

Salento

Poveri ma buoni

Minchiarieddi e ricchietedde. Ovvero: maccheroncini e orecchiette. E poi sagne (pappardelle), spaghetti lunghi e ruote pазze. Nel Salento regnano incontrastati i primi piatti. Accompagnati dalle verdure dei campi



A destra, le ruote pазze, chiamate così per la imperfetta forma circolare.



DI DAVIDE PAOLINI

Chi l'avrebbe mai detto. Il tacco d'Italia è il regno della pasta e i suoi signori incontrastati sono i Cavalieri. Non è una favola, ma la realtà di una terra, il Salento, dalle chiare origini contadine, dove in cucina la necessità si è fatta virtù e la fantasia ha sposato ingredienti poveri, ma genuini. Da questo connubio è fiorita una tradizione gastronomica ricca di personalità che si esprime al meglio nella semplicità dei suoi formati di pasta, mai all'uovo e sempre a base di acqua e farina. In particolare, con quella di grano duro l'arte pastaia locale ha dato vita a tagli corti come i minchiarieddi e le ricchietedde (maccheroncini e orecchiette), spesso maritati, ovvero cucinati assieme, e a formati lunghi quali le pappardelle che qui vengono chiamate sagne, tria se più sottili, e guadagnano l'appellativo di 'ncannulate quando attorcigliate. Sovrani della pasta non solo salentina, ma italiana, sono i Cavalieri con l'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie (via Garibaldi 64, tel. 0836484144). Questa famiglia, dal 1918, utilizzando un tradizionale metodo di

lavorazione chiamato delicato, che garantisce cioè l'esaltazione dei sapori e dei valori biologici nutritivi, produce una pasta artigianale che sa di grano e profuma del sole di Puglia. Ciò è possibile perché, da cinque generazioni, il pastificio applica un'accurata scelta di miscele di semole di grano duro, che si diversificano a seconda del formato di pasta, a cui segue una lunga impastatura, una lenta gramolatura, pressatura e trafilatura al bronzo, e infine un'essiccazione a bassa temperatura. Tra le varietà proposte meritano più di un assaggio lo spaghetti lungo, un must per intenditori, e la ruota pазza, chiamata così nella tradizione salentina perché di forma non perfettamente circolare. Realizzata con una semola speciale e un'accurata manifattura, è dotata di una consistenza naturale e dell'adeguata porosità che è necessaria per una buona integrazione con i condimenti. Condimenti che spesso sono preparati con verdure di stagione, preferibilmente proveniente dai campi, come i lampascioni, le cicorie, i broccoletti o le fave. Perché in Salento la verdura non è un contorno ma si erge a regina dei primi dando sapore e gusto ai piatti locali.