



Associazione Culturale “‘N’ata Storia”

82010 BUCCIANO (BN) - Via Roma, 15 - www.natastoria.freeweb.org - natastoria@freemail.it



di Sazzarielli

sono un tipo di pasta preparata e conosciuta in tutta la Campania
tanto da divenire il simbolo della Sagra locale
(passate edizioni '98; '99; '00, il prossimo appuntamento è fissato per luglio- agosto 2002)

Calendario 2002



Benedetta Carmina Chiara (classe 1911)

Patate & Fagioli

*Patate, fagioli, origano,
olio e sale;
ingredienti appartenenti alla
povera dispensa della massaia
contadina consentivano di
ottenere un piatto molto nutriente.
Per esaltare il sapore dei fagioli
è consigliabile cuocerli in una
pignata con il fuoco del camino.*

J A N N A I E 2 0 0 2

Martri <i>S. Andrea</i>	9	Miercuri <i>S. Giuliano</i>	17	Giovri <i>S. Antonio Abate</i>	25	Viernri <i>Croci S. Paolo</i>
Miercuri <i>Basilio Magno</i>	10	Giovri <i>S. Aldo</i>	18	Viernri <i>S. Prisca</i>	26	Sapt <i>S. Elia e Elzabe</i>
Giovri <i>S. Genoveffa</i>	11	Viernri <i>S. Ignazio</i>	19	Sapt <i>S. Maria</i>	27	Rummenc <i>S. Angela M.</i>
Viernri <i>S. Ermete</i>	12	Sapt <i>S. Probo</i>	20	Rummenc <i>S. Sebastiano</i>	28	Lunnri <i>S. Tommaso d'Aquino</i>
Sapt <i>S. Nazario</i>	13	Rummenc <i>Battesimo del Signore</i>	21	Lunnri <i>S. Agnese</i>	29	Martri <i>S. Costanza</i>
Rummenc <i>Epifania di N. S.</i>	14	Lunnri <i>S. Martina</i>	22	Martri <i>S. Gaudenzio e Vincenzo</i>	30	Miercuri <i>S. Martina V.</i>
Lunnri <i>S. Luciano</i>	15	Martri <i>S. Mauro Abate</i>	23	Miercuri <i>S. Emmerenziana</i>	31	Giovri <i>S. Giovanni Battista</i>
Martri <i>S. Massimo</i>	16	Miercuri <i>S. Marcello papa</i>	24	Giovri <i>S. Francesco di Sales</i>		

Migliaccio

tagliolini all'uovo, uova e zucchero (variante rustico pepe, formaggio e salsiccia) sono gli ingredienti che vanno a costituire il tipico dolce del Carnevale uccianese.



Laudanna Francesca (classe 1908)

F E B B R A I O 2 0 0 2

1	Viernri S. Verdiana	9	Sapt S. Apollonia	17	Rummenc S. Mariana	25	Lunnri S. Caterina
2	Sapt Presentazione del Signore	10	Rummenc S. Isidoro	18	Lunnri S. Eusebio	26	Martri S. Rocco
3	Rummenc S. Rocco	11	Lunnri S. Rocco e S. Eusebio	19	Martri S. Rocco e S. Eusebio	27	Miercuri S. Rocco
4	Lunnri S. Rocco	12	Martri S. Rocco	20	Miercuri S. Rocco	28	Giovri S. Rocco
5	Martri S. Rocco	13	Miercuri S. Rocco	21	Giovri S. Rocco		
6	Miercuri S. Rocco	14	Giovri S. Rocco	22	Viernri S. Rocco		
7	Giovri S. Rocco	15	Viernri S. Rocco	23	Sapt S. Rocco		
8	Viernri S. Rocco	16	Sapt S. Rocco	24	Rummenc S. Rocco		



Associazione Culturale "N'ata Storia"

82010 BUCCIANO (BN) - Via Roma, 15 - www.natastoria.freeweb.org - natastoria@freemail.it

A Palomma

insieme ai tondi "cà nastro", "pizze chi iene" e altro faceva parte fino a pochi anni addietro dei tipici dolci preparati per l'ottava di Pasqua. In questo giorno ricadeva l'obbligo per "i uccianisi" di assembrare il Focetto Pasquale nel Santuario del Monte Taburno, impegno sostituito nel tempo dalla festa locale di Maria SS. della Potenza, oggi del tutto scomparsa. A questa giornata erano dedicati tutti i preparativi e da questo punto di vista la Pasqua quasi passava in secondo piano: da qui l'essere derisi dagli abitanti dei paesi limitrofi e accusati di festeggiare in ritardo d'otto giorni la Risurrezione di Cristo.



Ruggiero Lucrezia (classe 1917)

M A R Z 2 0 0 2

1	Viernri S. Sileno	9	Sapt S. Francesco Romano	17	Rummenc S. Patrizio	25	Lunnri Benedictino di Agnes
2	Sapt S. Simplicio	10	Rummenc S. Emiliano	18	Lunnri S. Cirillo di Gerusalemme	26	Martri S. Smeraldo
3	Rummenc S. Cosimada	11	Lunnri S. Costantino	19	Martri Adonisti di S. Giuseppe	27	Miercuri S. Procopio
4	Lunnri S. Costantino	12	Martri S. Massimiliano	20	Miercuri S. Nicandro	28	Giovri della Croce del Signore
5	Martri S. Romo	13	Miercuri S. Patrizio	21	Giovri S. Eustachio	29	Viernri santa Pasqua del Signore
6	Miercuri S. Luca	14	Giovri S. Marziale	22	Viernri S. Benvenuto	30	Sapt S. Ambrogio
7	Giovri S. Procopio e Felice	15	Viernri S. Giulio	23	Sapt S. Vittoriano	31	Rummenc di Pasqua
8	Viernri S. Giovanni di Dio	16	Sapt S. Trifone	24	Rummenc della Palma		

Manesta Mpasturata ('o Pane cuott)

I mugnule e rape onnipresenti nella cucina uccianese (soprattutto perché le rape sono utilizzate come foraggio degli animali o fertilizzante del terreno "nzalima" e reperibili per quasi l'intero anno) scaurati e successivamente soffritti in una grande sartania insieme ai fasule andarano ad aggiungersi alla pizza rossa di farina granoturco (cotta sul suolo del focolare utilizzando u fume e campagne) da qui "mpasturata". Aggiungendo invece pane raffermo e un po' d'acqua quando si soffrigono i mugnule con i fasule si ottiene 'o Pane cuott.



De Masi Maria (classe 1912)

A B B R I L L E 2 0 0 2

1	Lunnri <i>S. Angelo</i>	9	Martri <i>S. Ciofe</i>	17	Miercuri <i>S. Aniceto</i>	25	Giovri <i>Beata Maria Liberatoria</i>
2	Martri <i>S. Francesco di Paola</i>	10	Miercuri <i>S. Eustachio</i>	18	Giovri <i>S. Brando</i>	26	Viernri <i>S. Cleo</i>
3	Miercuri <i>S. Gaudioso</i>	11	Giovri <i>S. Stanislao</i>	19	Viernri <i>S. Eusebio</i>	27	Sapt <i>S. Elia</i>
4	Giovri <i>S. Giulio</i>	12	Viernri <i>S. Emme</i>	20	Sapt <i>S. Felice</i>	28	Rummenc <i>S. Valerio</i>
5	Viernri <i>S. Vincenzo Ferreri</i>	13	Sapt <i>S. Ermenegildo</i>	21	Rummenc <i>S. Brando</i>	29	Lunnri <i>S. Caterina di Siena</i>
6	Sapt <i>S. Marcello</i>	14	Rummenc <i>S. Lamberto</i>	22	Lunnri <i>S. Carlo e S. Antonio</i>	30	Martri <i>S. Pio V Papa</i>
7	Rummenc <i>S. Spirito Battista e La Sola</i>	15	Lunnri <i>S. Rocco</i>	23	Martri <i>S. Giorgio</i>		
8	Lunnri <i>S. Saverio M.</i>	16	Martri <i>S. Bernardino</i>	24	Miercuri <i>S. Paolo da S.</i>		

N'brennel

preparate semplicemente con farina, acqua, pepe, finocchietto selvatico e nzogna (che li rende a differenza d'altre zone, soffici). I N'brennel insieme con altri dolci la cui cottura si eseguiva nei fomi della propria residenza, dava luogo ad una vera e propria "competizione" tra le massae, tanto che qualora l'aspetto esteriore non era ritenuto idoneo erano accantonati e rifatti prima dell'arrivo dei mariti.



Morzillo Giovannina (classe 1915)

M A J J E 2 0 0 2

1	Miercuri S. Giuseppe lavoratore	9	Giovri S. Duilio	17	Viernri S. Pasquale	25	Sapt S. Sofia
2	Giovri S. Romano	10	Viernri S. Ruffo	18	Sapt S. Palombara	26	Rummenc S. Filippo Mar.
3	Viernri S. Filippo e Giacomo	11	Sapt S. Achille	19	Rummenc S. Onofrio di Pontecorvo	27	Lunnri S. Giovanni
4	Sapt S. Onofrio	12	Rummenc S. Onofrio del Signore	20	Lunnri S. Bernardino	28	Martri S. Duilio
5	Rummenc S. Onofrio	13	Lunnri S. Emma	21	Martri S. Valente	29	Miercuri S. Felice
6	Lunnri S. Giuliana	14	Martri S. Maria	22	Miercuri S. Rita di Cascia	30	Giovri S. Giovanni d'Onofrio
7	Martri S. Ruffo	15	Miercuri S. Ruffo	23	Giovri S. Duilio	31	Viernri S. Maria S. Ruffo
8	Miercuri S. Vito	16	Giovri S. Duilio	24	Viernri S. Maria S. Ruffo		

Pane

Il pane è stato e sarà sempre l'alimento base dell'uomo tanto da essere presente sulle mense dei ricchi e poveri di ogni tempo. La diversità delle farine che con l'acqua e il criscito costituivano l'impasto del pane evidenziava l'appartenenza a classi sociali diverse.

Le famiglie agiate avevano la possibilità di mangiare "pane bianco" mentre i poveri erano costretti a mangiare pane fatto di sola farina di granturco o altri cereali.



Ferraro Lucia (classe 1913)

JUGNO 2002

1	Sapt S. Giustino	9	Rummenc S. Prato	17	Lunnri S. Ranni	25	Martri S. Agostino
2	Rummenc S. Carlo e S. Maria di Oria	10	Lunnri S. Ranni	18	Martri S. Ranni	26	Miercuri S. Ranni
3	Lunnri S. Ranni	11	Martri S. Ranni	19	Miercuri S. Ranni e Prato	27	Giovri S. Ranni
4	Martri S. Ranni	12	Miercuri S. Ranni	20	Giovri S. Ranni	28	Viernri S. Ranni
5	Miercuri S. Ranni	13	Giovri S. Ranni di Prato	21	Viernri S. Ranni	29	Sapt S. Ranni
6	Giovri S. Ranni	14	Viernri S. Ranni	22	Sapt S. Ranni	30	Rummenc S. Ranni
7	Viernri S. Ranni	15	Sapt S. Ranni	23	Rummenc S. Ranni		
8	Sapt S. Ranni	16	Rummenc S. Ranni	24	Lunnri S. Ranni		

Tagliatelle

La pasta fatta in casa è nata nelle cucine contadine e ancora oggi molto diffusa tra le massie uccianesi. Farina e acqua costituivano l'impasto poiché nelle famiglie povere le uova non erano sempre presenti e si cercava di valorizzare il piatto con il condimento. Ancora oggi (pur potendo disporre di uova) rappresenta un piatto estremamente economico, molto semplice da ottenere e gustoso.



Ruggiero Mariuccia (classe 1917)

LUGLIO 2002

1	Lunnri S. Zito	9	Martri S. Fabrizio	17	Miercuri S. Rocco	25	Giovri S. Giacomo Spedale
2	Martri S. Ottone	10	Miercuri S. Martiale	18	Giovri S. Felice	26	Viernri S. Giovanni a Bona
3	Miercuri S. Tommaso Spedale	11	Giovri S. Benedetto da Norcia	19	Viernri S. Arcangelo	27	Sapt S. Colomo
4	Giovri S. Isidoro	12	Viernri S. Goffredo	20	Sapt S. Susanna	28	Rummenc S. Nazario a Calce
5	Viernri S. Antonio M. Lucania	13	Sapt S. Zito	21	Rummenc S. Lorenzo da Brindisi	29	Lunnri S. Maria
6	Sapt S. Maria Giovi	14	Rummenc S. Camillo di Lello	22	Lunnri S. Maria Maddalena	30	Martri S. Pietro Crivello
7	Rummenc S. Tomaso	15	Lunnri S. Bonaventura	23	Martri S. Brigida	31	Miercuri S. Spirito di Lepia
8	Lunnri S. Adriano	16	Martri S. Vergine del Carmine	24	Miercuri S. Ottone		



Mele Caterina (classe 1919)

*Tortano che Pigole
(ciccioli di maiale)*

*I residui del processo di
trasformazione del lardo
in'nzogna per evitare di essere
inutilizzati come alimento
andavano ad insaporire la pasta
del pane, aggiungendoli
semplicemente all'impasto.
La forma data all'impasto al
momento della cottura è quella
di una grossa ciambella da qui
tortene.*

A U S T E 2 0 0 2

1	Giovri S. Rocco	9	Viernri S. Fermo	17	Sapt S. Giacomo	25	Rummenc S. Calisto
2	Viernri S. Rocco	10	Sapt S. Lorenzo Martini	18	Rummenc S. Rocco	26	Lunnri S. Alessandro
3	Sapt S. Rocco	11	Rummenc S. Chiara Vergine	19	Lunnri S. Giovanni Paolo	27	Martri S. Maria
4	Rummenc S. Giovanni Paolo	12	Lunnri S. Martiri di Oronzo	20	Martri S. Bernardo di C.	28	Miercuri S. Agostino
5	Lunnri Madonna della Pace	13	Martri S. Francesco e Paolo	21	Miercuri S. Pio X Papa	29	Giovri Martiri di S. Giovanni Battista
6	Martri Prospettiva di S. Rocco	14	Miercuri S. Rocco	22	Giovri S. V. Maria Regina	30	Viernri S. Francesco
7	Miercuri S. Giacomo	15	Giovri Benedictine di Maria Vergine	23	Viernri S. Rosa da Lima	31	Sapt S. Rocco
8	Giovri S. Domenico	16	Viernri S. Rocco	24	Sapt S. Bartolomeo Ap.		

Puparuole 'Ammattunate

noci e baccalà fritto costituivano il pasto consumato il 22 settembre a ricordo dello scampato pericolo dell'alluvione (da testimonianze dirette da collocare tra il 1875 e 1878). In questa giornata i uccianesi si recavano in pellegrinaggio al Santuario del Monte Taburno per ringraziare la Madonna.



Pace Francesca (classe 1916)

S' T T E M B R E 2 0 0 2

1	Rummenc S. Zofio	9	Lunnri S. Tiburzio	17	Martri S. Roberto	25	Miercuri S. Bartola
2	Lunnri S. Spirito	10	Martri S. Nicola da Tolentino	18	Miercuri S. Giuseppe da Copertino	26	Giovri S. Cosma e Damiano
3	Martri S. Gregorio M.	11	Miercuri S. Pietro e Giacinto	19	Giovri S. Giovanni	27	Viernri S. Vincenzo di Paoli
4	Miercuri S. Rosalia	12	Giovri S. Guido	20	Viernri S. Eustachio	28	Sapt S. Vincenzio
5	Giovri S. Spirito	13	Viernri S. Giovanni Crisostomo	21	Sapt S. Matteo Apostolo	29	Rummenc S. Nicola (S. Spirito) S. Spirito
6	Viernri S. Ubaldo	14	Sapt Eulazione della Santa Croce	22	Rummenc S. Maurizio	30	Lunnri S. Spirito
7	Sapt S. Ruffino	15	Rummenc S. V. Maria Addolorata	23	Lunnri S. Eusebio		
8	Rummenc Natività di Maria Vergine	16	Lunnri S. Cornelia e Cipriano	24	Martri S. Pacifico		

Cucozza & Fasule

Le fasule ingrediente principe della cucina contadina tanto da essere considerati come la carne dei poveri per le sue proprietà caloriche si sposano facilmente con altri ingredienti reperibili nell'orto contadino quali la cucozza che con l'aggiunta di pistillo costituisce ancora oggi una gustosa pietanza invernale.



Pace Annunziata (classe 1909)

OTTOBRE 2002

1	Martri S. Teresa del B. G.	9	Miercuri S. Sara	17	Giovri S. Ignazio d'Antiochia	25	Viernri S. Maria
2	Miercuri S. Angeli Custodi	10	Giovri S. Ulpiano	18	Viernri S. Luca Evangelista	26	Sapt S. Evaristo
3	Giovri S. Eufilio	11	Viernri S. Fimone	19	Sapt S. Donato	27	Rummenc S. Vito
4	Viernri S. Francesco d'Assisi	12	Sapt S. Sergio	20	Rummenc S. Rufina	28	Lunnri S. Simone
5	Sapt S. Pascale	13	Rummenc S. Edoardo	21	Lunnri S. Orsola	29	Martri S. Crispino
6	Rummenc S. Bruno	14	Lunnri S. Callisto	22	Martri S. Donato	30	Miercuri S. Vito
7	Lunnri S. Vergine del Rosario	15	Martri S. Teresa d'Avila	23	Miercuri S. Giovanni da Capistrano	31	Giovri S. Lucia
8	Martri S. Pelagio	16	Miercuri S. Margherita M. Giuseppe	24	Giovri S. Rocco M. Carlo		

Buttariell (Zeppole e Alice)

farina, acqua, sale, lievito e alici costituiscono l'impasto necessario ad ottenere i Buttariell che insieme agli struffoli non potevano mancare sulla tavola ri uccianisi a Natale. Talvolta la mancanza di uova era compensata dall'aggiunta di latte.



Laudanna Maria (classe 1914)

N U E M B R E 2 0 0 2

1	Viernri Innocenti di Fieri i Santi	9	Sapt Dile: Sordis L'annone	17	Rummenc S. Elisabetta d'Angliera	25	Lunnri S. Corneli
2	Sapt Commemorazione dei Defunti	10	Rummenc S. Luce Magna	18	Lunnri Dile: Sordis S. Penco Fale	26	Martri S. Virgilio
3	Rummenc S. Ylida	11	Lunnri S. Martini	19	Martri S. Fausto	27	Miercuri S. Oronzo
4	Lunnri S. Carlo Borromeo	12	Martri S. Bonato	20	Miercuri S. Ottavio	28	Giovri S. Pascale
5	Martri S. Elisabetta i Sordis	13	Miercuri S. Olyp	21	Giovri Festazione del S. Y. Neri	29	Viernri S. Sordis
6	Miercuri S. Leonardo	14	Giovri S. Vincenzola	22	Viernri S. Goffa	30	Sapt S. Sordis Sordis
7	Giovri S. Sordis	15	Viernri S. Sordis S.	23	Sapt S. Clemente i Pappi		
8	Viernri S. Sordis	16	Sapt S. Sordis	24	Rummenc S. Ylida		



Meccariello Margherita (classe 1906)

Struffoli & Piacchiere

*la farina, le uova e
a nzogna ingredienti
facilmente reperibili nella
cucina contadina
consentivano di ottenere
due dolci tipici del periodo
natalizio. Talvolta la
mancanza di uova era
sopperita dall'aggiunta
di latte.*

R I C E M B R E 2 0 0 2

1	Rummenc S. Elia	9	Lunnri S. Siro	17	Martri S. Lazzaro	25	Miercuri S. Maria di S. Maria
2	Lunnri S. Stefano	10	Martri Madonna di Lino	18	Miercuri S. Graziano	26	Giovri S. Stefano
3	Martri S. Francesco Saverio	11	Miercuri S. Donato Papa	19	Giovri S. Dario	27	Viernri S. Giovanni Evangelista
4	Miercuri S. Barbara	12	Giovri S. Smula	20	Viernri S. Liberato	28	Sapt S. Donato
5	Giovri S. Donato	13	Viernri S. Licio	21	Sapt S. Pietro Canisio	29	Rummenc S. Maria
6	Viernri S. Nicola di Bari	14	Sapt S. Giovanni della Croce	22	Rummenc S. Vito	30	Lunnri S. Maria
7	Sapt S. Andrea	15	Rummenc S. Massimo	23	Lunnri S. Vito	31	Martri S. Stefano
8	Rummenc S. Maria	16	Lunnri S. Rocco	24	Martri S. Rocco		

*L'Associazione ringrazia tutti coloro che hanno contribuito
e si scusa anticipatamente per eventuali inesattezze.*

*A cura della
Associazione Giovanile Culturale "N'ata Storia"*

*Foto
Gerardo Perillo*

*Stampa
"Grafica 3" - Luzzano (BN) - tel. 0823.714782*

Oggi le mode, i consumi e gli stili di vita tendono sempre a uniformare ogni luogo e noi rischiamo di perdere buona parte delle diversità, non solo biologiche, ma anche culturali, che caratterizzavano il mondo di ieri. Così come la scomparsa di specie animali o vegetali è sempre da vedere come un fatto negativo, pensiamo che anche il perdere antiche conoscenze (dimenticare i proverbi, non sapere più fare i mille lavori manuali di un tempo, il non conoscere più semplicemente vecchie ricette...) sia evidente segno negativo e denoti un impoverimento della nostra identità culturale. L'Associazione in questi anni sta cercando proprio di salvaguardare le nostre tradizioni soffocate, talvolta, dalla frenesia della globalizzazione. Queste affiorano ogni tanto per ricordare la nostra provenienza e vanno a costituire un contenitore aperto dove alloggiano le emozioni i pensieri, le gioie, le pene. La TRADIZIONE (da trado= condurre da un posto materiale ad un altro) trasferisce idee, concezioni, funzioni, modi e li adatta se gli esecutori sono capaci a tempi, luoghi e culture.