



© Photo Citroën Communication

Siamo lieti di invitarvi alla prima cena del presidio **DOMUS DEA** che avrà luogo il prossimo giovedì 23 febbraio, tra gli ulivi secolari, nelle antiche mura del '600 della Masseria Didattica Triticum.

[www.masseriaticum.it](http://www.masseriaticum.it) Strada vecchia per Ceglie Messapica km 3,5 (SP 27), Francavilla Fontana (Br)

In un passato più prossimo la Masseria Triticum era anche conosciuta come "la masseria di lu divertimientu", in quanto i notabili dell'epoca vi organizzavano feste e banchetti allietati dal suono di un grammofono. I prodotti lavorati in masseria e che degusterete provengono dai settanta ettari di ulivi secolari, viti di Primitivo, grano, mandorleti, frutteti e pascoli che formano la proprietà.

#### **BANDIERA a SCACCHI**

«Il precetto non è niente, l'esempio e' tutto.»

Questo diceva nel 1927 Andre Citroen, fondatore della Marca che tutt'oggi porta il suo nome.

E quale miglior esempio che portare in competizione delle vetture da strada, identiche a quelle che ciascuno poteva comprare dal proprio concessionario?

Perchè negli anni '50 e '60, questo erano i rally: delle gare corse con vetture strettamente di serie, cui potevano essere apportate pochissime modifiche, dove anche le lampadine dei fari del tipo sbagliato potevano comportare la squalifica di un'intera squadra.

Giovedì 23 febbraio 2012, alle ore 20, presso la Masseria Didattica Triticum, potrete rivivere le emozioni di quelle autentiche avventure che erano i rally e le grandi maratone della strada.

Con il materiale video del Centro Documentazione Storica Citroën, l'IDéeSse Club è orgoglioso di proporvi una serie di filmati unici che vi accompagneranno durante la degustazione delle prelibatezze preparate dai cuochi della masseria.

La prenotazione è obbligatoria e va effettuata contattando "Ciccio" Fedele al numero 3337825258 entro il 20 febbraio salvo esaurimento posti. Il costo della cena è di 25 euro. Per qualunque info contattate Ciccio o visitate il sito web del Club [www.ideesse.it](http://www.ideesse.it) e relativo forum.



*Nell'attesa del pasto vero e proprio, quale migliore alternativa del pane arrosolato sui carboni del camino accompagnato da ricotta forte e pomodorini.*

*\* Pane casereccio bruschettato al camino con pomodori "scattati", ricotta "ascanti" e Auli di masseria*

*In masseria non potevano mancare i formaggi freschi fatti dal pastore la mattina dopo la mungitura nonché quelli della dispenda custoditi gelosamente insieme alle conserve annuali di confetture della masseria ...*

*\* "Casu" di masseria con marmellate di agrumi; cacio ricotta fresco di latte di vaccino e capocollo stagionato*

*... e poi i piatti della massara che tanto sapientemente si apprestava tutti i giorni a cucinare i famosi piatti della tradizione contadina, utilizzando le materie prime più immediatamente reperibili: ceci, fagioli, verdure di campo e soprattutto fave. In particolare gli avanzi della sera prima vevivano con sagacia rimescolati a formare un gustosissimo piatto quale i "cecamariti"; un espediente accattivante per potere dedicare il proprio tempo ad altre più interessanti attività. Spazio all'immaginazione!!!*

*\* "Cecamariti" in creta e "Fave naseddate" con pecorino*

*Le orecchiette, la famosa pasta pugliese, la ritroviamo in abbinamento a due prodotti tipici della tradizione pugliese.*

*\* Orecchiette di semola con capocollo, caciocavallo fuso*

*Le carni, tutte rigorosamente di provenienza dell'azienda agricola, sono cotte alla pignata, ossia in un contenitore di coccio messo direttamente a cuocere sul fuoco per ore. Il tutto è accompagnato dalle "cicoriedde" selvatiche, una pianta campestre che cresce spontaneamente nei campi antistati la masseria.*

*\* "Pignata allu fuecu" di carni miste con cicoriedde di campo accompagnata da pane alla pietra e olio extra vergine d'oliva*

*Naturalmente non potevano mancare i gustosi fichi secchi, qui riproposti in una nuova versione ed i famosi rosoli, fatti in casa con le erbe spontanee e i frutti della campagna: mirto, nocino, melograno, melacotogne, mandarino.*

*\* Crostata con crema e fichi cucchiati, i rosoli in abbinamento e frutti di stagione*

*Il primitivo è il vino che più per tradizione si abbina ai piatti della tradizione contadina, sebbene a volte sia un vino piuttosto deciso ed aggressivo.*

*\* Vino "primitivo" Casaluro*

