

Receta: Porchetta



Cátedra: Patrimonio Cultural y Alimento 1

Profesor: Pablo Bestard

Profesora: Victoria Rey

Alumno: Manzanares Ezequiel

Legajo: 382

Agradecimiento:

A Dios por ser el guía en mi camino y gracias a él he podido culminar exitosamente este trabajo de patrimonio. Como estudiante

A mi madre Andrea Daniela Londero Panetta, que medio la vida enseñó su valor.

Gracias mama por siempre apoyarme en las decisiones que tomo, gracias por estar siempre a mi lado en mis triunfos y fracasos, te agradezco por todo lo que has hecho por mí y no me queda más por decir gracias mama por heredarme esta recta tan importante y valiosa para mí que hoy puedo transmitir.

Ezequiel Londero Manzanares

1- Introducción

Este trabajo consiste en la recuperación de una receta extranjera que en la actualidad sea elaborada en el Alto Valle de Río Negro. Se escribirá sobre una receta proveniente de Italia llamada "Porchetta", la cual, hoy en día, es elaborada en la ciudad de Villa Regina en manos de Andrea Panetta y su familia.

Se comenzará describiendo el proceso de elaboración de la receta en la actualidad para luego comenzar con un análisis que abarcará distintos contextos de la receta, entorno social, cultural, histórico-económico y geográfico-ambiental.

Dentro de estos contextos se contará la historia de Andrea Panetta – hija de inmigrantes italianos- quien elaboraba La Porchetta .Una receta deliciosa heredada de una de las mejores cocinas del mundo y con más de seis siglos de tradición y quien fue responsable de que este plato llegara a la Argentina y pasara a formar parte de la identidad de sus próximas generaciones con un importante valor simbólico.

En este trabajo se podrá ver cómo, un plato que provino de Italia, hoy en día es elaborado en Argentina casi idénticamente, sin sutiles modificaciones en sus ingredientes y forma de elaboración.

Se tendrán en cuenta conceptos vistos en Patrimonio Cultural y Alimentos I para poder explicar de una forma más clara el recorrido del plato.

2- Metodología

Los datos escritos en este trabajo se obtuvieron mediante distintos medios. La principal fuente fue una entrevista realizada a Andrea Panetta, hija de Inmigrantes Italianos, quien contó la historia detallada de la receta desde el pasado hasta la actualidad , conoceremos la historia de las raíces de esta grandiosa receta y el proceso de patrimonialización que la Porchetta tuvo en nuestro país .

Esta entrevista dio lugar a un primer encuentro en la Fiesta de Inmigrantes que se realiza todos los años en villa Regina, la cual aporta grandes valores a las personas, La segunda entrevista fue una radio LU19, Luego se dio uso a información secundaria de google donde se extrajo información de la pagina web <https://ahumadoras.com/recetas/porchetta-de-panza-de-cerdo> donde lo cual se obtuvo valiosa información de la cocina Italiana.

En el transcurso de la investigación no surgieron ningún tipo de problemas.

3- Marco teórico:

Partiendo de la investigación, definiciones y diversos textos trabajados en Patrimonio Cultural Alimentos I podemos determinar que la receta elegida comprende autores como: Marcelo Álvarez, Felipe Fernández Armesto,

3.1- (Marcelo Álvarez): “La cocina como patrimonio (in)tangible”, La cocina como patrimonio (in)tangible, Primeras jornadas de patrimonio gastronómico, Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires,(Pp. 11).

La primera definición del autor es: “La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales.” El acto de comer pone en juego movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico, diferenciado y diferenciador. Y en este sentido, el consumo de alimentos contribuye a la constitución de las identidades colectivas a la vez que expresa relaciones sociales y de poder entre las clases.

Andrea Panetta nos comenta en su receta que su madre la realizaba en días festivos todo lo que se realizaba era En familia se juntaban en una casa y cocinaban en conjunto, cantaban, bailaban para recordar sus raíces era muy importantes para esta familia, representaba su origen italiano.

3.2-Identidad y Patrimonialización: *“La comida, considerada como patrimonio intangible, es representativa de identidades.”* En esta como escribe **Marcelo Álvarez (2002)** *“el sujeto traza cartografías de comportamiento, simbolismos y rituales, normas de aceptación o evitación, modos de jerarquía y alcance de funciones” (Pp.14)*

Se aplicara este concepto a través de receta la Porchetta formando parte de la identidad de la familia Panetta .

La performance alimentaria de una persona u sociedad, abarca los procesos que se realizan desde que se producen los alimentos hasta que se consumen. Estos están sujetos a ciertos condicionantes y regulaciones, ya sean de carácter bioquímico, psicológico, condiciones ecológicas, recursos disponibles, tecnología, preferencias y aversiones, etc. Por lo tanto si la performance está sujeta a dichos condicionantes, a la medida que estos se vayan modificando también se irá modificando la alimentación, esto es lo que se llama proceso de Patrimonialización.

Según Marcelo Álvarez *“En este recorrido que va desde el mercado o la huerta hasta la boca se produce un proceso de patrimonialización”(P p18).*

Estos conceptos se aplicaran con el objetivo de demostrar las mínimas transformaciones que atravesó la receta a lo largo de la historia. Como Por ejemplo cuenta Andrea del hinojo que en la argentina no créese silvestre sino cierta fecha del año y es muy difícil conseguir y hay veces que se debe reemplazar.

3.3-

Ahora bien, para entender la alimentación como patrimonio cultural, hay que entender este último concepto no como algo fijo y dado asociado, en el mejor de los casos, a un Estado Nación que patrimonializa; sino como una construcción social. Ello permite reconocer las fracturas y el conflicto tanto en su proceso de selección de sus contenidos como en el diseño de las políticas de preservación. Este sentido del concepto permite la ampliación del patrimonio valorado y la intervención de los grupos sociales que no hegemonizan la patrimonialización estatal, otras voces que pugnan por pluralizarla y actualizarla *“para que abarque no sólo los bienes producidos por los grupos dominantes sino también los de los sectores populares; no sólo los tangibles, sino también los intangibles; no sólo los del pasado, sino también los del presente, incluyendo sin lugar a dudas el universo de la comida.”* (pp. 12).

Este es el marco que debe darse al proyecto Turismo Cultural en América Latina y el Caribe lanzado por la UNESCO en La Habana en noviembre de 1996 que promueve *“la urgencia de desarrollar y profundizar la reflexión acerca del “patrimonio*

gastronómico regional". El Documento Base definió a las recetas de cocina como un bien cultural tan valioso como un monumento." (pp. 12)

La Patrimonialización, consiste en lograr que un bien, cultural o natural, sea declarado con la categoría de patrimonio, basado en su significado e importancia que posee como parte de la identidad y autenticidad que representa y simboliza para un pueblo, por lo que, a través de éste proceso, se consigue proteger y conservar, dicho bien, como herencia y legado para las futuras generaciones. Andrea nos comenta a lo largo de su entrevista, lo importante que es para su familia no olvidar esta receta que los representa. es muy valiosa que se fue transmitiendo de madre a hijo.

3.4- Fernández-Armesto, Felipe. "Historia de la comida" Ed. Tusquets. Col. Los 5 sentidos Barcelona, 2004 Del cap.3, "Criar para comer". (Pp102) y (Pp115)

"Las especies que domesticamos son aquellas con las cuales tenemos una relación de interdependencia, la utilizamos para obtener alimento."(Pp102)

"Sin embargo los pueblos que hacen la transición de la caza al pastoreo tienen la ventaja de contar con un acceso fiable a los alimentos y, en algunos casos, con una cocina mejor".(Pp115).

En nuestra receta cuenta Andrea Panetta que solo criaban cerdos con bellotas silvestres.

3.5-

Fuego: Otro concepto utilizado en este trabajo es el fuego y su relación con la comida. **Fernández-Armesto (2004)** escribe *"Somos realmente excepcionales por el hecho de valernos del fuego...solo los humanos han tomado la iniciativa de utilizar la llama. La actividad de cocinar es al menos tan válida como las que acabo de mencionar como indicador de la humanidad del hombre"*(P p.22).

La cocina surgió cuando se logró "domesticar" el fuego, esto fue de gran importancia debido a que socializó el acto de comer y lo convirtió en una actividad practicada en un lugar y hora fijos. Principalmente *"Creó un foco casi irresistible para la vida comunitaria"* (Armesto, 2004). Este progreso que logró la cocina en la actualidad está retrocediendo, debido mayormente a la homogenización y globalización, lo que se puede observar en el gran consumo de comidas rápidas. El uso del microondas también está volviendo atrás el progreso.

Este concepto se aplicara en el trabajo para comprender el gran valor que le otorga la familia Panetta a la receta y como los vínculos familiares se siguen manteniendo a lo largo del tiempo.

4- Receta

La Porchetta es un lomo de cerdo relleno de ricas hierbas, cuidadosamente enrollado y asado por varias horas y luego cortado en finas lonchas o rodajas. Los italianos están tan orgullosos de esta creación que el ministerio de agricultura lo certificó como una receta tradicional de Italia.

Los habitantes de la región de Marches, en Roma, se atribuyen esta receta. En el siglo XV las montañas tenían bosques de robles y los cerdos se alimentaban de bellotas. Así que no era cualquier carne de cerdo.

Su preparación está llena de detalles interesantes. Lo primero que se necesita es un lomo de cerdo deshuesado; es importante conservar la piel pues, al hornearla, se formará una corteza crujiente por fuera y por dentro se mantendrá tierno y jugoso. Para los italianos, la Porchetta es un plato típico de celebración. Se sirve como bocadillo frío y va solo o acompañado de puré de papas. También se puede hacer un ciabatta con unas rodajas y un poco de lechuga. Es muy común conseguirlo en las calles o furgonetas de Italia pues se come rápido.

La Porchetta :

La compra representa los insumos que deberemos usar al realizar esta receta, al llegar al establecimiento pediremos al carnicero que deshuese un buen pedazo de panceta como de unos 30 ó 35 cm de largo. Debe ser así de largo porque nos servirá para recubrir el solomillo que irá en su interior y así poder realizar la Porchetta.

RECETA – PORCHETTA

- Raciones: 3 kilos aproximadamente
- Dificultad: Fácil
- Preparación: 30 minutos
- Cocción: 2½ horas
- Coste: Bajo
- Tipo: Carnes
- Familia: Cerdo
- Sub Familia: Panceta
- Cocción: Horno

INGREDIENTES:

- 3 kg panceta de cerdo fresca con piel limpia
- 4 cs semillas de hinojo
- 1½ cs romero fresco picado
- 1½ cs tomillo fresco picado
- 4 cs ajos molidos
- 1½ cs pepperoncino molido.
- 5 cs aceite de oliva
- 1 pzc nuez moscada (opcional)
- 1 cc pimienta negra en grano
- c/n sal marina.

MODO DE PREPARACIÓN:

Primeros pasos:

Uno de los objetivos es que quede la corteza crujiente. En la receta “original” nos invitan a que la dejemos unas 48 horas en el frigorífico, piel hacia arriba, y vayamos secando la piel con papel de cocina, por ejemplo, para conseguir que pierda humedad y quede bien crocante.

1. Ponemos en un mortero: Las semillas de hinojo, romero, tomillo, nuez moscada, el pepperoncino y los granos de pimienta, trituramos bien hasta dejar una mezcla homogénea.
2. A esta mezcla ahora le añadimos la sal.
3. Untamos bien y por ambos lados de la panceta con el aceite y los ajos, extendiendo bien por todas partes..
4. Ahora la mezcla de especias la restregamos bien por toda la pieza de carne. Por ambos lados.
5. Enrollar bien la pieza, presionando bien para que quede bien compacta.
6. Atar bien con cuerda para cocina y bridar fuerte.
7. Poner sobre una rejilla o parrilla y debajo una bandeja con agua, asar en horno a unos 240°C durante 2 1/2 horas o hasta que quede bien dorado, ir girando para que se dore bien por todos lados.

Esta receta era elaborada por Andrea Panetta .

RECETA DEL PAN DE CIABATTA

- **Para la masa madre:**
- ½ cucharadita de levadura seca (se puede sustituir por 2,5gr de levadura frescas
- 150 ml de agua
- 3 cucharadas de leche tibia
- ¼ de cucharadita de miel o azúcar granulada
- 150 gr de harina de fuerza.

- **Para la masa:**
- 1/2 cucharadita de levadura seca (se puede sustituir por 2,5 gr de levadura fresca)
- 250 ml de agua
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 350 gr de harina de fuerza
- 1,5 cucharadita de sal

Elaboración de la Receta de pan Ciabatta

Para preparar la masa madre:

Esparce la levadura en un recipiente grande con agua y leche. Deja durante 5 minutos y después añade la miel o el azúcar y revuelve hasta que se disuelvan.

Mezcla con la harina para formar una masa floja. Tapa el cuenco con un paño de cocina y deja fermentar durante 12 horas o toda la noche.

Para hacer la masa del Pan Ciabatta:

Esparce la levadura en un cuenco pequeño con agua. Deja durante 5 minutos y después revuelve para que se disuelva.

Añade el agua con levadura y el aceite de oliva a la masa madre y mezcla bien.

En el recipiente echa y mezcla la harina con la sal para formar una masa húmeda y pegajosa. Bate sin parar con una cuchara de madera durante 5 minutos. La masa debe quedar esponjosa y empezará a desprenderse, pero seguirá demasiado blanda para amasar.

Tapa la masa con un paño de cocina. Deja **fermentar durante unas 3 horas**, hasta que la masa triplique su tamaño y se llene de burbujas de aire. Enharina generosamente dos placas de hornear y preparar harina adicional para hundir las manos en ella.

Con un raspador de plástico, **divide la masa** por la mitad mientras está en el cuenco. Vuelca la mitad de la masa sobre una de las placas de hornear perfectamente enharinada.

Con las manos bien cubiertas de harina, forma un pan rectangular, de aproximadamente 30 centímetros de largo. Espolvorea el pan y las manos nuevamente con harina. Acomoda y engrosa recorriendo los costados con los dedos y llevando suavemente hacia adentro de la masa por debajo, es decir, metiendo los bordes de la masa por debajo suavemente.

Repite la operación con la otra mitad de la masa.

Sin tapar, deja **fermentar** los panes unos **20 minutos**, se desparramarán y aumentarán su volumen .

5- Análisis

5.1- Contexto social

La Porchetta es elaborada por Andrea Panetta quien tiene 50 años viuda . Tienen 1 hijos, Ezequiel Londero , soltero . Tienen 5 primos. Su sector económico es clase media –Alta . Andrea es ama de casa, jubilada y se dedica en sus ratos libres a visitar y ayudar a los ancianos.

5.2-Contexto cultural

Un rasgo característico de la familia Panetta es el gran vínculo familiar que poseen, heredado de su abuela Eugenia , inmigrante italiana, quien tenía la costumbre de realizar reuniones familiares de las cuales disfrutaba mucho.

Andrea Panetta comenta que “Para [Eugenia la abuela] lo que más disfrutaba eran las reuniones en familia, se solían hacer estas juntas en una chacra , aunque uno viviera un poco más lejos, no faltaba ocasión para juntarse , todo giraba alrededor de la familia”. En estas juntadas siempre se encontraba un plato de comida exquisita, entre ellas la Porchetta . Las comidas que habitualmente elabora Andrea (ama de casa) son muy sencillas ,le gusta de Probar diferentes recetas . Utiliza muchas verduras y sin sal y debe cuidar su salud arterial y además casi no quiere cocinar de vez en cuando, come pollo, la carne no la puede comer por el colesterol . Los utensilios de cocina que más emplea es el horno . y una plancha de

hornalla , el cual incorporó los últimos años , casi no cocina compra una vianda lista y preparada por una nutricionista . y solo la calienta rara vez en el microondas

Una comida que cocinan para las fiestas de fin de año y navidad, y no puede faltar, Tarta de rosas saladas – Torta di rose salata de origen Italiano las pastas y La deliciosa Porchetta .

5.3-Contexto histórico- económico

La Porchetta acompañada con un caliente puré de papas , se viene cocinando dice Andrea hace muchos años en esta familia ,en manos de ella, hija de inmigrantes Italiano , transmitida por su madre que vivía en la Región Marches Italia . Y su padre de la región de Calandrias .

Panetta tenía muchos hermanos, él era el mayor , de lo cual tuvo que casarse dice Andrea a los 15 o 14 años por la mala situación económica y por pasar por la primera guerra mundial había mucha hambre y de esa forma era una boca menos , comían pan y mucho carbohidratos para sobrevivir , cuenta también que cuando comían una salsa se ensuciaban la ropa para dejar rastro de ella y poder mostrárselo a la comunidad. mucha pobreza existía en esa época , en cambio en la zona de la madre la región de Marches a pesar que también pasaban hambre ellos podían recolectar y sembrar , criar los cerdos y alimentarlos de las bellotas silvestres .

Andrea cuenta que 2 o 3 años antes de la segunda guerra mundial ellos viajan a la Argentina y se suben a un Barco escondiéndose en barricas de aceitunas , como llegaron ahí ,conocían al cocinero del barco , solo traían una tijera para su defensa , que le había obsequiado el padre de Panetta su único bien material , así llegaron a la Argentina , su primer parada fue en el puerto de Santa Fe , luego emprendieron el viaje al sur con una familia Galesa llegando a Río Negro , acá aprendieron juntos el oficio, él era sastre y ella hilvanadora de muchas agujas . Andrea cuenta que la única herencia que ellos le dejaron es esta receta maravillosa, que aun recuerda con entusiasmo y melancolía. y que todavía ella sigue cocinando y transmitiéndoselas a sus nietos .

5.4- Contexto geográfico- ambiental

Las Marcas (en italiano: Marche) son una región del centro de Italia, situada desde los Apeninos de Umbría hasta el mar Adriático. Limitan por el norte con Emilia-Romana (provincia de Rimini), la Toscana (provincia de Arezzo) y la república de San Marino; por el noroeste con Umbría(provincia de Perugia); por el sur con los Abruzos (provincia de Teramo) y el Lacio (provincia de Rieti) y con el Mar Adriático por el este. La región tiene una extensión de 9.366 km² y una población de 1.560.785 habitantes¹ con capital en Ancona.

La región es montañosa o con colinas, siendo sus principales características la cadena de los Apeninos a lo largo del límite interno y un sistema extenso de colinas que van descendiendo poco a poco hacia el Adriático. Con la sola excepción del Monte Vellore (2.476 MSN), las montañas no superan los 2.400 metros de altitud. El 31% (2.902,96 km²) del territorio es montañoso. Las Marcas son una de las regiones con más colinas de Italia: abarca el 69% del territorio (6.462,90 km²) y se ve interrumpida por amplios barrancos con ríos numerosos y cortos, y por llanuras aluviales perpendiculares a la principal cadena. Las cadenas montañosas paralelas contienen hondas gargantas de río, siendo las mejor conocidas las del Furlo, el Gola della Rossa y el Frasassi.

Los grandes y tradicionales atractivos turísticos de Italia no se acaban después de contemplar el Coliseo en Roma, La Piedad en el Vaticano, El David en Florencia, Venecia, la famosa torre inclinada en Pisa o el fastuoso Duomo de Milán.

Por el contrario, en la bellísima geografía de esta nación europea se esconden innumerables tesoros esperando a ser descubiertos por quien, en busca de lo auténtico, huye de guías y aglomeraciones.

Colindante con las comarcas de Abruzzo, Lazio, Umbria, Toscana y Emilia Romagna, Le Marche comparte las características más llamativas de sus regiones vecinas, mezcladas con su carácter único.

Le Marche es una región de la península itálica que, pese a no contar con una gran promoción turística, poco a poco, pero más que nada durante los últimos años, ha ido ganando un considerable flujo de visitantes, en no pocos casos atraídos por las bellezas de esa zona que han visto por televisión en un sinnúmero de documentales.

UN ESCENARIO PRIVILEGIADO

No se puede hablar de un único paisaje "marchigiano", pues las amarillas plantaciones de cereales conviven con las verdes colinas onduladas, en las que se alzan cipreses que abren caminos al más puro estilo toscano.

Todo ello escoltado por el Mar Adriático al este y las contundentes montañas que forman "I Sibilini" al oeste.

A lo largo de la espectacular Rivera Adriática se descubren incomparables playas que satisfacen todos los gustos: están las de arena fina y horizonte plano, arena fina y grandes peñascos a la espalda, animados bulevares litorales, pequeñas calas envueltas en exuberante vegetación.

Las playas de Numana, Portonovo o Spiaggia del Velluto son ejemplos de esa siempre bella variedad de la costa de la región.

A los pies del Monte Conero, Parque Natural protegido, se encuentra la playa "Due Sorelle", una curva blanca y pura con aguas cálidas en las que dos peñascos emergen a su voluntad.

Un lugar para olvidar las urgencias cotidianas y disponerse a descansar en un entorno natural magnífico.

COLINAS

Hacia el interior, las muy pintorescas colinas se dibujan como una extensión en la tierra de las ondas del mar.

Algunos de estos terrenos están dedicados a la explotación agrícola, en su mayor parte al cultivo de olivares y viñedos.

Paseando en motocicleta o a pié por alguno de los caminos que las cruzan, con majestuosos olivos a un lado y vigorosas vides cargadas de racimos al otro, el visitante se siente inmerso en la naturaleza que lo rodea.

Vino y Comida

La comida en la Región de Las Marcas se divide equitativamente entre la generosidad del mar y la del campo; la región cuenta con una increíble variedad de platos, todos basados en la tradición y la producción local. El uso de materiales frescos y de alta calidad, elaborados de manera simple y tradicional representa el sello de la comida marquesana. Típicamente rural, la alimentación regional usa muchos productos naturales, setas, nueces y hierbas del campo, y desapruaba el desperdicio de comida. Por esta razón, hoy en día, muchos platos a la moda contienen productos residuales como pan duro o partes del cerdo. Algunos tipos de productos están garantizados por el Sello de Calidad y Certificación, como el DOP (Denominación de Origen Protegida) y el IGP (Indicación Geográfica Protegida).

FIAMBRES

Los fiambres más típicos son: el “salame di Fabriano”, que lleva grasas y el “ciauscolo”, un salame de cerdo muy blando y fácil de untar, protegido por el sello IGP. El jamón y la “lonja” de montaña (filetes de cerdo curados con sal) son ambos deliciosos. El jamón de Carpegna es famoso en Italia .

QUESO

Hay muchos tipos de quesos autóctonos de Las Marcas: el queso “pecorino” hecho con leche de oveja es excelente y recomendamos comerlo en primavera junto a habas verdes crudas. Es muy conocido en las zonas de montaña; su cuajo está aromatizado con mejorana, tomillo, zarza, clavo de olor, nuez moscada, pimienta, aceite de oliva y yema de huevo. El orgullo de Las Marcas es el “formaggio di fosa” , un queso muy sabroso, curado a través de un tratamiento bajo tierra, en pozos de caliza. La “casciotta di Urbino”, muy apreciada por Miguel ángel, es el único queso marquesano .

ACEITUNAS Y ACEITE

Hay muchas calidades de aceitunas que crecen en la Región de Las Marcas, usadas enteras como producto de mesa y también para producir aceite. El aceite tiene notas frutadas y equilibradas, un poco amargas y picantes. El aceite de Cartoceto, extra virgen exprimido en frío, está reconocido como producto DOP. Las “olive all'ascolana”, aceitunas verdes cortadas en espirales, rellenas con carne, empanadas y fritas son conocidas en todo el mundo. Están preparadas con una calidad de olivas verdes muy carnosas que crecen en el territorio de Ascoli Piceno.

PASTA

La pasta típica de la Región se llama “vincisgrassi”, un tipo de “lasagna” cocinada con salsa de carne y besamel. Según la receta tradicional hay que usar también menudillos de pollo y mollejas. Entre los varios tipos de pasta, los “maccheroncini di Campofilone”, una pasta muy fina hecha con 10 huevos de gallina por cada kilo de harina de trigo duro, son conocidos y apreciados en todo el mundo.

TRUFAS Y SETAS

Entre las 16 especies de trufas que se encuentran en Las Marcas, dos son tan exquisitas que no se puede dejar de probarlas por lo menos una vez en la vida: el “tartufo bianco” (trufa blanca o Tuber magnatum Pico) y el “tartufo nero” (trufa negra o Tuber melanosporum Vitt.)

Las áreas de recogida son las zonas de Sant’Angelo in Vado y Acqualagna, en el norte de Las Marcas, pero se pueden encontrar también en todo el territorio regional. Estos tubérculos sabrosos y fragantes toman parte muy a menudo de la gastronomía local, aportando carácter y fuerza a muchos platos. La recogida de hongos es muy

común en las áreas de montaña y las especies comestibles se encuentran en gran cantidad.

CARNE

Las estadísticas oficiales afirman que los marquesanos comen más carnes que los otros italianos: la Región en realidad ofrece carne de las mejores calidades. La parrillada mixta de carne (grigliata mista di carne) se sirve en casi todos los restaurantes y las "trattorie" típicas. La raza de ganado marchesana produce una carne de alta calidad, protegida por el sello IGP del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (Terñera lechal blanca de los Apeninos Centrales). La carne de caballo (Cavallo del Catria) es igualmente muy apreciada. Las carnes favoritas de la Región incluyen también conejo, aves de caza (como la paloma), pollo y ganso.

POSTRES Y PASTELES

Los postres y los pasteles están preparados utilizando productos locales. Generalmente no contienen mucho azúcar, en cambio la miel está largamente usada. Los postres mas populares son: galletas de vino, "sciughetti" o mosto de polenta, "bostrengo" (hecho con arroz, pan, azúcar, manzanas, nueces y miel), "frustingo" (un pastel hecho con uva pasa, higos y nueces), "calcioni" (cocinado con queso pecorino o queso ricotta), "salame di fichi" (higos prensados en forma de salame), "pizza dolce" (pizza dulce); "cicerchiata", "castagnole", "sfrappe" (durante el Carnaval); "pan nociato" (pan con nueces y queso) y "torrone" (turrón) se comen para Navidad.

VINOS Y LICORES

La Región cuenta con una antigua tradición de producción de vino: hay muchas variedades de vinos, blancos y tintos, incluidos 15 variedades de vinos.

La tradición de la destilación en Las Marcas tiene orígenes antiguas, gracias a los monjes que empezaron a crear bebidas revigorantes durante la mitad del siglo XV. Los licores aromatizados al anís, como "Mistrà" y "Anisetta", son los más famosos. El orgullo de Fano es la "Moretta Fanese", una fuerte mixtura de café, coñac, anís y ron. Otros vinos licorosos tradicionales son el "vin cotto", un tipo de vino cocido, el "vin santo" hecho con uva deshidratada y el "vino di visciola", que se obtiene macerando un tipo de cereza amarga dentro del vino tinto con mucho azúcar, cáscara de limón y canela o clavo de olor.

Dentro de esta Región tan maravillosa vivía la familia de Andrea Panetta .

5.5-Vinculación teórica

La receta de la Porchetta a lo largo del tiempo fue cambiando en todo su proceso de Patrimonialización ya no es la misma la receta de la Porchetta un claro ejemplo sería los ingredientes y técnicas de todo su proceso así como también la forma de usar los utensilios , antes se usaba cerdos criados con bellotas y ahora simplemente nos acercamos nos ofrecen un cerdo de Criadero ,lo que no impide realizar la

Porchetta ,otras técnicas que usaba Andrea fueron cambiando , ejemplo su cocción ella comento que se horneaba en hornos hecho de barro tiempo empleado de 7 Hrs y ahora en la actualidad su hijo lo hace en horno a gas , su tiempo empleado es de 3:30 a 4 Hrs , ni hablar de la refrigeración antes el cerdo reposaba en la cocina mirándote 48 hrs sobre una mesa de madera roble tapada con el mantel de Nona y en la actualidad el cerdo permanece 2 hrs en el refrigerador.

Otro cambio que sucedió con el tiempo es el antiguo mortero que guardaba la abuela para fiestas especiales reunía toda las especies de la quinta, tarea que encomendaba solo a los nietos con alguna fabula de por medio y hoy en la actualidad es remplazada por una procesadora eléctrica.

Otro cambio fue el utensilio para adobar al cerdo antiguamente la abuela hacia un ritual exorcizando al cerdito con un ramillete de laurel y una humareda de cascara de ajo haciendo que escupa sus pecado .en la actualidad solo cuenta con una botella vino barato torito y un tapón de corcho con un par de ajos para su adobe.

Esto revela una transmisión extraordinaria a lo largo de generaciones, lo cual es algo admirable, ya que las recetas se suelen modificar en el tiempo debido a falta de ingredientes o en algunos casos falta de memoria. La comida se acondiciono perfectamente a las condiciones ecológicas del Alto Valle y a los recursos disponibles, ya que como se dijo no eran de difícil adquisición.

La familia Panetta ha logrado mantenerla intacta y lo seguirá haciendo en las próximas generaciones. Los vínculos familiares, característicos desde hace años, siguen siendo fuertes y es así que en cada ocasión en la que se cocinan La Porchetta las juntadas familiares son ineludibles.

Con respecto al proceso de patrimonialización, esta receta paso de ser una receta cotidiana en el pasado a una comida excepcional con un alto valor simbólico en la actualidad. Dentro de este valor se encuentran los testimonios, hechos y situaciones del pasado que se remontan a las regiones de Italia y Rio Negro .

6- Conclusión

Como se pudo leer a lo largo de esta monografía, la cocina ésta siempre en continua evolución, una comida se convierte en patrimonio cuando posee un importante valor formal y simbólico y puede representar identidades familiares dentro de un patrimonio cultural. Se debe intentar mantener “vivo” este patrimonio y no dejar que se desvanezca en el tiempo ya que la cocina se va entrelazando con una sucesión histórica, una serie de relaciones con los alimentos y la valorización social que van dando forma a través del tiempo , no debemos perder parte de la historia, parte de la identidad porque no podría seguirse transmitiendo a las próximas generaciones. En síntesis, el objetivo de esta monografía fue el recuperar una receta italiana y exponerla para volver a valorar y traer a la memoria las recetas del pasado que forman parte del patrimonio gastronómico del Alto Valle, en especial de una familia como así también fue una dedicatoria para mi madre que preparaba la Porcheta dando las gracias por haberme enseñado hacer esta receta

Bibliografía:

Marcelo Álvarez "La cocina como patrimonio (in)tangible", La cocina como patrimonio (in)tangible, Primeras jornadas de patrimonio gastronómico, Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Fernández-Armesto, Felipe. "Historia de la comida" Ed. Tusquets. Col. Los 5 sentidos Barcelona, 2004 Del cap.3, "Criar para comer

Josep ballart Patrimonio Histórico y Arqueológico

<https://elgourmet.com/receta/porchetta-por-felicitas-pizarro>

<https://elgourmet.com/receta/ciabatta-italia-pan-ciabatta>

Foto uno 1 <https://ahumadoras.com/images/ahumando-la-porchetta-en-una-ahumadora-600x494.jpg>

Foto 2 <https://ahumadoras.com/images/ahumando-la-porchetta-en-una-ahumadora-600x494.jpg>

Foto 3 <https://pepacooks.com/receta-de-cerdo-asado-porchetta/>

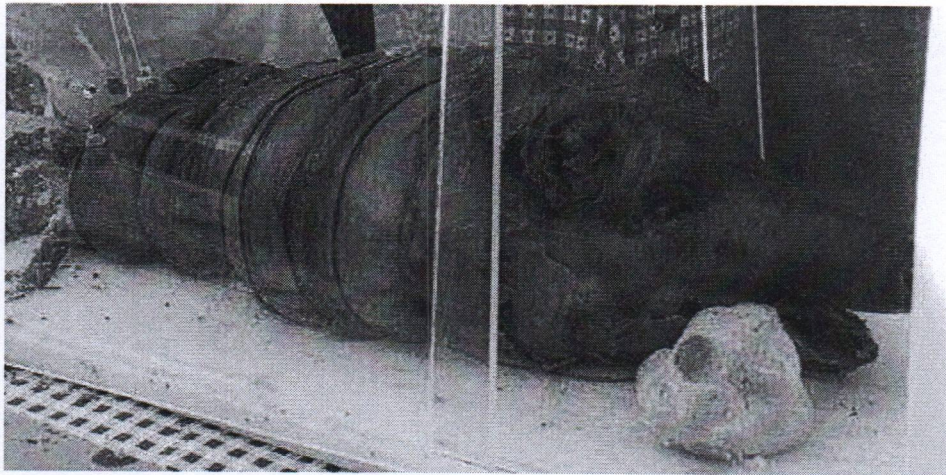
Foto 4 <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/recetas-pan/chapata-italiano-ciabatta-18781.html>

Anexo :

Foto 1



Fuente de google



Fuente de google

Foto 3 saca de el link <https://pepacooks.com/receta-de-cerdo-asado-porchetta/>



Fuente de google

Foto 4



Fuente de google

Glosario

Vincisgrassi: es una lasaña en la que las capas intermedias, en lugar de estar hechas con salsa boloñesa, se rellenan con una salsa o ragú formado de diferentes tipos de carne picada, -vacuno, cerdo, higaditos de pollo, salchichas- y hortalizas - apio, cebolla y zanahoria-, todo condimentado con pimienta y clavo

Zarza Arbusto sarmentoso, de tallos largos y flexibles y provistos de espinas curvadas, hojas aserradas, con 5 lóbulos, de color verde oscuro, flores blancas o rosadas y fruto (mora o zarzamora) negro, brillante y de sabor dulce; puede alcanzar hasta 2 m de altura.

Ciauscolo como un embutido muy blando, elaborado con grasa de cerdo de calidad y carne picada muy fina, al que se añaden ajo y especias, ligeramente ahumado; es característico de Las Marcas y hace remontar su etimología al 1939.

ciabatta, frecuentemente traducido como chapata o chabata, es un tipo de pan italiano clásico con un alto contenido líquido, al menos el 70% del peso total de la harina, generalmente sin lípidos, reconocible por el gran panal de la miga, la corteza generalmente café y crujiente.

Valor: Cualidad o conjunto de cualidades por las que una persona o cosa es apreciada o bien considera.

Patrimonialización

Hacer que algo pase a formar parte de los bienes materiales o inmateriales que se consideran como propios

Hacer que algo pase a formar parte de los bienes materiales o inmateriales que se consideran como propios

Exorcismo Expulsar al demonio de alguien.

Ramillete :Ramo pequeño de flores o plantas olorosas hecho de forma artificial

Ritual son prácticas sociales simbólicas que tienen por objeto recrear a la comunidad, reuniéndola en la celebración de un acontecimiento. El rito revive la cohesión del grupo y por lo tanto también contribuye a la construcción de su identidad

Utensilio Objeto fabricado que es a propósito para un determinado uso, en especial si es un uso frecuente como el doméstico o artesanal, y que generalmente se maneja manualmente.