parola di quello che dicono in reggiano, mi sento a casa.



...LA RICETTA DEL MESE...

a cura di: Patrizia Timossi

Capriolo alla montanara

Ingredienti:

- 800 gr di polpa di capriolo
- 21cucchiaini di olio
- 200 gr di funghi freschi (o secchi)
- un rametto di timo
- 300 gr di castagne
- 200 gr di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 150 gr di speck
- 2 carote
- brodo
- 1costa di sedano
- 1 litro di vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- sale e pepe
- 40 gr di burro
- un mazzetto di erbe (prezz.,rosmar.)

- Tagliare il capriolo a pezzi e metterlo a mollo nel vino con il mazzetto di erbe, lasciarlo marinare, in posto fresco, per 12 ore. Se si tratta di animale non giovane si deve farlo marinare più a lungo: fino a due giorni, nel reparto più basso del frigo. Trascorso questo tempo, iniziare a lessare le castagne sbucciate in acqua salata, con l'alloro e un cucchiaio di olio. Appena cotte (40 minuti di ebollizione), prelevandole dall'acqua calda poche per volta, pelarle. Mentre le castagne sono in cottura, iniziare la cottura del capriolo: tritare finemente la cipolla, le carote e la costa di sedano; rosolare il trito in un tegame, nel burro fuso, e lasciarlo appassire; poi, prima che prenda colore, aggiungervi lo speck tritato e la polpa dei pomodori pelati, spezzettata minutamente. Abbassare la fiamma e fare cuocere la salsa, salandola moderatamente e cospargendola di pepe, fino a quando sarà ben ristretta (10 minuti circa). Sgocciolare il capriolo, recuperando il vino. Asciugarlo e unirlo alla salsa, quando questa sarà ben ristretta. Rimestarlo e bagnarlo con parte del vino. Coprire il recipiente e far cuocere la pietanza piano per una ventina di minuti, aggiungendo qualche mestolata di vino o brodo, se fosse necessario.

A questo punto, aggiungere alla pietanza i funghi affettati e il timo. Proseguire la cottura ancora per mezz'ora, rimestando di frequente. Quindi, eliminato il timo, unire allo stufato le castagne pelate e proseguire la cottura per altri dieci minuti buoni.

A cottura ultimata, cospargere di pepe e servire.

.... continua dal numero scorso

Come non ricordare al riguardo la Sagra della Cintura, tre giorni di feste, pranzi e balli a settembre nei quali il vanto d'ogni famiglia era quello di avere "a casa" quanti più ospiti possibile.

Ricordo le preoccupazioni di nostra madre che tutti gli anni, avvicinandosi la Cintura, non riusciva più trovare le uova fresche che, all'epoca, era uno dei ricostituenti più in voga per noi ragazzini.

Servivano tutte per preparare la pasta, le torte e quant'altro e per i "villeggianti" più niente da fare, neppure da parenti stretti ed amici intimi.

Tanti, troppi i ricordi di quel tempo, non finirei più.

Solo ancora qualche flash per ricordare le camminate giornaliere per andare sui campi con le "tragie" e le "benne" (quanti "cavicchi" saltavano e quanti "io bene" volavano).

A noi ragazzini di città "ci mettevano a guidare" le mucche dicendoci di "tirare" bene.

Non serviva più di tanto, ma ricordo che ce la mettevo tutta e credevo d'essere di chissà quale utilità. Abbastanza temute erano le giornate in cui la destinazione era il lontano "Lavello" o peggio la lontanissima "Baldina", anche se lo zio, per caricarmi, mi diceva che lassù il campo da raggiungere era toccato a mio padre. Ore di cammino per andare e per tornare a casa, a mezzogiorno arrivavano le donne con pane, mortadella e formaggio per il pranzo.

Sempre a proposito di camminate non si possono dimenticare quelle su per la "Stetta" per arrivare a Montecagno per la Sagra (il ballo sino a tardi e poi si finiva per dormire tra ragni e topi nel primo fienile che trovavi) e la "mitica" gita a piedi sino alla "Pietra" con tanto di passaggio a piedi nudi nel Secchia a fondo valle. Non posso non ricordare il periodo della battitura del grano, che coincideva quasi sempre con quello delle nostre vacanze. La particolare tiratura dei "filon" necessari per legare le "balle" di fieno, la preparazione delle aie con il letame liquido spalmato che, una volta solidificato, formava uno strato uniforme che copriva la polvere e rendeva l'aia "pulita" e pronta per il gran lavoro ed il gran "cassotto" del giorno dopo. Il rumore assordante delle varie macchine costringeva le persone ad urlare per farsi sentire, ma erano tutti anche abbastanza "infervorati" ed eccitati dalla situazione e, temo, anche dai bicchieri di vino che il padrone di casa offriva a volontà sin dalle prime ore del mattino.

Potete immaginare alla sera l'euforia.....

I vari macchinari necessari, mossi da un motore e da "trasmissioni" abbastanza artigianali, si spostavano di aia in aia, da famiglia a famiglia, ma tutti continuavano ad essere coinvolti perché ognuno era aiutato ed aiutava, a sua volta, gli altri.

La costante comunque erano gli addetti ai macchinari che, per lo più contadini anche loro, che nel periodo della battitura del grano, si trasformavano nei "professionisti" della situazione.

Ricordo anche che, in allora, molte erano le famiglie che possedevano un bell'asinello, animale poco nobile, ma di grande utilità.

Lo si usava ad esempio per trasportare il letame nei campi, per portare a casa il grano ed il fieno e quant'altro. Mio zio, postino, lo utilizzava anche per consegnare la posta.

Insomma erano animali davvero infaticabili ed utili per cui in paese li avevano davvero in molti.

Raccontano che al nonno paterno, una volta, il Pierino di turno, credo in Comune, giocando abbastanza scopertamente sulle parole, disse che Sologno, per questa, diciamo così, particolarità, poteva davvero essere definito come il paese degli asini.

Certo, replicò pronto il sagace antenato, solo che noi li teniamo nella stalla, mentre qui scorazzano negli uffici.....

Grazie Sologno per tutto quello che mi hai regalato e mi auguro continuerai a regalarmi ancora, spero il più a lungo possibile.

