

# CACIATA E LATTACCILOLO, RICETTE DELLA NONNA PER LA PASQUA FATTA IN CASA

*di Jolanda Ferrara*



ARSITA- Latte di pecora, uova in abbondanza e mostocotto. Ingredienti che tradiscono l'origine agropastorale abruzzese dei dolci pasquali più tradizionali. Tipica del Gran Sasso teramano - Bisenti, Arsita, Castelli e Farindola (anch'essa provincia teramana nell'800) - è la Caciata di Pasqua, una sorta di budino cotto in forno a base di pochi e semplici ingredienti assolutamente locali e di stagione come raccontano le massaie custodi della tradizione gastronomica dell'area pedemontana vestina.

Rarità oggi, che *Virtù Quotidiane* vuole rievocare affidandosi al sapere di madri e figlie

contadine. Di Arsita in questo caso. Ringraziamo perciò del contributo **Tommaso Di Giacomo** fiduciario di Slow Food Vestina e la giovane imprenditrice agricola **Francesca Trignani** depositaria della ricetta originale tramandatale dalla bisnonna **Antonella**. E **Assunta Letizia di Michele**, titolare di un bell'agriturismo ai piedi del Monte Camicia (**realtà di recente segnalatasi al Festival Agrichef-Turismo Verde-Cia**), resasi immediatamente disponibile insieme alla figlia **Gabriella** nel preparare la Caciata di Pasqua e fotografarla per i nostri lettori.

Così per diletto, per riscoprire le tradizioni e, soprattutto, privilegiare la filiera contadina ecco a seguire dosi e procedimento. Non senza prima sottolineare l'unicità di questo dolce rustico ed essenziale. Il segreto è nella qualità del latte, rigorosamente ovino. Se primo latte di pecora - disponibile in questo periodo per la mattanza degli agnelli destinati al banchetto pasquale - non occorre aggiungere olio d'oliva alla preparazione.

Ingredienti: 10 uova, 1 litro di latte di pecora, 10 cucchiaini di zucchero, mezzo bicchiere di mosto cotto, per il caramello 2 - 3 cucchiaini di zucchero. Procedimento: sbattere a mano uova e zucchero senza montare, aggiungere il mosto cotto, preparare il caramello nella teglia di cottura, nel frattempo bollire il latte a parte ed aggiungerlo alle uova e zucchero, una volta mescolato mettere il tutto in forno nella teglia dove è stato preparato il caramello. Cuocere a bassa temperatura per almeno un'ora.

Questa la versione che prevede l'aggiunta di olio evo: per 20 (venti) uova aggiungere un litro di latte, 700 grammi di zucchero, il succo di un limone, un bicchiere d'olio extravergine. Passare il composto in forno per mezz'ora rimastando affinché cuocia anche all'interno (controllare infilando uno stuzzicadente che dovrà risultare asciutto) e servire la Caciata tagliata in pezzi.



Altra bontà di antica tradizione a base di latte uova e zucchero è il Lattacciolo o Latteruola (*foto sotto*), dessert al cucchiaio antesignano del crème caramel. Si presenta infatti come un budino e risulta particolarmente gradito ai bambini a merenda, ideale a chiusura di un pasto raffinato. La ricetta (diffusa anche in Umbria e nelle Marche) è inserita nell'Atlante dei prodotti tradizionali abruzzesi. Questi gli ingredienti: ½ litro di latte, 4 uova, 6/7 cucchiari di zucchero semolato, la buccia grattugiata di 1-2 limoni/arancia non trattati.

Procedimento: portare a ebollizione il latte con una buccia di limone (o di arancia), in attesa battere in una terrina le uova con 4 cucchiari di zucchero. Versare il latte bollente amalgamando con il composto di uova e zucchero. In uno stampo da budino, vuoto al centro, versare 2-3 cucchiari di zucchero facendolo caramellare sul fuoco, si aggiunge il composto e si lascia cuocere a bagnomaria - ovvero in una teglia con circa due dita d'acqua- per circa un'ora e un quarto. In alternativa, trascorsi 15-20 minuti di cottura si può passare il tutto, sempre a bagnomaria, nel forno e far cuocere per altri 35-45 minuti. Invece dello stampo

grande si possono utilizzare gli appositi stampini, sempre a bagnomaria, con un pò di cucchero caramellato sul fondo. Il Lattaccio lo va servito e consumato freddo.

