

La famiglia Pazzaglia e le antiche tradizioni alla “Dogana Vecchia”

La tenuta storica di La Dogana Vecchia è perfetta per coloro che cercano una via di fuga nella campagna italiana ma che sono comunque raggiungibili da città vivaci e villaggi quantistici.

La storia della tenuta “Dogana Vecchia” inizia da antiche tradizioni che i proprietari mantengono vive proponendo le ricette tipiche, inalterate, di un tempo tramandate da generazioni nell’Alta Valle del Tevere.

Il loro è un credo nell’importanza delle tradizioni della terra umbra e nelle persone che la abitano, da qui la scelta di soli prodotti scelti e di provenienza certificata, per offrire al cliente solo ricette dai sapori indimenticabili.

Il Ristorante è immerso nello splendido verde della campagna umbra, coi suoi giardini e la solida visione della torre trecentesca, il ristorante offre una irresistibile cornice artistica per il piacere anche degli occhi.

Situato tra ulivi secolari con una piscina panoramica dalla vista mozzafiato.

La tenuta offre anche l’opportunità di alloggiare nella splendida casa padronale.

Divisa in 7 appartamenti con angolo cottura e con arredati pregiati, veri e propri pezzi d’epoca, dotati di ogni confort.

Alcune curiosità...

Tra le specialità della cucina abbiamo il “Bòstreng”. Una parola dal suono duro, che rimanda a qualcosa di rustico ed evoca un tempo lontano ma che è anche uno dei dolci tipici della tradizione culinaria.

La leggenda narra che la dolce Agnese ,moglie di Mario attuale proprietario, nel 1975, lo preparò in diretta RAI con Ave Ninchi!

Il video:

<http://https://youtu.be/vgdHHoiUBiU>

Vi raccontiamo la storia di questo dolce..

Il nome dialettale di questo dolce pare sia di origine barbarica, legato probabilmente alla presenza dei Celti in Romagna.

Le prime tracce del dolce e della sua preparazione risalgono al Medioevo e la sua paternità è contesa tra il mondo contadino della bassa Romagna e quello delle alte Marche. Quel che è certo è che nasce dall'esigenza di non buttare via il pane secco.

Oggi è diffuso in un ampio territorio che va dalla Romagna alle Marche e in alcuni luoghi assume nomi diversi, così, ad esempio, viene chiamato "burlengo" tra Pesaro ed Urbino e "frustingo" in alcune zone delle Marche.

Era un tradizionale dolce "svuotacredenza" poiché per farlo si usava un po' tutto quello che c'era in casa, riso o altri cereali, pane raffermo, farina, frutta e così via.

Anche il calore per cuocerlo veniva recuperato. Veniva, infatti, messo nel forno a legna quando, cotto il pane e l'arrosto, questo non era più alimentato e veniva lasciato raffreddare.

Ancora oggi, così come secoli fa, la ricetta del Bostrengo, varia sensibilmente da zona a zona, di contrada in contrada, addirittura di famiglia in famiglia. Quindi le ricette del dolce sono moltissime, alcune semplicissime e con pochi ingredienti altre più articolate e complesse sino ad arrivare a versioni in cui sono usati ben 32 ingredienti.

Ecco allora che è possibile trovare il Bostrengo profumato di spezie o addolcito con il cioccolato, con il Sangiovese al posto del latte, con il riso bollito in aggiunta al pane, con la farina di castagne o di ceci, con i fichi secchi o con

mandorle, noci o pinoli e infine con la frutta fresca che, quasi a scandire il susseguirsi delle stagioni, caratterizza il suo impasto.

Due ulteriori curiosità prima della ricetta. Per tagliare il "Bostrengo" si usano le forbici. Annosa e priva di soluzione la disputa tra coloro che preferiscono la parte centrale, più morbida, rispetto a coloro che preferiscono il bordo, dove si forma la crosta.

La ricetta:

La ricetta in uso alla Dogana Vecchia, nella versione della Ghighetta, è questa:

250 grammi di pane non salato raffermo, bagnato nel latte

200 grammi di riso cotto bollito in acqua salata

150 grammi di noci tritate grossolanamente

200 grammi di uva passa, sultanina (o fresca se di stagione)

500 grammi di mele tagliate a dadini piccoli

150 grammi di zucchero

un cucchiaino di farina di grano tipo 1

due cucchiaini di farina di granturco

un uovo sbattuto con un pizzico di sale

150 grammi di fichi secchi (o freschi se di stagione)

scorza di un'arancia tagliata fitta a coltello avendo cura di prelevare solo la sottile parte colorata.

Si prepara prima il riso bollito e, separatamente, si ammorbidisce il pane raffermo nel latte. Poi si uniscono il riso bollito, a temperatura ambiente, ed il pane, preventivamente strizzato del latte, cui si aggiunge tutto il resto degli ingredienti. Si impasta il tutto e si mette su una casseruola avendo cura che l'altezza sia intorno a 3 cm. Si mette, quindi, al forno a temperatura moderata per almeno un'ora. E' pronto quando sopra è diventato dorato tendente al bruno.