

Prefazione

L'idea di scrivere questo libro di ricette nasce dalla necessità di fornire una soluzione matematica ad una essenza filosofica rappresentata dal famoso concetto "ad occhio".

Cosa vuol dire questo concetto: è l'espressione di una tradizione essenzialmente alchimistica della cucina. Ma per chi oramai è abituato alle bilance elettroniche questo concetto rappresenta una sfida irraggiungibile e così come i grandi matematici si sono avventurati di definire l'esattezza del "pi greco" (3,14.....) anch'io mi sono cimentato nel definire in pesi e procedimenti tutto quello che è stato fatto finora ad occhio o nella migliore ipotesi fino a quando vedi che è fatto.

Sicuramente in questa ricerca si è dovuto usare un procedimento deduttivo con conseguenti deficienze, per cui qualche pietanza verrà meno saporita di quella della nonna o della suocera fatta ad occhio, ma credetemi non è stato semplice tradurre nella realtà questo concetto.

L'elenco alfabetico delle ricette è preceduto da una serie di episodi legati al cibo.

L'araldica di Torremaggiore.



Ritengo che nessun paese al mondo abbia tanti simboli per distinguere le varie famiglie come Torremaggiore. Ma gli stemmi non campeggiano su palazzi nobiliari e carte fiorentine ma più semplicemente sulle pizze, si proprio sulle pizze.

Infatti era in uso e parzialmente lo è ancora il venerdì "portare la pizza al forno". Un ignaro viaggiatore che fosse passato il venerdì da Torremaggiore avrebbe senz'altro notato un incrocio di "ruoti" dirigersi verso i forni (ricordiamo Miuccia, Cesaruccio, PPTTO', Giovanni al largo del castello, Crior, ecc). C'è chi godeva della possibilità di sfruttare la prima infornata (quasi uno Jus primae noctis della pizza) e chi doveva accontentarsi della seconda infornata quando il forno diventava freddo. Ma in questa costellazione di pizze, come si faceva per riconoscere la propria? Con l'araldica. Ogni famiglia

metteva al centro della pizza il proprio simbolo fatto di cose semplici, come peraltro di cose semplici sono fatti tutti i simboli araldici. Quello della nostra famiglia era un'oliva nera con due foglie sempre d'olivo.

Ma mentre i simboli si trasmettevano di padre in figlio, la pizzaraldica si trasmetteva di madre in figlia. Forse a tutto questo c'è una spiegazione perché imparando le figlie a fare le cose dalle madri ad occhio, le pizze avevano tutte lo stesso sapore a secondo della discendenza materna e quindi anche in caso di scambio di ruoto, il sapore sarebbe rimasto lo stesso, cosa non possibile in caso di discendenza paterna.

La dieta mediterranea

Quando leggo i menu settimanali delle diete pubblicizzate dai giornali con tanto di punti e calorie, mi viene sempre da sorridere perché penso che fino a qualche anno fa esisteva un solo menu potremmo definirlo a vita. I giorni della settimana erano distinti da ciò che si mangiava e cioè:

lunedì : verdura

martedì: maccheroni

mercoledì: verdura

giovedì: maccheroni

Venerdì: verdura o pesce

Sabato: brodo

Domenica : pasta fatta in casa.

Le sole varianti ammesse erano il lunedì o il mercoledì la pasta e patate o pasta e piselli.

E questo per tutta la vita. Le sole eccezioni erano legate alle feste comandate (Natale, Pasqua Ferragosto), ma in settimana si aveva il recupero; per esempio se Natale era di venerdì in settimana si faceva il recupero per la verdura.

La sorpresa avveniva la sera, dove all'immane fetta di pane e pomodoro si accompagnava tutto quello che c'era,

praticamente tutto il meglio della cucina pugliese: melanzane, peperoni, zucchine, formaggio, ecc....

Il tutto regolava il trascorrere del tempo per cui al mattino per sapere che giorno era si associava cosa si doveva mangiare a mezzogiorno e così si sapeva che era martedì, mercoledì, ecc..., mentre al pomeriggio era più semplice perché bastava ricordarsi cosa avevamo mangiato a mezzogiorno, senza possibilità di errori.