

# La pasta fatta in casa

Le donne dei contadini, come il pane ogni 15 giorni circa, facevano la pasta per il fabbisogno alimentare della famiglia.

Sopra il piano della madia impastavano la farina "fareina" macinata nei mulini ad acqua presenti in zona lungo tutto il letto del torrente Curone.

Predisposte sfoglie di pasta lunghe circa 50 cm. e larghe 10 le passavano nella macchina per fare la pasta "machina da fò a pasta" che aveva appositi rulli da dove uscivano di volta in volta lasagnette, fettuccine, trenette ecc.

La pasta così preparata veniva tagliata all'incirca di 20 cm. e posta ad essiccare su bastoni sottili e lunghi.

Usata sia per pastasciutta "pastasucia", il cui sugo era esclusivamente a base di cipolle "er cundì ad sigule" tritate con concentrato di pomodoro, sia per la minestra "a mnestra" ed il minestrone "er mnastron".

Le famiglie cessarono di fare la pasta in casa verso la metà degli anni sessanta, le cucine vennero man mano ristrutturare e modernizzate e la madia, il mobile che per secoli è stata ripostiglio delle poche vettovaglie e piano insostituibile di lavoro per la massaia, rimossa e per lo più distrutta

