









le più venti, Giuliano F
altro tre hanno pesanti
de subito, Giuliano che
a suo fine è venuto
fu imparare l'arte
preziosa documentata
ed una fotografia.
così non

Temp. per venire nel
quando nell'università
di persona nella facoltà
N. Susquehanna gli invitò
se fosse potuto venire a
fare i propri appunti

Il barbaro ci ha lasciato
comunicare ~~con~~ ^{con} ~~la~~ ^{la} ~~forma~~
~~in~~ ⁱⁿ ~~una~~ ^{una} ~~forma~~
partecipare con le
sue, se infine fare
le sue cose.

Molti espressioni sono
cadenti,
molti pensano, per
a "camp d'oro" su
quante parole in
e anche si vede
quello che può







BERGAMO

N 45° 41' 45" E 09° 40' 01"







L'acqua della discesa
non è
Fino a oggi per i nostri
padri e nonni era un
cibo molto prezioso
perché era un
cibo che si mangiava
solo in occasioni
speciali e che si
preparava con
molto amore e
attenzione. Per
questo era un
cibo molto
prezioso e
che si mangiava
solo in occasioni
speciali.

Per la pasta
L'acqua della discesa
non è un
cibo molto
prezioso
perché è un
cibo che si
mangiava
solo in
occasioni
speciali.
Per la carne
L'acqua della discesa
non è un
cibo molto
prezioso
perché è un
cibo che si
mangiava
solo in
occasioni
speciali.
Per il ripieno
L'acqua della discesa
non è un
cibo molto
prezioso
perché è un
cibo che si
mangiava
solo in
occasioni
speciali.



ione,

grandi per la
altezza di circa
schiaio di carne,
a carne ed unire
può essere dimi-



ed uno scrupolo di noce moscata,
indi ungete con burro una teglia,
versatevi dentro il composto
facendolo cuocere a bagnomaria,
con sopra un po' di fuoco.
Quando il composto si sarà condensato,
lasciatelo raffreddare,
indi tagliatelo a quadrettini,
metteteli nella zuppiera,
versatevi sopra il brodo bollente.
La tal quantità basta per 10 persone.

*quintino: misura di capacità per liquidi pari ad un quinto di litro.

La ricetta è tratta dall'agenda manoscritta di donna Isabella Dettori
(Maritana don Raimondo Garau, madre di donna Esterina Garau Dettori)

Procedimento:
Impastare la farina con poca acqua e sale, meno mano che il composto prende forma aggiun-
gere gradualmente la strato tenuto a temperatura ambiente.
Lavorare energicamente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico.

Per il ripieno:

1 kg di carne di manzo maciata tagliata a cubetti 20g di sale
15g di pepe (nero e bianco), una spolverata di rose macinate,
una bustina di papaverone, un bicchiere abbondante di acqua con aglio in infusione,
salsa di senape in bianco (a piacere), 25g di passata di pomodoro,
peperoni di bardo, olio.

Procedimento:

Stendere la pasta dello spessore di 3-4 millimetri circa, ricavare dei cerchi più grandi per la
base e più piccoli per il coperchio. Sul cerchio più grande creare un contorno dell'altezza di circa
2-3 centimetri, mettere una gittina di bardo sul fondo, aggiungere qualche cucchiaino di carne,
due dita e per finire, una gittina di bardo. Riavvolgere il cerchio più piccolo sulla carne ed avere
due dita di pasta lungo tutta la circonferenza, unire il cerchio più grande sul più piccolo dimo-
strato con la rotella, decorare il bardo con la decorazione sopra.





ed un
indi un
versa
facendob
con so
Quando il ca
lascia
indi tagl
mettetet
versatevi sop
La tal quantita

*quintino: misura di capacita p

La ricetta è tratta dall'agenda m
(Maritata don Raimondo Garau, ma













Per il ripieno
1 kg di carne di manzo macinata a fiamma, 200 g di sale,
1 kg di cipolla (rossa e bianca), una spicciolina di uva secca,
una fetta di prosciutto, un chiodo all'indiano di legno con ugnolo in carpaccio,
una di prosciutto salato (50 grammi), 200 g di pane di grano duro,
grasso di lardo, olio.

Procedimento
Mettere la carne nella spianatoia di 18 centimetri circa, versare due terzi del grasso per la
base e poi quello per il ripieno. Nel centro più grande creare un cerchio dell'altezza di circa
2-3 centimetri, mettere una fetta di lardo nel punto appoggiato, quindi mettere il
cipolla e la carne per creare una fetta di lardo nel punto appoggiato. Mettere il sale
e il chiodo all'indiano di legno con ugnolo in carpaccio, il prosciutto salato e il
prosciutto di legno. Mettere il pane di grano duro e il grasso di lardo.

Per il ripieno
1 kg di carne di manzo macinata a fiamma, 200 g di sale,
1 kg di cipolla (rossa e bianca), una spicciolina di uva secca,
una fetta di prosciutto, un chiodo all'indiano di legno con ugnolo in carpaccio,
una di prosciutto salato (50 grammi), 200 g di pane di grano duro,
grasso di lardo, olio.

Procedimento
Mettere la carne nella spianatoia di 18 centimetri circa, versare due terzi del grasso per la
base e poi quello per il ripieno. Nel centro più grande creare un cerchio dell'altezza di circa
2-3 centimetri, mettere una fetta di lardo nel punto appoggiato, quindi mettere il
cipolla e la carne per creare una fetta di lardo nel punto appoggiato. Mettere il sale
e il chiodo all'indiano di legno con ugnolo in carpaccio, il prosciutto salato e il
prosciutto di legno. Mettere il pane di grano duro e il grasso di lardo.