



## Breve lessico del gusto

Mangia come parli: i pugliesi hanno preso alla lettera questo modo di dire.

Trascinate come le vocali del loro dialetto, lagane, laganelle e chiacchiere - solo alcuni di una folta schiera di formati di pasta - fanno da base morbida a piatti intervallati da grovigli di condimenti, che alla pari dei picchi fitti di consonanti che spezzano il vernacolo, battono il ritmo: inacalzante, sempre in bilico tra la nenia melodica e il rock duro.

Verdure autoctone, erbe aromatiche della macchia, come origano e menta, ciuffi di rucola, piuttosto che potenti sughi di carne, si danno il cambio nel glorificare le doti di recchietelle, mignucche, feneseccie e strascinate.

Funge da collante il cacioricotta, che sostituisce il parmigiano: coadiuvato dal pecorino, fa da cerimoniere a quasi tutti i matrimoni gastronomici e li rinsalda. Nella famiglia dei formaggi di Puglia il cacioricotta, che racchiude le caratteristiche della ricotta e del caprino, è in prima fila: dolce quello fresco, dal sapore più deciso quello stagionato. Il pecorino più nobile è il canestrato pugliese dop, che deve il suo nome ai canestri di giunco usati per dar forma alla pasta. Morbida è invece la burrata un "sacchetto" di pasta filata riempito di altra pasta sfilacciata e spugnosa e panna grassa. Suo parente è il burrino, della dinastia dei provoloni, a pasta filata dura ha una crosta lucida e liscia e racchiude al suo interno una palla di fiore di burro dal gusto spiccato. Il caciocavallo viene prodotto con latte di vacca: ha una crosta sottile e omogenea, boianca o giallo paglierino a seconda dei tempi di stagionatura e del tipo di caglio impiegato. Ottima da spalmare sul pane abbrustolito è la ricotta forte (o fortigna) ottenuta dal siero di latte ovino e vaccino, buona anche come corredo di zuppe e pastaasciutte, presenta un color avorio scuro e ha un odore pungente e al palato risulta piccante.

Fuor di metafora va detto che la pasta ha un ruolo decisivo anche nelle nozze vere, quelle tra umani.

Nelle zone rurali non c'è, infatti, futura sposa che non debba imparare, pena restar zitella, l'arte della pasta fatta in casa: quella confezionata dal negozio viene in fatti bandita nella tavolate domenicali.

Spetta alle donne manipolare l'impasto di acqua e farina, di semola di grano duro a vote miscelata con farina di grano tenero e dargli svariate forme, tutte catalogate dal lessico locale zeppo di voci che rendono conto anche

delle tecniche di lavorazione.

Ci vuole per esempio l'agile movimento di tre dita per ottenere le strascinate, rettangoli di pasta passati poi a uno speciale tagliere che conferisce loro una faccia rugosa e liscia. Stessa trafila seguono i ciatadde, che anziché dispiegarsi restano chiusi, ossia "cecati", come recita il loro nome.

Chiusi come i cavatelli, sorta di gnocchi di forma concava. le recchietelle (le orecchiette), invece sono frutto della pressione del pollice che crea una cavità pronta a ricevere il sugo, nella fattispecie quello rosso-bruno del pomodoro in cui vengono cotte le brasciolette, involtini di carne di cavallo, ripieni di pancetta, aglio, prezemolo e pecorino.

Con polpette di carne invece sono fatte le lasagnette pugliesi, con mozzarelle prosciutto e senza pomodoro.

Riservata al dì di festa, la carne di giorni feriali cede il passo agli ortaggi, cime di rape in testa, ossia la parte verde, con foglie e gemme fiorali, non c'è carne nemmeno nei troccoli alla dauna, farciti a più non posso, ma con ingredienti che i campi fornivano gratis.



Sorta di tagliolini ricavati da un arnese simile all'abruzzese "chitarra" si sposano con un denso composto di uova sode sminuzzate, pecorino e punte d'asparagi, e infine sommersi da salsa di pomodoro. L'intreccio di tradizioni lontane spiega anche l'assenza di una precisa scansione dei pasti e l'avvicinarsi di portate sontuose e di frugali zuppe, d'orzo eo grano, oppure di tielle (contenitori di coccio da forno) di verdure, imbastite anche solo con patate, olive e funghi. E spiega anche la devozione della gente per piatti che, grazie alla presenza di legumi, carne dei poveri, hanno samentato intere generazioni.





E il caso di ciceri e trie, specialità salentina: tagliatelle bollite, e in parte fritte, e ceci insaporiti con alloro e cipolla .

Ma vera regina delle leguminose è la fava, co-protagonista di fave e cicoria ( purea di fave secche e cicorielle selvatiche ) la cui ricetta è antichissima, si dice che Pitagora ne fosse ghiotto e che consigliasse l'acqua piovana per la lessatura. Il piatto è vessillo di una terra che onora tutto quel che vi spunta: cavolfiori, melanzane, peperoni, pomodori cardì, finocchi, cicoria riccia e marasciuli ( erbette amare ), decisamente amarognoli sono anche i lampasciuni. cipollacci rossastri, piccoli e tondi, che entrano in molte preparazioni ma reggono bene anche da soli: è il caso dei pampasciuni alla murgiana, lessati fritti e poi uniti con uova sbattute, pecorino e rituffati in padella. Il capitolo delle carni, quasi esclusivamente ovine ed equine, non sfugge all'esuberanza degli ortaggi né all'aroma dei paparuli, funghi dal gusto pepato o di quelli cardoncelli, cosiddetti perché nelle Murge, sbucano vicino ai cardì selvatici. Il drappello di sapori vegetali trionfa nell'agnello alla murgiana, tagliato tagliato a tocchetti e infornato con patate, funghi cardoncelli, pomodori, lampasciuni, e condito con trito di aglio, pecorino e prezzemolo.



L'agnello al tegame cuoce invece a fuoco lento insieme a cipolle pomodorini e pecorino a tocchetti. I pugliesi non buttano niente di agnelli e capretti macellati: prova ne sono ricette come le testine di agnello al forno con pangrattato e pecorino, la quagghiaridde (montone ripieno di frattaglie unite a scamorza, uova e salame, infornato e servito con rucola lessata) o gli gnemeriedde, interiora di agnello tagliate a striscioline e strtte a gomito, arrostite allo spiedo. Certo sono sapori tosti per palati robusti come quelli dei pastori avezzi a mangiare quel che c'era approfittando delle poche soste che, nel seguire le greggi, si concedevano. Alcune macellerie mettono in mostra cartelli con la scritta "fornello pronto" a indicare che nel retro chi vuole può farsi arrostitire le tacche (pezzi) di carne e consumarle sul posto con la sola aggiunta di sale.

### A prova di golosi

Niente zucchero a colazione ma pane rafferma ammollato nell'acqua e condito con olio e pomodorini. il picco glicemico lo si raggiunge con i dolcetti delle feste, come le ostie piene di Monte Sant'Angelo. cialde ovoidali di acqua e farina farcite con mandorle, miele, cannella, e chiodi di garofano riscaldati e versati bollenti sulle ostie che poi vengono rinchiusi. Gli ingredienti sono gli stessi delle prupate - tranne le mandorle sostituite da rum o alcol puro - taralli dolci , nell'area garganica e legati al carnevale e ai matrimoni. Miele, cannella e confettini colorati decorano invece le frittelle dette pirciedde o cicerchiate. Come le cartellate, striscie di pasta frastagliate, a forma di nido, fritte o irrorate con sciroppo di fichi, di uva o di miele.

Adatta a chiudere un pranzo e anche la mattonella di fichi secchi, tritati con mandorle e uniti a tocchetti di cioccolato fondente. Spuzzata di liquore, la mattonella viene posta in uno stampo e messa in frigo. La si gusta tagliata a cubetti. Da non dimenticare, infine i bocconotti, pasticcini a base di ricotta, uova, e canditi, farciti con crema o marmellata. Buoni come i panzerottini fritti e ripieni di marmellata.

