Natale 2020, a tavola vince la tradizione con i dolci pugliesi

Con la Puglia in zona rossa per le feste, in oltre la metà delle famiglie (52%) si preparano in casa i dolci tipici del Natale, per sfruttare il maggior tempo da trascorrere tra le mura domestiche e garantirsi comunque a tavola l'atmosfera della festa con prodotti genuini nel rispetto della tradizione. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione del lockdown delle Feste con la sfilata dei dolci regionali del Natale nei mercati di Campagna Amica a Foggia in Viale della Repubblica 78 e a Brindisi in Via Appia 226 dove i cuochi contadini svelano i segreti della cucina per i dolci locali ed è anche possibile fare acquisti last minute per regalare a se stessi o agli altri prodotti agroalimentari da mettere sotto l'albero o portare a tavola.

Dal Gargano al Salento i dolci radicati sul territorio sono tanti – aggiunge Coldiretti Puglia – dalle cartellate baresi al vincotto, alla variante salentina con il miele, i purceddhuzzi con miele e mandorle, le ostie di Monte Sant'Angelo, il biscotto cegliese, gli amaretti e le nuvolette di mandorla, le paste secche, si tratta spesso di specialità le cui ricette sono tramandate da generazioni e rappresentano un vero e proprio patrimonio culturale della regione.

In grande spolvero i cantucci alle mandorle atterrate, le castagnedde ai torroncini fino alla pasta reale rigorosamente a base di mandorle, i dolci della tradizione regionale non possono mancare sulle tavole di Natale dei pugliesi –afferma Coldiretti Puglia – con il panettone all'extravergine che batte il pandoro 3 a 1, ma è boom di dolci storici della tradizione pugliese immancabili sulle tavole per pranzi e cenoni di Natale e Capodanno, con le massaie pugliesi

‘intervistate’ che passeranno non meno di 2 ore in cucina per poterli fare in casa.

La preparazione dei piatti tradizionali delle feste è – continua la Coldiretti regionale – così un’attività tornata ad essere gratificante per uomini e donne a anche come antidoto alle tensioni e allo stress provocate dalla pandemia. Un aiuto in tale direzione è venuto dai cuochi contadini di Terranostra Campagna Amica, che hanno creato una serie di tutorial e corsi on line su www.campagnamica.it dove vengono spiegati trucchi e segreti della tradizione contadina.

Cartellate al vincotto

Sono dei tipici dolci originari della Puglia. ll nome potrebbe derivare da carta, incartellate, cioè sinonimo di incartocciate, secondo la loro tipica forma arabesca. Le cartellate al vincotto, carteddàte in dialetto, sono un tipico dolce pugliese che si prepara per Natale: una ricetta della tradizione che trionfa su tutte le tavole della regione. Un impasto semplice a base di olio, vino bianco e farina a cui dare la forma di rosette: basterà poi friggerle e passarle nel vincotto, prima di servirle. Si tratta di dolcetti firabili e croccanti dalle origini molto antiche: nella tradizione popolare le cartellate simboleggiano le lenzuola di Gesù Bambino. Ipotesi storiche, invece, parlano di dolci che arrivano dall’antico Egitto, dove venivano preparate per i faraoni. Tradizione vuole che le donne di diverse famiglie si incontrino per preparare insieme i dolci delle feste natalizie, mescolando così le varie ricette tradizionali e i segreti che le rendono uniche. Solitamente le cartellate si gustano intrise nel vin cotto, ottenuto dalla uve pugliesi Malvasia e Negramaro, o dai fichi.

Mandorle atterrate

“Mandorle atterrate” un nome sulla cui origine si sono sprecati fiumi d’inchiostro senza venirne a capo; “atterrate”

per la loro forma, o “atterrate” per il colore scuro, che ricorda la terra. Vengono preparate spesso nelle case, in quanto si tratta di una ricetta molto semplice; in primo luogo si devono sbollentare le mandorle e quindi farle tostare in forno una volta tostate si passano su una glassa di zucchero caramellato, girandole con un cucchiaino per uniformarne la copertura. Per assecondare il gusto moderno, oggi si fanno “Mandorle atterrate” anche al gusto del cioccolato, soprattutto fondente, che una volta sciolto a bagnomaria, ricoprirà le mandorle, ottenendo un dolcetto unico e buonissimo, che una volta raffreddato, può essere conservato a lungo.

I purceddhuzzi

I Purceddhuzzi o Purcidhuzzi sono un tipico dolce salentino di origine antichissima, riconducibile ai tempi del Medioevo, che viene preparato con l’antica ricetta tramandata dalle nonne.
Si presentano come dei piccoli bocconcini di pasta fritti e poi ricoperti di miele e confettini colorati. Ogni paese conserva una ricetta diversa dello stesso dolce, ma l’ingrediente che non può assolutamente mancare è l’olio extravergine d’oliva aromatizzato con le bucce di agrumi (arance, limoni o mandarini) che rendono il dolce speziato e particolarmente friabile.

Ostie di Monte Sant’Angelo

Dolce tipico del Comune di Monte Sant’Angelo, le ostie piene o “ostia ckiene”, sono un composto altamente calorico, privo di qualsiasi tipo di conservante, con ottime proprietà ricostituenti, date dalle proprietà intrinseche delle mandorle. Da sempre le mandorle hanno un forte valore simbolico di prosperità e benessere. Il Gargano è ricco di alberi di mandorle che resistono su appezzamenti di terreno lasciati incolti da anni, che ammantano di delicati fiori bianchi le prime giornate primaverili. Le ostie piene sono composte da due cialde ovali di ostie, di colore bianco panna.

Il ripieno è costituito da mandorle tostate, caramellate con zucchero e miele. Un pizzico di cannella conferisce loro il caratteristico aroma speziato. La legenda narra che questo dolce tipico sia nato per caso durante la preparazione delle ostie sacre, in un convento di monache di Monte Sant'Angelo, il monastero della S. Trinità delle Monache dell'Ordine di S. Chiara.

Biscotto cegliese

Il Biscotto di Ceglie o cegliese è un dolce della della tradizione contadina tipico di Ceglie Messapica, città d'arte e terra di gastronomia della provincia di Brindisi. È un dolce a base di mandorle tostate con ripieno di marmellata che può variare nel gusto: ciliegia, amarena, uva o fichi; si aggiunge una leggera fragranza di limone e caffè ed una copertura di una glassa chiamata gileppo.

Altri ingredienti utilizzati per la preparazione sono il miele e le uova. Il biscotto tradizionale fatto in casa ha una forma quadrangolare irregolare ed è grande circa 1,5×1,5 cm, mentre il colore può variare e dipende dalla presenza o meno della glassa a base di cacao la quale dà al biscotto un colore bruno e garantisce la conservazione e la morbidezza interna. La materia prima alla base di questa ricetta è la mandorla locale, frutto dei mandorleti dell'Alto Salento, prodotto tipico pugliese, protagonista della cucina regionale utilizzata intera, macinata, tritata o tostata.

La storia racconta che questi dolcetti venivano preparati e serviti dalle famiglie contadine durante ricorrenze importanti o banchetti nuziali.