



Ancora non avete deciso i menù con cui imbandirete la tavola nelle imminenti feste? *Lettere Meridiane* vi dà una mano, riproponendo, di seguito gli articoli che negli anni passati abbiamo dedicato ai “sapori della memoria” di Natale. Buon appetito.

ANTICHI SAPORI PERDUTI: TAGLIATELLE AL SUGO DI ANGUILLA, FETTUCCHINE CON CECI E BACCALA', STRASCINATE CON LA RICOTTA ZUCCHERATA

La modernità e il *trend* imperversano purtroppo anche nei menù natalizi, sempre più a base di malinconiche ostriche, astici ed aragoste. In realtà, anche la tradizione propone piatti da fare invidia alla *nouvelle cuisine*, come quelli di cui parliamo nel post qui sotto, che esalta i sapori perduti: le tagliatelle al sugo di anguilla e le fettuccine con ceci e baccalà di Rignano Garganico e le sfavillanti “strascinate” con la ricotta zuccherata di Bari.

Antichi sapori perduti del menù natalizio

COME SFAMARSI, NONOSTANTE IL DIGIUNO: ECCO LE PETTOLE

Oggi va di moda l'aperitivo della vigilia. Una volta vigeva, invece, la pratica del digiuno, che anticipava il cenone e che prescriveva di consumare soltanto pane ed acqua. Ma c'è modo e

modo di mettere assieme pane ed acqua. Sono nate così le “*pettole*”.

Sapori della memoria: le pettole di Natale

I CUCULI, LA PETTOLA RICCA DI CERIGNOLA

Panzerotti e “cuculi” (all’uso di Cerignola) sono diffusi in tutta la Puglia. La pasta fritta, ingrediente base delle “pettole” o delle “pizze fritte” viene riempita con altri ingredienti tipici del tacco d’Italia: pecorino, pomodoro, alici. Un trionfo del gusto.

I sapori della memoria | I cuculi fritti della Babinella

TRA I PRIMI NATALIZI, L’ECCELLENZA ARRIVA DA SAN SEVERO

Non sono moltissimi i “primi” suggeriti dalla tradizione gastronomica natalizia, che predilige piuttosto la vigilia. Ma c’è un *must*, che giunge da San Severo, che propone una versione ricca del pancotto, la *Zuppetta*, un incredibile intreccio di sapori ma anche di *savoir-faire* culinario.

Monumenti culinari natalizi: la Zuppetta di San Severo

TRA I SECONDI, NON PUÒ MANCARE IL CAPITONE

Il capitone, ovvero la femmina dell’anguilla, è un’altra delle vittime della modernità. Non si usa più o quasi, nemmeno nei ristoranti alla moda dove gli *chef* ti parlano di *food* (e non di cibo) e preferiscono ammannirti il *sushi*. Che tristezza. Che stupida banalità. Eppure il capitone rappresenta una delle pietanze più antiche e più legate alle “radici”. Era caro già a Federico II di Svevia, che lo proponeva ai suoi ospiti.

I sapori della memoria | Capitone, cibo imperiale (di Geppe Inserra)

NAPOLI CHIAMA FOGGIA, CON L'INSALATA DI RINFORZO

Foggia, crocevia di culture, genti e sapori diversi. Si ispira chiaramente alla tradizione partenopea *l'insalata di rinforzo*, saporita parentesi tra un piatto forte e l'altro.

I sapori della memoria | Il pranzo di Natale non è completo, senza l'insalata di rinforzo

I DOLCI

LA PIZZA SETTE SFOGLIE

Se non è dolce, che Natale è? La tradizione gastronomica natalizia è ricchissima di dolci. Su tutti spicca la *Pizza Sette Sfoglie* di Cerignola, autentico capolavoro di pazienza, manualità e dedizione. A Orta Nova prende il nome di *Pizza Sette Veli*. Una delizia del palato.

Sapori della memoria | Quando il dolce di Natale diventa arte

ALTRO CHE FAST FOOD: INCHINATEVI ALLE CARTELLATE

È inutile negarlo. Per cucinare bene occorre tempo, pazienza, dedizione. Insomma bisogna metterci l'anima. Se non avete tempo e voglia, non provate neppure a fare le "cartellate". Diversamente, leggete il post, e cimentatevi.

I sapori della memoria | Cartellate, inno natalizio pugliese e antidoto ai fast food

IL FASCINO DISCRETO E MISTERIOSO DELLE MANDORLE ATTERRATE

Perché si chiamino così, è questione che tuttora appassiona filologi e storici. La loro origine affonda lontano nel tempo. Ma il loro sapore è quanto di più prorompente ed attuale, a patto

di prepararle secondo la tradizione...

Sapori della memoria | Le mandorle atterrate, come si facevano una volta

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



- Con le “pettole” il digiuno della vigilia diventa saporito



- Altro che astice, a Natale provate le lagane con sugo di anguilla o di baccalà




- I sapori della

memoria |
Capitone, cibo
imperiale (di
Geppe Inserra)



I sapori della
memoria |
Cartellate, inno
natalizio pugliese
e antidoto ai fast
food

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 733