



## Il pastone

Gianfranco Urbani da Messina

È con vero piacere che mi accingo a descrivervi la preparazione del cosiddetto "pastone", un'esca con la quale ho iniziato a pescare, che non ho mai abbandonato e che mi ha dato tante soddisfazioni....

Ho sempre preferito limitare il numero di ingredienti da inserire nell'impasto anche se negli anni ho sentito di pescatori che preparavano il pastone con i plum-cake o mettendo uova, farina, latte...e cos'è una torta???

Personalmente lo preparo così:

Mettete a mollo in una bacinella un quantitativo di pane duro a piacere (a seconda della massa che volete preparare).

Attendete che il pane si rammollisca e iniziate a strizzarlo con forza tra le mani fino a togliere tutta l'acqua; poggiate il pane appena strizzato su un foglio di giornale.

Terminata questa prima operazione svuotate la bacinella, asciugatela e riponete il pane all'interno.

Versate del pan grattato e cominciate a impastare; successivamente versate il formaggio grattugiato (pepato vecchio... preferibilmente molto vecchio!!) e continuate ad impastare fino a raggiungere un consistenza tipo pongo o plastilina (non indurite troppo!! lo preferisco portarlo in pesca un po' più mollo e indurirlo sul posto con il pan grattato prima di innescarlo).

Fate la forma che volete – sfera, cubo, ellissoide!!- e avvolgetelo in una pezza asciutta (no giornale se no si attacca al pastone) e riponetelo nel frigo.

[Questo articolo consta di 222 parole e 5 foto](#)

[Rispetta l'ambiente: non stampare questo documento se non ti è necessario](#)

# Il pastone

Gianfranco Urbani da Messina



## Il pastone

Gianfranco Urbani da Messina



## Il pastone

Gianfranco Urbani da Messina

