

## Ricetta della "capra in callara"

di *Peppe lu Brri*

*Dosi per una capra (40/60 persone, a seconda della grandezza del capo).*

*La capra viene uccisa due giorni prima del pranzo in cui deve essere servita. Va messa al fresco in un locale arieggiato, se non addirittura "alla serena", ossia fuori di casa in posto riparato. Al mattino del giorno del pranzo spezzarla in piccoli tocchi di uguale grandezza, e nettarli poi dalle eventuali impurità rimaste (ossicini, ecc.).*

*Preparare un soffritto con 2 o 3 cipolle grandi tagliuzzate, 5 o 6 chiodi di garofano, peperoncino in abbondanza e olio di oliva. Dopo aver fatto soffriggere un po' aggiungere i tocchetti di carne, e successivamente coprire il tutto con acqua abbondante. Far cuocere un'ora, detergendo di tanto in tanto la schiuma formata in superficie. Alla fine dell'ora prevista l'acqua sarà quasi completamente assorbita dalla cottura della carne, per cui bisognerà aggiungerne altra. In questo frangente aggiungere anche alcuni pomotori a pezzi. Mentre la carne rimane a cuocere per una ulteriore ora di tempo, arrostito o friggere qualche peperone e spellarlo. A cinque minuti dalla fine della cottura della carne (che durerà in totale due ore), mantecare lo spezzatino ottenuto con i peperoni e servire il tutto in tavola ben caldo.*

durante gli spostamenti dei pastori. Quando, invece, questi ultimi disponevano di un caldaio di rame (la cosiddetta "callara"), ecco che la carne della pecora o della capra

diveniva una vera e propria squisitezza, dalla tenerezza incredibile e dal sapore deciso e pregnante".

Giuseppe Angelini, grande cultore delle tradizioni conta-

dine e della cucina tradizionale, è iscritto da qualche tempo all'"Arcei Gola", l'associazione di buongustai che si propone di riscoprire e valorizzare le ricette sopite nel tempo. Il 23 ottobre, ad esempio, l'"Arcei Gola" organizzerà presso "Peppe lu Brri" una cena a base di castagne e funghi, nella quale il padrone di casa ha preparato alcune ricette di origine contadina a base di castagne.

«Io e alcuni miei amici, appassionati come me della buona cucina - continua Angelini - abbiamo in animo di recuperare piatti tipici della nostra zona ormai dimenticati. Giriamo spesso nelle campagne, colloquiando con vecchie signore e anziani contadini e pastori, spesso depositari di ricette millenarie che si tramandano oralmente di padre in figlio, e che rischiano di essere dimenticate se qualcuno non provvede a rispolverarle. Questa sorta di recupero storico è un lavoro bellissimo, che ci riesce piacevole perché, in fondo, mangiare è piacevole. In questo caso, inoltre, si tratta del mio mestiere...»

*Tornando alla nostra ricetta, può illustrarci perché si cucina proprio la capra e non il capretto o il caprone?*

«Il capretto, naturalmente,

è inizialmente più tenero della capra, ma il risultato finale non differisce di molto: dopo due ore di cottura non si saprebbe distinguere le due carni. C'è da precisare che una ricetta del genere, realizzata con capretto, verrebbe a costare moltissimo, visti i prezzi correnti. Per quanto riguarda il caprone, invece, va detto che il sapore della sua carne risulta piuttosto selvatico e non del tutto gradevole; inoltre non è semplice renderlo tenero come la capra. La tenerezza della carne è senz'altro l'elemento più qualificante della ricetta, tanto che nei casi in cui la capra o la pecora sono vecchie, vengono addirittura fatte "ubriacare", in modo che al momento dell'uccisione la carne risulti più "rilassata" e meno nervosa».

Nel riquadro riportiamo la ricetta della "capra in callara", che Giuseppe Angelini ha voluto gentilmente fornirci. Chi scrive ha avuto modo di assaggiarne la versione originale, cucinata dallo stesso Peppe, e ne ha tratto un'impressione indelebile. La tenerezza unica della carne, abbinata ad un sapore vagamente selvatico, fanno di questo un piatto eccellente, che vale la pena di degustare.



**olivetti**

# general ufficio

di Emidio Corradetti

NUOVA CONCESSIONARIA ESCLUSIVISTA OLIVETTI PER ASCOLI PICENO

**VI PROPONE L'OFFERTA SPECIALE NOVEMBRE '94**

**SE SIETE TITOLARI DI AZIENDA  
E NON AVETE ANCORA MECCANIZZATO LA GESTIONE DELLA VOSTRA IMPRESA  
QUESTA E' L'OCCASIONE DA NON PERDERE**

PERSONAL COMPUTER OLIVETTI COMPLETO DI STAMPANTE 136 col.  
SOFTWARE GESTIONALE PER LA VOSTRA AZIENDA  
SOFTWARE DI UTILITA' (videoscrittura, calcolo, archivio, etc.)  
ASSISTENZA TECNICA GLOBALE PER UN ANNO  
AVVIAMENTO ALL'USO DEI PROGRAMMI

**AL PREZZO ECCEZIONALE DI LIRE 4.000.000 + IVA**

**INOLTRE... CONTINUA LA CAMPAGNA PERMUTE SUI REGISTRATORI DI CASSA  
CON MEMORIA FISCALE IN ESAURIMENTO**

via V.E. Orlando 14/20 - 63100 Ascoli Piceno - tel. (0736) 48016-48160 fax 48016