



Progetto S.I.M.P.O.S.I.O
Spazio Interdisciplinare Museale per
Obiettivi Sociali di Inclusione e Orientamento
CUP G35B19001760003
"Fondo Politiche Giovanili" Anno 2014 – 2015 – 2016

Laboratorio "A banchetto con i Greci"

Agnello con chondros e Mattye di pollo

Agnello con chondros

Traccia dalle fonti: Nicandro di Colofone nelle Georgiche indicando l'uso della farinata, scrive:

*"Ma quando o un piatto di capretto ucciso da poco,
o di agnello o di pollo eccellente vuoi preparare,
trita grani di spighe novelle (chidra), stendili sul fondo
di concavi vasi e mescolali con profumata mistura di olio.
Versa sopra del brodo bollente ...
...soffocalo mettendoci sopra un coperchio;
quand'è cotta, infatti, molto si gonfia la farina (krimnos),
pian piano divenuta tiepida, distribuiscila con concavi cucchiari."*

Interpretazione: Il *chondros*, a seconda dei casi, poteva essere una farinata oppure una specie di polenta o di budino o besciamella (chiamata anche *zomos* di carne). Si otteneva dalla macinatura di alcuni tipi di grano, orzo e soprattutto farro, sottoposto ad un processo di lavorazione che consisteva nel farlo bollire, essiccarlo al sole, insaporirlo con sale e setacciarlo. La ricetta Agnello con *chondros* è stata realizzata con farina di farro cotta con olio e brodo di ossa di agnello, servita come polenta morbida con sopra lo stufato di agnello.

Ingredienti: Polpa di spalla di agnello e ossa, farina di farro, brodo di agnello, cipollotti, cipolle, carote, sedano, vino rosso.





Progetto S.I.M.P.O.S.I.O
Spazio Interdisciplinare Museale per
Obiettivi Sociali di Inclusione e Orientamento
CUP G35B19001760003
"Fondo Politiche Giovanili" Anno 2014 – 2015 – 2016

Mattye di pollo

Traccia dalle fonti: *Mattye* indica una pietanza elaborata proveniente dalla Tessaglia e diffusa ad Atene. Artemidoro scrive:

C'è un mattye di pollo. Si ammazzi l'animale ficcando il coltello nella testa attraverso il becco. Lo si lascia appeso fino al giorno dopo, come si fa con la pernice; volendo, si può lasciarlo così come sta, con le penne, non spennato. Poi dopo aver spiegato come condirlo e cucinarlo aggiunge: cuoci anche una faraona bella grossa e dei galletti che abbiano già cominciato a cantare, da utilizzare volendo durante il simposio. Poi prendi le lagane e mettile in una scodella, metti sopra i pezzi di carne di pollo e servi in tavola. D'estate, invece dell'aceto metti nell'intingolo grappoli di uva acerba, così come sono; quando il pollo sarà cotto togliilo insieme con l'uva, prima che questa rilasci i vinaccioli, poi sminuzzaci sopra così la lagana. Questo tipo di mattyes è tra i migliori.

Interpretazione: Dalla ricetta si ricava che la *mattye* di pollo o di faraona doveva essere una specie di umido agrodolce, il cui sugo, *zamos*, era ottenuto dalla cottura con verdure ed erbe aromatiche, con l'aggiunta di pochissimo aceto o di uva acerba. Esichio nomina come ingrediente della *mattye* le *lagana*, pasta sfoglia, e scrive: il termine è macedone, designa un pollo e le *lagana* che vengono servite cotte nel suo intingolo. *Lagana* potrebbe indicare anche le *lachana* ovvero le verdure.

Ingredienti: pollo, farina, latte, miele, sesamo, olio, aceto, sale, uvetta, cipollotto, cipolla, verdure di stagione, cardi.



Il *laganon* o *itrion* è una sfoglia usata sia in preparazioni dolci che salate. Nella versione dolce è un crostolo, simile alle chiacchiere, gustato da solo o come pasticcio costituito da strati di crostoli irrorati di latte e miele. Nella versione salata era spesso utilizzato come letto per carni, e come accompagnamento della *Mattye*. Nel XII sec. *tria* era il nome di una pasta a forma di fili, ossia veri e propri spaghetti, che si producevano vicino a Palermo, secondo la testimonianza del geografo Al-Idrisi; e ancor oggi i due termini *lagane* e *tria*, sopravvivono nell'Italia meridionale per designare due tipi di pasta, rispettivamente lasagne o fettuccine e tagliatelle, *tria* e *ciciri*, tagliatelle e ceci noto piatto leccese.

Ingredienti: Farina, acqua, miele, sesamo.