

Pinza nostrana

La vecchia tradizionale pinza nostrana aveva due versioni di base che dovremmo ricordare:

1-RUSTEGA: polenta, çissole de porselo, ua de stanga, pan vecio, late co 'l so cao, smissiada co farinela e fenocio. Cotta sotto la brace tra foglie di verza, servita con vin trutego. (Polenta dura, ciccioli, uva passa di raboso o marzemino conservata dalla vendemmia, pane raffermo, latte intero, semi di finocchio, tirata a giusta densità con il farinaccio) il vino detto trutego di solito era il torchiato in cui a caldo si univa della melassa per addolcirlo.

2 -DA SIORI: polenta, pan, pomi modanesi, figheti, uveta, nose, nosele, pignoli, gratadina de naransa, miel, fenocio. Cota al forno de la cucina economica. Vin brulé fin che ghe n'è.

3- pinsa moderna uno la fa come che 'l se sogna metendoghe quel ghe par che bisogna, anca roba de mesa vigogna!

Ogni ricetta adesso è buona se soddisfa la persona.
È importante tenere a mente da che storia che si parte.

Dino Libralato 06-01-2021