

PIANTE SAPORI

il ciuenlai; un ortaggio Camuno poco comune

Publicato su 1 novembre 2015 da TELLINCAMUNO

8 commenti



Il ciuenlai, è il nome con cui in Vallecamonica viene chiamata la caygua, da decenni viene coltivata in Valle, di certo si può risalire almeno agli anni 60, persone della mia età e più grandi, si ricordano quando da bambini, le loro nonne la coltivavano nell'orto, ed è grazie alle nonne, se oggi la si può trovare ancora in zona. Sarebbe

*interessante conoscerne il percorso storico, come i semi di questa pianta dal centro e sud America siano arrivati nel nord Italia, e la nascita del singolare nome Camuno, che richiama al noto politico Cinese Ciu En Lai. Dal libro; "manuale per salvare i semi dell'orto e la biodiversità", curato da civiltà contadina, vengono individuate sue coltivazioni nell'area lombarda delle province più a nord, pur essendo una pianta tropicale, soffre le estati secche e afose, in queste condizioni i fiori muoiono, qui nelle valli del nord ha trovato il suo clima ideale, il grosso della produzione è tra settembre e ottobre, quando le giornate si rinfrescano. Pare fu portata in Italia da emigrati, che rientravano in patria, ma non è certo. Viene chiamato anche milione per la quantità di frutti che produce, ma il nome botanico è: **cyclanthera pedata**, della famiglia delle cucurbitacee. Essendo un ortaggio rampicante, solitamente la si trova al limitare degli orti, trovando così il suo ambiente*



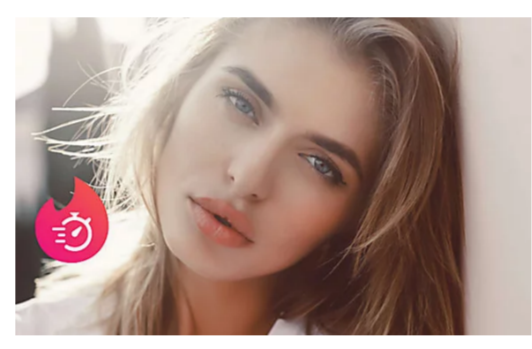
ideale, arrampicandosi su palizzate e ringhiere, io personalmente la semino al piede dei muri a secco ricoperti di edera. La ricetta classica, ed anche l'unica che conosco, è; dopo aver diviso a metà il frutto, tolti i semi, sbollentarla in acqua e aceto, infine farcirla di acciughe e capperi, e conservarla sott'olio. Chiunque possiede

informazioni su questa pianta, le condivida con me.

Sponsored Content



Scegli Kena, Un'offerta coi fiocchi. 6.99 € al...
Kena Mobile | Sponsored



Ecco dove single molto occupati trovano i loro...
Top Siti di Incontri IT | Spon...



Dimenticate i costosi pannelli solari: I prezzi nel...
Sistemi e pannelli solari | RI...



Ecco quanto dovrebbe costare un impianto denta...
Impianti Dentali | Link spons...



Ti fanno male le ginocchia? Usa questo
Articolazioni felici | Sponsored



Quanto dura 1 milione di euro dopo i 65 anni?
Fisher Investments Italia | S...



[Foto] A 84 anni, ecco il patrimonio netto di Adriano...
wordisa | Sponsored



Splendidi costumi da bagno (Dacci un'occhiata)
Costume da bagno | Link sp...



Sempre più persone stanno passando ai telefoni VoIP...
VOIP | Link Sponsorizzati | ...

Condividi:



★ "Mi piace"
Questo piace a 2 blogger.

Correlati

civiltà camuna dell'orto
7 settembre 2015
In "PIANTE"

ol barati déle homéhe
10 gennaio 2016
In "SEMI"

"copafam" i fasoi de la alcamonega
28 dicembre 2014
In "SEMI"

Tag: banca dei semi, biodiversità, civiltà antica, civiltà contadina, cultura popolare, dialetto, piante rare, semi antichi, tradizioni, vallecamonica, varietà Camune. Aggiungi il permalink ai segnalibri.

[Previous post](#)
peperoni imprevisti

[Next post](#)
sciupiti, strihec, verzù...ovvero la silene

8 thoughts on "il ciuenlai; un ortaggio Camuno poco comune"



ORIANA BELOTTI ha detto:
2 novembre 2015 alle 9:22

Uno degli antipasti preferiti dai nostri commensali, normalmente dopo averli degustati si portano a casa dei semini per seminarli in primavera.

★ "Mi piace"

Rispondi



ORIANA BELOTTI ha detto:
2 novembre 2015 alle 11:04

Altro modo di degustarli: sbollenta il sempre con aceto salato, lasciare raffreddare poi invasare con il liquido rimasto, al momento del bisogno strizzarli bene, tagliarli a pezzettini e condire con silter, olio evo e pepe.

★ Place a [_persona](#)

Rispondi



LAURA ha detto:
23 settembre 2016 alle 22:57

Noi adoriamo i ciuenlai e solitamente li prepariamo così: prendiamo il ciuenlai e lo incidiamo per verticale sulla pancina da dove togliamo i semi e i filamenti poi li sbollentiamo in pari quantità di vino bianco e aceto e un pizzico di sale per circa 4-5 minuti (finché cambiano colore) poi si sciolano e si fanno asciugare bene su un canovaccio. Prepariamo poi una farcitura tritando tonno capperi e acciughe in base alla propria preferenza (io abondo sempre decisamente col tonno) e si farciscono. Per ultimo si dispongono in vasetti dove vengono ricoperti con olio di girasole per non coprire troppo il gusto...e si conservano in cantina.

★ Place a [_persona](#)

Rispondi



ANONIMO ha detto:
1 novembre 2017 alle 15:43

Anch'io li coltivo nel mio orto e sono ottimi

★ "Mi piace"

Rispondi



ANONIMO ha detto:
13 marzo 2022 alle 12:35

dove posso trovare i semini da piantare per me è una verdura nuova assaggiati per la prima volta oggi grazie mille

★ "Mi piace"

Rispondi



ANONIMO ha detto:
22 dicembre 2017 alle 10:41

Coltivo da anni e diffondo: semi e vasetti di sott'oli.

★ "Mi piace"

Rispondi



FRANCO ha detto:
29 gennaio 2018 alle 18:17

le foglie sono commestibili?

★ "Mi piace"

Rispondi



ANONIMO ha detto:
20 agosto 2018 alle 11:20

Io invece dopo averli sbollentati nell'aceto li riempio con tonno pane grattugiato e capperi frullati

★ "Mi piace"

Rispondi

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...

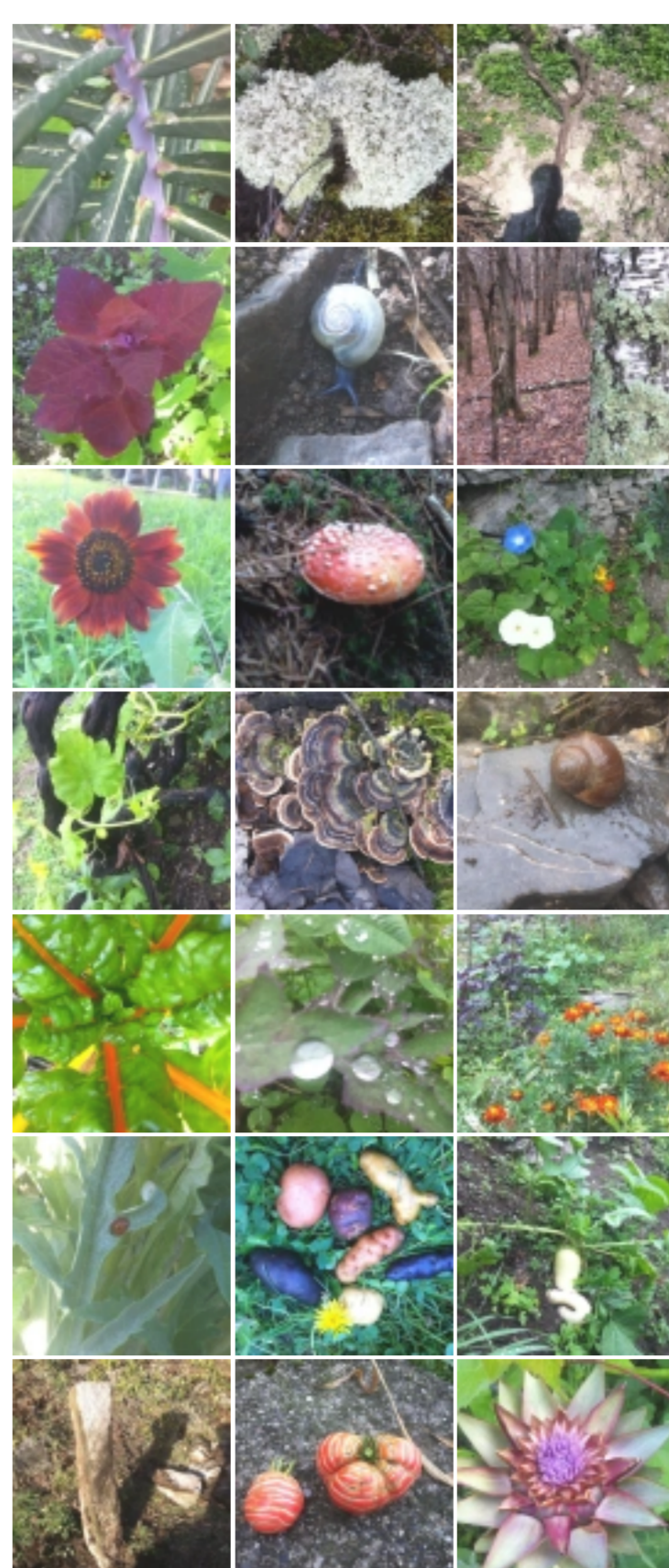
CATEGORIE

DIARIO DI UN ORTO (28)
ERBE (15)
PIANTE (40)
SAPORI (18)
SEMI (35)
TERRA (41)
VALLI (27)

ARCHIVI

Seleziona mese

DETTAGLI...



ULTIMI SEMI GETTATI

chi tu! con il trattorone 14 giugno 2019
la ballata degli orti liberi 8 marzo 2019
il vecchio prugno 14 febbraio 2019
je suis verza 31 gennaio 2019
vi racconto un'altra storia 30 gennaio 2019
buongiorissimo kaffe!!! 5 gennaio 2019
vi racconto una storia 9 agosto 2018
piante tristi 20 luglio 2018

STATISTICHE DEL BLOG

200.822 visite

SEGUI IL BLOG VIA EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo email per seguire questo blog e ricevere notifiche di nuovi messaggi via email.

Iscriviti

Unisciti a 189 altri iscritti

Annunci

For WordPress experts.
By WordPress experts.
Hello, WordPress.com.

Learn more