

PIZZARIEDDHRI: CHE BONTÀ!

di Massimo Peluso

Quante volte ce li hanno preparati le nostre nonne, e quante domeniche a pranzo in loro compagnia: eh sì, parliamo dei “pizzarieddhri”, un vero dogma della cucina salentina. In pochi lo sanno, ma sono un prodotto P.A.T. ossia identificato come tipico della tradizione della Puglia. Da varie testimonianze, sembra che risalgano ai tempi dei Romani, almeno al 450 a.C., quando le massaie pugliesi preparavano la pasta in casa, utilizzando farina di grano duro ed acqua. Il



tutto con pochi semplici gesti: l’impasto ottenuto è modellato a forma di serpentini, tagliati in lunghe file di circa 4 centimetri, che verranno cavate da un ferro artigianale detto “frizzulu”. Il resto sarà un buon condimento con sugo di agnello o vitella, oltre a un po' di “cacio ricotta” o “ricotta scanta”. E per chi vuole di più, si possono mischiare a delle orecchiette: in questo caso avremo “i maritati”, che la tradizione pugliese vorrebbe durante il pranzo di nozze come segno di fecondità. Provare per credere ...

PUBBLICATO NEL GENNAIO 2019