

Pro
Grigioni
Italiano



Gri-cettario
Bregaglia

Castégna da Calendamärz

Questa tipica ricetta bregagliotta valorizza il frutto per eccellenza di questa valle: la castagna. È una ricetta che proviene dalla cucina povera della Bregaglia ed è diffusa soprattutto nei villaggi di Sottoporta, dove la castagna cresce più facilmente grazie a un clima più mite. Questa ricetta rende omaggio all'importanza che questo frutto ha rivestito nella storia culinaria di questa valle: grazie alla tecnica dell'essiccazione infatti la castagna non era solo un frutto autunnale ma poteva essere utilizzato tutto l'anno, creando anche dei prodotti derivati come la farina o il pane.

A differenza di tante altre ricette a base di castagne come per esempio il *brascher* che si mangia in momenti precisi dell'anno, questa ricetta entra e resta nelle cucine bregagliotte per tutto l'inverno. Tradizionalmente però si è soliti prepararla per la festa del Calendimärz, che annuncia la scomparsa dell'inverno e l'arrivo della primavera.

Ingredienti

400 g di castagne secche
7 dl di acqua
1 presa di sale
2 cucchiaini di zucchero
20 g di burro
500 g di pancetta
Salata indivia q.b.
Ev. 3dl di panna

Procedimento: cuocere le castagne per almeno 3 ore senza rimestarle, aggiungendo sale e zucchero e solo a parte la pancetta. Si possono mangiare con la carne (pancetta o cotechino) o con la verdura (cavolo rosso). Se si ha ancora fame o si vogliono mangiare per dessert, si può aggiungere la panna montata, creando così una variante più dolce