

I PIATTI DI FERRAGOSTO DALLE ALPI ALLA SICILIA

LA MAPPA DI FIPE DELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA PER IL GIORNO PIU' ATTESO DELL'ANNO

Roma, 13 agosto – È stato **L'Imperatore Augusto** nel 18 a.C. a inventarsi il **ferragosto** (da *feriae augusti*). Una giornata libera per staccare la spina e rilassarsi. Ecco perché tutti gli italiani sono da sempre molto affezionati a questa data, il 15 agosto, perché sinonimo di vacanza, di tempo libero speso insieme alla propria famiglia e ai propri amici.

Va da sé che, come da buona tradizione del belpaese, anche questa ricorrenza si celebra a tavola. Ogni regione, da nord a sud, ha il suo piatto di ferragosto da gustare in compagnia. Come e dove non ha importanza. C'è chi non teme il caldo e ama andare in spiaggia per una tavolata in riva al mare e c'è chi invece cerca riparo e frescura in montagna o in collina per la più classica delle scampagnate, gustando il proprio piatto preferito su un bel prato verde. Insomma, ciò che conta per tutti è festeggiare con la pancia piena. Ecco perché Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha creato una mappatura di quelle che sono le ricette regionali dei piatti più amati, i cui segreti sono custoditi da mamme, nonne e ristoratori. Perché oltre alle grigliate c'è di più!

Partiamo dal nord Italia. In Trentino e in Valle D'Aosta abbiamo piatti di sostanza, proprio come ci si aspetta da una cucina di montagna con rispettivamente: i classici **canederli**, delle gustose polpette di pane e speck, e la meno nota **Seupa à la Vapelenentse**, una zuppa che prende il nome dal villaggio Valpelline, a base di pane, fontina e brodo di carne". In Lombardia il classico **minestrone**, nella versione fredda e più indicata per il mese di agosto. In Veneto e in Liguria si vira sul pesce, con **le sarde in saor** e la **capponadda**, una fresca insalata di mare con tonno, acciughe, pomodoro e olive, il piatto perfetto per marinai e pescatori. Friuli Venezia-Giulia e, come è ovvio che sia, l'Emilia Romagna, puntano sulla pasta ripiena con i **Cjarsons** e i più classici **cappelletti al ragù**. Gli unici a puntare sul dolce sono i piemontesi, con un dolce tipico del Ferragosto che è la **Margheritina di Stresa**, un biscotto la cui particolare fragranza viene data dalla presenza, negli ingredienti, del tuorlo d'uovo sodo setacciato e ridotto a farina.

Arrivando al cuore della penisola troviamo in toscana il **piccione arrostito**, una tradizione nata in epoca carolingia. Un antico detto popolare fiorentino conferma che: "A ferragosto si mangiano i piccioni arrostito". Nella vicina Umbria il piatto forte sono gli **gnocchi al sugo di papera**, mentre, nelle Marche troviamo **l'oca arrosto**. Anche in Molise un piatto piuttosto rustico con i **cavatelli al sugo di maiale**. Invece, a Roma come in tutto il Lazio, non è ferragosto senza il **pollo in umido con i peperoni**, piatto godereccio e perfetto anche per gli amanti della scarpetta finale.

Pian piano si continua ad andare verso sud e si arriva in Campania, dove il piatto dominante in occasioni come il 15 agosto è la cosiddetta **Pizza di Maccheroni**, nè un primo piatto di spaghetti nè una classica frittata. Un piatto unico da gustare rigorosamente a fette. In Puglia un caposaldo della cucina italiana, le **orecchiette con cime di rapa**, mentre nella vicina Basilicata si ritorna sulla carne con **l'agnello alla lucana**. In Calabria ancora pasta, questa volta al forno. La **pasta chijna** (cioè

ripiena) è un classico del pranzo della domenica o delle festività, come appunto il Ferragosto. Probabilmente la versione più conosciuta della pasta al forno alla calabrese è quella con il ragù e le polpettine ma c'è anche un'altra variante, quella con la soppressata. Dulcis in fundo abbiamo le isole con i **culurgiones di patate sardi**, una pasta ripiena, e il tipico **Gelo di Melone** siciliano. L'ingrediente principale di questo dessert fresco, è l'anguria, che in Sicilia come in altre zone del sud Italia viene comunemente definito "melone".

Dunque una miriade di piatti e ricette della tradizione, da preparare a casa o da gustare nei tantissimi ristoranti aperti anche a Ferragosto, che accompagneranno gli italiani in questa giornata di festa. Le diete sono rimandate a settembre!

Ufficio Stampa FIPE