



MUSEO DELLA ROCCA
MALATESTIANA DI
MONTEFIORE
CONCA

BUSTRENGO DELLA ROCCA DI MONTEFIORE

Per individuare delle ricette legate ai reperti archeologici ci siamo un po' guardati attorno. Diciamo che è stato come fare la spesa nei "Butti" e poi cercare una ricetta che avesse quell'ingrediente. Come si reperiscono le ricette di un periodo che va dal XIV al XVII secolo? Intanto i rari ricettari come "l'anonimo toscano" o "l'anonimo veneziano" o autori come il "Mastro Martino da Como" per la corte dei papi a Roma o il "Messisbugo" della corte di Ferrara, sono una fonte certa di informazione, ma anche i dipinti databili alla prima parte del XIV secolo, come le ultime cene del Maestro del refettorio di Pomposa e di Giovanni Barozio nel polittico conservato a Urbino alla Galleria Nazionale delle Marche, o le nozze di Cana del Maestro di Tolentino nel cappellone di San Nicola, Il banchetto di Erode del Maestro della vita del Battista conservato oggi a New York, o la nascita del battista del Maestro dell'Incoronazione di Urbino e la cena dell'abate Guido sempre de Maestro del Refettorio di Pomposa, sono una diretta rappresentazione di alcuni cibi di apparecchiature e di modi di stare a tavola. Anche analizzando libri dei conti in cui venivano riportati gli acquisti alimentari o la classificazione di quello che si produceva nei territori, o le cronache di banchetti e gli inventari, o il magnifico de "Ruralia Commoda" libro di agnonomia del XIV sec conservato alla Malatestiana di Cesena, o guardando dentro i piatti della tradizione quelli con le radici profondamente piantate nelle terre in cui si fa l'analisi. Quindi per quel singolo fico nero conservatosi nei "Butti" perché bruciato, abbiamo pensato ad un piatto con un nome di probabile derivazione barbarica il "Bustreng" uno squisito dolce povero, la cui paternità è contesa tra la bassa Romagna e le alte Marche. Il Bustrengo fonda le sue radici nelle tradizioni dei primi dolci nati mischiando

Montefiore Conca (RN) - ITALIA

www.visitmontefioreconca.com





MUSEO DELLA ROCCA
MALATESTIANA DI
MONTEFIORE
CONCA

alla pasta di pane frutte secche o essiccate e dalla necessità di riciclo del pane e degli altri ingredienti, un dolce svuota credenza di quelli con tanti ingredienti e con molte variabili in cui di base appaiono uova e latte e pane vecchio farine di diverse qualità scorza di limone e di arancia, mele e frutte secche e essiccate, ma poi tutto il resto gira attorno fino a contare 20 o più ingredienti. La farina che è sembrata più idonea per la nostra ricetta della Rocca è quella di castagne molto utilizzata fra le valli del Conca e del Marecchia e la cui testimonianza vive ancora nell'importante sagra che in autunno riempie le strade del borgo di Montefiore. Se siete curiosi di assaggiare il "Bustreng" che abbiamo utilizzato per la ricostruzione del banchetto nella Rocca di Montefiore ecco a voi la ricetta.

Ricetta

100gr di farina di castagne

100gr di farina bianca

100gr di orzo lessato

100gr di pane vecchio

200gr di miele

3 uova

mezzo lt di latte

200gr misti di noci e nocciole, fichi, prugne e albicocche secche tagliati a pezzetti e uvetta

2 mele sbucciate e fatte a pezzetti

1 scorza di limone e 1 di arancia grattugiate

un cucchiaino di sale

mezzo bicchiere di olio evo



Ammollare il pane nel latte e poi mischiare tutti gli ingredienti assieme.

Ungere una teglia con olio e spolverizzare di farina, versare l'impasto e cuocere a 180 gradi per circa mezz'ora.

Montefiore Conca (RN) - ITALIA

www.visitmontefioreconca.com

