

COMUNE DI BARBERINO MUGELLO

ASSESSORATO TURISMO E SPORT

COMITATO POPOLARE DI LATERA

## RITORNO A LATERA

antichi sapori,  
lontani aromi

**ricette tradizionali e dimenticate della  
cucina di Latera in Mugello**

8 Settembre 1985

3<sup>a</sup> EDIZIONE REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ MONTANA ZONA "E"

# Antichi sapori, lontani aromi

*ricette tradizionali e dimenticate  
della cucina di Latera in Mugello*



Cucina popolare, cucina contadina, cucina povera... sono divenute oramai sinonimo di genuinità di ingredienti, freschezza di gusti, ed infine riscoperta di sapori per così dire "naturali" perchè indenni dalle contaminazioni degli ingredienti più ricchi della trionfante cucina internazionale.

Ma l'attenzione al ricettario ed alle consuetudini alimentari regionali, od anche locali, fino a quelle del singolo paese o borgo, può rivelare molto di più dello scontato soddisfacimento del bisogno primario di nutrirsi; in sostanza la formula "dimmi come mangi e ti dirò chi sei" potrebbe dirla lunga sulle condizioni di vita di popoli, comunità, gruppi e singoli.

Con questo spirito Latera ha tentato di raccogliere e conservare le ricette elaborate nel tempo dalle famiglie e gelosamente tramandate dalle sue donne; ed il risultato, le vivande di cui si svela il segreto, ed anche la unicità e diversità, letto nel suo insieme, dà conto di realtà e di consuetudini certamente proprie della condizione contadina, ma con tutte le variabili, le articolazioni, le diversità che questa è in grado di manifestare.

Così accanto a cibi che si possono trovare in molte campagne toscane o mugellane, compaiono piatti ed ingredienti particolari e caratteristici di Latera e del suo più prossimo intorno; ed ancora vivande generalmente diffuse, conoscono un ritocco, una interpretazione tale da fornirne un'edizione speciale e dunque riconoscibile.

Le ricette che abbiamo qui riunite costituiscono il risultato di un lavoro di ricerca che ha coinvolto un larghissimo numero di donne di Latera, ben liete e tutte disponibili per mettere a disposizione i loro segreti... culinari, talune diversità, ma con la disponibilità piena di trasmetterle ad altri, a dimostrazione che

la cucina, così come è stata nel passato per le nostre antiche donne (se pur allora vissuta in tempi caratterizzati da ingiustizie e sofferenze, che debbono essere dimenticati), così deve essere in avvenire: una forma di fantasia che parte da alcuni dati fissi.

Questa idea proposta dall'Amministrazione Comunale al Comitato di Latera in occasione della stesura del programma della 5° edizione della Festa "Ritorno a Latera", fu subito accolta con interesse dal Comitato ed ha avuto una risposta entusiasta nelle donne e negli abitanti in genere di Latera, che si è tradotta in un risultato concreto e quanto mai interessante, perchè loro stessi hanno "raccontato" le singole ricette, comprese le piccole e succose varianti.

Nell'ormai consolidato spirito popolare e di ospitalità della tradizionale festa annuale, il cofanetto che le raccoglie, viene offerto come "dono-ricordo" a quanti torneranno, non certo con la pretesa di aver fatto l'abbozzo di un nuovo libro di gastronomia in aggiunta ai tanti esistenti, ma invece una testimonianza genuina, di come si prepara e si cucina una pietanza e un dolce e soprattutto in quale modo è stata ricordata e dettata da parte dei più anziani.

Ed allora anche attraverso la cucina e la tradizione alimentare è possibile trovare e interpretare le tracce della specifica identità del popolo di Latera.

---

**COMUNE DI BARBERINO DI MUGELLO**  
*Assessorato Sport e Turismo*

*Comitato Comunale per lo Sviluppo  
delle Attività Turistiche*

**COMITATO POPOLARE DI LATERA**

---

# PRIMI PIATTI

## **FARINATA GIALLA**

Fagioli rossi lessi, pancetta di maiale, cavolo nero, porro, farina gialla, olio, sale e pepe.

Fare il soffritto con porro, pancetta e pomodoro. Passare la metà dei fagioli e aggiungere al soffritto. Far bollire per venti minuti. Aggiungere poi la farina gialla e i fagioli rimasti, mescolare il tutto e far cuocere.

## **TAGLIATELLE AL PRUGNOLO**

Tagliatelle, funghi prugnoli, burro, sale, pepe e noce moscata.

Mettere il burro in una casseruola e lasciarlo sciogliere; aggiungere i prugnoli tritati, farli rosolare appena, aggiungere sale e pepe e condire le tagliatelle.

## **TOPI DI PATATE**

per 8 persone

2 kg. Di patate, farina, 3 uova, sale e parmigiano.

Lessare le patate e passarle, aggiungere le uova, il formaggio, il sale e la farina. Mescolare il tutto ottenendo un impasto compatto, affusellarlo con le mani e tagliarlo a tocchetti. Lasciarli bollire per tre minuti circa, scolarli e condirli.

## **PASSATELLI IN BRODO**

Pane, parmigiano, sale, noce moscata, uovo.

Si sbriciola la mollica del pane, si aggiunge un uovo (o più), la noce moscata, il sale e si amalgama il tutto, fino a ottenere un impasto compatto. Si passa il tutto in una macchinetta per il battuto, formando degli spaghetti di grosso spessore, che verranno immersi nel brodo bollente e cuoceranno per circa 5 minuti.

## **ZUPPA VERDE DI PRIMAVERA**

Raccogliere radicchio (le parti chiuse), rosolacci, agnellino grasso. Fare un bel soffritto in pentola con pancetta, olio, sale, pepe, pomodoro. Mettete le verdure tagliate a cuocere dentro al soffritto. Unite dei fagioli grigi passati. Fate bollire per 3 ore e versate il tutto sul pane tagliato a pezzi. Servire tiepida.

### **TAGLIATELLE DEL CONTADINO**

3 spicchi di aglio, 2 filetti di acciuga, 150 gr. di olive, 50 gr. di capperi, burro, olio, 250 gr. di pomodori, sale, pepe, prezzemolo.

Con una sfoglia fare le tagliatelle. Tritare l'aglio in un padellino con olio. Fare insaporire. Aggiungere le acciughe. Dopo un po' aggiungere i capperi, le olive e i pomodori. Quando è ritirato aggiungere il prezzemolo e condire le tagliatelle.

### **TORTELLI DI PATATE**

Patate lesse, conserva, prezzemolo, sfoglia, noce moscata, pepe, sale, olio, pomodoro e uova.

Lessare le patate e passarle. Fare un soffritto con prezzemolo, aglio e aggiungere il pomodoro con sale e pepe. Mescolare tutto con le patate, la noce moscata, le uova e il formaggio grattugiato, in modo da ottenere un impasto compatto. Fare la sfoglia a strisce, su cui deporremo l'impasto in piccole quantità, chiudere e tagliare.

### **PAPPA PER DIVENTAR BELLI**

500 gr. di pane secco, sale, pepe, 3 spicchi di aglio, olio, basilico.

Mettere il pane tagliato in una pentola. Aggiungere olio, aglio, basilico, sale, pepe e acqua. Far bollire per 30 minuti.

### **MINISTRA CO' FAGIOLI**

Fagioli lessi, aglio, rosmarino, pepe, sale, olio e pomodoro.

Soffriggere aglio e rosmarino con pepe e sale. Aggiungere il pomodoro, passare i fagioli, aggiungere l'acqua, far bollire. Mettere i paternostri (minestra), e far cuocere il tutto.

### **GLI STRAPPONI**

Sfoglia, aglio, prezzemolo, pomodoro, olio, sale e pepe.

In una pentola soffriggere olio, aglio e prezzemolo. Aggiungere il pomodoro con 2 litri di acqua e far bollire. Prendere la sfoglia, strapparla a pezzetti e farla cuocere per 2 minuti.

### **LA PAPPA DELLA ZIA**

Mettete una cipolla, prezzemolo, basilico e una fetta di rigatino. Tagliate tutto fine e mettetelo in un tegame fondo con olio. Fate imbiondire il tutto e aggiungete dei pomodori ed un po' d'acqua. A bollitura ultimata aggiungete il pane e fate cuocere a fuoco lento.

# SECONDI PIATTI

## **FRITTATA DI INSALATA**

Insalata lessa, olio, aglio, pepe e sale.

In una padella mettere l'olio e far indorare l'aglio con pepe e sale. Aggiungere l'insalata lessa e far insaporire qualche minuto. Sbattere le uova e aggiungerle al tutto.

## **ZUCCHINI TRIFOLATI**

Prendete delle salsicce macinate fini. Mettete in teglia con olio e zucchini tagliati fini. Fate cuocere a fuoco lento e dopo che saranno imbionditi aggiungete sopra del formaggio fresco a fette.

## **CIBREINO (Rigaglie di pollo)**

Budellina di pollo, creste, bargigli, fegatini, salvia, aglio, olio, sale e pepe.

In una teglia mettere salvia, olio, sale e pepe. Aggiungere le rigaglie pulite, far rosolare. Mettere la conserva e far ritirare.

## **MIGLIACCIOLE DI FARINA BIANCA ALLA SILENE**

Farina bianca, acqua, sale e nipitella.

Mettere in una zuppiera la farina e spengere con l'acqua, aggiungere sale, pepe e alcune foglioline di nipitella. Tritate e mescolate il tutto fino ad ottenere una crema densa. Mettere nell'olio bollente in piccole quantità.

## **CIME DI ZUCCA**

Cime di zucca, foglioline di zucca, 3 zucchini, aglio, olio, sale, pepe, 4 pomodori maturi, 2 uova.

Mettere il tutto in un tegame coperto. Far ritirare l'acqua delle zucche. Aggiungere olio, sale, pepe e pomodori. Far ritirare bene, aggiungere le uova e mescolare.

## **CONIGLIO BRIACO**

Un coniglio, aglio, rosmarino, sale, pepe, ½ litro di vino bianco, un dado.

Tagliare il coniglio a pezzi. Metterlo in una teglia con aglio, rosmarino, sale e pepe. Far indorare bene, aggiungere il vino con un dado e farlo ritirare.

## **INZIMINO**

Baccalà molle, porri lessi, conserva, olio, pepe e sale.  
Infarinare i filetti di baccalà, fare indorare, aggiungere la conserva e i porri lessi.

## **BACCALA' AL FINOCCHIO**

Mettere in un tegame 3 spicchi di aglio tritati, poi tagliate il baccalà a pezzi e fate cuocere per 10 minuti. Girate, cospargete con semi di finocchio e aggiungete un po' di olio e sale. (Si può servire caldo e freddo). A fine cottura spremere del limone.

## **SCHIOCCIOLATA**

Aglio, prezzemolo, zenzero, conserva, sale e pepe.  
Dopo aver spurgato le chiocciole per 30 giorni, lavarle e lessarle in acqua, sale e zenzero per circa un'ora. Mettere il battuto di aglio, olio e prezzemolo in un tegame e farlo indorare. Aggiungere la conserva e quando bolle aggiungere le chiocciole e farle ritirare.

## **ARINGA IN GRATELLA**

Prendete un'aringa, togliete la testa, apritela lungo la schiena in modo da togliere tutta la lisca. Mettetela distesa dentro il latte a bagno per circa 2 ore. Indi toglitela, asciugatela e mettetela in gratella ungendola con un po' di olio.

## **RADICCHIO D'ORTO (contorno)**

Acciughe, capperi, olio, sale e radicchio.  
Mettere in un tegame acciughe e capperi tritati con l'olio e sale. Cuocere per circa 3 minuti. Condire il radicchio fresco con il tutto.

## **SALACCHINO DEL CARBONAIO**

Prendere dei salacchini a piacere, preparare il fuoco ottenendo uno strato di braci ardenti. Infilzare i salacchini con dei bastoncini di legno, aromatizzando con ginepro o scopa. Tenere il tutto sul fuoco, facendo girare il bastoncino. Appena arrostiti condire con olio direttamente sul pane.

## **OSSIBUCHI**

Ossibuchi, olio, cipolla, pomodoro, farina, limone, sale e pepe.  
Infarinare gli ossibuchi e mettere a indorare con cipolla, pepe e sale. Aggiungere un po' di pomodoro ed a fine cottura, strizzare un limone.

### **GOBBI IN TEGLIA**

Gobbi, aglio, farina, olio, sale, pomodori, 3 uova.

Lessare i gobbi, infarinarli e friggerli. In una teglia, tritare l'aglio, metterci i gobbi fritti, aggiungere pomodori e sale. Farli ritirare, mettere le uova e strapazzarle. Servire caldi.

### **FARINATA CON LE LEGHE**

½ cipolla, 1 salsiccia, 1 scatola di fagioli da 400 gr., un mazzo di cavolo nero, olio, sale e pepe, conserva, 250 gr. di farina gialla.

Imbiondire la cipolla e la salsiccia. Passare i fagioli. Aggiungere la conserva. Quando bolle buttare il cavolo nero. A metà cottura del cavolo, buttare la farina gialla. Cuocere per 20 minuti, sempre mescolando.

### **ROVENTINI**

½ litro di sangue di maiale, 4 cucchiaini di farina bianca, sale e pepe.

Mescolare il tutto. Ungere una padella con olio e mettere sul fuoco. Buttare un ramaiolo di sangue e coprire con coperchio fino a cottura ultimata. Ricoprire con zucchero o formaggio, a piacere.

### **CREMA DI CIPOLLE ALLA LATERESE (per 2 persone)**

Olio di oliva, cipolla, farina bianca, pane e brodo di gallina.

Tagliare la cipolla a fettine e metterla in un tegame con olio; appena imbiondita aggiungere un cucchiaino di farina bianca, amalgamare bene, aggiungere il brodo e mescolare fino ad ottenere una crema molto liquida. Abbrustolire il pane, metterlo nelle scodelle e versare sopra la crema.

### **CAVOLO CON LE FETTE**

Cavolo nero lessato, pane, aglio, olio, pepe e sale.

Arrostire il pane, strofinarlo con l'aglio e bagnarlo con l'acqua della cottura del cavolo. Metterlo poi in una zuppiera e fare uno strato di pane ed uno di cavolo. Condire il tutto con olio.

### **FRITTATA CON GLI ZOCCOLI**

4 uova, 200 gr. Di carne secca tagliata alta, sale, olio.

Tagliare la carne secca a tocchi. Mettere in padella e far imbiondire da ambo le parti. Sbattere le uova con poco sale. Buttare sopra la carne secca.

### **FIORI DI "CASCIA"FRITTI**

Preparare una pastella con farina, sale, acqua e uova. Prendere le piccole ciocche di fiori; dopo averli lavati, immergeteli nella padella e frigeteli con olio o lardo.

### **PAPERO LESSO**

Prendete della carne di papero, lavatelo molto bene e lasciatelo a bagno per 1 ora, poi, mettetelo in pentola con prezzemolo, cipolla, sedano, carota, basilico, sale e pepe. Fate bollire nel brodo fino a cottura ultimata. (Alla carne si può aggiungere come contorno patate lesse condite). E' consigliabile usare come pasta grandinina.

### **COLLO DI PAPERO RIPIENO**

1 collo di papero, 300 gr. di macinato, formaggio, aglio, prezzemolo, 2 uova, sale, pepe.

Svuotare il collo del papero, preparare l'impasto con macinato, aglio, prezzemolo, uova, formaggio, sale, pepe. Riempirlo e cucirlo in fondo. (Si può fare lesso o a sugo, con macinato e odori). Quando è freddo, tagliare a fette.

# DOLCI

## **CROSTATA DI MORE**

500 gr. di farina bianca, 350 gr. di zucchero, 170 gr. di burro, 3 uova, una bustina di lievito e marmellata di more.

Mettere la farina in una zuppiera e aggiungervi il tutto fino ad ottenere un impasto compatto. Distendere una parte dell'impasto in un teglione precedente unto con burro ed infarinato. Aggiungere sopra la marmellata di more. Con l'impasto rimasto formare dei rotolini e disporli sopra la marmellata formando dei quadratini. Mettere in forno per circa 1 ora a temperatura di 150°.

## **POPPE DI MONACHE**

Chiare di uova e zucchero.

Montare le chiare a neve, aggiungere lo zucchero e continuare a montare fino a che lo zucchero non si è sciolto. Mettere a cucchiariate su di un foglio di carta gialla precedentemente unto con burro. Cuocere a forno baso per 1 ora.

## **PAN GIALLO**

300 gr. di farina gialla, 300 gr. di farina bianca, 300 gr. di zucchero, 400 gr. di lardo, 1 lievito.

Mescolare il tutto come per fare il pane, fino ad ottenere dei filoni. Ungere la teglia con il burro. Mettere in forno per 40 minuti a circa 200°.

## **SCHIACCIATA DI UVA**

½ kg. di farina, 2,5 hg. di zucchero, 3 cucchiai di olio, un po' di burro, 2 grappoli di uva, mezza presa di lievito, 2 uova.

Impastare il tutto, metterlo in una teglia precedentemente unta con burro e spolverarla con farina. Prima di mettere in forno cospargere il tutto con tuorli di 2 uova. Cottura 30 minuti circa.

## **DOLCI DI SFOGLIA**

Preparate una sfoglia con tre uova, un bicchiere di latte, otto cucchiai di zucchero, ½ kg. di farina, ½ bustinadi lievito. Impastare bene la sfoglia, indi spianare con il matterello lasciandola grassona. Tagliatela nei più svariati disegni e mettetela in forno ben caldo sopra la carta gialla precedentemente unta con un po' di burro.

## **GATTONE**

Ingredienti:

Pasta: uova, zucchero, farina, un poco di lievito Bertolini.

Crema: 8 uova, 1 hg. di farina, 1 litro di latte, 2 hg. di zucchero, cioccolata in polvere.

Esecuzione:

### **PASTA**

Si sbattono i tuorli d'uovo con lo zucchero e si montano le chiare a neve; nel composto ottenuto con i tuorli si aggiunge la farina (1 cucchiaino per ogni tuorlo) e si amalgamano le chiare. Si prende una teglia bassa, si unge con burro e cosparge di farina e si versa il composto. Si mette in forno caldo (150°) per 10 minuti. Appena levata dal forno si distende la pasta su di un canovaccio umido e si arrotola.

### **CREMA**

Gli otto tuorli d'uovo si sbattono insieme allo zucchero e si aggiunge la farina e le chiare montate a neve. Si mette a bollire 1 litro di latte, quando bolle ci si versa il composto e si sbatte bene con una frusta per 2 minuti. Togliere dal fuoco e fare freddare (Si può insaporire col limone). Si riprende la pasta già fredda, si leva dal canovaccio, si bagna con vermouth a piacere, e si spalma con la crema e la cioccolata (che si sarà provveduto a fare). Si arrotola e si mette in un vassoio spalmato sopra la cioccolata. Si serve freddo a fette.

## **CROCCANTE FATTO IN CASA**

Prendete noci, mandorle, pinoli, nocciole pulite ecc. ecc. Mettete il tutto in un tegame di alluminio e aggiungetevi dello zucchero e un po' di vino rosso. Mettetelo a fuoco lento e fatelo caramellare. Preparate una piastra di marmo, ungetela con olio ed appena caramellato versatelo sopra tagliandolo a pezzi.

## **MATTONELLINE**

3 etti di farina, 2 uova, ½ hg. di zucchero, 1 presa Bertolini, 1 hg. di mandorle tritate.

Impastare il tutto, affusellare con le mani in piccole quantità l'impasto, dopodichè infarinare ed ungere con burro il tegame. Deposare i fuselli e infornare. Cuocere quanto basta e tagliare intralce in pezzetti di 5 cm circa. Forno a 150°.

## **MELE FRITTE**

Prendete delle "Renettes", sbucciatele e togliete il torsolo facendo rimanere il vuoto nel centro. Preparate una leggera pastella di farina, zucchero e latte. Tagliate le mele a fette come piccole ciambelle, immergetele nella pastella e quindi friggetele. Appena fritte passate sopra dello zucchero.

## **CENCI**

500 gr. di farina, 4 uova, una buccia di limone grattugiata, 10 cucchiaini di zucchero, un hg. di burro, una busta di lievito e un bicchiere di vermouth. Mescolare il tutto fino ad ottenere una pasta, spianarla e tagliarla a rombi. Dopodichè friggerli nell'olio e cospargerli di zucchero.