

Pasqua: I nostri sapori della memoria

Scritto da Geppe Inserra
Sabato 15 Aprile 2017 18:10

Non è Pasqua a Troia se l'antipasto non è "a f'Il °t" (La Fellata), in Puglia "u beneditt".



Non credo di sbagliarmi se affermo che, nella regione che anticamente si chiamava Puglia, e che ripete il suo pluralismo sociale e culturale anche a tavola, l'elemento che unifica le tavole dei pugliesi tutti è il *"benedetto"* (*"u beneditt"*) l'antipasto pasquale per eccellenza. È una tradizione particolarmente radicata nella Puglia centrale e settentrionale. Ha i colori della primavera, e deve il nome al rito che l'accompagnava. Prima di dare il via al pranzo pasquale, il capofamiglia benediceva i partecipanti al banchetto, intingendo un ramoscello d'ulivo in una scodella di acqua benedetta, presa poco prima in Chiesa durante la funzione religiosa pasquale, e quindi aspergendo i presenti. Una tradizione che si tramandava di padre in figlio, e che ancora persiste. Il piatto presenta mille varianti, ma gli elementi fondamentali sono: la ricotta (meglio quella pecorina), le arance (che vanno tagliate a fette circolari, con la buccia), le uova (sode, affettate, nella misura di una metà a commensale), i salumi (in provincia di Foggia si usa il salame, a Bari aggiungono anche capocollo o soppressata). Questa è la base, che viene naturalmente arricchita, ad libitum, secondo le usanze locali. C'è chi accompagna il piatto con olive e tarallini salati. In provincia di Foggia qualcuno aggiunge il sapore deciso e selvatico degli asparagi lessati, a Bari è usanza irrobustire l'antipasto con carciofi fritti e indorati. Volendo dare un ulteriore tocco di colore, si possono usare ravanelli, cavoli rapa (che a Bari vengono definiti

cape di murt) tagliati a fettine sottili, irrorandoli con un filo di olio, e insaporendoli con sale e pepe. Si può servirlo con un piatto posto al centro del tavolo, con la ricotta al centro del piatto stesso, e gli altri ingredienti a corolla. L'effetto cromatico è stupefacente. A Bari l'inizio del banchetto pasquale veniva accompagnato da un gioco che mandava in visibilio i bambini: il *"tocco dell'uovo"*

. Se volete provarci, ecco come si fa: si preparano delle uova sode, distribuendone poi una a commensale. I vicini si tavola si sfidano facendo cozzare le uova, l'una contro l'altra. Chi la

Pasqua: I nostri sapori della memoria

Scritto da Geppe Inserra
Sabato 15 Aprile 2017 18:10

rompe per prima, perde, e cede il suo uovo al vincitore.

da "Lettere Meridiane"