

Bracigliano: il racconto di cosa vi siete persi alla Pignata nelle serate dedicate alla carne di maiale



Le temperature fredde del mese di gennaio sono state una manna dal cielo per chi adora mangiare cibi della tradizione in un ambiente familiare. Mafalda e Gerardo dell'Osteria "La Pignata" in Bracigliano, infatti, il 14, 15, 21 e 22 gennaio scorso hanno organizzato la serata col re della tavola: il maiale.



La famiglia Figliolia-Amabile è la detentrica dell'antica sapienza contadina della Valle dell'Orco. Difende i prodotti della cultura contadina perché ha il privilegio di avere un orto da cui attingere.



La Pignata, I salumi

Nello stesso tempo, non ha abbandonato il rito dell'allevamento domestico del maiale.



La Pignata, involtino di

verza

Pochi capi che però garantiscono la possibilità di coccolare il palato degli affezionati che alla Pignata riescono a degustare pietanze a base di maiale che si contraddistinguono per il sapore autentico.



La Pignata, il soffritto su pane duro

Di anno in anno, Mafalda si conferma ostessa premurosa e sapiente. Quando assaggio i suoi manicaretti, mi ritrovo catapultata negli anni '80. Mi rivedo bambina dai nonni paterni a festeggiare l'uccisione casalinga del maiale.



La Pignata, Il Mallone

Almeno una volta all'anno, bisogna andare da questa coppia formidabile per mangiare come una volta.



Nulla è lasciato al caso.



La Pignata, la minestra
maritata

Dalla selezione di salumi al soffritto sul pane duro
passando per il ragù con tracchia e cotica



La Pignata, fusilli al ragù
di tracchia e cotica

per arrivare allo sritto di maiale



La Pignata, sritto di
maiale

e al fegato con cipolle.



La Pignata, Fegato con
cipolle

Mafalda e Gerardo sono generosi in questo viaggio gustoso.



La Pignata, le castagne

Non manca mai il mallone, il piatto che in origine era

preparato con una selezione di quindici tipi diversi di minestra. Mafalda lo prepara saltandolo in padella con patate, peperoncino rosso piccante e tozzetti di mascotto (pane duro biscottato) di Bracigliano.

Dulcis in fundo, non manca mai il dolce sempre made in Pignata.



La Pignata, torta di gallette

State ancora leggendo? Correte a prenotare la vostra cena emozionale.

Per info e prenotazioni

Osteria La Pignata – via F. D’Amato, 54 – Bracigliano

Tel. 081969580