

## RUNDITT

---

Forse la più antica ricetta della tradizione maleschese. Si vuole addirittura che sia stata importata dalle truppe romane che presidiavano la Valle Vigizzo in epoca imperiale.

Ingredienti:

- - farina
  - - acqua
  - - sale
  - - burro
- 

Mescolare 1 Kg. di farina bianca tipo 0 con 2-3 pizzichi di sale fino, aggiungere acqua fredda di Malesco ed impastare fino ad ottenere una pastella piuttosto densa.

Lasciare a riposo per 6-8 ore.

Prendere un'apposita piastra di ferro rotonda del diametro di circa cm. 30: riscaldare su fuoco a gas oppure di camino, fino a quando raggiunge una temperatura media (dipende dall'esperienza dell'operatore trovare la temperatura giusta).

Con paletta di legno raccogliere una giusta quantità di pastella e arrotolarvela sopra, quindi spanderla sulla piastra rotonda di ferro tirandola il più sottile possibile.

Mettere la piastra con la pastella sul fuoco fin quando diventa cotta al punto giusto, la si toglie dalla piastra e distesa su tavolo o su piatto di adeguate dimensioni, si unge con burro e si cosparge con un pizzico di sale.

Si piega solitamente in 3 e si mangia calda (una volta si piegava in 4).

Tutte le operazioni citate richiedono mani esperte: chi si accinge ad eseguire per la prima volta andrà sicuramente incontro ad insuccessi. Occorre molta pratica ed esperienza sia nel fare la pastella sia nell'arrotolarla sulla paletta e distenderla sulla piastra, e poi ancora per la temperatura della piastra ed il tempo di cottura. Da notare che il procedimento deve continuare senza soste e senza perdite di tempo, al fine di non lasciare raffreddare troppo la piastra fra un Runditt e l'altro.

L'origine dei Runditt è antichissima, si ritiene addirittura ai tempi biblici. Ancora in tempi recenti si facevano in Egitto simili stacciate azzime, cioè non lievitate, che venivano unte con olio, oggi sostituito dal burro. Belzoni nel suo libro Viaggio in Egitto e la Nubia, Milano, 1825, descriveva come le facevano gli

Arabi: "... certe focaccine calde di farina di durralli, le quali si fanno cuocere sopra una pietra liscia di 18 pollici quadrati (circa 46 cm quadri) ed appoggiata alle due estremità sopra altre pietre, tra le quali si accende il fuoco; quando questa pietra è riscaldata bastevolmente, vi si stende sopra la pasta liquida, la quale si distende sottile in una maniera eguale, e s'induriisce in un minuto tanto da potersi rivoltare senza romperla ... esse sono molto buone quando le si mangiano calde".

Venendo più avanti nel tempo è invalso l'uso di piastra in ferro di forma rettangolare, mentre nei tempi più recenti viene usata l'attuale piastra di ferro a forma rotonda. A Malesco trovasi attualmente, custodita presso privati, una pietra di laugera, piatta e molto sottile, di forma rotonda, probabilmente qui lasciata dal tempo dei Romani e che quasi sicuramente serviva alla cottura dei Runditt di quel tempo.

Ancora da notare che i Runditt (negli altri paesi della Valle Vigizzo si chiamano Stinchej) vengono fatti soltanto in questa valle, e sono sconosciuti in tutte le altre valli ossolane: a riprova che sono stati qui portati dai Romani, essendo l'unica valle aperta su entrambi i versanti e quindi di facile passaggio.