

Nuova iniziativa del "Quotidiano" di Lecce-Brindisi-Taranto

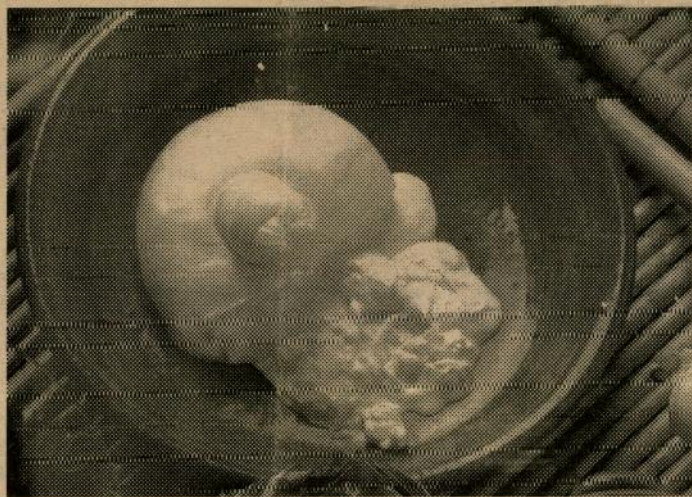
A tavola con rucola e caviale

Sapori antichi e nuovi della cucina jonico-salentina

Cento tra le migliori ricette della cucina jonico-salentina, riportate su cinquanta eleganti schede da conservare in un prezioso raccoglitore, sono la nuova sorpresa per i lettori del "Quotidiano".

Un omaggio alla buona cucina, al gusto sapido degli ingredienti tradizionali, ma anche una strizzatina d'occhio ai nuovi sapori. Difatti con quest'ultima iniziativa speciale (partita mercoledì 17 febbraio) il giornale di Brindisi, Lecce e Taranto si propone di dare conto di ciò che è oggi la cucina pugliese, dopo oltre un secolo di emigrazioni, di mutamenti socio-economici, e dopo il fenomeno dell'immigrazione straniera.

«Prendere che nulla sia cambiato - afferma Antonio Maglio, vicedirettore del "Quotidiano" e coordinatore dell'iniziativa - sarebbe una grande ingenuità: in fondo anche la gastronomia ha un suo linguaggio che, come tutti i linguaggi, si evolve». La cucina è oggi una gustosa fusione di passato e di presente, un mix di sapori



antichi e nuovi. Perciò "Rucola e caviale" è il nome dato a questa operazione, non solo gastronomica ma anche culturale, dove la rucola sta a indicare gli antichi, non scomparsi sapori, e il caviale le nuove tendenze del gusto, capaci di coesistere armonicamente con quelle tradizionali.

Le ricette di "Rucola e caviale" sono state raccolte e selezionate da Rina Durante, scrittrice e giornalista

studiosa di antropologia del cibo, che nell'operazione ha coinvolto ristoratori, cuochi, gastronomi e lettori. Ciascuna ricetta, infatti, è firmata da chi l'ha proposta, contiene ingredienti, preparazione e suggerimento dei vini da abbinare. Sempre arguto il commento di Rina Durante che coglie l'occasione di ogni singola pietanza per spaziare su storia, cultura e gastronomia delle terre pugliesi.

Speciale
Quotidiano

Ingredienti per 4 persone

- 12 fiori di zuccina
- 200 gr. di ricotta fresca di capra
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaino di parmigiano pangrattato
- 1 rametto di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di noce moscata
- olio di oliva
- sale q.b.

Vino consigliato
"Ca' del Bosco" '88
Cantine Ca' del bosco
Franciacorta, Erbusco (BS)

RUCOLA E CAVIALE
Sapori antichi e nuovi
della cucina jonico-salentina

**FIORI DI ZUCCHINA
RIPIENI**

- Togliere il pistillo dai fiori facendo attenzione a non romperli.
- Versare in una ciotola la ricotta, il trito d'aglio e prezzemolo, un tuorlo d'uovo, il parmigiano, la noce moscata; salare e impastare.
- Introdurre l'impasto nei fiori, immergere questo nell'uovo battuto e passarli nel pangrattato.
- Friggere i fiori così ottenuti in olio abbondante ad alta temperatura.

Angelo e Dora

da "Il Fornello da Ricci" di Ceglie Messapica (BR)

Eravamo abituati ai fiori di zucca fritti con la pastella o dorati, meno a quelli ripieni. Ora Angelo e Dora Ricci ci suggeriscono la ricetta di uno dei piatti di maggior successo del loro locale: i fiori di zucca ripieni di ricotta di capra, una raffinatezza molto salentina, anzi murgiana, che sono soliti servire come piatto di apertura insieme alle deliziose polpettine dorate e alla ricotta ancora calda.

Certo, se non abitate in quella zona, dove i latticini sono di un sapore particolare, il risultato non sarà lo stesso, ma sarà comunque apprezzabile.

Ricordate alcuni accorgimenti da seguire nella scelta dei fiori di zucca. Esistono fiori maschi e fiori femmina. I primi sono quelli buoni e sono legati al frutto da un lungo peduncolo, mentre quelli femminili sono attaccati direttamente al frutto.

Peduncolo e organi interni del fiore vanno tolti perchè di sapore non gradevole. Inoltre, se disponete di un orto, ricordate che le ore migliori per raccogliergli sono le prime del mattino, quando il calice è turgido e gli orli non si sono ancora arricciati.