

MASTRI DI CADDARA

LA CONGREGA

DEI “MASTRI DI CADDARA”

è lieta di invitare

il giorno **22 Novembre 2010 h. 20.00**

al Ristorante da Arturo all'Antica Aurelia - Via Aurelia Antica, 413 Roma

in occasione dell'evento “tradizioni Calabresi a Roma”

In Calabria del maiale non si butta niente: la caddara

Durante la serata verranno nominati i nuovi “mastri di caddara”.

Il mastro di Caddara si impegna a sostenere e diffondere questo tradizionale evento Calabrese.

Mastro di Caddara

Tommaso Marvasi

Mastro di C

Domenico C

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 faticida ora del pranzo.

MASTRI DI CADDARA

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.

Menu:

Antipasto: Soppressata, capicollo, melanzane sott'olio, pomodori essiccati, olive, formaggio pecorino e tonno.

1° Piatto: Carne di Maiale cotta nella Caddara e contorno di insalata di arance e finocchi

2° Piatto: salsicce di maiale arrosto e Contorno di patate al forno

Dessert: Mastazzole, torroncini di Bagnara e ascade (fichi secchi)

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

MASTRI DI CADDARA

Prenotazione obbligatoria (Condello tel. 06 3225073 fax 06 3610714 o Marvasi tel. 06 3729389 fax 06 37353637). La prenotazione può essere fatta anche a mezzo email Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.

(È richiesto un contributo di € 25,00)