



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Lu 'ntartieni

Considero questo nostro appuntamento, senza banalizzarlo, una specie di un intrattenimento. Credo che tutti sappiate cosa sia lu 'ntartieni brindisino: quello che un tempo la mamma chiedeva alla vicina di casa per liberarsi momentaneamente della presenza del figlio. Vani, fatti tari ti la cummari nu' picca ti 'ntartieni... E il bambino andava dalla vicina, convinto di dover chiedere qualcosa da riportare alla mamma e, intanto, veniva trattenuto.

È anche un modo per ricordare vecchie abitudini, antiche tradizioni, antiche ricette cucinate nel calore di vecchie cucine con camini che occupavano metà della parete, di odori e di sapori di sughi, di fritti di una volta, di modi di fare e di essere che oggi ci sembrano strani e lontani, ma di cui, inspiegabilmente desideriamo riappropriarci, anche se non sempre le ricette hanno quantità degli ingredienti ben definite.

Le nostre nonne imparavano a cucinare seguendo l'esperienza, l'insegnamento delle loro madri, magari aggiungendo la propria creatività e, perché no?, l'improvvisazione, per personalizzare i propri piatti. Alla richiesta della quantità, rispondevano: "Fazzu a capu mia", "Fazzu a uèchciu", "...No sacciu... nu' pugu, toi...", "Viti tui... fani puru tui a capu tua. Po' viti, no? quantu nci ndi voli...". E così eri costretta ad agire allo stesso modo, come se la competenza del cucinare fosse acquisita per il solo fatto di cimentarsi tra i fornelli o per il solo fatto di essere donna.

Del resto sarebbe stato difficile per loro consultare i manuali di cucina, dal momento che poche sapevano leggere e scrivere. E chi sapeva scrivere, preferiva avere un proprio quaderno di ricette, apprese o tramandate, conservato gelosamente come se fosse un tesoro o un segreto da custodire nel cassetto.

Oggi vi propongo un piatto per così dire "importante"; infatti i nostri nonni lo preparavano nelle grandi occasioni, al posto della pasta al forno o di li stacchi di cu llu sucu ti carni. Necessita di un po' di tempo (almeno tre ore) e di pazienza nella preparazione, ma ne vale veramente la pena.

Pasta zzita cu lli marangiani allu furnu Timballo di pasta con le melanzane

Ingredienti (valgono per una teglia di 27 cm. di diametro e sono sufficienti per 10/12 persone):

Pasta: mezzo chilo di ziti interi o spezzati a metà;

per il sugo: olio e.v.o., una cipolla tritata finemente, uno spicchio d'aglio spezzettato, una carota pulita e tagliuzzata, un gambo di sedano a pezzetti, un po' di prezzemolo, nervetti di carne, un po' di vino bianco, un litro di salsa di pomodoro, sale q.b., 2/3 foglie di basilico fresco; due chili di melanzane, sale fino q.b., olio di oliva per friggerle; pezzetti di scamorza o di caciocavallo (se li avete), una mozzarella di



almeno 200 gr. di peso e formaggio pecorino grattugiato.

In occasioni speciali si aggiungevano le polpettine: 400 gr. di carne di manzo mista a quella di cavallo, 80 gr. di formaggio pecorino grattugiato, un po' di mollica di pane bagnata e strizzata (giusto per amalgamare), un uovo, prezzemolo sminuzzato, un piccolo spicchio di aglio spezzettato, sale fino e pepe q.b., olio per friggerle.

Preparazione: fate dapprima il sugo. Mettete sul fuoco una pentola con un po' di olio e.v.o. e, appena è caldo, aggiungete la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio, il prezzemolo. Girate e appena notate che le verdure stanno appassendo, aggiungete i nervetti e bagnate con il vino bianco. Dopo un po' versate la salsa di pomodoro e lasciate cuocere a fuoco molto basso, girando spesso, per almeno 30/40 minuti.

Se pensate di aggiungere al timballo le polpettine, prendete 400 grammi di carne mista di manzo e di cavallo, aggiungete a mano a mano tutti gli ingredienti e formate tante piccole polpettine. Quando sono tutte pronte, friggetele poche alla volta in olio d'oliva e mettetele a scolare su carta assorbente (un tempo si usava la carta della pasta).

Lavate le melanzane, tagliate le estremità e affettatele in lungo. Mi raccomando che abbiano tutte lo stesso spessore, eliminando quelle che presentano molti semi. Ponetele a strati in un colapasta, aggiungendo ad ogni strato un po' di sale fino e mettetle sopra di essi un piatto con un peso, per favorire la fuoriuscita del liquido amaro. Dopo venti minuti circa lavate le fette in acqua fredda, strizzatele e asciugatele con un panno. Friggetele poche alla volta in olio bollente e mettetele a scolare su carta assorbente.

Affettate la mozzarella e mettetela in frigo per fare sgocciolare il latte. Se avete residui di scamorza o di caciocavallo, tagliateli a pezzi.

In una pentola piena d'acqua, a cui avete aggiunto il sale, fate lessare la pasta e toglietela al dente. Scolatela e conditela con una parte del sugo. Aggiungete la mozzarella a pezzetti, gli altri formaggi (se li avete), il formaggio grattugiato e le polpettine (se le avete fatte).

Prendete ora la teglia. Se avete lo stampo apribile per le ciambelle, va anche bene.

Ungete leggermente la teglia con un po' di olio e.v.o., mettete un po' di sugo sul fondo e ai lati, quindi foderatela con le fette di melanzane sul fondo e ai lati, facendole pendere all'esterno del bordo. Versate la pasta condita nella teglia, aggiungete altro sugo e livellatela con un cucchiaio. Disponete altre fette di melanzane per coprire la pasta. Versate altro sugo e tirate all'interno quelle che pendono fuori dal bordo. Aggiungete, se necessario, altro sugo e spolverizzate il formaggio rimasto. Fate cuocere in forno statico a 190/200 gradi per 25/30 minuti circa, fino a che vedrete formarsi la crosticina. Quando il timballo sarà cotto, lasciatelo intiepidire e ponetelo su un piatto da portata. Servitelo tagliato a fette.