



La Puglia è una regione plurale per antonomasia. Non a caso, anticamente il toponimo si declinava al plurale: le Puglie, a sottolinearne la diversità e la eterogeneità. Il pluralismo non è soltanto sociale, culturale e linguistico, ma anche gastronomico. C'è però un piatto che fa eccezione a questa regola, e che accomuna tutti i pugliesi: 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 una a commensale. I vicini si tavola si sfidano facendo cozzare le uova, l'una contro l'altra. Chi la rompe per primo, perde, e cede il suo uovo al vincitore.

Facebook Comments

## Potrebbe interessarti anche:



• Cardoncelli, agnello e uova: la minestra perfetta di Pasqua



• Eventi e Covid, quali rischi in

Puglia



- Sapori della memoria | Quando il dolce di Natale diventa arte



- Sapori della memoria | Semola battuta, ovvero il cous cous alla pugliese

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 997