

ACQUASALE

di Massimo Peluso

Un piatto della tradizione popolare, povero, che coniuga in sé due elementi fondamentali della cucina dei nostri antenati: semplicità e genuinità. Così possiamo definire l'AcquaSale, pietanza così antica da risalire almeno ai tempi delle crociate, dove si narra che i cittadini brindisini la offrirono ai crociati pronti ad imbarcarsi. Ha origine nel meridione, tra le difficoltà economiche, le quali la rendevano lo "snack obbligato" per contadini e pescatori, durante le pause di lavoro, per via del costo irrisorio e la velocità di preparazione. Pochi ingredienti: pane raffermo bagnato, strizzato e messo in un piatto largo e profondo di coccio, pomodorini tagliati a metà, cipolle, sale ed olio extra vergine d'oliva. Mescolare il tutto e via! Un piacere per il palato, fonte di carboidrati, vitamine e sali minerali, per un gustoso ritorno al passato che unisce l'utile al dilettevole.



PUBBLICATO NEL NOVEMBRE 2018