

ALLESSE (Castagne lesse)

“Quanno siente ‘allesse nuvelle, accuònciate ‘e scarpe e accatàte ‘o mbrell!”.

Trovare le **allesse** dai **castagnari** preannunciava l’inverno e la stagione delle piogge, come si evince da questo antichissimo detto popolare: *Arrustute, ansertate o allesse. Palluottele o Vallene*. Del monaco o del *preveto* (del prete), quelle prodotte e consumate tradizionalmente nel periodo natalizio.

Le castagne, a Napoli e più in generale in Campania, per secoli primo produttore europeo, sono comunque le “allesse”, anche quando non sono propriamente lesse. Il famoso “*cuoppo allesse*” (il coppo di allesse), è un’espressione ancora oggi utilizzata per apostrofare una donna non proprio bella. Ancora peggio è *‘o scampolo di allesse*, utilizzato in modo dispregiativo da Roberto De Simone ne “*La Gatta Cenerentola*”.

E se le “allesse” oggi sono confinate alle cucine domestiche, le caldarroste a Napoli, come anche a Roma, non è difficile trovarle lungo le strade anche tutto l’anno, così come un tempo quando il castagnaro, il venditore di castagne allesse e arrostate, era uno dei mestieri più diffusi nella capitale del Regno delle due Sicilie.

Prepararle è semplicissimo! Basta farle cuocere per almeno 15 minuti a fuoco lento in acqua bollente con una foglia di alloro.

Appuntamento alle prossime pietanze...

Fofò Ferriere

Giancarlo Panico

Foto © Pixabay.com/Jackmac34