

PUGLIA: LA CUCINA DELLA SUA TERRA

La vocazione zootecnica della Puglia viene da molti identificata con l'antichissima transumanza delle pecore, che durante il periodo invernale offriva le sue lussureggianti pianure alle greggi provenienti dalle fredde ed inospitali montagne abruzzesi.

A distanza di secoli, per quanto molto ridimensionata, quella ovicaprina rimane l'attività zootecnica prevalente della regione, in grado di valorizzare appieno le zone più interne. Il comparto dei bovini, inoltre, è rappresentato da allevamenti a carattere semi-brado, cui si associano più limitati nuclei intensivi. Nella panoramica delle specialità, non c'è molta tradizione nei piatti a base di carne bovina. Lo stesso brodo, la gente pugliese continua ancora oggi a prepararlo con montone o caprone invariabilmente spacciati per "castrato". Un proverbio corrente in tutta la regione avverte: "Carne de vaccine sbrevogne a ci 'a cucine", la carne vaccina fa fare cattiva figura a chi la cucina. Il proverbio ricorda i tempi in cui venivano macellate bestie vecchie o avvizzite dal lavoro faticoso e far si che la loro carne, durante la cottura subiva una notevole perdita di umidità, rattrappendosi e risultando coriacea. L'allevamento dei maiali sono da menzionare per la capacità di alcuni imprenditori che sono stati capaci di far risorgere antiche razze autoctone. Da tutti questi allevamenti si ottengono significative produzioni di carne che alimentano il mercato locale, soprattutto di agnelli e capretti a ridosso delle festività. Per tutto l'anno, inoltre, grazie alla sapiente arte della lavorazione e della conservazione delle carni si possono degustare salsicce ed insaccati variamente conditi o speziati, alcuni dei quali autentici simboli della più classica norcineria. Le carni di volatili domestici, di cacciagine e di selvaggina trovano largo impiego.

Piatti tipici carnei pugliesi.

Agnello alla Carbonara

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Da Carbonara frazione di Bari. Piatto d'obbligo ne "la mangiate de la dì de Natale". Si foderà la teglia con carta gialla da macellaio e vi si sistema l'agnello lavato in acqua fredda e non sgrondato. Nessuna droga o erba o condimento, all'infuori del sale. Poi lo si manda in forno. La carta messa in fondo alla teglia ha il compito di assorbire l'unto in sovrappiù.

Agnello allo squero

Scorticato, sventrato, infilzato nello spiedo, mandato al giro sulla fiamma di sterpi rinfocolata con timo ed altre erbe odorose. Tale sistema di cottura, detto anche "alla crudele", viene pure usato per grosse triglie e dentici.

Agnellone in ragù

L'agnellone è il figlio della pecora di età compresa fra i tre e i dodici mesi; dopo diventa montone o castrato, a giudizio insindacabile del pastore. Una volta questo ragù costituiva piatto d'obbligo nei pranzi organizzati in occasione della consegna o riconsegna della fattorie.

Annulieddu a lu furnu

Tipico della penisola Salentina. Agnellino da latte, tagliato a pezzi, disposto in teglia di coccio con qualche spicchio di aglio, un po' d'acqua, sale, patate a spicchi, uno strato di fettine di pane duro, una buona spolverata di mollica fresca, una croce di olio di oliva e mandato in forno.

Bracioline

Fettine di polpa di vitellone o di cavallo, battute, guarnite di fette di prosciutto, prezzemolo trito, pepe, pecorino; arrotolate, legate con filo, soffritte lestamente in padella e passate in un denso sugo di pomodoro. In alcune località foggiane aggiungono nel ripieno, all'uso dei napoletani, pinoli ed uva sultanina. Con il ragù formatosi si insugano le "recchie".

Brodetto

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Piatto foggiano del pranzo di Pasqua. Capretto a pezzi cotto in tegame, arricchito di asparagi bolliti a parte. Il tutto poi è legato con uova sbattute insieme a formaggio grattugiato.

Caldariello

Prende il nome dal recipiente di cottura, un caldaio panciuto di piccole proporzioni. Agnellino tenero, fatto a pezzi, mescolato a freddo con cipolla, olio, aglio, prezzemolo, latte di pecora, finocchio selvatico e mandato a fuoco lento. Si serve su larghe fette di pane casereccio. Il "caldariello" sopravvive in qualche località dell'interno tra cui Gravina.

Capocollo

Tra i salumi di questo tipo, godono di antica e meritata stima quelli prodotti a Martina Franca. La carne, lasciata in salamoia una decina di giorni, viene poi lavata nel vino cotto, drogata con pepe in grani, avvolta nel budello, legata e tenuta ad asciugare all'aria. Indi viene appesa a prendere il fumo, un fumo "a freddo" di ramoscelli di quercia. La stagionatura si protrae per cinque mesi. E' d'uso conservarlo nell'olio di oliva.

Capuzzelle

Testine di agnello o capretto spaccate in due, sistemate in tegame assieme a patate, olio di oliva, sale, aglio e origano, cotte in forno.

Carducci con l'agnello

Piatto pasquale. Agnello a pezzi rosolato in un soffritto di olio e aglio, spruzzato di vino bianco secco, mandato in cottura con filetti di pomodoro e cardoncelli, questi già sbollentati. Infine si aggiungono uova sbattute insieme a pecorino grattugiato, sale, pepe, prezzemolo trito.

Cazzmarre

O marro. Corrispondente all'omonimo piatto abruzzese. Budelline di agnello e altre frattaglie, avvolte nella reticella e cotte al forno.

Cervellata

Salsiccia sottile, non legata a rocchi, moderatamente grassa, di pronto consumo, tipica in particolare di Martina Franca e della zona collinosa del Tarantino. Differisce dall'omonima napoletana per alcuni dettagli; può essere di carne di vitello mista a quella di maiale, o di puro maiale. Ha come condimenti sale, pepe macinato, vino rosso; c'è chi aggiunge semi di finocchio.

Cutturidde

Agnello mandato in tegame con cipolla, prezzemolo, pomodori, pecorino a pezzetti, sale, pepe, olio di oliva, sommerso d'acqua. Durante la cottura, a fuoco molto lento, il tegame non viene mai scoperto, altrimenti il sugo si restringe troppo.

Gnemeriidde

Frattaglie di agnello, capretto o agnellone ridotte a strisce e rinserrate a gomitoletti, donde il nome, con le budelline dello stesso animale. Possono essere confezionate lisce o con qualche rametto di prezzemolo; si cucinano infilzate nello spiedo o soffocate in tegame insieme ad olio, cipolla, pomodoro, formaggio pecorino a pezzetti. Nella edizione più ricca, i "gnemeriidde" contengono, tra le frattaglie, listarelle di prosciutto, pecorino giovane, erbe aromatiche, e si mandano al forno contornati di patate a spicchi e coperti di pane grattugiato.

Minestrone di castrato

E' una specialità di Alessano che vanta ovini particolarmente saporosi, nutriti nei pascoli salsi del Capo di Lèuca. La carne del castrato viene tagliata a pezzi e cotta in un intingolo assieme a zucchine, patate, pomodori, sedano e cipolla.

P'deja

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Cucina foggiana. Pancetta di pecora o castrato farcita di salame, formaggio pecorino, prezzemolo, uova sode, arrotolata, legata con lo spago, soffritta in olio e aglio, stufata con conserva o pomodori freschi.

Quagghiaridde

Specialità di Andria. Ventricina di montone ripiena delle frattaglie dello stesso, tagliuzzate e mescolate a scamorza, uova, salame. Cotta in forno, si mangia con un contorno di rughetta, lessata e condita con il sugo di cottura del "quagghiaridde".

Ragù del macellaio

Pare che questo ragù sia stato ammannito la prima volta da un macellaio sparagnino, preoccupato di utilizzare gli avanzi del negozio; comprende infatti ben quattro tipi di carne. Per quattro persone, quattrocento grammi di pomodori pelati o trenta di conserva, otto cucchiaini di olio di oliva, mezza cipolla, cento grammi di agnello, cento di vitello, cento di maiale e cento di manzo, vino rosso, peperoncino piccante o pepe, due chiodi di garofano, sale q.b. Soffriggere nell'olio la cipolla affettata, rosolarvi le carni tagliate a cubetti bagnandole poi con ripetute sgocciolate di vino. Unire la polpa dei pomodori o la conserva diluita in acqua calda, incoperchiare il tegame ed abbassare la fiamma. Sorvegliare il ragù, dargli il sale, il peperoncino e i chiodi di garofano, inumidirlo di tanto in tanto con piccole dosi di acqua bollente. Il sugo deve restare sciolto perché serve a condire quattro etti di orecchiette.

Salsiccia salentina

Per duecento grammi di polpa di vitello, cinquecento di maiale ben magra, trecento di pancetta pure di maiale. Macinatele, bagnatele con un bicchiere di vino bianco secco, date loro sale e pepe, insaccatele in budelli sottili. Dalle parti di Gallipoli usano aromatizzarla con buccia di limone grattugiata, pepe garofonato, cannella prezzemolo.

Sanguinaccio alla leccese

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Un litro di sangue difibrinato, un etto di acqua, una cervella di maiale o mezza di vitello, sale e pepe quanto bastano. Lavate la cervella, fatela imbianchire in acqua bollente, tagliatela a pezzetti, mescolatela agli altri ingredienti. Insaccate il composto in budelli di maiale lunghi una ventina di centimetri legando il budello in due rocchi. Mandate il sanguinaccio in acqua fredda e fatelo cuocere a fuoco assai moderato; non deve bollire ma sobbollire, sennò il budello si spacca. Cotto, potete mangiarlo caldo, freddo od anche, dopo averlo tagliato longitudinalmente in due, arrostito sulla graticola.

Soppressata martinese

Il vincotto è un ingrediente di rilievo in tutti i salumi di Martina Franca e quindi non può mancare nella classica soppressata fatta di carne magra presa dalla coscia o dal filetto, tagliata in punta di coltello, mescolata a dadini di lardo, regolata di sale e di peperoncino. Richiede una stagionatura di qualche mese.

Spiedo martinese

A Martina Franca infilzano nello stesso spiedo pezzi di agnello o capretto, tocchi di fesa di vitello, salsiccia. Lo spiedo viene posto in forno e la carne arrostita al fuoco di quercia o leccio. Come condimento si dà soltanto il sale.

Turde 'n zulze

"Zulze" corrisponde all'italiano antico solcio, gelatina. Tordi lessati interi, deposti in un piatto e lasciati raffreddare ben cosparsi di sale. Asportata la parte superiore della testa, si mettono in un bottaccino con frammezzo qualche foglia d'alloro e si coprono con vino bianco secco di buona gradazione alcolica. Dopo una settimana sono pronti al consumo.

'U rot

Caratteristico piatto di Sannicandro Garganico e paesi vicini. La testina e le frattaglie dell'agnello, la prima spaccata in due, le seconde ridotte a "gnemerìdde", contornate di patate a spicchi e "lampasciuni", sono cotte al forno in una teglia di rame detta per l'appunto "rot".

Zampitti

Salsicette lunghe e grosse quanto un dito, ricavate dagli scarti di vitello, agnello, maiale, salati e abbondantemente cosparsi di peperoncino.