



Lo cunto de li cunti

Mensile di cultura braciglianese a cura di Anna Basile

Le mille e una sagra di Bracigliano



Comincia l'estate, è tempo di sagre! Da diversi anni, la sagra, anzi, le sagre sono diventate l'evento clou dell'estate braciglianese. Quante sagre ci sono a Bracigliano? Perché la maggior parte delle manifestazioni di Bracigliano ha come tema il cibo? Le associazioni che le organizzano mancano, forse, di originalità? La ragione è un'altra: la tradizione culinaria di

nel sapore e nel gusto: la rinomata cucina braciglianese attira estimatori dall'intera regione. Il successo delle sagre che animano le estati a Bracigliano è il chiaro segno che bisogna continuare a valorizzare la grande tradizione culinaria nostrana e rinnovare ogni anno l'appuntamento con il gusto tipico della cucina braciglianese. Una delle sagre più rinomate è quella dei **Sapori Braciglianesi**, (26 - 29 giugno) una delle prime sagre dell'estate di Bracigliano. In onore del Santo Patrono San Giovanni Battista, la sagra dei sapori braciglianesi ottiene sempre un successo enorme grazie all'ottima cucina, alla preparazione di piatti tipici e genuini. A S. Naza-

rio, invece, c'è la **Sagra do Mascuotto Braciglianese**, (25 - 27 luglio) rivelazione dell'estate 2007. Un enorme successo, tantissime persone accorrono per assaggiare il tipico pane di Bracigliano, casereccio, biscottato, di grano, accompagnato da prodotti locali dal sapore unico e prelibato. Dal 7 al 10 agosto c'è la **Sagra dell'Ammisca**, a Casale. È possibile fare un tuffo nel passato e assaggiare qualcosa di unico ed introvabile: l'ammisca. Conclude la Pro-loco di Bracigliano che organizza la **Sagra degli antichi sapori** da 21 al 24 agosto, ultima kermesse dei sapori tipici locali. Insomma, a Bracigliano ce n'è davvero per tutti i gusti!!

L'evento: La festa d'a cerasa braciglianese

E' giunta alla settima edizione la "Festa d'a cerasa braciglianese", manifestazione di grande successo dedicata ai sapori e alle bellezze culinarie del territorio di Bracigliano, organizzata dall'Associazione **Pero**. Quattro giorni dedicati al sapore e al gusto del frutto simbolo di Bracigliano: *la cerasa*. In piazza Pero sono stati offerti ai tantissimi arrivati le specialità tipiche del territorio, i piatti caratteristici della cucina locale. Regina indiscussa delle serate, la deliziosa ciliegia di Bracigliano. Gu-

sto inconfondibile, consistente e dolcezza, colore rosso rubino: ecco le caratteristiche che rendono la ciliegia di Bracigliano unica ed inimitabile. Tantissime le specialità preparate dalle sapienti mani delle braciglianesi, che hanno dato il meglio per realizzare piatti davvero unici. I dolci e le deliziose crostate fatte con la mar-



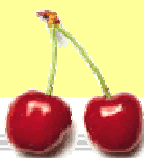
frutti dal gusto straordinario, apprezzarne le caratteristiche peculiari e, soprattutto, il sapore unico ed inconfondibile. Un tripudio di gusto che dimostra la grande qualità della ciliegia di Bracigliano. Infatti, Bracigliano, insieme ad altri comuni, ha aderito al progetto "Città delle ciliegie", rassegna dei più importanti centri di coltivazione del frutto, e ha partecipato più volte alla manifestazione nazionale "Ciliegie in Festa". Si lavora inoltre per ottenere il marchio IGP per la ciliegia di Bracigliano.

La tradizione gastronomica del nostro territorio è un patrimonio da salvaguardare. Anche l'arte pasticceria trova a Bracigliano maestri nella preparazione di squisitezze fatte con prodotti locali.

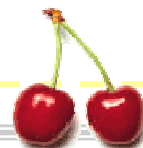
Un mix di esperienza e successo, gusto e specialità dei prodotti dà alla pasticceria braciglianese un tocco speciale. Sono tanti i dolci che si preparano con i prodotti tipici, come le castagne, le ciliegie, le noci, tutti dal gusto unico.

L'arte pasticceria di Bracigliano

Da ben quarant'anni la pasticceria "Cardaropoli Gennaro" è lì, in piazza Tuoro, con la sua piccola insegna non luminosa, non chiasosa. Da quarant'anni, nel cuore del paese, la pasticceria di "Franchino" prepara i dolci per Bracigliano. In vetrina c'è il vaso di mignon e la caprese a limone, le pastette secche e un babbà con la crema. Semplicità e genuinità: questo il segreto che in tutti questi anni ha accompagnato l'attività dell'intera famiglia Cardaropoli. La tradizione nella preparazione dei dolci, tutti fatti a mano, la scelta di ingredienti sani, la selezione dei prodotti più genuini: i dolci di Gennaro e Francesco Cardaropoli sono un presenti sulle tavole dei braciglianesi da diverse generazioni. Matrimoni, prime comunioni e feste: il laboratorio di Cardaropoli non riposa mai, non è mai ferma l'attività. Basta sbirciare dalla porticina che dà su via Manzoni, e potrete vedere i pasticciieri braciglianesi all'opera, intenti a preparare deliziose bontà, secondo la tradizione. Niente stravaganze, né grandi elaborazioni: semplicità e tradizione sono i termini guida della produzione di Cardaropoli. Gennaro ci ha svelato un segreto: come preparare una deliziosa e genuina torta di ciliegie.



La ricetta del mese: La Torta di Ciliegie



Procedimento:

Lo chef svela il suo segreto: ecco come preparare la deliziosa torta di ciliegie di Gennaro Cardaropoli.

Ingredienti:

300g di farina
100g di zucchero
Un cucchiaino di olio d'oliva
4 uova
Mezzo kg di ciliegie spernocchie.

In un recipiente montare le uova e lo zucchero, aggiungere in piccole quantità, la farina e l'olio d'oliva. Mescolare bene il tutto evitando di formare grumi. Preparare un teglia imburrata e versare parte del composto. Aggiungere le ciliegie spernocchie precedentemente lavate e denocciolate. Adagiarle nella teglia sulla parte



di composto. Successivamente aggiungere l'altra parte. Mettere in forno per 20 minuti circa, a 180°. Assicurarsi che il forno abbia raggiunto la temperatura prima di inserire il preparato.

Una volta pronta, guarnire con granella di zucchero e ciliegie spernocchie di Bracigliano.

La fiaba del mese: Il Serpente

C'era una volta una povera donna che, più di ogni altra cosa al mondo, desiderava avere un figlio. Un giorno vide un bel serpentello e cominciò a dire: "Ecco, addirittura le serpi fanno i serpentelli; io nacqui disgraziata in questo modo con un marito che, per quando ortolano, è inetto di fare un innesto." A queste parole il serpente replicò: "Dal momento che non puoi avere figli, prendi me, farai un buon affare e ti vorrò più bene che a mia madre." Saputella gli rispose: "Non fosse altro che per questa tua educazione, io sono felice di accoglierti come se fossi uscito dalle mie ginocchia." E così il serpentello trovò una casa e crescendo crescendo, un giorno disse a Cola Matteo, il contadino: "O padre, io desidero sposarmi." "D'accordo" dichiarò Cola Matteo, "scoveremo un altro serpente come te e concluderemo l'accordo." "Ma quale serpente?" controbatté il serpentello, "Io ambisco alla figlia del re, e per questo vai senza indugio a chiedere figlia al re, e affermagli che la vuole un serpente".



Cola Matteo, che era un uomo di cuore e non era esperto di questi cerimoniali, si arrecò modestamente al re per fare la sua ambasciata, dicendogli: "Ambasciator non porta pena; diversamente mi toccano mazzate quanti granelli sono nella sabbia. Vieni a conoscenza dunque che un serpente vuole tua figlia per sposa; perciò giungo da ortolano a vedere se riesco a fare un innesto tra un serpente e una colombella." Il re, intuendo che il tipo era un fessacchiotto, per levarselo di torno, controbatté: "Vai, e di a questo serpente che se farà divenire d'oro tutto i frutti di questo parco, gli darò mia figlia". Però quando Cola Matteo riportò al serpente la risposta, questi gli ribadì: "Domattina vai e raduna tutti i noccioli dei frutti che trovi per la città e seminale nel parco."

Cola Matteo, con una gerla sotto il braccio se n'andò di piazza in piazza raccattando tutti i noccioli che trovava. Poi andò al parco e li seminò, nel modo in cui gli aveva detto il serpente, e quelli, istantaneamente, germogliarono e svilupparono i loro tronchi, le foglie, i fiori e i frutti, tutti d'oro sfavillante. Il re a questo spettacolo restò di stucco. Ma nel momento in cui Cola Matteo fu mandato dal serpente per ottenere quando promesso: "Piano" proferì il re, "voglio un'altra cosa: che trasformi tutte le mura e il suolo del parco in pietre preziose."

E il giorno dopo, il re vide il parco lastricato di smeraldi e rubini. A questo spettacolo il re restò turbato, non capendo cosa gli fosse accaduto. Tuttavia quando il serpente gli fece dire una seconda volta che mantenesse la sua parola, il re replicò: "Quel che è stato fatto fa alcun valore se non mi fa diventare questo palazzo tutto d'oro."

E quando si realizzò anche questo desiderio il re, non vedendolo più via d'uscita, chiamò la figliola: "Grannonia mia, io, per illudere un marito che ti chiedeva in moglie, ho proposto tali condizioni che mi sembrava impossibile non si potessero mai soddisfare". "Fa quel che giudichi opportuno, padre e signore mio" diede risposta Grannonia.

Saputo ciò, il serpente arrivò a palazzo su una carrozza d'oro, ma tutti fuggivano via al suo passaggio, terrorizzati. Anche il re e la regina si rintanarono per la paura nella loro camera; solo Grannonia restò ferma e impassibile. "Perché dovrei scappare dal marito che mi avete dato?" Il serpente entrò nella camera, prese con la coda Grannonia a mezza vita e le diede una pioggia di baci. Poi la condusse in un'altra camera e fatta ben serrare la porta scosse a terra la pelle serpentina, facendo comparire un bellissimo giovane, con il capo ricoperto di riccioli d'oro e con gli occhi che ammaliavano. Questi, abbracciata la moglie, raccolse i primi frutti del suo amore. Il re disse alla moglie: "Quel serpente avrà divorato nostra figlia." Ma, spiando dal quando scorse la stupefacente grazia di quel giovane e la spoglia del serpente lasciata in terra, dette un calcio alla porta ed entrò con sua moglie. Avvicinatisi alla pelle, la presero e la gettarono nel fuoco.

"Ah! Cani rinnegati – sbraitò il giovane, "me l'avete fatta!" Subito si tramutò in una colomba e volò via spaccando i vetri della finestra e ferendosi. Grannonia si lamentò con il padre e la madre incolpandoli di aver sviato la sua buona sorte. Essi si scusarono, ma non credevano di far del male. Allora Grannonia, sempre piangendo, attese la notte e, vedendo allora che tutti dormivano, prese con sé i gioielli che teneva in serbo in uno scrigno, e uscì attraverso una porta segreta, decisa a trovare di nuovo il bene che aveva perduto. Uscita dalla città incontrò una volpe. Insieme arrivarono in un bosco e Grannonia si mise ad ascoltare il canto degli uccelli, poiché era gran piacere il loro cinguettare. Allora la volpe le disse: "Ben diverso piacere proveresti, se capissi quello che essi dicono come lo comprendo io!" Grannonia, desiderosa di conoscere, pregò la volpe di dirle quello che aveva sentito nella lingua degli uccelli. La volpe le disse che quegli uccelli chiacchieravano tra loro di una disgrazia accaduta al figlio di un re, il quale, bello come un dio, per non aver voluto esaudire le sfrenate voglie di un'orca riprovevole, era stato maledetto e cambiato in serpente per sette anni; ma quando il tempo fissato stava per cessare, innamoratosi della figlia di un altro re, e stando con questa, sua sposa, in una camera, il padre e la madre di lei gli avevano bruciato la spoglia di serpente; scappando allora in forma di colomba, frantumò la vetrata per uscire da una finestra, ferendosi a tal punto che i medici lo davano per disperato. Grannonia capì che stavano raccontando i suoi guai. La volpe replicò che il solo modo per sanare le ferite del principe era ungere le lesioni col sangue degli uccellini che avevano raccontato il caso. A queste parole Grannonia si gettò in ginocchio davanti alla volpe supplicandola di farle questo piacere, di catturare per lei quegli uccellini, per estrarne il sangue, così avrebbero separato il guadagno da buoni compari. "Con calma" assenti la volpe, "attendiamo la notte e, non appena gli uccellini si addormenteranno, lascia fare a mamma volpe, salgo in cima all'albero e li aggranfiò uno ad uno."

La volpe, appena vide gli uccellini addormentarsi sui rami, se ne sali acquattata e, ad uno ad uno, acciuffò. Li uccisero e misero il sangue in una fiaschetta che la volpe portava con sé per refrigerarsi nel cammino. Grannonia, tanta era la gioia, non toccava la terra coi piedi, ma la volpe le disse: "Te la sogni quest'allegria, figlia mia, se non hai il mio sangue per fare un miscuglio con quello degli uccelli è come se non avessi nulla! – e proferito questo fuggi." Grannonia, che vide spezzate le sue speranze, ricorse alle arti femmine: astuzia e adulazione, dichiarandole: "Amica volpe, avresti ragione di salvarti la pelle se io non fossi tanto riconoscente nei tuoi confronti! Hai fatto tanto, ed ora ti perdi al meglio! Fermati, credimi, e conducimi alla città di questo re." La volpe si trovò volpinata da una donna, perché camminando accanto a Grannonia, non avendo fatto cinquanta passi che le trafisse una mazzata e la colpì in testa estraendole subito il sangue che versò poi nella fiaschetta. Ella corse subito al palazzo reale, fece intendere al re che era venuta per guarire il principe e disse "Voglio che mi date parola di darmi il principe per marito, qualora ottenga il risultato sperato."

Così, recatisi nella camera del principe, non appena l'ebbe unto con quel sangue, rinvenne come se non avesse mai avuto infermità. Grannonia, guardando il principe tornato forte e vigoroso, disse al re di mantenere la parola. Il giovane la riconobbe e l'abbracciò. Così, mandati a chiamare il re e la regina di Starzalunga, fecero un matrimonio di buon accordo ricavandone alla fine che:

sempre al sapore dell'amore fu di condimento il dolore

NEWS

Bracigliano cresce sempre più: tantissimi i nuovi servizi sul territorio. La ludoteca "Fate e Folletti", in via F. D'Amato, è l'ideale per bambini che amano giocare e divertirsi in totale tranquillità: piscina, giochi acquatici, corsi di nuoto, animazione, divertimento a contatto con la natura. Tutto è pronto per vivere un'estate diversa, all'insegna del divertimento. Nei pressi di piazza Tuoro c'è "Mondo bimbi", nuovo punto vendita di abbigliamento per bambini e tra poco il nuovo studio di progettazione dei fratelli Cuofano.



Bracigliano porta a casa la Coppa Cesarano

Cala il sipario sull'edizione 2008 del "Torneo Internazionale Città di Nocera Inferiore" organizzato dalla Scuole calcio "Sensale". 27 società con squadre di tutte le categorie, 130 gare dislocate su 5 stadi dell'Agro, centinaia di bambini con tanta voglia di giocare e divertirsi. Unica nota negativa il maltempo che ha rovinato i piani per la serata conclusiva allo stadio S. Francesco. Ad imporsi nella "Coppa Cesarano" riservata alla categoria Primi Calci sono stati i piccoli della Scuola Calcio Bracigliano "A. De Crescenzo". I piccoli di Bracigliano, in un'avvincente finale sotto una pioggia

battente, hanno ottenuto la vittoria ai calci di rigori dopo l'1-1 dei tempi regolamentari. Decisivi dagli 11 metri sono stati **Carminio Capaccio, Enzo Soriente e Alessio Izzo**, che con grande freddezza hanno trasfor-

mato i penalty, regalando un'immensa soddisfazione al presidente **Armando Capaccio**.

Belle le parole rilasciate dallo stesso presidente a fine gara: "faccio i complimenti ai piccoli che hanno regalato

un altro trofeo e un momento di gioia alla Scuola Calcio ed alla città di Bracigliano, al Vice Presidente e Mister della squadra Attilio Siniscalchi ed ai mister Enzo Soriente, Gianfranco Basile e Leone Osvaldo che si adoperano affinché i nostri piccoli si divertano e vivano in un ambiente sano e pulito, cosa che ritengo molto più importante delle vittorie sportive".

