

La Raviolata - Sagra del Raviolo Scapoiese

Autore : Lorenza Iuliano

Data : 1 Marzo 2014



Ogni giornata di festa in casa Iuliano, a Scapoli (IS), è sempre stata accompagnata, oltre che da risate e solennità, da un rituale imperdibile atto a celebrarne degnamente l'evento.



Quindi, già da piccolina, dai miei nonni, ero abituata ad associare la ricorrenza con un altrettanto irrinunciabile menu che vedeva come indiscusso protagonista il Raviolo Scapoiese. Di grosse dimensioni, con un particolare ripieno dal gusto deciso e dal sapore intenso, questo prodotto è strettamente legato al territorio e alla tradizione di Scapoli. Gli ingredienti sono genuini e tutti locali: bietole, salsicce secche, patate, carne macinata, mozzarella e parmigiano. In realtà questa è la ricetta tipica, ma non quella a cui siamo abituati a casa mia. Già, perché mio nonno, quel che si dice buongustaio e "buona forchetta", di origini salernitane, adorava "suggerire" golosamente a mia nonna tutte le possibili varianti. "Giuseppi, pecchè nun ce mettimme nu poco 'e..." e lei, ovviamente, sorridendo lo accontentava. Il risultato di queste aggiunte si racchiude in una sola parola: strepitoso! Naturale che i tempi di preparazione del raviolo fossero, anzi, sono, perché continuiamo a farli ancora adesso, non proprio velocissimi. Il ripieno deve essere fatto il giorno prima, sia per far insaporire meglio gli ingredienti, sia perché preparare tutto in giornata è massacrante. La pasta si ammassa l'indomani e dopo averla stesa si procede alla farcitura. In casa ognuno di noi aveva il suo ruolo specifico: chi faceva la spesa; chi saltava in padella il macinato; chi tagliuzzava minuziosamente gli ingredienti; chi si dedicava alla pasta; chi riempiva e chiudeva i ravioli; chi li sistemava sugli appositi vassoi per farli seccare prima di riporli nel freezer; e chi...chi faceva lo "sforzo" più intenso, mangiandoli!

Il Raviolo Scapoiese, decisamente sostanzioso e calorico, va condito con buon ragù di carne e rigorosamente tanto parmigiano, o, con olio da crudo e parmigiano, per esaltarne e preservarne il gusto. Questo meraviglioso piatto può essere goduto da tutti i turisti l'ultima domenica di Carnevale. Da anni, infatti, l'Amministrazione comunale e la Proloco organizzano "La Raviolata", la sagra del Raviolo Scapoiese De.C.O., appuntamento immancabile per assaggiare e capire davvero finalmente cosa sia questo prodotto. Quest'anno la manifestazione si terrà domani domenica 2 marzo 2014 nei locali riscaldati sottostanti Piazza Martiri con assaggi dalle 12 alle 22. Sarà, inoltre, possibile anche acquistare i ravioli da

asporto; il costo del "menu Ravioli" è di € 10,00. Il Raviolo Scapolese, prodotto della tradizione del paese, ormai apprezzato in tutt'Italia, è stato riconosciuto prodotto De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 27.11.2010. *"Tutte le donne del paese si sono tramandate la ricetta tradizionale, custodendola gelosamente, rendendone l'emblema della gastronomia non solo scapolese, ma del Molise tutto"*, dichiara il sindaco Renato Sparacino. Oltre 5.000 i ravioli preparati quest'anno: un modo per prendere per la gola i turisti.

Nel marzo 2012, la *"Venerabile Confraternita del Raviolo Scapolese"*, prestigioso sodalizio enogastronomico della Regione Molise, di cui è *Gran Priore* il Sindaco di Scapoli, ha depositato alla CCAA di Isernia la *"Bolla Gran Priorale"* con cui sono state codificate le due preziose ricette del Raviolo Scapolese: la *"storica"* e la *"tipica tradizionale"*, oltre al *"Sacro Rituale di Preparazione"* della speciale eccellenza gastronomica originaria del paese.

Scopo principale della *"Confraternita"*, cui hanno già aderito illustri personalità del mondo enogastronomico, della cultura e delle Istituzioni, è quello di valorizzare i prodotti tipici locali e la cultura enogastronomica, esaltando la qualità dei cibi tradizionali molisani, le antiche usanze e le innumerevoli ricette culinarie da cui sono scaturiti.

Programma:

- ore 10,00 Animazione per le vie del paese dei *"Cantori di Torella del Sannio"*;
- ore 11,00 Convegno presso la Sala Polifunzionale dal tema *"Prodotti tipici ed enogastronomia di qualità: una grande risorsa turistica, economica e culturale per il Molise"*.

Interverranno:

- Luigi Mazzuto, Presidente della Provincia di Isernia;
- Pasqualino Piersimoni, Presidente della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Isernia;
- Mauro Natale, Presidente di Confindustria Molise;
- Vittorino Facciolla, Assessore Regionale all'Agricoltura;
- Massimiliano Scarabeo, Assessore Regionale alle Attività Produttive;
- Conclusioni di Paolo Di Laura Frattura, Governatore della Regione Molise.

Ore 12,00 inizio degustazione allietata con musica dal vivo.

Nell'occasione sarà presentato il libro *"Sua Maestà Il Raviolo Scapolese"* scritto dal sindaco Renato Sparacino.

Datemi retta e venite a provare il Raviolo Scapolese, ne vale veramente la pena!

Per maggiori informazioni:

Telefono: 0865.954143

Mail: info@comunescapoli.is.it - prolocoscapoli@gmail.com

Sito internet: <http://www.comune.scapoli.is.it>

Coordinate navigatore: 41.627762,14.060326 (<http://goo.gl/maps/2U1Hv>)