



## Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Per alcune situazioni mi sembra di essere ritornata indietro nel tempo, quando, ragazzina, abitavo in via Porta Lecce che, forse, allora era la via più frequentata della città, ancor più del centro, che pure era vicino.

Noi bambine giocavamo in casa o sul marciapiede con i nostri modesti giocattoli, talvolta realizzati dai nostri genitori o da noi col loro aiuto, facendo attenzione a non andare in mezzo alla strada per via dei travini – i carri agricoli - e delle carrozze nere che transitavano spesso.

Si sentivano allora le nostre grida gioiose, il rumore procurato sui sampietrini dalle grandi ruote raggiate dei carri e dagli zoccoli del cavallo o del mulo, l'abbaiare continuo dei volpini, i cani travinieri che tenevano lontano chi avesse voluto avvicinarsi al carro, lo schioccare nell'aria dello šcuriatu, la frusta del traviniere, dapprima volteggiata in aria per incoraggiare il cavallo alla corsa.

Stavamo in silenzio solo al passaggio di lu muertu, di un funerale che obbligatoriamente doveva passare per quella via, dove, all'altezza del ponte di pietra, la salma avrebbe ricevuto la benedizione dal parroco – lu papa ca tava l'assurvizioni – dopo la quale gli amici e i parenti meno stretti avrebbero dato le condoglianze alla famiglia e sarebbero andati via, perché l'obbligo della partecipazione era finito.

Non per questo, però, mi sembra di essere ritornata indietro, perché la vita per strada oggi è totalmente cambiata per motivi contingenti al periodo che stiamo vivendo.

Ma, dai whatsApp che alcune amiche mi mandano, riconosco il rinnovarsi della vita di ieri da alcune cose, anche se lo spirito e le situazioni sono diversi. La gente ha ritrovato il gusto dei sapori di un tempo: pane e pasta fatti in casa, anche se c'è la preoccupazione per il lievito che manca nei negozi di alimentari. Però, di conseguenza, è scaturito il desiderio di preparare la pasta madre, lu lluvatu, in casa. Ho notato anche il ritorno ad antiche, povere e sbrigate ricette, come il pane o lu piscuettu – la frisella – cu llu pumbitoru, li ciciri o li favi rrustuti – ceci e fave abbrustoliti, la gialletta realizzata con olio e coi pomodorini gialli raccolti an-

# Marangiani chini

zitempo, appesi ad anello al muro in attesa dell'inverno e insaporiti con le scorze di formaggio a pezzetti.

Oggi, per il divieto di uscire, in dispensa abbiamo il necessario. So, infatti, che molte di noi nella loro spesa hanno incluso anche l'acquisto di melanzane e altri ortaggi. Per questo oggi vi propongo un piatto unico, una ricetta davvero gustosa realizzata con le melanzane.

## Marangiani chini Melanzane ripiene

Ingredienti: Melanzane paesane, cipolla, capperi, pecorino grattugiato, un po' di pane raffermo

, olio extravergine d'oliva, olive nere paesane snocciolate, capperi, un uovo, aglio, prezzemolo tritato, sale fino, pepe. Sugo di pomodoro già pronto.



Preparazione: lavate le melanzane, tagliatele a metà, togliete la polpa interna con un cucchiaino, salatele e disponetele rovesciate affinché fuoriesca l'amaro. Spezzettate la polpa. Fate appassire in un tegame con un po' di olio la cipolla affettata finemente e l'aglio privato del germoglio verde interno. A metà cottura, aggiungete l'interno delle melanzane sminuzzate e fate cuocere ancora un po'. Intanto che si aspetta che le melanzane sminuzzate si raffreddino, bagnate il pane e strizzatelo, aggiungete i cap-

peri, le olive a pezzetti, il formaggio pecorino grattugiato e l'uovo. Impastate tutto e aggiungete le melanzane sminuzzate. In una teglia con un po' d'olio soffriggete le melanzane da ambo i lati e toglietele a metà cottura. Riempitele con l'impasto e sistematele in una teglia da forno, in cui avrete messo un po' di sugo di pomodoro. Aggiungete altro sugo sulle melanzane, spargete un po' di pecorino grattugiato e, se volete, pane grattugiato e pepe.

Infornate per 20/25 minuti in forno statico a 180°.

Mantenendo lo stesso metodo di preparazione, potete riempire le melanzane con la loro polpa, i capperi e le olive, senza il pane bagnato. Oppure, al posto della polpa interna potrete riempire le melanzane anche con impasto di carne per polpette.



## Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Non sempre il detto “mal comune mezzo gaudio” è vero. Il periodo che stiamo vivendo ce ne dà conferma. In passato si sono vissuti periodi simili nelle varie parti d’Europa, ma oggi l’aculturazione e i sistemi mediatici ce lo fanno vivere in modo diverso. La stessa Brindisi, ad eccezione di brevi periodi di intervallo, è sempre stata una città martoriata da eventi calamitosi devastanti: invasioni, carestie, malattie, pestilenze, terremoti e bombardamenti che decimarono la popolazione e causarono ingenti danni a monumenti e abitazioni.

I testi che raccontano la storia di Brindisi ci dicono che dalla fine del 1400, sotto gli Aragonesi, la città era sul punto dello spopolamento, così che il re Ferrante d’Aragona dispose per decreto il ripopolamento e concesse ai debitori che si erano allontanati pena la confisca dei beni che, se fossero tornati, avrebbero avuto riconosciuta l’immunità dai creditori per cinque anni e ai forestieri che avessero voluto stabilirsi in Brindisi numerosi privilegi tra cui agevolazioni fiscali e cariche.

Quasi tre secoli dopo, il 20 febbraio del 1743 tre scosse di terremoto distrussero chiese ed abitazioni e Brindisi diventò luogo di desolazione. Nel 1754 Brindisi aveva una popolazione di 8604 abitanti – di cui 500 ecclesiastici - dichiarati nello Stato delle Anime del tempo.

Povertà, fame, epidemie e cattiva igiene sono state sofferte fino al colera del 1973.

Oggi il coronavirus ci ha trovati impreparati. Pensiamo ai fratelli che in ogni parte del mondo si trovano a combattere il nostro nemico comune, ma nello stesso tempo la situazione precaria in cui ci troviamo ci spinge a reagire per lo più positivamente – in che modo? – ritornando al passato, a ciò che prima consideravamo gravoso e fuori tempo. Così fare il pane, la pasta, cercare di preparare lu lluvatu (la pasta madre) in casa ci distoglie mentalmente

# Scarciòppuli chini

dal contagio e praticamente dal virus, perché ci fa restare, occupati, in casa.

Oggi vi propongo una ricetta con un prodotto di stagione dalle grandi proprietà: il carciofo. In Brindisi si producono dei carciofi che nell’aspetto si differenziano da quelli di altre zone: hanno la forma di un calice. A proposito, in dialetto il sostantivo singolare è femminile: la scarciòppula, volgarmente italianizzato “la carciofa”; al plurale è maschile: li scarciòppuli.

## Carciofi ripieni Scarciòppuli chini

Ingredienti: due/tre carciofi freschi a persona, 300 grammi di pane raffermo, 2 spicchi d’aglio, 1-2 limoni, 70 grammi di formaggio pecorino grattugiato, 2 uova, prezzemolo tritato, olio extra vergine di oliva, sale fino q.b., pepe e acqua.

Preparazione:

- pulite i carciofi, togliendo le foglie esterne più dure; private i gambi dai filamenti duri e tagliateli alla base del carciofo, quindi, gambi e carciofi, poneteli in un recipiente in cui avete versato acqua, succo dei limoni e i limoni già spremuti

- bagnate il pane, strizzatelo e sbriciolatelo

in una coppa. Aggiungete le uova, il prezzemolo tritato, il formaggio, gli spicchi d’aglio tritati, un po’ di sale, qualche cucchiaio d’olio, un po’ di pepe e amalgamate il tutto

- aprite con delicatezza le foglie dei carciofi, in modo da lasciare spazio al centro e riempiteli con il composto

- spezzettate i gambi e posizionate tutto in un tegame largo tanto quanto basta per contenere i carciofi posizionati verticalmente

- coprite a metà i carciofi con acqua e sale q.b.

- aggiungete un po’ di olio a filo su tutti i carciofi

- mettete il coperchio sul tegame e fate cuocere a fiamma media per circa un’ora e comunque fino a che l’acqua si sarà ristretta.





di Loredana Vecchio

## Cardunceddi rracanati

Le ricette che vi proporrò sono frutto di una ricerca effettuata in parecchi anni e si riferiscono a famiglie che in quattro generazioni hanno avuto almeno un elemento brindisino, di solito le madri che cucinavano “alla brindisina”, con identiche modalità di preparazione delle pietanze e con gli stessi ingredienti. Nasce così la tipica ricetta brindisina.

**Carduncèddi rracanati**  
**Cardetti gratinati**

**Ingredienti:** Cardunceddi, cardetti (germogli della pianta del carciofo, possibilmente curati mettendoli sotto terra, per farli diventare bianchi e dolci), pane grattugiato, formaggio pecorino grattugiato, olive nere paesane, qualche pomodoro di pendola, capperi, olio extravergine di oliva pugliese, sale e pepe, limone, acciughe a piacere.

**Preparazione:** Pulite i cardì eliminando le foglie dure e togliendo i filamenti alle altre; teneteli in acqua e limone, affinché non si anneriscano e si eliminì l'amaro. Dopo un'ora circa cambiate l'acqua. Mettete sul fuoco una pentola con acqua salata e, quando inizia a bollire, gettatevi i cardì e fateli cuocere fino a che non saranno teneri. Scolateli, lasciando da parte un po' di liquido che servirà per la cottura in forno e sistemati a strati in una padella unta con olio extra vergine di oliva pugliese: uno strato di cardì, aglio, formaggio e pane grattugiato; un altro di cardì, capperi, olive, pomodori



dorini spezzettati, pepe, acciughe a piacere e un filo d'olio; per ultimo, uno di formaggio, un po' di pane grattugiato, qualche oliva e qualche pomodorino spremuto per togliere i semi. Aggiungete l'acqua lasciata da parte (fino a tre quarti dell'altezza degli strati), un filo d'olio e mettetelo in forno a 180° fino a che non si formerà la classica crosticina e l'acqua si sarà asciugata (20/30 minuti circa).

## Il calendario del Brindisino 2020 tra storia, tradizione e gastronomia

Tramandare le nostre tradizioni, non far perdere il nostro dialetto, onorare i santi patroni, non perdersi i fuochi d'artificio, andare a messa nelle feste comandate, la domenica portare a tavola cozzi, rizzi, tiratuffoli, nuceddi e così tuci: è lo slogan del “Calendario del brindisino 2020” realizzato da Loredana Vecchio, docente di Lettere in pensione, studiosa di storia locale, socia dell'Accademia italiana della Gastronomia storica e collaboratrice di TaccuiniStorici.it. Vecchio, dopo una lunga serie di pubblicazioni riguardanti la storia e la cultura locali, ha pensato di realizzare un calendario che integri alla perfezione lo scorrere dei mesi con elementi storici, gastronomici o ludici della tradizione brindisina.

Il calendario si apre con una panoramica dei giochi di un tempo: si va dal monopattino

realizzato con due tavole di legno, alla carretta costruita con una cassetta, al «curru» (trottolina in legno).

I mesi scorrono tra foto della Brindisi di una volta, tradizioni dimenticate (a gennaio ci sono la Befana del vigile, la festa delle matricole universitarie), sino alle ricette tradizionali della cucina brindisina.

Insomma è uno di quei calendari che una volta trascorso il mese non vanno assolutamente strappati perché restano un patrimonio di notizie che va conservato.

Il calendario è in vendita al Mondadori Shop (ex libreria Piazza) in corso Garibaldi, presso la libreria Paoline in viale Comenda, al Book Shop di Palazzo Nervegna e poi presso alcune edicole tra cui “Pez-zuto” sotto i portici di via Amena. Il prezzo di copertina è di 9 euro.



Un Calendario per tramandare le nostre tradizioni, non far perdere il nostro dialetto, onorare i Santi Patroni, non perdersi i fuochi d'artificio, andare a Messa nelle feste comandate, la domenica portare a tavola: cozzi, rizzi, tiratuffoli, nuceddi e così tuci.

Loredana Vecchio