

Orecchiette

Le origini delle orecchiette non sono da ricercarsi in Puglia, ma molto probabilmente nella zona provenzale francese, dove fin dal lontano Medioevo si produceva una pasta simile utilizzando il grano duro del sud della Francia. Si trattava di una pasta molto spessa e a forma di dischi, incavata al centro mediante la pressione del dito pollice: questa forma particolare ne facilitava l'essiccazione, e quindi la conservazione per fronteggiare i periodi di carestia. Sembra anche che ne venissero imbarcate grandi quantità sulle navi che si accingevano ad affrontare lunghi viaggi. In seguito, sarebbero state diffuse in tutta la Basilicata e la Puglia con il loro nome attuale dagli Angioini, dinastia che nel Duecento dominava le terre delle regioni.

Insigni studiosi di enogastronomia pugliese - ricordiamo qui solo il più autorevole il professor Luigi Sada - hanno dimostrato che le orecchiette avrebbero avuto origine nel territorio di Sannicandro di Bari, durante la dominazione normanno-sveva, tra il XII e il XIII secolo portata in Puglia da mercanti provenzali, e presto trasformata nella regina della gastronomia locale. Secondo il professor Sada, un'interessante caratteristica delle orecchiette, legata al particolare atteggiamento di protezione nei confronti della comunità israelitica locale da parte dei normanno-svevi, è la loro probabile derivazione da alcune ricette della tradizione ebraica, come le orecchie di Haman - l'antagonista del libro di Esther - che ritroviamo, ad esempio, in alcuni dolci sefarditi oppure nelle croisettes, un tipo di pasta preparato nelle vallate occitane del Piemonte, lontana parente delle orecchiette di Sannicandro anche nella probabile influenza mediorientale.

Affascinante sarà ammirare le massaie e/o i cuochi al lavoro, mentre lavorano la pasta per una decina di minuti fino a quando all'interno si saranno formate delle bollicine: per le orecchiette infatti si deve ottenere una pasta piuttosto soda e liscia; il segreto per una buona riuscita è coprire la pasta con un panno umido e staccare un pezzetto di pasta alla volta: arrotolato sulla spianatoia infarinata fino a ottenere un cilindretto dello spessore di una matita, e tagliato a pezzetti lunghi un centimetro, darà origine alle "orecchiette" dette anche "strascenete". Con la punta arrotondata di un coltello infatti, è consigliato "strascinare" ogni pezzetto sulla spianatoia in modo che la pasta, curvandosi, diventi simile a una conchiglietta, in questo modo si forma l'orecchietta. Centinaia di "strascenete" verranno sistemate sulla stessa spianatoia, fino al momento della cottura e poi del condimento.

Ultima modifica: Lunedì 10 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/curiosita-storiche/orecchiette>