



IN THE HEART OF SALÒ

03 APRILE 2021

IN THE HEART OF SALÒ PILLOLE DA SALÒ

È la rubrica dell'*Infopoint di Salò*

per scoprire e valorizzare la nostra città in collaborazione con la *biblioteca di Salò*, il portale *Visit Salò Garda*, la *Comunità del Garda* e *Welfare Network* per la diffusione.

Settimanalmente riceverete delle pillole sulla storia e non solo su Salò dalla *newsletter web* dell'Infopoint, in formato *cartaceo* presso la biblioteca, come *aggiornamenti* sui profili social del portale Visit Salò, sul sito della Comunità del Garda o anche sulla testata Welfare Network.

Domani, **4 aprile**, si festeggia **la Pasqua** e abbiamo pensato di raccontare le **tradizioni popolari salodiane** che in questo periodo si praticano o... si cucinano.

Infine, vi rammentiamo, come sempre, di **(ri)scoprire il territorio che ci circonda**, *non come turisti, ma come ospiti* (cit. *Davide Rampello*).

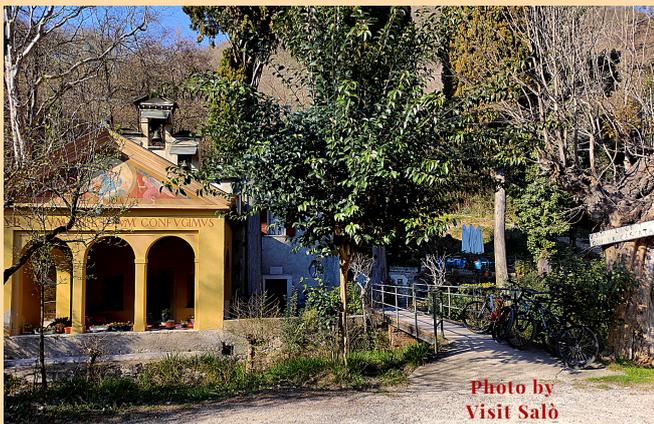
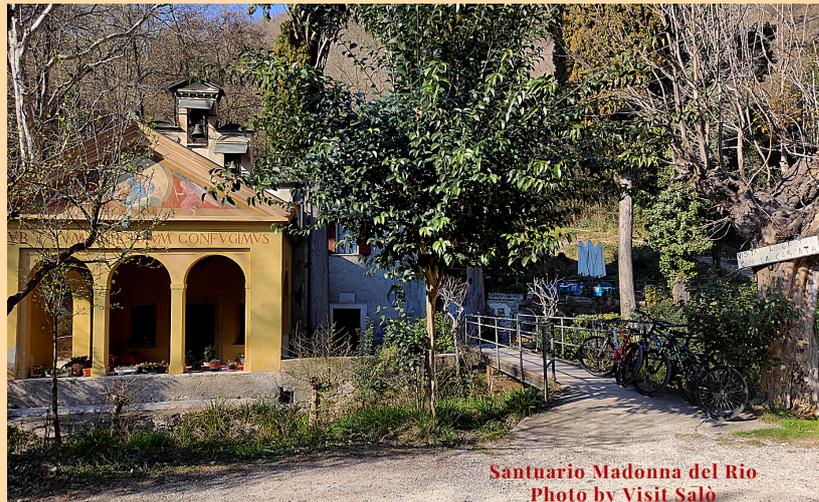


Photo by
Visit Salò



Photo by
Visit Salò

TRADIZIONI SALODIANE PER PASQUA



Santuario Madonna del Rio
Photo by Visit Salò

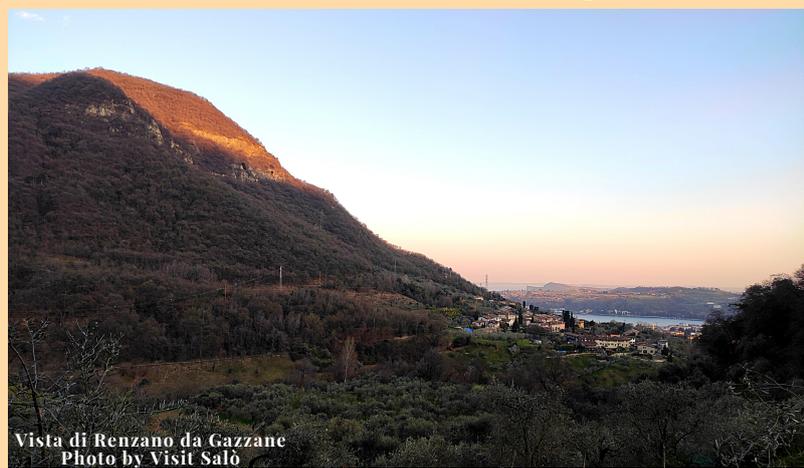
Domani, 4 aprile 2021, **si festeggia la Pasqua** e per l'occasione abbiamo pensato di trattare delle **tradizioni popolari salodiane** che ricorrono in questo periodo sia in cucina sia nelle azioni di tutti i giorni. **Abbiamo richiesto il supporto di Massimo Ferrari** per farci raccontare nel dettaglio alcune di queste, magari assopite, nella nostra memoria. Mentre, per la parte culinaria, abbiamo avuto l'ausilio di una donna intraprendente, mamma e appassionata di esperimenti culinari come **Mara**, la quale ci ha permesso di concretizzare

le ricette tipiche della cucina di questo periodo dell'anno (che trovate nelle prossime pagine).

Ma partiamo per ordine...Innanzitutto, trattiamo di una pratica di vita quotidiana, che forse anche voi ricorderete: **anzi!** se ne rammentate alcune anche in altri periodi dell'anno, **segnalatecele pure tramite mail o social**, che magari ci scappa una nuova newsletter.

Durante la *Settimana Santa* le massaie lucidavano la casa da cima a fondo e per Pasqua tutto doveva essere in ordine e pulito e una delle tradizionali pratiche da eseguire era **"sgirà le cadene"** ovvero **la pulizia delle catene** dei camini che sorreggono i **paioli** - gli ampi e fondi recipienti di rame, usati per la cottura di cibi e della polenta, presenti al centro dei camini rustici delle nostre case. **Ci hanno raccontato di questa usanza sia Massimo sia Simone Paterlini, che ringraziamo:** era molto semplice, ma molto redditizia ed era una gara a chi le *"lustrava"* meglio. Infatti, le persone anziane chiedevano l'aiuto dei ragazzi per poterle pulire. Una volta staccate dal camino - cosparse com'erano di vapore oleoso e fuliggine, che rischiavano di cadere nel paiolo -, erano consegnate a loro. Si legavano a un gancio con un vecchio filo di ferro o una cordicella e bisognava stringerlo alle ruote posteriori delle biciclette o intorno alla vita, potendo così trascinare dietro di sé una o anche due catene. **Come un gioco, erano trascinate per le strade, per i sentieri, per i rii e ruscelli tutto il giorno**, così da riconsegnarle belle pulite; infine, le persone ringraziavano i giovani, dando loro 100 lire o poco più, che venivano spesi per comprarsi un ghiacciolo. **E come si puliva il paiolo?** Esso era pulito e lucidato a mano come tutto il pentolame di rame e suppellettili in ottone alla maniera vecchia, vale si a dire con **l'impasto di farina gialla e aceto**. Usando poi alcuni stracci, si strofinava con olio di gomito e si ripassava energicamente l'oggetto in tutti i suoi punti con un panno di lene fino, per renderlo più brillante di quando era nuovo. Rimanendo in cucina, ma passando ai fornelli, le donne di casa erano solite preparare il **capretto**, un piatto tipico salodiano e bresciano, che sicuramente è legato sia alla

Pasqua sia all'allevamento. Infatti, dovete pensare che nelle nostre zone fin dai tempi antichi **la popolazione era dedita perlopiù alla pesca o alla pastorizia** - *vi ricordiamo che anche gli avi di Gasparo Bertolotti furono pastori*. Seppur alcune realtà contemporanee sollecitano di non praticare questa mattanza, in realtà altre persone ci hanno asserito che l'uccisione del capretto non è solo dovuta alla Pasqua ebraico-cristiana, bensì a un atto dovuto negli allevamenti. Come buona parte delle specie ani-



Vista di Renzano da Gazzane
Photo by Visit Salò

BIBLIOGRAFIA DEI SITI WEB CONSULTATI

- WWW.BRESCIAATAVOLA.IT/IT/IL-CAPRETTO-ALLA-BRESCIANA/
- WWW.ILQUINTOQUARTO.COM/2021/03/20/IL-CAPRETTO-ALLA-BRESCIANA/
- WWW.PARROCCHIADISALO.IT/LAGODIGARDA/BOLLETTINO-PARROCCHIALE
- WWW.ORATORIOLENO.IT/PULIZIA-ESTERNA-ED-INTERIORE/
- WWW.PARROCCHIADISALO.IT/IMAGE/2020APRILE_2020.PDF



TRADIZIONI SALODIANE PER PASQUA

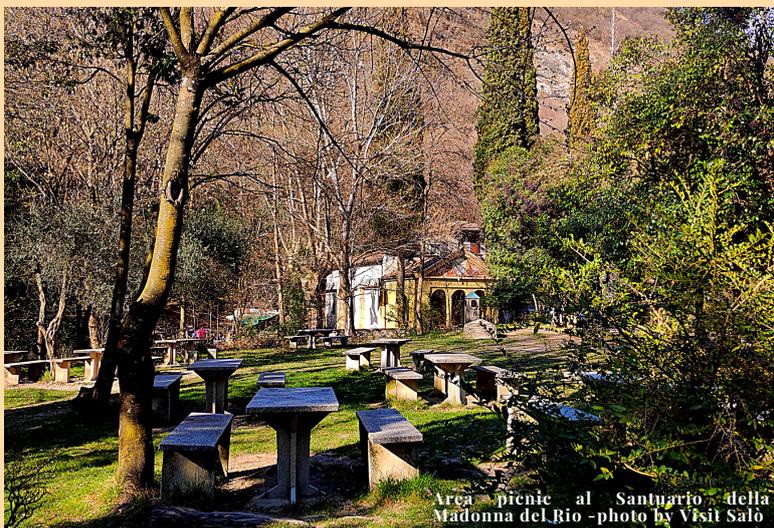
mali, il giovane maschio, nato dall'ultima gestazione invernale, viene ucciso dal caprone maschio dominante o nelle migliori delle ipotesi allontanato dal branco. Quindi, per Pasqua si soleva mangiare il capretto nella nostra zona per un discorso storico, ma anche riproduttivo. **La più tipica tradizione salodiana però si svolgeva il Lunedì dell'Angelo o Pasquetta**; infatti, si faceva e si fa tuttora **la passeggiata al Santuario della Madonna del Rio per realizzare il classico picnic "fuori porta"**. **Diciamoci la verità sia l'anno scorso sia questo non riusciremo a farla, per via delle norme anti-covid19**, ma nulla ci toglie di raccontarla anche a chi non è della nostra zona, che magari ha richiesto recen-



Uova colorate per Pasquetta, una tradizione salodiana
Photo by Visit Salò

-temente di iscriversi alla nostra newsletter di ***In the heart of Salò***. **La passeggiata verso l'abitato di Renzano e al Santuario della Madonna del Rio è molto semplice da farsi anche partendo dal centro abitato di Salò**, in quanto, seppur in leggera salita, poi sarete rilassati e immersi nella natura del Parco Alto Garda e del Monte San Bartolomeo. Questo ristoro è anche accentuato dall'apposita area pic-nic presente e dalla possibilità di crearsi un angolo di relax, apparecchiando anche in riva al Rio. Per Pasquetta essa era ed è una tradizione assodata e ce lo racconta anche **Pino Mongiello** nel numero di aprile 2020 del mensile **Il Duomo**: «*da bambino il giorno di Pasquetta si andava alla Madonna del Rio: era un'intera comunità che si muoveva a gruppi, senza un ordine preciso. Si andava in nome di una tradizione, se non secolare, almeno pluridecennale. Ognuno col fagottino di un cibo precotto per il pranzo (non mancavano le uova sode) da consumare all'aperto: ci si sedeva sul prato o sui dolci declivi del monte, o lungo le rive del torrentello che scende a valle gaio e gorgogliante*». Chissà se la tradizionale passeggiata di Pasquetta alla Madonna del Rio sia dovuta a quel lontano **10 aprile 1950, lunedì dopo Pasqua, quando il Mons. Ferretti inaugurò l'ampliamento e l'abbellimento del Santuario**, voluto dalla nostra comunità dopo la fine del secondo conflitto mondiale. Sicuramente da quello che ci illustra anche il Mongiello, confermata anche dalla narrazione che ci hanno fatto Massimo e altri anziani del nostro paese, un alimento che non poteva assolutamente mancare erano le **uova sode**. Infatti, esse sono degli alimenti che simboleggiano vita e rinascita sin dai tempi antichi e pensate che all'epoca dei Romani gusci di uovo o una loro riproduzione erano inseriti nelle tombe dei defunti. Tornando però a noi, negli anni '50 i bambini e i ragazzi si divertivano con pochi e semplici gesti, ed ecco che le **uova sode**

erano spesso colorate a proprio piacimento: prima di pranzare, ne scaturiva così **una battaglia tra titani e al primo a cui si rompeva l'uovo, perdeva il duello**. Una volta rotte, si tagliavano a metà e si farcivano con dell'insalata russa o i vari intingoli che ogni famiglia preparava prontamente nelle proprie abitazioni. Insieme alle uova, **non mancavano pane e salame**, per rimanere "leggeri" dalla scorpacciata di capretto del giorno prima. Queste sono le semplici tradizioni di Pasqua e Pasquetta presenti a Salò e nella prossima pagina, **andiamo ai fornelli insieme a Mara per cucinare le ricette qui brevemente descritte**.



Area picnic al Santuario della Madonna del Rio - photo by Visit Salò

BIBLIOGRAFIA DEI SITI WEB CONSULTATI

- WWW.BRESCIAATAVOLA.IT/IT/IL-CAPRETTO-ALLA-BRESCIANA/
- WWW.ILQUINTOQUARTO.COM/2021/03/20/IL-CAPRETTO-ALLA-BRESCIANA/
- WWW.PARROCCHIADISALO.IT/LAGODIGARDA/BOLLETTINO-PARROCCHIALE
- WWW.ORATORIOLENO.IT/PULIZIA-ESTERNA-ED-INTERIORE/
- WWW.PARROCCHIADISALO.IT/IMAGE/2020APRILE_2020.PDF



TRADIZIONI SALODIANE PER PASQUA LE RICETTE

Passiamo ora ai fornelli **insieme a Mara, che ringraziamo**, e in questa pagina realizziamo le due ricette di Pasqua e Pasquetta del **capretto e dei tramezzini di uova**.

IL CAPRETTO DI NONNA LUCY

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 3 kg di capretto (già tagliato possibilmente);
- 250/300 gr. di burro;
- 5-6 rametti di rosmarino fresco;
- 400 ml di vino bianco Secco;
- sale, quanto basta;
- scorza di limone da grattugiare (se interessati);
- 30 ml/un goccio di Olio EVO.

PROCEDIMENTO

Prendete il capretto, tagliatelo a pezzi (se non comprato già così), asportando i nervetti, e sciacquatelo sotto all'acqua corrente per togliere eventuali peli rimasti. Nel frattempo, prendete un tegame ben capiente, inseriteci un goccio di Olio EVO e 150 gr. di burro e fatelo sciogliere.

Una volta sciacquato il capretto, asciugatelo per bene prima di inserirlo nel tegame: salate a vostro piacimento e **lasciatelo rosolare a fuoco lento per circa 2 ore**, coprendolo con il coperchio.

Ci raccomandiamo vivamente di tenerlo sott'occhio e girarlo ogni tanto in maniera accurata. Nel frattempo, tritate il rosmarino con un frullatore e aggiungetelo quando il capretto inizia a rosolare. Infine, a metà cottura aggiungete il burro rimasto e irrorate col vino bianco, mescolandolo di tanto in tanto. Continuate la cottura e **NON inserite né acqua né brodo sopra al capretto, perché ne guasterebbe la compostezza e il sapore dello stesso.** Una volta cotto, aggiustate di sale e impiattate: la tradizione vorrebbe con un bel po' di polenta, ma anche le patate arrosto sono un ottimo sostituto.



TRAMEZZINI DI UOVA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- una manciata di piselli;
- olive sott'olio a piacere;
- 100 gr. di maionese;
- un filo di Olio EVO.
- 6 uova;
- 3 patate e 2 carote;
- 50 ml di aceto;
- coloranti per dolci

Vi sarà sufficiente cuocere le uova in un pentolino di acqua per 7-8 minuti circa. Prendete un altro pentolino di acqua e quando bolle, inseriteci l'aceto: questo vi servirà come base per colorare le vostre uova. Una volta che sono cotte, lasciatele raffreddare e successivamente potrete colorarle insieme ai vostri bambini a piacimento, immergendole nel pentolino di acqua e aceto insieme ai coloranti alimentari per dolci: in questo modo, saranno pronte per gareggiare nella battaglia fra titani. Per l'insalata russa, invece, dovrete lessare tutte le verdure (patate, carote e piselli) e scolarle dopo una ventina di minuti, tagliandole a cubetti. Quando le avrete tagliate, prendete olive e la maionese e inseritele nella ciotola delle verdure cotte. **Prendete un coltello e tagliate le uova sode a metà, sgucciandole con l'aiuto di un cucchiaio:** infine, togliete il tuorlo - che vi servirà come guarnizione - e inseriteci l'insalata russa. Ed ecco a voi i **tramezzini di uova**, facili e gustosi.

Ora a noi non resta altro che augurare a tutte e tutti voi una Buona Pasqua.



Tramezzini di uova
photo by Visit Salò

BIBLIOGRAFIA DEI SITI WEB CONSULTATI

- WWW.BRESCIAATAVOLA.IT/IT/IL-CAPRETTO-ALLA-BRESCIANA/
- WWW.ILQUINTOQUARTO.COM/2021/03/20/IL-CAPRETTO-ALLA-BRESCIANA/
- WWW.PARROCCHIADISALO.IT/LAGODIGARDA/BOLLETTINO-PARROCCHIALE
- WWW.ORATORIOLENO.IT/PULIZIA-ESTERNA-ED-INTERIORE/
- WWW.PARROCCHIADISALO.IT/IMAGE/2020APRILE_2020.PDF