di Loredana Vecchio

Brindisini amanti dei forestieri

Perché si dice che i brindisini sono amanti dei forestieri? Alla fine del '400 Brindisi era quasi spopolata a causa di terremoti, di carestie e di malattie che avevano decimato la popolazione.
Ferrante d'Aragona con un Decreto dispose, per ripopolare la città, che, se i debitori si fossero trasferiti a Brindisi, avrebbe loro concesso l'immunità dai creditori per cinque anni e la possibilità di pagare in seguito i debiti a rate. I debitori un tempo erano considerati alla stregua dei delinquenti e pur di non scontare la pena in carcere preferirono trasferirsi a Brindisi. Da qui il detto "Brindisini latri e 'ssassini". Ad altri che non avevano a che fare con la giustizia furono concesse cariche statali, agevolazioni fiscali e privilegi. Quando nel 1494 gli Aragonesi cedettero la città ai Veneziani, la città sembrò rifiorire economicamente con la ripresa dei traffici mercantili e con la vendita dei prodotti locali e dei saponi. Molti cittadini provenienti dalla costa opposta giunsero a Brindisi e qui si stabilirono definitivamente: fu l'epoca degli Schiavoni, dei Dalmati, degli Albanesi e dei Greci. Nel 1509 la città passò agli Spagnoli e da quel momento la situazione economica e sociale peggiorò sempre di più. Alla fine del '700, a causa di altre disavventure, c'era solo un gruppo di autoctoni e molti immigrati provenienti anche da vari paesi della Terra d'Otranto, della Terra di Bari, del Regno di Napoli e da altre città del Centro e del Nord.
Nella zona della Cattedrale c'erano 215 forestieri, di cui 20 provenienti da Campi, 20 da Lecce, 22 da Mesagne e 19 da S. Vito.
Nella zona della Parrocchia S. Anna erano presenti 72 forestieri, di cui 12 provenienti da Mesagne e 17 da San Vito.
Nella Circoscrizione della Parrocchia S. Maria del Monte c'erano 44 forestieri, per lo più singoli cittadini provenienti da diverse parti del sud.
Nella zona della Parrocchia Santa Lucia erano presenti 142 immigrati, di cui 11 provenienti da Francavilla, 9 da Lecce, 15 da Mesagne e 39 da San Vito. Come si può dedurre la zona con la maggiore presenza di immigrati era quella della Cattedrale con provenienze anche da Livorno, Venezia e dalla Sicilia. In tutto 473 forestieri dichiarati che i brindisini accolsero o furono costretti ad accogliere. Si pensi che il cognome più diffuso in Brindisi nella metà del '700 era Greco con la variante Grego.

La ricetta tradizionale
Stacchioddi cu li mùgnuli

Nci volunu: Nu beddu mùgnulu, stacchioddi ti semula, ddo/tre aleci salati, agghiu, uegghiu, sali.

Comu si priparunu: pulizza nu beddu mugnulu, llàvilu buenu e fallu a piezzi. Minti a bulliri 'ntra na patella l'acqua cu nu cucchiaru ti sali e quandu àza lu bullori, cala lu mùgnulu .
Quandu eti cuèttu, llèvilu ti 'ntr'all'acqua e 'ntra quedd'acqua stessa cala li stacchioddi. Quandu s'ànnu cuetti, scòlili. Certi cristiani cucìnunu anziemi mugnulu e stacchioddi. 'Ntra nu patillìnu scarfa lu uegghiu, appena fuma minti l'agghiu a pizzittini, ddo/tre aleci salati e ména tuttu 'ntr'alli stacchioddi. Mbiŝca tuttu e, ci vuei, minti nu picca ti piparulu aŝcanti.
Allu postu ti li stacchioddi, pue' usari cucciulicchi o atra pasta corta.

Orecchiette con i cavoli
Ingredienti: un cavolo bianco, orecchiette, due/tre spicchi d'aglio, olio extravergine di oliva, due/tre alici dissalate e diliscate, sale, peperoncino piccante.

Preparazione: pulite molto bene il cavolo e fatelo a pezzi. Ponete sul fuoco una pentola piena di acqua e quando raggiunge il bollore, aggiungete un cucchiaio di sale e il cavolo a pezzi. Quando sarà cotto, toglietelo dall'acqua e nella stessa calate le orecchiette. A cottura ultimata, scolatele e aggiungetele al cavolo.
Mettere sul fuoco un pentolino con un po' di olio extravergine d'oliva (un cucchiaio a persona) e quando è bollente, aggiungete l'aglio e le alici, quindi versate tutto sulla pasta.
Al posto delle orecchiette potete usare la pasta corta.