

Merletto trentino

di pagina 32 - 37



★ **STELLA 1** ★

Spiegazioni e schemi per realizzare i lavori pubblicati
sul n°51 di Ricamo Italiano

Un aiuto in più

Per le lettrici che avessero difficoltà possono chiamare
in redazione ai numeri:

030/9771138 oppure **030/9719319**

Vi daremo le soluzioni volta per volta personalizzate;
oppure inviando una mail dal nostro sito:

www.ricamoitalianonline.it

ARMONIOSI ED ELEGANTI, I MERLETTI A TOMBOLO PROPOSTI DALLE MERLETTAIE DELLA SCUOLA DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE MAINARDO II, CONTINUANO LA STORIA DELLA VALLE DI CEMBRA. I LAVORI A TOMBOLO DI QUESTE PAGINE, SONO ESEGUITI A PUNTO TELA E RETINA, LA STOFFA DI LINO INSERITA È STATA APPLICATA A MANO TRAMITE IL PUNTO PARIGI

Lavori a tombolo

Difficile

Occorrente

filato tipo Cantu' Coats cucirini
tombolo, fuselli, spilli, punteruolo, cartoncino colorato, carta lucida

Punti utilizzati

punto tela, stelline vuote, retina

Esecuzione

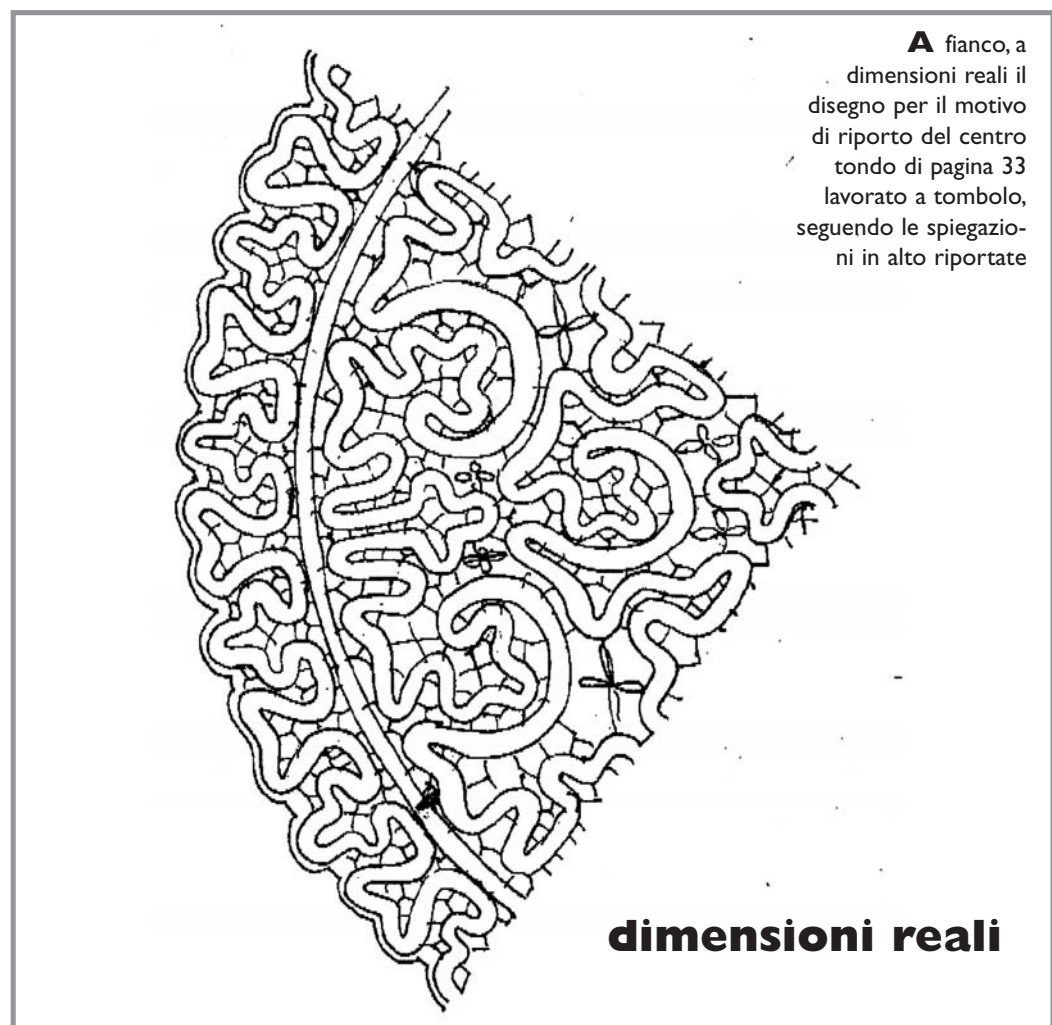
Fissare il disegno sul cartoncino apposito, bucarne con il punteruolo e fissare con gli spilli per tombolo; lavorare con i punti previsti dal disegno con coppie di fuselli a discrezione della merlettaia.

Punto tela: fissare due paia di fuselli avvolti di filo per

uncinetto Ancora n. 70 in tre punti chiamati A, B, C. Incrociare il primo e il secondo paio, un punto (*), incrociare il secondo e il terzo paio, un punto, incrociare il terzo e quarto paio, un punto. Incrociare il quinto e sesto paio, un punto, fissare uno spillo nel n.1, attorcigliare una volta il sesto paio, incrociare col quinto non attorcigliato, un punto. Incrociare il quarto e il quinto paio, un punto. Incrociare il terzo e quarto paio, un punto. Incrociare il secondo e terzo paio, un punto. Incrociare il primo e secondo paio, un punto, fissare uno spillo nel n. 2, attorcigliare il primo paio una volta, incrociare con il secondo non attorcigliato, un punto. Ripetere da (*).

Per imparare bene ogni punto e dettaglio del tombolo a fuselli consigliamo i libri in quattro volumi: Tombolo e fuselli di Gianfranca Tolloi.

oppure il libro: Dentelles aux Fuseaux Casa Editrice "l'Inedite" Parigi Per info 030/9719319 030/9771138



A fianco, a dimensioni reali il disegno per il motivo di riporto del centro tondo di pagina 33 lavorato a tombolo, seguendo le spiegazioni in alto riportate

dimensioni reali

CUCINA LOCALE

PINZOT

(NOME DIALETTALE CHE RICORDA NEL SUONO E NEL CONTENUTO, LA PIZZA)

Ingredienti

farina ,latte,(dove non c'era né la mucca nè la capra, si usava l'acqua)uova, sale, olio per cucinare

Esecuzione

Mescolare gli ingredienti in una scodella, come per le omelette, ma leggermente più consistente.

Scaldare il forno come per una pizza.

In una teglia bassa e larga di alluminio mettere olio di semi, quanto basta per coprire leggermente il fondo (vale sempre la regola del.."se ce n'è")

scaldare l'olio, buttare l'impasto che non deve essere alto più di mezzo centimetro.

Infornare, aspettare 10 minuti, controllare, quando si sarà formata sopra la classica crosticina, è cotto.

Mettere su un piatto, meglio se di legno, e servire tagliato a quarti con LUCANICHE, borlotti in insalata, cicoria d'orto o selvatica, marmellata, affettati.

POLENTA E PATADE ROSTIDE

Ingredienti

patate cotte con la buccia, meglio se del giorno prima, polenta avanzata cipolle

olio o strutto per cuocere

Preparazione

in una padella possibilmente di ferro mettere a scaldare l'olio; tagliare finemente la cipolla; tagliare a dadini la polenta e le patate preventivamente sbucciate;mettere nell'olio ben caldo, o nello strutto, la cipolla a stufare, aggiungere patate e polenta;con una paletta girare e spappolare gli ingredienti fintanto che si sono ben scaldati e cominciano a fare una leggera crosticina.

Servire con quello che c'è. Serve, al giorno d'oggi, con un' insalata, da piatto unico.

PATUGO CON LE CITOLE (CICCIOLI)

Ingredienti

tegoline(cornetti trentini), patate, zucchine, cipolla, citole(ciccioli), olio o strutto per friggere

Preparazione

In una teglia capiente adagiare sul fondo uno strato di patate crude a pezzi grossolani; sopra uno strato di tegoline spuntate;

infine uno strato di zucchine a pezzi(meglio se è la zuccina fuori di misura; grande per cucinare trifolata);

coprire d'acqua fredda fino alle patate. Salare.

Cuocere a fuoco vivo. Il vapore cuocerà le zucchine che non sono state coperte d'acqua.

In una padella di ferro bassa e larga, mettere l'olio, lo strutto se piace o se l'olio mancava, le citole e la cipolla.

Stufare il tutto ed aggiungere le verdure lessate.

Pestare il tutto con una paletta fino ad ottenere un composto piuttosto grossolano.

Servire con quello che c'è, come lucanica, pancetta, uova sode..

FASOI A BRONZON

bronzon:

storpiatura dialettale del termine trentino BRONZIN cioè: pentola in bronzo con tre piedi, dove si cucinavano a fuoco lento, piatti come minestra d'orzo, fagioli borlotti etc..

Ingredienti

fagioli borlotti freschi o ammollati, cipolla, conserva di pomodoro,olio per cuocere

Preparazione

Cuocere non completamente dei fagioli borlotti freschi o ammollati con un po' di sale e a fuoco lento.

In una padella mettere l'olio(in val di Cembra sempre con parsimonia) con la cipolla a stufare.

Aggiungere tre quarti dei fagioli quasi cotti, con un cucchiaino di conserva di pomodoro.

Girare bene il tutto, aggiungere un po' d'acqua e lasciar cuocere per 10-15 minuti.

Servire con lucanica cotta a fette.

In alternativa si può mettere la lucanica fresca bucherellata a cuocere con i fagioli.

Finire la cottura dei fagioli lasciati non completamente cotti, per il minestrone della sera.

ZICORIA E OVI

Raccogliere da sotto la vigna, prima dei trattamenti anticrittogamici,vari tipi di cicorie.

Dopo averle lavate tagliarle a striscioline.

Servire con uova, di almeno tre quattro giorni, lessate.

In alternativa usare cicorie coltivate nell'orto.

SALUMI

Tipica della valle e del Trentino,è la LUCANICA mista di maiale e manzo, che si presenta

cruda, dopo pochi giorni di affumicatura, secca dopo affumicatura e stagionatura cotta da fresca

BISCOTTI AL VINO MULLER

Ingredienti

1 bicchiere di vino Muller
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di olio di semi
1 bustina lievito per dolci
farina bianca, quanto basta per ottenere un impasto omogeneo tale da tirare una stesa alta 4 o 5 millimetri, sale

Preparazione

impastare tutti gli ingredienti ottenendo una stesa liscia ed omogenea da poter tirare col mattarello.

Tagliare delle forme a piacere. Adagiarle su una placca, ed infornare 10 minuti, o fino che diventano dorati.

Servire accompagnati con il vino Muller.

ZOPE

Ingredienti

pane raffermo a fette
una pastella con farina latte
uova zucchero.

Preparazione

Intingere le fette nella pastella fino a ricoprirle completamente.

In una padella di ferro scaldare l'olio a temperatura di frittura.

Mettere le fette a due a due di modo che l'olio non si raffreddi.

Friggerle da ambo i lati.

Adagiarle su un piatto con carta assorbente (una volta si usava il sacchetto del pane). Spolverizzarle di zucchero normale.

Era questa la merenda, della domenica prevalentemente, che le nostre nonne portavano, nel campo ai vendemmiatori, che consumavano con un buon bicchiere di vino.

Pronto ricamo

CASA EDITRICE EDIZIONI DESSEIN S.R.L.
PUBBLICAZIONE MENSILE
DIRETTORE RESPONSABILE
ELIO MICHELOTTI

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
25020 DELLO BRESCIA
VIA DON GUINDANI 47/D
TELEFONO E FAX : 030 97.19.319
E-mail: info@edizionidessein.it



PER LE LETTRICI,
CHE HANNO DIFFICOLTA'
TELEFONARE
030 97.19.319
030 97.71.138
info@edizionidessein.it