

CURIOSITA'

L'originalità di Sirignano è senz'altro la festa del 30 Novembre dedicata al patrono S. Andrea Apostolo.

Questa giornata per i sirignanesi è come se fosse Natale, infatti viene denominata "NATALE PICCIRILLO" e, come tradizione vuole, viene preceduta dalla vigilia, trascorsa alla stesso modo di quella del 24 Dicembre.

Anticamente i contadini, una volta tornati dai campi, preparavano il tipico piatto di quel giorno "spaghetti con noci e alici" seguito da: alici, baccalà fritto, scarola e broccoli di Natale, il tutto fritto o condito con l'olio dei loro oliveti.

Dopo la cena, il rito del fuoco, da sempre il simbolo forte venerato nelle civiltà contadine, il falò di S. Andrea, che veniva e viene tutt'oggi acceso nella piazza storica del paese (piazza Principessa Rosa), è un rito di origine pagana e intende essere un ringraziamento per il raccolto della stagione trascorsa.

A riscaldare la fredda serata il fuoco, ma anche le caldarroste, le patate cotte sotto la cenere e il vino novello.

Il 30 Novembre, giorno di S. Andrea, per le vie del paese, c'è il tiro dei Mai, grassi tronchi

abattuti on onere del Santo con la successiva vendita all'asta degli stessi.

Luigi Del Mastro

[Clicca quì per leggere l'articolo "Sirignano, il paese del doppio Natale"](#)

RICETTA SPAGHETTI NOCI E ALICI

Di Elena Napolitano (classe 1923)

Ingredienti per 4 persone

500 gr. di spaghetti

150 gr. di noci

5 filetti di acciughe salate

1 spicchio di aglio

1 bicchiere da cucina di olio extravergine d'ulivo

Procedura

□ Spinare e lavare accuratamente le acciughe

Sgusciare e tritare, grossolanamente, le noci

Far soffriggere in una padella, possibilmente in rame, a fuoco lento, l'olio, l'aglio e le noci

Quando le noci si sono ben amalgamate all'olio, aggiungere le acciughe spezzettate e un poco d'acqua bollente, in modo da ottenere una salsina più morbida e scivolosa, continuare la cottura a fuoco lento

In una casseruola, scaldare la pasta, in acqua salata.

Scolare, al dente, e unirli al composto precedentemente preparato, con l'aiuto di un cucchiaio di legno amalgamate il tutto a fuoco moderato.

Inpiattate e servite.

Buon appetito da Elena Napolitano

L'originalità di Sirignano è senz'altro la festa del 30 Novembre dedicata al patrono S. Andrea Apostolo.

Questa giornata per i sirignanesi è come se fosse Natale, infatti viene denominata "NATALE PICCIRILLO" e, come tradizione vuole, viene preceduta dalla vigilia, trascorsa allo stesso modo di quella del 24 Dicembre.

Anticamente i contadini, una volta tornati dai campi, preparavano il tipico piatto di quel giorno "spaghetti con noci e alici" seguito da: alici, baccalà fritto, scarola e broccoli di Natale, il tutto fritto o condito con l'olio dei loro oliveti.

Dopo la vena, il rito del fuoco, da sempre il simbolo forte venerato nelle civiltà contadine, il falò di S. Andrea, che veniva e viene tutt'oggi acceso nella piazza storica del paese (piazza Principessa Rosa), è un rito di origine pagana e intende essere un ringraziamento per il raccolto della stagione trascorsa.

A riscaldare la fredda serata il fuoco, ma anche le caldarroste, le patate cotte sotto la cenere e il vino novello.

Il 30 Novembre, giorno di S. Andrea, per le vie del paese, c'è il tiro dei Mai, grassi tronchi abbattuti on onere del Santo con la successiva vendita all'asta degli stessi.

Luigi Del Mastro

RICETTA SPAGHETTI NOCI E ALICI

Di Elena Napolitano (classe 1923)

Ingredienti per 4 persone

500 gr. di spaghetti

150 gr. di noci

5 filetti di acciughe salate

1 spicchio di aglio

1 bicchiere da cucina di olio extravergine d'ulivo

Procedura

Spinare e lavare accuratamente le acciughe

Sgusciare e tritare, grossolanamente, le noci

Far soffriggere in una padella, possibilmente in rame, a fuoco lento, l'olio, l'aglio e le noci

Quando le noci si sono ben amalgamate all'olio, aggiungere le acciughe spezzettate e un poco d'acqua bollente, in modo da ottenere una salsina più morbida e scivolosa, continuare la cottura a fuoco lento

In una casseruola, scaldare la pasta, in acqua salata.

Scolare, al dente, e unirli al composto precedentemente preparato, con l'aiuto di un cucchiaio di legno amalgamate il tutto a fuoco moderato.

Inpiattate e servite.

Buon appetito da Elena Napolitano

