# Avrei potuto aprire gli occhi in qualsiasi altro posto, ma sono nata in Puglia

di A. Berlen

Nascere in un punto piuttosto che in altro di questa grande cosa che gira sospesa nel vuoto è un caso fortuito. Avrei potuto aprire gli occhi in qualsiasi altro posto, ma sono nata in Puglia e non ho mai avuto voglia di andar via.

Ho imparato ad amare questa terra, a conoscerne i ritmi, a godere del caldo e del freddo, della pioggia e del sole, a gioire della neve e a sopportare l'afa quando arriva.

A rispettare la campagna e a nutrirmi dei suoi frutti, a convivere con la necessità di non sprecare l'acqua e il cibo, a dare curiosità e attenzione ad ogni elemento di vita su cui ho posato gli occhi . Ho attraversato le stagioni accompagnata da un calendario "domestico" ricco di appuntamenti: i lavori della campagna, la cura degli animali, la preparazione del cibo quotidiano e delle conserve per i periodi in cui la terra si riposa, i riti gastronomici legati alle grandi solennità della Pasqua e del Natale, aspettando con gioia i momenti in cui la preparazione di una cosa o dell'altra prevedeva il coinvolgimento a vari livelli di gran parte della famiglia.

Tra questi, quella che riuniva tutti, e dava ruolo e dignità ad ogni componente, a prescindere dal genere, dall'esperienza e dall'età era sicuramente la trasformazione dei pomodori per la preparazione della "salsa" e dei "pezzetti".

# Salsa e pezzetti il cielo li ha benedetti...

Era la litania motivante della nonna, dispensata in stretto dialetto molese, che faceva da sfondo all'affannato viavai di casse di pomodoro da svuotare, tinozze da riempire, bombole di gas da collegare, enormi tegami da lavare e sistemare sul fornellone, pomodori appena tirati fuori dall'acqua da mettere a cuocere, altri ancora da mettere a "scolare" nelle grandi ceste foderate di vecchie tovaglie "della salsa", o, con parte dell'acqua di cottura, nei grandi recipienti in spessa terracotta dall'interno marezzato di verde pugliese: "i Candere".

Questi ultimi, custoditi gelosamente, venivano tramandati per generazioni di madre in figlia, e tirati fuori, con grande cautela, unicamente in occasione della salsa.

Altri arnesi, facenti parte del corredo essenziale per la salsa, conservati altrettanto gelosamente erano i grandi tegami in alluminio utilizzati per portare al "bollo" i pomodori, i capienti cesti in legno naturale di ciliegio o di ulivo, la macchinetta per macinare i pomodori e quella per "chiudere" (tappare) le bottiglie.

Un altro oggetto che ci si portava dietro con attenzione e cura di anno in anno era la "bottiglia della salsa" una semplice bottiglia da vino in vetro spesso verde scuro, usata per spingere e veicolare con delicatezza e precisione i pomodori all'interno del grosso imbuto in latta in cui venivano versati per essere macinati.

Il resto della strumentazione, contenitori in cui lavare i pomodori, piatti, bottiglie, mestoli, e imbuti di ogni misura, tegami per conservare parte dell'acqua di cottura utile in caso di passata troppo ristretta poteva, invece, essere sostituita senza problemi.

### Di Mola di Bari, coltivati sul mare, alla "Penna"

Queste le caratteristiche mai mutate nel tempo dei pomodori ideali da utilizzare per la salsa sul nostro territorio: di Mola di Bari, coltivati sul mare, alla "Penna".

Sulla costa molese ci sono terre vocalmente ortalizie dove, grazie alla presenza di un terreno limo sabbioso dissetato da vene superficiali di acqua dolce con intrusioni di acqua marina, il pomodoro cresceva bello, sano e saporito.

Fino a qualche anno fa, in alcuni appezzamenti sul mare, fra resti di antichi muretti a secco, sopravvivevano, ormai senza funzione, vecchie norie, costituite da una grande ruota verticale con "I galette", piccoli secchi in ferro, collegata da un asse a una seconda ruota, sempre verticale, posta su una terza ruota, orizzontale.

Un mulo paziente, che lavorava prevalentemente di notte, girando lentamente e faticosamente metteva in azione la ruota con i secchi di ferro, che, durante la rotazione, passando a pelo d'acqua si inclinavano leggermente e grazie ad una conformazione adeguata di una parte del loro bordo riuscivano a pescarne adeguatamente, per poi rilasciarla, durante il sollevamento, dentro

"u' palummidde", dal quale, l'acqua, mediante piccoli canali arrivava a dissetare l'intero appezzamento.

Al centro della ruota trasportatrice venivano sistemati grossi fasci di lentisco che servivano ad intercettare e deviare all'interno del vascone ogni minima goccia dell'acqua rilasciata dai secchi, comprese le goccioline che restavano sulle foglie.

Nulla doveva andar perso di un bene prezioso che oggi sprechiamo sconsideratamente.

I contadini, terminata la raccolta mettevano da parte gli ultimi pomodori. I semi, estratti al tempo giusto erano custoditi in sacchetti di tela.

A primavera venivano tirati fuori e immersi in acqua tiepida per un giorno o due a ricevere una spinta vegetativa e successivamente interrati in piccoli semenzai, "i' rodde", scavati nel terreno e circondati da un muro in tufo, spesso locati in adiacenza di una "torre", o di un ricovero per gli attrezzi, orientati a mezzogiorno e riparati dal maestrale.

"I' rodde" avevano una profondità di 1/2 mt circa, con un fronte di più o meno 50 cm di larghezza, verso il quale degradavano due ali laterali più alte.

Una volte pronti, venivano coperti con una lastra di vetro intelaiata in legno che garantiva la luce, teneva i semi al riparo e poteva essere spostata per dare umidità al terreno.

Come pacciamante i contadini utilizzavano foglie di posidonia miste a letame di animali.

Raccoglievano la posidonia sulla costa e ne riempivano i traini di legno per portarla in campagna dove, sistemata in grandi mucchi sul terreno, veniva lasciata a"maturare" per circa un anno.

Poco lontano, in un altro cumulo, maturava sterco di cavallo. All'epoca non era inusuale vedere bambini girare per le strade con grandi cesti coperti da un telo in cerca di "cacche di cavallo" da portare in campagna per produrre letame.

Passato un anno i due cumuli venivano "aperti", mescolati, e riportati con gli stessi carri nei campi sul mare.

Quando i pomodori cominciavano a formarsi, i contadini, con pochi ed esperti gesti delicati, posizionando adeguatamente le foglie riuscivano a crear loro un riparo dal sole e ad accompagnarli attenti nella crescita, per garantire quel valore nutrizionale acquistato man mano che il frutto passavano dal bianco al verde, all'arancione fino al rosso caldo e pieno della maturazione.

A giugno i pomodori erano pronti per la raccolta, e le massaie accorte si precipitavano dal contadino di fiducia a prenotare il quantitativo occorrente per la salsa e a fissarne il prezzo. Nel caso non ne conoscessero alcuno, si lasciavano guidare da una accurata selezione dei pomodori esposti sulle "sedie ortalizie". \*

#### "sfratta chiante"

Il massimo dell'affronto che un contadino del posto poteva fare a un acquirente, produttore di salsa di pomodoro altamente selezionata in casa da decenni, era rifilargli "sfrattachiante", universalmente noti, a Mola di Bari, come un prodotto di "seconda scelta", quello che rimane alla pianta dopo il primo, il secondo, il terzo frutto. L'ultimo pomodoro presente prima della macinatura del campo.

E a nulla valevano le spiegazioni del contadino venditore, tese a rivalutare il sapore, la ricchezza nutritiva, la storia di quei poveri, piccoli, parenti di terza o quarta generazione del capostipite ormai completamente andato, e che, essendo l'ultimo frutto prima della macinatura del campo, merita un certo rispetto.

Nella nostra esperienza di produttori di salsa è successo una sola volta.

Ricordo ancora i grandi contestavano animatamente il prodotto mentre guardavo quei pomodori più piccoli e sbiaditi degli altri, dalla buccia a volte un po' gonfia, con delle aree chiare sfioranti il paglierino e ogni tanto un piccolo callo nero alla punta. E pensavo alla fatica di cui si era sobbarcato il contadino per raggiungere il peso richiesto.

Raccogliere pomodori è faticoso, raccoglierne tre quintali e mezzo , in buona parte "sfrattachiante" è a dir poco eroico.

In ogni caso era fine agosto, eravamo rientrati da pochi giorni dalle nostre vacanze sul Gargano, i pomodori latitavano e nonostante le minacce della Capo Salsa di rimandare tutto indietro, a fronte di un dignitoso sconto, dopo lunghe e vivaci trattative, abbiamo accolto e trasformato anche gli "sfrattachiante".

La "resa", il rapporto in peso tra la quantità iniziale a prodotto intero e quella trasformata in salsa quell'anno non è stata alta, ma il sapore e la consistenza, come del resto aveva anticipato e garantito il contadino, eccezionali!

#### Che salsa sia!

E' quella cosa che ti da sicurezza e ti permette di pensare con tranquillità alla stagione invernale, quella che non può mancare nella tua dispensa, l'unica, tra le attività gastronomiche di autoproduzione di conserve che diventa un appuntamento fisso e irrinunciabile come la Pasqua o il Natale, e che per l' attività che ha messo in circolo nel tempo una certa aura di sacralità l'ha guadagnata sicuramente, negli anni immemori che hanno visto tra fine luglio e settembre, intere famiglie immergersi puntualmente ogni anno nella preparazione di un alimento fortemente caratterizzante di un luogo e della popolazione che lo abita: la salsa.

E non è questione, in un periodo di infiniti prodotti a basso costo su scaffali di supermercati di necessità reale contingente quanto di segno identitario tenacemente difeso nel tempo, quasi un bisogno sociale evocativo delle nostre origini, sostenuto dalla assoluta certezza che la salsa fatta in casa propria sia la migliore in assoluto rispetto a quella di chiunque altro.

"Andate a prepararvi per la salsa", diceva mia madre, quando bambini, stropicciandoci gli occhi ancora assonnati, venivamo fuori dal letto richiamati dai rumori dei grandi intenti alle operazioni di preparazione della salsa.

Voci, movimenti di bottiglie e pentole in alluminio, mestoli, enormi coperchi e pentoloni, fornelli da salsa da posizionare e bombole di gas da "attaccare".

I pomodori erano già tutti presenti, in casse allineate ordinatamente lungo il viale.

A volte, appena arrivati, se ne lavavano un paio di casse, in modo da avere una "cottura" (pentolone già pieno di pomodori lavati) da avviare sul fuoco la mattina seguente.

So di persone che fanno levate di letto intorno alle 4 di mattina per terminare i lavori alle 20.00 di sera.

Noi li avviamo almeno tre giorni prima e non terminiamo mai prima della mezzanotte.

Il primo giorno se ne va tra la ricognizione di tutto il materiale necessario, l'acquisto della bombola

di gas, l'attacco della stessa al fornellone, il riordino degli spazi, il trasporto di canteri e pentoloni dal deposito al posto di lavoro, e così via.

Il secondo giorno, infiniti barattoli e bottiglie di tutte le capacità, (da pranzo domenicale 2 kg, da panzerotti 1 Kg, da sughetto veloce di supporto 1/2kg, da inviare a parenti stretti fuori sede e single 250 gr, per piadine veloci e pane pizza 125 gr), già lavati, asciugati e custoditi in bustoni perfettamente sigillati, man mano che la salsa veniva utilizzata, per la serie "l'arte dei pazzi", sostenuta da mio padre, contrapposta a quella "sono puliti, ma è sempre meglio dare una sciacquata, che è passato troppo tempo e possono dare di chiuso...", sostenuta da mia madre, vengono rilavati accuratamente e sistemati a testa in giù a "scolare" coperti da un telo su altri teli puliti.

Il terzo giorno, finalmente, si parte per la salsa.

I pomodori vengono versati dalla cassa di raccolta in ampi contenitori in plastica azzurra, colore vocato ad un certo tipo di misure che sposa benissimo il rosso del pomodoro, che in quelle vasche, oltre ad essere sospeso nell'acqua pare sospeso nel cielo.

Le mani veloci di grandi e piccini muovono solerti liquido e ortaggio, riuscendo nel frattempo a far precipitare la polvere o quant'altro ricopra i pomodori e ad asportare il collarino a punte ed il picciuolo verde, ormai non troppo saldo, e a schizzarsi di acqua.

Ai pomodori, vengono destinate più "passate", o "passagg" in successive vasche di acqua pulita, almeno quattro, fino a che in un crescendo di pulizia progressiva, il rosso splende, l'acqua resta chiara e il fresco avanza in forma di innumerevoli goccioline sulle braccia, su mani e piedi ormai rattrappiti per l'umido, sugli abiti e su tutto il resto del corpo grato di tanta freschezza.

E' una consuetudine appresa felicemente da bambini: a fare la salsa ci si schizza, ci si diverte e ci si bagna. Nonostante le urla della Capo Salsa.

E man mano che si "sciacquano" si cominciano anche ad assaggiare i pomodori appena lavati e a confrontarli con quelli di salse passate, in una attenta disanima delle caratteristiche dei terreni su cui sono coltivati, (rigorosamente della "marina"), dell'onestà del venditore, (questo non lo cambio ci tratta sempre bene), delle dimensioni dell'ortaggio, dello spessore della buccia, del colore, della perfezione della forma, del grado di maturazione, delle dimensioni, della presenza di semi, del sapore.

Si sciacqua, si morde, e si parla, si sgronda, si spreme, si assaggia e si parla, si confronta con quello della salsa passata, e per dare responsi veritieri e precisi, si assaggia nuovamente, si sciacqua e si parla. In una specie di allegro panel test familiare molto partecipato e vario per età e per genere.

Dopo essere stati perfettamente privati da eventuali residui di terra e altro i pomodori vengono messi a "scolare" in tutti i contenitori disponibili, che per i tre quintali e mezzo trattati, rischiano di non essere mai sufficienti.

Mentre la manovalanza lava i pomodori, li mette a colare nei cesti, versa l'acqua dei lavaggi sotto gli alberi degli agrumi la Capo Salsa controlla la sobbollitura dei pomodori già versati nel grande tegame di alluminio, aggiunge il basilico e regola la fiamma sotto la prima cottura.

Le varie fasi di lavoro vanno perfettamente ad incastro.

Quando i pomodori stanno arrivando al bollore, si prepara la seconda "cottura", e così via fino ad esaurimento .

Quelli, che durante i progressivi lavaggi, almeno quattro, risultano "toccati" o un po' flaccidi, vengono messi da parte in una pentola per essere cucinati in giornata, quelli decisamente guasti vanno a raggiungere i collarini e le foglie nell'umido.

Appena la prima cottura è pronta, i pomodori vengono tirati fuori con un grande ragno di ferro, depositati nei canteri in terracotta o nei cesti foderati di teli sterilizzati in acqua bollente e messi al riparo dalla polvere con dei teli, in attesa di essere macinati.

Per qualche anno abbiamo provato a gestire autonomamente anche questa fase, ma un po' per la macinatrice casalinga non proprio veloce e idonea a separare perfettamente polpa e scorza, un po' perchè la parte maschile deputata a quel ruolo ultimamente latitava, ci siamo rivolti al mitico Giuseppe, professione estiva, Macina Salsa.

Arriva con un grande e usurato borsone, dal quale con grande flemma, tira fuori i vari pezzi, fatti realizzare, come ogni volta tiene a precisare, dal lattoniere su suo disegno specifico. Aggancia il motore del trapano al mozzo della macchina per macinare la salsa, fissa il tutto su una base di legno rivestita di sottili fogli di acciaio, inserisce il rullo separatore di scorza e polpa, dal quale viene fuori la passata, aggancia il pezzo che la raccoglie dirigendola nei canteri in terracotta, avvita il grande imbuto di raccolta, innesta la presa e da il via alla parte più partecipata della salsa.

Quello della macinatura è il momento più bello, per adulti e bambini. La nuova salsa viene alla luce e tutti mettono fine a qualsiasi altra occupazione per assistere a quella nascita che si ripete puntualmente ogni anno.

Nei tempi andati, la macinatura della salsa era una operazione molto faticosa, ma da quando la potenza del motore del trapano ha sostituito le braccia, oggi è diventata molto più leggera.

In ogni caso, se si vuole un lavoro continuo, insieme a Giuseppe ci vogliono almeno altre 4 persone. Una per controllare e raccogliere la buccia che viene fuori evitando di farla finire nella salsa provvedendo a cambiare il secchio quando è pieno, un altra per prelevare dai cesti e versare nell'imbuto i pomodori che Giuseppe, con la solita bottiglia di vetro, a gesti veloci, precisi e delicati, spinge e veicola verso il trituratore, un'altra ancora per aggiungere acqua di cottura dei pomodori quando la CapoSalsa ritiene che pomodori troppo asciutti rischino di far passare nella polpa anche i semi , altre due per trasportare e svuotare i canteri pieni di salsa nel grande tegame già pronto sul bruciatore.

Prima di cominciare a macinare, Giuseppe aspira una boccata da una sigaretta appena accesa e se la sistema dietro l'orecchio. Per macinare tutti i nostri pomodori di sigarette ce ne vogliono almeno quattro.

Con grande flemma, il "macina salsa" dispensa garbati consigli, invita alla calma e alla pazienza, continua a spingere giù i pomodori fra noi che ci aggiriamo frenetici e impazienti come api sul pesce.

Finito di macinare, smonta con la solita, invidiabile calma, la "macchinetta della salsa", provvede a lavarla e ad asciugarla, la rimette nel borsone, fa i conti, prende i soldi e va via.

Appena la salsa, ritrovati i grandi tegami raggiunge il bollore, abbassiamo al minimo la fiamma, e cominciamo a riempire, fino a un paio di cm dall'orlo, i contenitori in vetro già caldi, a chiuderli perfettamente, a ripassare velocemente, per sicurezza, la chiusura, e ad inviarli alla Capo Salsa, che nel frattempo ha raggiunto la postazione finale: quella della messa a riposo della nuova salsa nei contenitori predisposti all'uso, sotto innumerevoli e morbide coltri che li porteranno lentamente a "temperatura ambiente" nel giro di una settimana.

Dopo circa un paio d'ore, stremati, concludiamo le operazioni lasciando la salsa in santa pace a smaltire tutto quel calore sotto le coperte. Quando, dopo aver lasciato passare anche più giorni del dovuto, andiamo a scoprire e a tirar fuori le bottiglie, se le troviamo

tutte in buona salute e prive di segni di fughe di gas in fermentazione, la soddisfazione è grande. Abbiamo freneticamente, tra chiacchiere, rimbrotti della Capo salsa e risate leggere dei bambini, inzuppandoci di acqua e schizzi di salsa. Abbiamo anche minacciato, in momenti di particolare tensione, di ricorrere, per inverni futuri, ad acquisti di passate a basso costo. Ma anche quest'anno ce l'abbiamo fatta e possiamo guardare soddisfatte il nostro tesoro per l'inverno.

## Tre metodi nel tempo

La salsa prevede tutto un corredo di strumenti vari, specialmente nella realizzazione "Dormiente" o "con la febbre" che noi abbiamo adottato da un po' di anni, dopo essere passate nel tempo attraverso le seguenti tipologie di esecuzione:

- 1 Salsa con l'acido: ai pomodori, sbolliti per 10-15 minuti, dopo essere stati macinati, veniva aggiunto dell' acido salicilico, aspirina in polvere, che i farmacisti dispensavano in base alla quantità dei pomodori da trasformare, per garantirne la conservazione evitando la successiva bollitura.
- 2 Salsa con la sterilizzazione: i pomodori sbolliti per 10-12 minuti, venivano macinati e invasati a freddo nelle bottiglie, che perfettamente chiuse, venivano avvolte in fogli di giornale e sistemate nei grandi tegami in cui erano stati cotti i pomodori, o in bidoni di ferro, sul fondo dei quali erano state sistemate vecchie lenzuola e/o tovaglie, fatti sterilizzare in acqua bollente per non meno di 30 minuti lasciati raffreddare nei contenitori e nell'acqua di cottura.
- 3 salsa "dormiente" o "con la febbre": non prevede sterilizzazione ma raggiunge il sottovuoto attraverso l'invasamento della polpa macinata, sobbollente, in barattoli di vetro ben riscaldati per non abbassare la temperatura del pomodoro, chiusi perfettamente e velocemente messi "a dormire" in contenitori foderati con tessuti vari e protetti con numerose coperte in modo da garantire alla salsa un sonno continuo e climatizzato per il tempo necessario a raggiungere una temperatura uguale a quella esterna.

Inizialmente i barattoli da riempire venivano sistemati a prendere calore intorno alla fiamma del bollitore, successivamente si è optato per il riscaldamento in forno. Questo procedimento richiede tempo, pazienza, e presenza di numerosi "salsari" suddivisi per le varie tipologie di intervento: chi riscalda e passa i barattoli caldi, chi invasa la salsa, chi stringe con forza e precisione i coperchi sostituiti ogni anni per garantire una buona tenuta, chi provvede a portare i barattoli alla base di sistemazione, chi con grande attenzione li dispone nei giacigli allestiti e pronti per l'uso, rimboccando perfettamente le coperte per negare l'accesso al più sottile filo d'aria che possa disturbare quel prezioso sonno.

# Spremi oggi, macina domani

Sempre più gente ultimamente adotta il seguente metodo per garantirsi la possibilità di avere a disposizione della buona salsa al bisogno, evitando tutte le operazioni su descritte.

I pomodori vengono "intaccati" a crudo con uno due piccoli tagli e delicatamente premuti per eliminare i semi.

Successivamente vanno sistemati non troppo larghi in barattoli di vetro, con l'aggiunta, volendo, di foglioline di basilico, e sterilizzati per 20-30 minuti.

Al bisogno, una volta ripresi, eliminate le bucce, i pomodori vengo passati al mixer o in un passaverdure tradizionale utilizzando il disco a fori piccoli, e messi a cottura.

Li ho assaggiati.

Sono buoni e sanno di pomodoro fresco.

L'unico inconveniente è la maggiore quantità di spazio che a parità di peso vanno ad occupare.

Se con la salsa un contenitore da 1 lt prende esattamente la stessa quantità in prodotto, con i pomodori premuti tra il valore dichiarato e quello che si riesce a conservare c'è uno scarto di 300 - 350 gr.

# Facciamo anche i pezzetti?

Terminata la salsa, ancora stanchi per l'impresa portata a buon fine, dopo un paio di giorni, quando ancora non ci siamo completamente ripresi dalla stanchezza, qualcuno viene fuori con la proposta indecente: "Che dite, compriamo due pomodori e ci facciamo anche i pezzetti? Tanto i barattoli sono già lavati, la bombola di gas è ancora piena, gli attrezzi per della salsa sono ancora tutte in

mezzo... Che ci vuole!"

Non ci mettiamo molto a decidere, il tempo di acquistarne altri che ricominciamo a lavare nuovamente pomodori, dividerli in due per lungo, farli a spicchi e infilarli nei barattoli, questa volta di capacità medio-piccola, e a farli sterilizzare.

Con i pezzetti ci puoi condire una focaccia, colorire un brodetto di pesce, arricchire le uova con la cipolla, condire due spaghetti veloci.

Come la salsa, anche questa è una conserva molto versatile, di grande soddisfazione in cucina.

La sensazione di ricchezza che si avverte quando, alla fine dei lavori ti ritrovi davanti il prodotto realizzato, e senza aver faticato troppo questa volta, è incredibile e bellissima. Ti ritrovi in mezzo a centinaia di barattoli e li vorresti tutti per te.

Fare i pezzetti mi piaceva molto di più che fare la salsa. Considerato l'impegno minore si era tutti più sereni e tranquilli, eliminati i tempi frenetici e perfettamente collegati della salsa, sparivano i divieti vari e noi bambini eravamo molto richiesti, in quanto con le nostre piccole dita eravamo bravissimi, al tempo in cui non si usavano barattoli di vetro ma bottiglie di birra da 1/2 litro, ad infilare attraverso il collo delle bottiglie i 4 o 6 spicchi in cui gli adulti provvedevano a tagliare i pomodori.

A volte i pezzetti non entravano facilmente e si cercavano piccoli rametti di legno con cui aiutarli ad entrare senza rovinarli eccessivamente. A volte infilavamo anche poche foglioline di basilico. Ogni tanto battevamo le bottiglie su tavolo per fare assestare il contenuto, e continuavamo a riempire. Ed era un lavoro che non dovevi marciare come un soldatino per rispettare tempi e ritmi. Ma lo potevi svolgere chiacchierando e sentendoti utile e importante tra adulti che apprezzavano il tuo impegno.

### La prima salsa

Se vuoi davvero apprezzarne il sapore della nuova salsa non la devi stressare con lunghe cotture. Devi avere quasi l'impressione di assaggiare il pomodoro originale da cui deriva. E se la salsa è "venuta bene", di quell'originale, in buona parte deve restituirti il sentore. Quindi, niente ragù della domenica, ma una gustosa ricetta che preveda l'uso di salsa a "crudo".

# Le pizzelle di Giuseppina

La mia preferita, per l'assaggio della salsa nuova, prevede i seguenti ingredienti:

1 kg di farina, 3 patate lesse, 1 cucchiaio di sale, 1/2 cucchiaio di zucchero, 40 gr. di olio di oliva, acqua e latte q.b., Salsa fresca condita moderatamente con sale, olio di oliva e origano, Olio per friggere.

Impastare morbidamente il tutto e lasciar lievitare. Ricavare pezzi di "massa" di circa 50 gr e dare una seconda lievitazione. Stendere le pizzelle, a mano o con il matterello, farle riposare un po' e friggerle in olio bollente. Passarle su carta ad assorbire l'olio in eccesso e, ancora calde, condirle con salsa, olio e origano. Man mano che si condiscono sovrapporle a torre una sull'altra a gruppi di 4 o 5 e gustarle ancora calde e croccanti.

Queste pizzelle sono state la delizia della nostra infanzia, molto leggere, (bisogna essere bravi a friggerle) restituiscono un incredibile e ricco sapore di pomodoro fresco passato. Giuseppina, la dolce signora che ce le ha fatte conoscere aveva vissuto per molti anni in America, e probabilmente dalle abitudini alimentari di quei posti aveva mutuato l'idea di sovrapporre all'americana, le pizzelle (frittelle), totalmente pugliesi.

#### Note

- \* La seconda " e " dei seguenti termini dialettali utilizzati nel testo, è da considerarsi muta: " Càndere ", " Galètte ", " Palemmidde ", " Ròdde ", " A' Pènna ", Sprattachiante "
- \*\* Il termine " sprattachiante " non è registrato nel " Vocabolario del Dialetto Molese ".
- \*\*\* Il toponimo "Penna " quasi sicuramente trae origine dalla Pinna Nobilis, bivalve presente nelle acque della costa molese e anticamente in gran quantità nelle acque della costa tarantina.

Lavaggio dei pomodori e preparazione della prima "cotta " Pomodori in cottura e colatura del liquido in eccesso.

N.B. Sono assenti foto dell'invasatura e della sistemazione della salsa. In questa fase non ci sono possibilità di distrarsi in attività altre.