

mastri di caddara edizione 2013

Lunedì, 4 Febbraio 2013 h. 20.00 - Festa da caddara - III Edizione 2013 - CONGREGA DEI MASTRI DI CADDARA - al Ristorante da Arturo - Via Aurelia Antica, 413 Roma - In Calabria del maiale non si butta niente - Alcuni anni or sono l'uccisione del maiale in Calabria costituiva la base dell'economia familiare; oggi rappresenta una vera e propria tradizione e un momento di riunione affettiva con familiari e amici. Tutta la carne del maiale, - ad eccezione..... Ingresso gratuito riservato - per chiedere un invito inviare una e mail a:

CONGREGA DEI "MASTRI DI CADDARA"
lunedì, 4 Febbraio 2013 h. 20.00
alla Festa d'a' caddara - IV Edizione 2013
al Ristorante da Arturo - Via Aurelia Antica, 413 Roma

In Calabria del maiale non si butta niente

Alcuni anni or sono l'uccisione del maiale in Calabria costituiva la base dell'economia familiare; oggi rappresenta una vera e propria tradizione e un momento di riunione affettiva con familiari e amici. Tutta la carne del maiale, - ad eccezione di alcune parti utilizzate per la preparazione degli insaccati - compreso il cuore, il rognone, la lingua, il muso, il gambuccio, lo stomaco, le orecchie e così via, viene collocata in una Caddara per essere fatta cuocere lentamente (condendosi del suo stesso grasso) da notte fonda fino alla fatidica ora del pranzo.

La Caddara (o Coddara o Cardara come viene chiamata nei diversi paesi) è in un grosso pentolone di rame zincato messo sui carboni ardenti in cui viene cotta la carne di maiale. La sistemazione della Caddara è un'arte: la carne deve essere posta nella Caddara secondo un preciso rituale, facendo particolare attenzione ai differenti tempi di cottura e di calore.

La Caddara è un'usanza tipica di molti paesi della Calabria. La congrega dei mastri di caddara ha iniziato a diffondere questa tradizione anche a Roma nel 2010.

Un grande buffet con degustazione di: Soppressata, capicollo, melanzane sott'olio, pomodori essiccati, olive, formaggio pecorino e tonno. Carne di Maiale cotta nella Caddara e contorno di insalata di arance e finocchi, frittelle e Salsicce (sausizzi - satizzi) di maiale arrosto e Contorno di patate al forno. Mastazzole, torroncini e ascade (fichi secchi)il tutto annaffiato con vino calabrese.

La Caddara viene preparata da "mastri di caddara" direttamente in Calabria il giorno prima dell'evento.

Ingresso gratuito riservato - per chiedere un invito inviare una email a: Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.

mastri di caddara edizione 2013

Tommaso Marvasi e Domenico Condello
Mastri di Caddara
