



A Jelsi il 2 novembre torna la “Fèste di Sante Mèrtine” a cura della Pro Loco di Jelsi.

L'Associazione Turistica Pro Loco di Jelsi organizza per sabato 2 novembre 2019, a partire dalle ore 20.30, la 6° edizione “Fèste di Sante Mèrtine - Jelsi Borgo diVino”, in occasione del periodo in cui si festeggia San Martino di Tours e si assaggia il vino “novello”. Dopo il successo degli ultimi anni la Pro Loco ha deciso di riproporre ancora una volta il “percorso eno-gastronomico” che mira a riscoprire il suggestivo borgo antico di Jelsi, con musica, ottimo vino locale e specialità di un tempo rievocando una tradizione ormai quasi in disuso.

L'Associazione allestirà cinque “taverne” per degustare piatti tipici. Durante la serata, quindi, i visitatori avranno la possibilità di sostare nelle “taverne” per assaporare gustosi pasti e sorseggiare dell'ottimo vino locale.

Nelle taverne anche quest'anno verranno servite diverse pietanze con alcune novità, e nello specifico:

- 1) Taverna - Pane indorato e fritto (pane fritto con uova).
- 2) Taverna - Polenta, cotiche e fagioli.
- 3) Taverna - Pancetta a cotoletta e zucca grigliata.
- 4) Taverna - Bocconcini “cicoli” di maiale con patate e peperoni sott'aceto.
- 5) Taverna - Dolci, sangria e vin brulè.

Una vetrina particolare sarà riservata alla Festa del Grano in onore di Sant'Anna che, nei locali della Cappella dell'Annunziata esporrà materiale storico, opere in grano e fotografie di una delle più importanti, antiche e famose manifestazioni molisane.

L'intera manifestazione sarà allietata da momenti musicali lungo tutto il percorso.

Da sempre nel giorno in cui si ricorda San Martino, l'11 novembre, si è soliti assaggiare il vino novello accompagnato da una peculiarità tutta jelsese chiamata, negli altri mesi dell'anno, anche “pizzè mal lèvt” quando al suo interno non venivano inserite monete. Era usata con parsimonia dalle famiglie contadine di un tempo a causa dell'elevato costo della farina bianca, ingrediente principale, e da ciò nasce anche il detto “Chi vò mannà a casa à rruin, pizzè mal lèvt e tagliulin” (Chi vuol mandare in rovina una casa deve cucinare pizza non lievitata e tagliolini). Gli ingredienti, farina tipo “0”, sale e acqua, venivano impastati sulla spianatoia fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido che poi si stendeva con il mattarello, in dialetto lainatur, per dargli la forma della pizza con uno spessore di 4/5 cm. A questo punto venivano nascoste nell'impasto delle monete, precedentemente bollite per sterilizzarle, si praticavano dei fori in superficie con una forchetta, si benediceva con il segno della croce e si metteva a cuocere sulla “liscia”, il focolare del camino, opportunamente riscaldata e coperta con il “sesto”, una coppa metallica, a sua volta ricoperta di carboni e cenere calda.



Associazione turistica pro loco Pro Loco di Jelsi

L'origine di questa tradizione è da trovare nel ricordo del culto della generosità del cavaliere di Tours che donò metà del suo mantello ad un mendicante seminudo che chiedeva l'elemosina. La data dell'11 novembre era lungamente attesa dai bambini che avevano l'occasione di mangiare la pizza e intascare gli spiccioli che trovavano al suo interno.

La Pro Loco di Jelsi si conferma, così, sempre attiva sul territorio durante tutto l'anno. Dalla collaborazione con le altre associazioni e gli altri comitati locali è nata anche un'importante iniziativa come partner dell'Associazione culturale Comitato Sant'Anna e il Comune di Jelsi. L'evento del 2 novembre, infatti, così come la Festa "Insieme nella Contrada 2019" sono state inserite nel progetto "Jelsi tra Turismo e Cultura 2019: amore per il grano, la terra e le tradizioni", che ha ottenuto il primo posto nella graduatoria dell'Avviso pubblico "Turismo è Cultura 2019", cofinanziato dalla Regione Molise con le risorse FSC 2014-2020 del Patto per lo Sviluppo della Regione Molise.

L'appuntamento è, quindi, a Jelsi per sabato 2 novembre... non mancate!!!