

**Chiuso 17 Settembre 2017
dalle 10.00 alle 18.00**

Passaggiando nel Medioevo



COMUNE DI CHIURO - PRO LOCO COMUNE DI CHIURO

IL GRAPPOLO D'ORO 34ª edizione

Chiuso Medioevale

A Tavola
Le difficoltà di trasporto e i problemi per la conservazione dei cibi facevano sì che ogni zona consumasse prima di tutto i prodotti locali. Ancora nel 1264, l'arte di insaccare la carne bovina e suina non pare fosse molto sviluppata in Valtellina. I Comuni di Chiavenna e Chiuro, infatti, dovevano assicurare una provvista di carne di maiale all'esercito comasco che assediava i ghibellini di Tegliò, per conservarla, la fecero trasportare nel "lavecc". Le cronache medioevali ci parlano di feste e avvenimenti con ricchi banchetti, ma, naturalmente, al di fuori di quelle occasioni il menù cambiava molto sia nelle case dei signori che sulla tavola dei contadini.

Di 17 Settembre 2017 in Chiuso

GNOCCHI DI PANE BEN CONDITI

Non si butta via niente: il pane raffermo è l'ingrediente principe di un buon piatto.

FRITULE

Piccole frittelle morbide e gustose. È documentato l'uso di servirle nelle osterie in Chiuro.

POLENTA DI CASTAGNE CON SALAME

In origine veniva consumata con latte caldo o ricotta o cipolle o pesci in aceto o pezzi di maiale salato.

POLENTA NERA CON SALSICCIA ALLA PIASTRA O LATTE

Preparata con il furmentun, ben si gusta con salsicce alla piöda o alla brace. Ottima anche con del buon latte.

ZUPPA DI DUMÉGA (orzo)

Minestra della tradizione montana, molto sostanziosa.

CARNE SECCA IN AGRETTO (carpaccio di bresaola)

In Italia si chiama bresaola, in Svizzera carne secca. Le prime testimonianze relative alla sua produzione risalgono al XV secolo, ma l'origine del salume è senz'altro antecedente.

CARBONATA (pancetta frita) "et farratte meglio bere"

Si ha motivo di pensare che tale pancetta fosse l'accompagnamento ideale in allegria compagnia, dato che il sale in essa contenuto faceva venire sempre più sete.

MALALINO ARROSTO CON ERBE ET AROMI

COPIETTE SULLA PIASTRA (spiedini di maiale)
Nei menu dei banchetti solenni si vede passare una quantità enorme di carne e il tutto è condito di salse ricche di spezie. Naturalmente nel quotidiano si mangiava più semplicemente.

PAN IMPEPATO

Si impone rapidamente nell'Europa del Medioevo. L'impasto era elaborato con farina di segale, miele, anice, chiodi di garofano, cannella e altre spezie a seconda di gusti e disponibilità.

TORTA DI RISO

Riso, latte, uova, miele e cannella per un dolce tradizionale morbido e delicato.

FOCACCIA CON MIELE

Il miele esalta il gusto di questo dolce arricchito da noci e uva passa.

SAVOR DI UVA GHIACCIATO (sorbetto all'uva)

Non può certo mancare il sapore dell'antico frutto dei pendii retici a concludere un buon pasto.

FRITTELLE DIMELE

Il termine "frittella" deriva dal suono dello sfrigolio dell'unto nella padella. Nel Medioevo era una pietanza molto comune ed era diffusa presso ogni ceto sociale perché aveva una facilità di preparazione adatta a tutti.

Passeggiando nel Medioevo

Passeggiando tra vie, corti, giardini e vicoli del centro storico di Chiuro si verrà magicamente catapultati in epoca medievale alla scoperta di antiche arti e mestieri attraverso esposizioni, laboratori e giochi di abilità per grandi e bambini. Il tutto allietato da musiche e danze dell'epoca, nelle quali sarà anche possibile cimentarsi. Dalle ore 12.00 alle ore 14.30, inoltre, lungo il percorso sarà possibile degustare piatti tipici della cucina medievale.

Sulla cartina sono indicati i punti di ristoro e le corti in cui si svolgono le diverse attività.



11 Torre Medievale di Castionetto

Itinerario Gastronomico

Dopo aver acquistato alla cassa i buoni da 1 euro cadauno senza specificare ciò che si intende consumare, sarà sufficiente recarsi direttamente ai punti di somministrazione delle specialità desiderate e consegnare il numero di buoni richiesto. Le pietanze sono servite in modo da poter essere consumate in piedi.

Punti di Ristoro e Menù

Postazione	Menù	N buoni
A	Polenta di castagne con salame	3
A	Polenta nera con salsiccia alla piastra	3
A	Polenta e latte	2
B	Gnocchi di pane ben conditi	2
B	Zuppa di duméga (orzo)	2
C	Fritule	2
D	Maialino arrosto con erbe et aromi	3
D	Carne secca in agretto (carpaccio di bresaola)	3
E	Coppiette sulla piastra (spiedini di maiale)	3
E	Carbonata (pancetta fritta)	1
F	Frittelle di mele	1
G	Pan impepato	1
G	Torta di riso	1
G	Focaccia con miele, uva passa e noci	1
G	Savor di uva ghiacciato (sorbetto all'uva)	1
G	Caffè d'orzo	1
G	Tisane alle erbe	1
In tutti i punti di ristoro Acqua o Calice di vino		1

Postazioni Giornata Medievale

- Banco dell'herbaria** e laboratorio per realizzare un erbario;
- Musici** con repertorio tradizionale folk-medievale, concerto e danze con il coinvolgimento dei partecipanti; esibizioni di danza acrobatica sospesa, truccabimbi e bolle di sapone giganti.
- Stages di danze popolari** nel corso dei quali si prevede di insegnare alcune danze che verranno poi mostrate nella corte dei musici; **laboratorio di calligrafia**.
- Taverna medievale** con giochi da tavolo antichi.
- Banco dell'araldo** e **laboratorio di araldica** con la preparazione del proprio stemma.
- Banco del cuoiaio** e **laboratorio di cuoieria** con la realizzazione di un portachiavi in cuoio; postazione di **tiro con l'arco** ed esposizione di archi e frecce storiche.
Banco dell'affrescatore e **laboratorio di affresco** con la realizzazione di una piccola tavoletta con un animale mitologico.
- Esposizione e didattica con i rapaci**; **laboratorio di argilla**.
Banco dell'inventore-astrologo e **laboratorio** con la realizzazione di un orologio solare.
- Giochi di abilità per bambini e famiglie**: assalto al castello con piccole catapulte e affonda la flotta con piccole balestre.
- Banco della tessitrice** e **laboratorio di tessitura** con la realizzazione di un braccialetto di lana al telaio.
- Giochi di abilità per bambini e famiglie**: schiaccia la noce, lancio dell'anello.
- Torre di Castionetto: **mostra di affreschi del bestiario** medievale.