



**Lydia Capasso**  
**Giovanna Esposito**

Illustrazioni di Gianluca Biscalchin



# Santa pietanza

Tradizioni e ricette dei santi  
e delle loro feste



Guido Tommasi Editore

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

Illustrazioni di Gianluca Biscalchin

# Santa pietanza

Tradizioni e ricette dei santi  
e delle loro feste

Guido Tommasi Editore

# SOMMARIO

<b>PREFAZIONE</b> .....	9
<b>INTRODUZIONE</b> .....	11
<b>LA FORTUNA VIEN MANGIANDO</b> .....	15
Pizza di patate di San Martino .....	19
Lakror .....	20
Artos di Kythera .....	22
Navettes .....	23
Rollitos de San Antón .....	25
Vasilopita .....	26
<b>SANT'ANTONIO DEL PURCÈL</b> .....	29
Pancotto di Sant'Antonio .....	32
Risotto con la luganega .....	33
Remojón de San Antón .....	34
Chisöl .....	35
S'aranzada .....	36
Tarallini nasprati .....	37
<b>PIÙ DOLCETTI CHE SCHERZETTI</b> .....	41
Zuppa dei Santi .....	45
Pan co' santi .....	46
Pabassinas .....	47
Rame di Napoli .....	48
Pizza a sette sfoglie .....	49
Panellets .....	51
<b>L'ABITO FA IL SANTO</b> .....	55
<i>Abbaculu</i> o pastorale di San Biagio .....	57
Anelli di Santa Cunegonda .....	58
Anello di San Luigi Gonzaga .....	59
Ciabatte di Sant'Antonio .....	60
Piononos .....	62
Scarpette di Sant'Ilario .....	64
Tortelli di San Lazzaro .....	65
<b>SAN GIUSEPPE FRITTELLARO</b> .....	69
Friscieu .....	73
Focaccia di Gravina .....	74

## Santa pietanza

---

Macco o minestra di San Giuseppe .....	76
Baddotti di riso .....	77
Tianu di San Giuseppe .....	79
Ciceri e tria .....	80
Josefbraten. ....	81
Baccalà di San Giuseppe con cavolfiore. ....	83
Tortelli milanesi .....	84
Zeppole di San Giuseppe .....	85
<b>IL FIERO PASTO</b> .....	89
Ciambelle di San Biagio .....	91
Corazón de Santa Gertrudis .....	92
Dita degli Apostoli .....	93
Lacrime di Sant'Anna .....	94
Varva di San Binidittu .....	95
Bolos de São Gonçalo .....	96
Occhi di Santa Lucia .....	97
Minne di Sant'Agata .....	98
<b>SAN MARTINO, OCA E VINO</b> .....	103
Pizza di San Martino .....	106
Pan caciato .....	107
Oca arrosto con le mele .....	108
Dolce di San Martino .....	109
Persegada .....	111
Cornetti polacchi di San Martino .....	112
Sammartinelli .....	114
<b>MARITI À LA CARTE</b> .....	117
Scagliozze .....	122
Pizzelle con il sugo .....	122
Colcannon .....	124
Coniglio all'ischitana .....	125
Ravioli di Santa Apollonia .....	126
Tire de Sainte-Catherine .....	128
Fanouropita .....	129
<b>SANT'AGATA E IL LATTE</b> .....	133
Pagnottelle di Sant'Agata .....	137
Ciambella di Sant'Agata .....	138
Gâteau de Saint-Genix .....	139
Reliquias de Santa Águeda .....	140

## Sommario

---

Olivette di Sant'Agata.....	142
Cobeletti.....	143
<b>MIRACOLI DI GUSTO.....</b>	<b>147</b>
Pagnotte di Santa Chiara.....	150
Minestra di farro di San Nicola.....	151
Cruguxionis.....	152
Busecca.....	154
Mannele.....	155
<b>SANTA LUCIA, UN CHICCO DI CUCCIA.....</b>	<b>159</b>
Arancine.....	162
Cicci di Santa Lucia.....	164
Lussekatter.....	165
Cuccia.....	167
Crustoli.....	168
Glögg.....	169
<b>BUONI DA PERDERE LA TESTA.....</b>	<b>173</b>
Cannacce di Santa Apollonia.....	177
Triglie di San Lorenzo.....	178
Torcolo di San Costanzo.....	179
Beatine di Ghemme.....	180
Mucenici.....	182
Ciambelle dei Santi Martiri.....	183
Serpentone di Santa Anatolia.....	185
<b>SAN GIOVANNI, NOCI CONTRO I MALANNI.....</b>	<b>189</b>
Minuicchi con sugo di cotiche e ricotta marzotica.....	193
Tortelli di erbette.....	194
Lumache di San Giovanni.....	196
Torta di riso salata.....	197
Pannukakku.....	199
Nocino.....	200
<b>TREDICI A TAVOLA.....</b>	<b>203</b>
Alici alla scapece.....	206
Milza ripiena di San Matteo.....	207
Vieiras (o coquilles Saint-Jacques) gratinate.....	208
Torta di San Pietro.....	209
Spaghetti alici e noci.....	211
Loukoumades.....	212

# Santa pietanza

---

Corona di San Bartolomeo .....	213
Zelten .....	214
Stroscia di Pietrabruna .....	216
Tarta de Santiago .....	217
<b>SACRE SAGRE: GNOCCHI E POLPETTE</b> .....	221
Gnocchi di castagne e patate .....	225
Gnocchi di patate con burro, zucchero e cannella. ....	226
Gnocchi di zucca .....	227
Capunsei .....	228
Pizzicotti di Santa Anatolia .....	229
'Ndunderi al limone .....	230
Gnocchi al formaggio fresco .....	232
Polpette di patate del Cilento .....	233
Polpette di San Marco .....	235
Polpette di carote di San Valentino .....	236
Polpette di San Biagio .....	237
Polpette di tonno di San Giuseppe .....	238
Polpette di San Rocco .....	239
Polpette d'uovo .....	240
Pelotas Galileas .....	241
<b>CALENDARIO</b> .....	245
Gennaio – Pane di San Gaudenzio .....	249
Febbraio – Torta di Sant'Antonino .....	251
Marzo – Zuppa di San Patrizio .....	252
Aprile – Pan meino .....	253
Maggio – Zuppa di San Prisco .....	255
Giugno – Verdure ripiene .....	256
Luglio – Sarchiapone .....	257
Agosto – Galletto di Sant'Oronzo .....	259
Settembre – Biscotto di San Gennaro .....	261
Ottobre – Mostaccioli di San Francesco .....	262
Novembre – St. Clement's tart .....	263
Dicembre – Speculoos .....	264
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	267
<b>RINGRAZIAMENTI</b> .....	271



**San Michele**

### **Pizza di patate di San Martino**

La pizza di patate, sostanzialmente uguale al gattò di patate della cucina napoletana, viene preparata a Teora, in Irpinia, nel giorno di San Martino.

Un tempo condivisa anche con i poveri, viene tagliata a spicchi che vanno distribuiti ai membri della famiglia in maniera casuale: per questa ragione, alcuni li sorteggiano, altri si scambiano i piatti dopo la spartizione. Infatti, all'interno del morbido impasto si cela una moneta: il fortunato che la troverà avrà il potere di decidere cosa verrà cucinato e da chi in occasione del nuovo banchetto familiare che si terrà dieci giorni dopo, il 21 novembre, nel giorno della festa della Presentazione della Vergine<sup>1</sup>.

#### *Ingredienti*

1,5 kg di patate vecchie

3 uova

100 g di strutto o burro più qualche fiocchetto

150 g di salsiccia secca a fettine

400 g di provola affumicata o fior di latte

150 g di formaggio grattugiato (un misto tra parmigiano e pecorino romano)

poco latte

pane grattugiato

sale

pepe nero

Lessate le patate con la buccia, a partire da acqua fredda, con una manciata di sale grosso. Scolatele, spellatele e passatele allo schiacciapatate. Aggiungete alla purea lo strutto o il burro e mescolate bene per farlo sciogliere. Quando il composto è intiepidito, unitevi i formaggi grattugiati e quindi le uova, impastando bene con le mani; solo se il tutto vi sembrasse troppo asciutto,

---

<sup>1</sup> Le notizie sulla tradizione teorese sono tratte da un articolo di Franca Molinaro, *San Martino e la pizza di Teora*, pubblicato il 17 novembre 2013 sul sito web [lagrandemadre.wordpress.com](http://lagrandemadre.wordpress.com).



aggiungete un po' di latte, badando bene a che la consistenza sia morbida ma sostenuta, assolutamente non fluida. Salate e pepate.

Ungete una tortiera tonda con burro, strutto o olio e cospargetela di pane grattugiato. Sistematevi la metà del composto, quindi fate uno strato uniforme di rondelle di salsiccia secca e di provola a fettine. Ricoprite con l'altra metà delle patate. Spolverizzate con pane grattugiato, disponendo qua e là dei fiocchetti di burro o strutto, e infornate a 180°C fino a doratura. Dovrebbero occorrere circa 40 minuti.



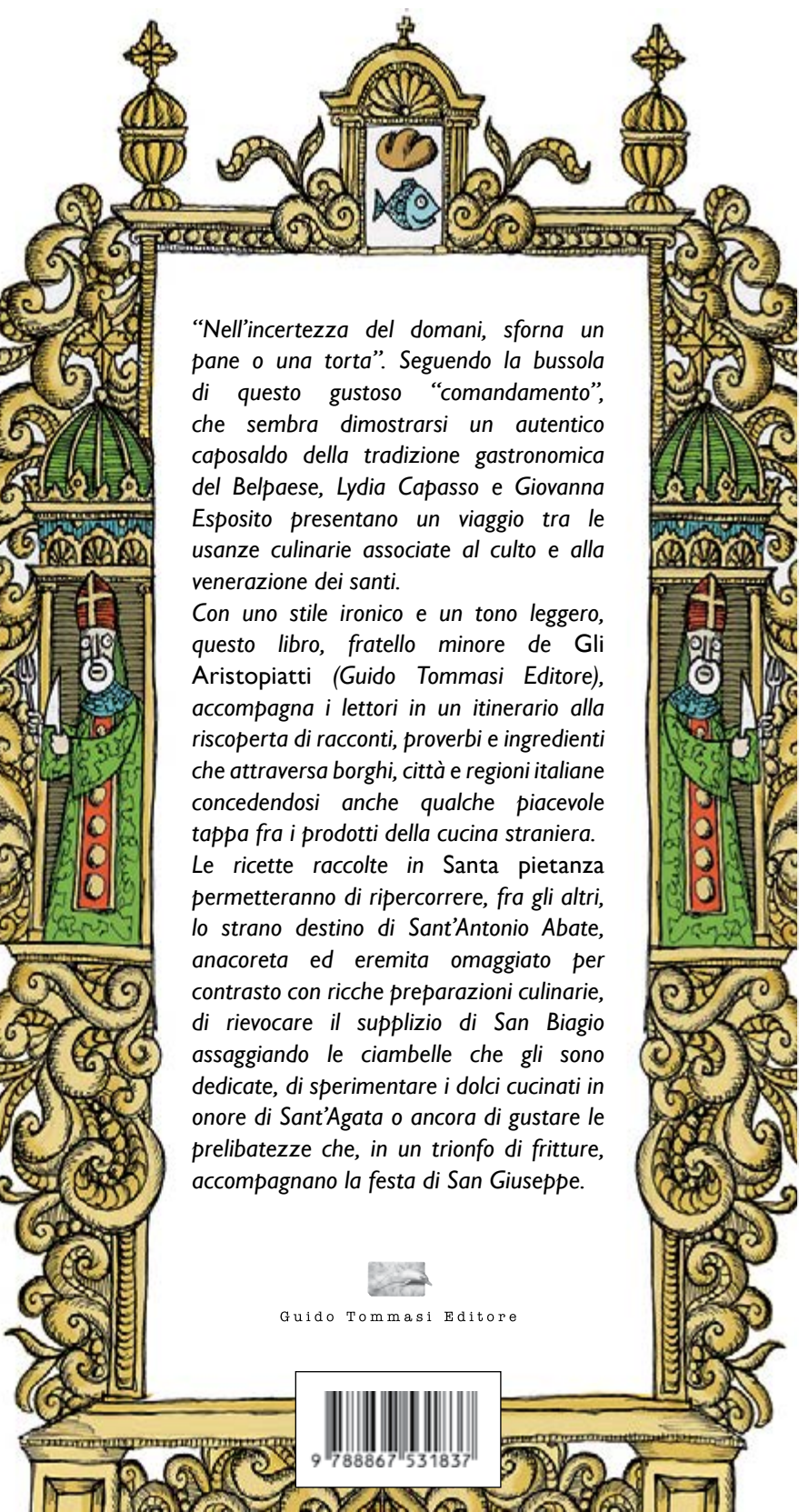
### Lakror

Nella Chiesa ortodossa, il molto venerato San Basilio Magno, fondatore del monachesimo orientale e Dottore della Chiesa, si festeggia il primo gennaio, in coincidenza con il Capodanno. Non stupisce, perciò, che a questa ricorrenza siano connesse diverse ricette portafortuna, protagoniste di un rituale che si ritrova, uguale, in moltissimi paesi: l'occultamento di un piccolo oggetto o di una monetina all'interno di un pane o una torta da condividere, destinati ad assicurare la buona sorte per il nuovo anno.

Il *lakror* è una torta salata albanese simile al *börek*, diffuso in Turchia e nei paesi balcanici, e talvolta chiamata anche con questo stesso nome. Può avere ripieni variabili, da quelli vegetariani con peperoni e pomodori a quelli più classici con carne tritata o ancora con le ortiche, in memoria di San Giovanni Battista che secondo alcuni se ne nutrì nel deserto.

Si confeziona il primo dell'anno e vi si nasconde una moneta che si vuole rappresenti il bambin Gesù che viene celato agli occhi malvagi delle truppe di Erode.

La nostra versione vede, oltre alla carne e alle cipolle, del formaggio di capra ad arricchire il gusto pur nel rispetto delle



*“Nell’incertezza del domani, sforna un pane o una torta”. Seguendo la bussola di questo gustoso “comandamento”, che sembra dimostrarsi un autentico caposaldo della tradizione gastronomica del Belpaese, Lydia Capasso e Giovanna Esposito presentano un viaggio tra le usanze culinarie associate al culto e alla venerazione dei santi.*

*Con uno stile ironico e un tono leggero, questo libro, fratello minore de Gli Aristopiatti (Guido Tommasi Editore), accompagna i lettori in un itinerario alla riscoperta di racconti, proverbi e ingredienti che attraversa borghi, città e regioni italiane concedendosi anche qualche piacevole tappa fra i prodotti della cucina straniera. Le ricette raccolte in Santa pietanza permetteranno di ripercorrere, fra gli altri, lo strano destino di Sant’Antonio Abate, anacoreta ed eremita omaggiato per contrasto con ricche preparazioni culinarie, di rievocare il supplizio di San Biagio assaggiando le ciambelle che gli sono dedicate, di sperimentare i dolci cucinati in onore di Sant’Agata o ancora di gustare le prelibatezze che, in un trionfo di frittelle, accompagnano la festa di San Giuseppe.*



Guido Tommasi Editore



9 788867 531837