

Antichi sapori perduti del menù natalizio

Author : Geppe Inserra

Date : 21 Dicembre 2017



Ci sono tradizioni che durano ed altre che si appannano, fino a scomparire o quasi. Perfino a Natale, festa della tradizione per eccellenza. I piatti che vi racconto in questa *lettera meridiana* facevano parte una volta dei menù delle feste di fine d'anno. Ormai sono quasi del tutto in disuso, soppiantate da astici, salmone affumicato e via dicendo: se ne ha memoria perché le ricette sono state pubblicate nei libri che si occupano di tradizione culinaria.

Se siete ancora indecisi sul menu natalizio, forse vale la pena di provare.

Anguilla e capitone sono un *must* a Natale, ma soprattutto come secondi, consumati fritti oppure arrosto.

A Rignano Garganico, ma anche in altre località del Gargano e della Puglia in generale, si usava mangiarli come ingrediente base del ragù magro con cui veniva condita la pasta, la sera della vigilia.

Ho trovato la ricetta sull'ottimo volume *Natale tra ieri e oggi* che **Angelo Capozzi** e **Antonio Del Vecchio** hanno dedicato alle tradizioni, agli usi e ai costumi natalizi di Rignano. Con alcune varianti, la ricetta è pubblicata anche nella "bibbia" della gastronomia pugliese, *La cucina pugliese* di **Luigi Sada**.

La differenza riguarda il tipo di pasta cui abbinare il sugo di anguilla: tagliatelle nel caso della cittadina garganica, mentre nel libro di Sada si parla di *lagane*, lasagnette casalinghe che si preparano con sola farina, acqua tiepida e sale.

La sfoglia ricavata dopo l'impasto viene tagliata a strisce sottili, a mo' di fettuccine, che vanno fatte asciugare per qualche ora prima di metterle a lessare.

Per 6 persone saranno necessari 1/2 kg di farina, 1/2 kg di anguilla, 1/2 kg di salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, sale, pepe o peperoncino, secondo i gusti. Dopo aver fatto rosolare l'aglio il tempo necessario perché imbiondisca, aggiungere la salsa di pomodoro, e quindi l'anguilla, con la pelle, semplicemente tagliata a pezzi. Deve cuocere a fuoco lento per una mezz'oretta, quindi condire la pasta

con l'atingolo, spolverizzando con pepe o peperoncino e prezzemolo tritato.

Un altro monumentale primo, caduto piuttosto in disuso nonostante vanti ingredienti, abbinamenti e sapori da *nouvelle cousine* è *Lagane, ceci e baccalà* che Luigi Sada annota come “singolare ricetta dei paesi del Gargano” e inserisce tra i piatti del menù natalizi

o di Capitanata con il nome dialettale di “*li llaine pli cicere cu lu sughe de lu baccalà*” traducendo in “fettuccine con ceci conditi col sugo di baccalà”.

Preparazione lunga ed elaborata, ma vale la pena: l'incontro tra ceci e baccalà restituisce un sapore prezioso, direi insospettabile. Si comincia due giorni prima, mettendo a mollo il baccalà (6 pezzi per 6 persone). Anche i ceci vanno ammollati. Dipende sempre dalla varietà, ma 12 ore dovrebbero andare bene. Della preparazione delle lagane si è già detto (calcolare 100 gr. di farina di grano duro a persona). Il sugo di baccalà va preparato mettendo a soffriggere in una casseruola alcuni spicchi d'aglio, in olio di oliva. Quando l'aglio ha preso colore aggiungere 500 gr. di pomodori pelati, il baccalà e un mazzetto di prezzemolo. Lasciar cuocere per 90'. I ceci vanno cotti da parte, almeno un'ora prima, in una pignatta, con acqua abbondante assieme a un paio di spicchi d'aglio schiacciati e una foglia di alloro.

Quando i legumi e il sugo sono pronti togliere il baccalà (che può essere servito come secondo) e condire le lagane, fatte lessare in acqua salata, con i ceci e il sugo.

Del tutto scomparsa è invece l'usanza di portare in tavola a Natale orecchiette con la ricotta, dove forse il bianco del piatto voleva essere un omaggio al candore del Bambin Gesù appena nato. Si usava a Rignano Garganico: ho trovato il piatto nel menù natalizio del libro già citato di Capozzi e Del Vecchio.

Ne *La cucina pugliese*, Sada riferisce di un'usanza barese ancora più particolare, che ha sempre come ingredienti base le orecchiette e la ricotta. Solo che nel capoluogo regionale il piatto veniva servito a fine pasto, il giorno di Capodanno, come dolce.

La preparazione delle *strascenate che la recott-e zucche* è quanto mai semplice e veloce: in una terrina s'impasta la ricotta (meglio quella pecorina) con la buccia grattugiata di un limone e zucchero, quanto basta per togliere ogni retrogusto di salato, ed addolcirla. Con questo composto si condiscono le orecchiette, appena lessate e scolate.

La pasta con la ricotta zuccherata mi evoca ricordi antichi e belli d'infanzia. A casa era frequente che il primo fosse proprio la pasta con la ricotta, che gli altri mangiavano nel modo comune, cioè salata. A me non piaceva granché, e così nonna Carmela l'addolciva con lo zucchero. In breve diventò il mio primo preferito.

Geppe Inserra