

ASSOCIAZIONE PRO LOCO
LATIANO



LI STACCHIODDI

◆ RICETTARIO DELLE ORECCHIETTE ◆

PATROCINIO COMUNE DI LATIANO

ASSOCIAZIONE PRO LOCO
LATIANO



LI STACCHIODDI

◆ RICETTARIO DELLE ORECCHIETTE ◆

A cura di: Cosimo Galasso
Vincenzo Mustich
Tonino Nacci

Disegni: Egidio Saracino



La *sagra ti li stacchioggi* (orecchiette), organizzata per la prima volta dalla Pro loco nel lontano 1978, è sorta con l'intento di valorizzare la *pasta fatta a casa* (*stacchioggi* e *maccarruni*) piatto tipico della nostra terra che ha rappresentato per molto tempo la pietanza dei giorni di festa, piatto prelibato. Un modo di dire ancora oggi usato è: *mma' nvitatu a carni e maccarruni*, antico detto che equivale ad un invito certamente gradito e da non rifiutare.

Semplici, pochi, e genuini sono gli ingredienti base per preparare l'impasto: farina di grano, acqua e sale. La pasta così ottenuta viene trasformata dalle abili mani delle massaie, con l'utilizzo di vari strumenti in varie forme: *stacchioggi* se viene tirata con il coltello e incavata; *maccarruni* se viene incavata con un piccolo ferro, *cusifierru*; *sagna* se viene tirata *cu lu laianaturu* (matterello) e tagliata a strisce.

Per far degustare *li stacchioggi* con la *brasciola* accompagnati da un buon bicchiere di vino locale (malvasia e negramaro), la Pro loco ha continuato a proporre ogni anno la **prima domenica di ottobre** e in concomitanza della fiera annuale del paese, la *sagra ti li stacchioggi* con canti e balli popolari.

La manifestazione folklorica e gastronomica, è giunta alla XX edizione e per tale occasione la Pro loco ha voluto presentare una raccolta di ricette *ti li stacchioggi*. Il lavoro comprende antiche ricette della tradizione popolare dal sapore forte che possono essere accompagnate da verdure crude stagionali *spingituru* (sedano, finocchio, cetrioli, cicoria catalogna), nuove ricette che meglio si sposano sempre con prodotti della nostra terra dal sapore delicato e per i palati più esigenti.

Si ringrazia il prof. Vincenzo Mustich per aver curato le ricette, il prof. Egidio Saracino per i disegni, Cosimo Scrascia per le poesie e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del lavoro.

Cosimo GALASSO
- PRESIDENTE -



AD OGNUNO IL SUO... FORSE

In Italia ci sono tantissime salse e diversi formati di pasta e gran parte di essi sono nati dalla povertà di mezzi e da pressanti esigenze nutrizionali. Figli di un'economia autoctona e di una semplice e vivace creatività che, per necessità, ha sapientemente accostato colori e sapori. A tal punto che non ci stupiremmo se ci dicessero che Arciboldi ha tratto ispirazione per i suoi "ricchissimi" dipinti delle "teste composte".

Nel rispetto dei canoni stabiliti da qualcuno prima di noi, ogni sugo ha la sua sposa!

La pasta lunga (spaghetti, linguine, bucatini, tagliatelle, pappardelle...), ben si affida a sughi di verdure, di pesce, di frutti di mare, a ragù di carne, a condimenti a base di erbe (pesto).

La pasta corta richiede i ragù, gli stracotti, le salse di verdure (melanzane, zucchine, carciofi, fagioli, ceci...).

Con l'avvento del turismo di massa e quindi l'importante e immancabile scambio di esperienze culturali e non, così come fecero in maniera meno democratica i romani qualche anno fa, ci siamo appropriati di abitudini che hanno soddisfatto sia l'occhio che il palato. Ed ecco che abbiamo le orecchiette al pesto, al gorgonzola, all'amatriciana, alla panna.

A ragion di quanto detto, in diversi trattati di cucina molte ricette sono corredate dall'indicazione delle regioni di provenienza, ma per diverse di loro l'origine è spesso oscura e contraddittoria. Alcune volte il piatto tipico della zona può variare da un posto ad un altro ed ogni famiglia lo elabora a sua maniera, rivendicando, spesso, "l'indiscussa" paternità.

Quel che importa a mio parere, è che, oltre agli aspetti puramente nutrizionali e gustativi, che oltre il significato, è il significante che ci trascina sulla strada dei ricordi, delle affettività delle storie e leggende, per farci sentire vecchi da giovani, rispettosi di persone usi e costumi che inconsapevolmente veneriamo. Sino a pensare, senza paura di esagerare, che la "semplice e muta" orecchietta può essere lo specchio in cui si riflette la storia di ognuno.

Vincenzo MUSTICH

Questo opuscolo è una piccola raccolta che mette insieme ricette più o meno note ed altre completamente originali che agli occhi della tradizione, possono apparire "trasgressive".



◆ LE ORECCHIETTE ◆

per cinque persone

- | | | |
|------------------------|--------|---------|
| - semola di grano duro | gr 150 | - acqua |
| - farina 00 | gr 300 | - sale |

- 1) Disporre la farina e la semola, mescolate insieme, a fontana su di una spianatoia. Unire l'acqua intiepidita e salata e impastare sino a quando non si otterrà un impasto consistente e liscio. Infarinare e conservarlo coperto.
- 2) Prendere un pezzo dell'impasto e stenderlo, formando un cilindro dal diametro di circa un centimetro. Tagliare dei piccoli pezzi e strisciarli sulla spianatoia con la punta di un coltello da tavola a lama liscia e senza staccare, rivoltarli aiutandosi col pollice.
- 3) Lasciare le orecchiette all'aria ad asciugare.
- 4) Per la cottura è preferibile utilizzare per ogni 100 grammi di pasta, un litro di acqua e 10 grammi di sale.

Per coloro che non hanno mai visto fare le orecchiette, sarà molto difficile che da questa esplicazione, come da altre, possano comprendere forma e significato. Il mio consiglio è quello di avvicinarsi alle "vecchie" massaie che più di chiunque altro sono maestre, ognuna con una personale tecnica che risale alla notte dei tempi.

E fermandoci a guardare le nostre nonne certamente impareremo qualcosa di più.

◆ ORECCHIETTE CON LE BRASCIOLE ◆

per quattro persone

- pancetta affumicata a fette	gr 100	- orecchiette	gr 400
- formaggio pecorino	gr 100	- olio extra vergine di oliva	
- fettine di polpa di puledro (reale, collo, fusello...)	gr 600	- sale, pepe, vino bianco, prezzemolo, aglio, stuzzicadenti, alloro	
- pomodori freschi S. Marzano	gr 600		

- 1) Battere con un batticarne le fettine di puledro. Preparare gli involtini spolverando su ogni fetta di carne, del sale, del pepe e adagiare una fogliolina di prezzemolo. Stendere una fettina di pancetta, una scaglia di pecorino e una punta di aglio tritato. Arrotolare la carne e fissarla con gli stuzzicadenti.
- 2) Far prendere colore agli involtini in un fondo di olio extra vergine di oliva e cipolla tritata, bagnare con un bicchiere di vino bianco e, continuando la cottura, far evaporare.
- 3) Unire mezza foglia di alloro e la polpa dei pomodori, precedentemente spellati e privati dei semi, salare, pepare e lasciar cuocere. Sarà necessario, durante la cottura, allungare con dell'acqua calda o, meglio, con del brodo di carne caldo.



◆ ORECCHIETTE AL RAGÙ MISTO ◆

per quattro persone

- polpa di maiale	gr 100	- olio extra vergine di oliva	dl 1
- polpa di vitello	gr 100	- vino rosso	dl 1
- polpa di castrato (agnello)	gr 100	- concentrato di pomodoro	gr 50
- cipolla	gr 50	- pomodori pelati	gr 300
- carote	gr 50	- alloro	
- sedano	gr 50	- formaggio grattugiato	
- 1 spicchio d'aglio			

- 1) Far rosolare nell'olio la cipolla, la carota il sedano e l'aglio tritati. Unire la carne tagliata a pezzi regolari (circa cm 3 per cm 3). Rimescolare sino a quando non sarà ben colorita. Bagnare col vino e farlo evaporare continuando la cottura.
- 2) Aggiungere il concentrato di pomodoro e dopo qualche minuto i pomodori pelati passati e far cuocere. Salare, pepare e durante la cottura allungare, se necessario, con dell'acqua calda o con del brodo di carne.
- 3) Lessare le orecchiette in acqua bollente salata, scolarle al dente e condirle con il ragù, spolverizzando di formaggio grattugiato.

◆ ORECCHIETTE POMODORO E RICOTTA FORTE ◆

Ad una salsa di pomodoro unire la quantità desiderata di una buona ricotta forte.



◆ ORECCHIETTE POMODORO E RUCOLA ◆

Sono delle orecchiette condite con salsa di pomodoro, spolverate con del pecorino grattugiato e alla fine quando sono già nel piatto, cosparsi di rucola fresca tagliuzzata.



◆ ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE ◆

per quattro persone

- orecchiette	gr 350	- 1 spicchio d'aglio
- cime di rape	gr 400	- 4 filetti di acciughe salate
- olio extra vergine d'oliva	dl 1,5 circa	- pomodorini <i>ti pennula</i>

- 1) Pulire le cime e lavarle. Far cuocere la pasta in acqua bollente salata e a metà cottura unire le cime.
- 2) Scolare la pasta con le cime e condirli con il soffritto di olio, aglio tritato, le acciughe dissalate e qualche pomodorino tagliato a metà. Sarà sicuramente gradito un pizzico di pepe o, meglio, di peperoncino.



◆ ORECCHIETTE CU LA MMUDDICA TI LU PANI (formaggio dei poveri) ◆

Grattugiare del pane tostato, setacciarlo e unirlo ad un soffritto di olio e acciughe dissalate. Far cuocere per qualche minuto girando con molta attenzione con un mestolo di legno.

Cuocere le orecchiette e condirle con una salsa di pomodoro e spolverare, come se fosse il formaggio, il pane soffritto.

Si consiglia anche la versione in bianco: identica alla precedente, senza la salsa di pomodoro.

◆ ORECCHIETTE BICOLORI ◆

- 1) Per il bianco: diluire della ricotta fresca con l'acqua di cottura della pasta, salare e sbattere con i rebbi di una forchetta sino a renderla cremosa.
- 2) Per il rosso: una buona salsa di pomodoro profumata al basilico.
- 3) Cuocere la pasta al dente in acqua bollente salata, scolarla e condirne metà con la salsa ricotta e metà con la salsa pomodoro. Sistemare nei piatti rispettando le due differenti metà.
- 4) Adagiare una fogliolina di basilico sulla pasta condita al pomodoro. Finire con un giro di olio extra vergine di oliva e portare a tavola servendo a parte del pecorino grattugiato.



◆ ORECCHIETTE RUCOLA E PATATE ◆

- 1) Pulire le patate e tagliarle a piccoli dadi.
- 2) Soffriggerle in un fondo di olio, cipolla e sedano tritati, mezza foglia di alloro e qualche cubetto di pancetta. Unire dei pomodori pelati passati e far cuocere. A fine cottura salare e pepare.
- 3) Mettere la pasta in acqua bollente salata e a 3/4 di cottura unire delle foglioline di rucola ben lavate.
- 4) Giunta la cottura scolare la pasta e condirla con la salsa .

Se si gradisce una salsa bianca, non utilizzare i pomodori pelati. Basterà allungare con dell'acqua o, meglio, con del brodo di carne.



◆ ORECCHIETTE AFFUMICATE ◆

- 1) Rosolare in olio extra vergine di oliva della cipolla tagliata a fettine sottili e unire della pancetta affumicata tagliata a piccoli bastoncini.
- 2) Quando la pancetta è ben dorata, unire i pomodori pelati passati e portare a cottura. Unire sale, e un pizzico di peperoncino.
- 3) Tagliare la scamorza affumicata a piccoli dadi e tenerla da parte.
- 4) Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla con la salsa, unendo per ultimo i dadi della scamorza affumicata.



◆ ORECCHIETTE CON RAPE E PISELLI SECCHI ◆

- 1) Mettere a bagno dei piselli secchi e dopo il tempo necessario, cuocerli con le verdure di rito. Lessare delle cime di rapa, scolarle e metterle insieme ai piselli. Stufarli insieme per qualche minuto in poco olio extra vergine d'oliva caldo (prima del punto di fumo).
- 2) Cuocere le orecchiette, scolarle e condirle con le rape e i piselli. Allungare, se necessario, con il brodetto di cottura dei piselli.



◆ ORECCHIETTE TRICOLORI ◆

Orecchiette condite con salsa di pomodoro, una spolverata di cacioricotta e finite con una fogliolina di basilico.



◆ ORECCHIETTE CON SUGO DI POLPETTINE ◆

- 1) Friggere delle polpettine di piccole dimensioni (quanto una biglia), fatte con i seguenti ingredienti: carne di tacchino, carne di vitello, uova, pane raffermo ammollato nel latte e strizzato, prezzemolo, pizzico d'aglio tritato, formaggio grattugiato.
- 2) Fare un soffritto con dell'olio (o del burro) e della salvia, unire la panna da cucina e diluire con un poco di latte. Aggiungere le polpettine.
- 3) Condire le orecchiette scolate al dente e servire con una spolverata di formaggio grattugiato.



◆ ORECCHIETTE CON SALSA DI PEPERONI DOLCI ◆

per quattro persone

- orecchiette	gr 350	- cipolla	gr 100
- peperoni dolci (qualità: Gigante di Nocera, Gigante di san Valentino)	gr 400	- olio extra vergine di oliva	dl 1
- polpa di pomodoro fresco	gr 200	- 1 spicchio d'aglio	
		- sale e pepe	

- 1) Tagliare a fettine sottili la cipolla. Pulire e tagliare a pezzetti i peperoni. Tagliuzzare l'aglio. Stufare insieme i peperoni, la cipolla, l'aglio e la polpa di pomodoro con l'olio. Unire un bicchiere d'acqua, salare, pepare e portare a cottura.
- 2) Lasciare intiepidire e passare al frullatore. Assaggiare ed eventualmente, rifinire con un cucchiaino di panna da cucina.
- 3) Condire la pasta cotta al dente.

◆ ORECCHIETTE CON RAGÙ DI VERDURE ◆

per quattro persone			
- zucchine	gr 100	- pancetta affumicata	gr 50
- carote	gr 50	- 1 spicchio d'aglio	
- pomodori	gr 300	- olio extra vergine di oliva	dl 1
- cipolla	gr 50	- basilico	
- peperoni dolci	gr 100	- sale e pepe	
- rucola	gr 30		

- 1) Rosolare nell'olio la cipolla tagliata a striscioline sottili, l'aglio tritato, la pancetta tagliata a cubetti e qualche fogliolina di basilico.
- 2) Aggiungere le verdure pulite e tagliate a dadini, stufare per un momento ed unire i pomodori privati dai semi, dalla pellicina e tagliati anch'essi a dadini. Salare, pepare e portare a cottura. Finire con un giro di olio extra vergine di oliva.
- 3) Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla spolverizzando con formaggio grattugiato.



◆ ORECCHIETTE ALLE ZUCCHINE ◆

per quattro persone			
- orecchiette	gr 350	- cipolla	gr 50
- zucchine	gr 500	- prezzemolo e basilico	
- olio extra vergine di oliva	dl 1	- sale e pepe	
- 1 spicchio d'aglio		- formaggio grattugiato	

- 1) In un fondo di olio, unire la cipolla tritata, dopo alcuni istanti unire l'aglio tritato e far colorire appena.
- 2) Aggiungere le zucchine tagliate a dadini o a mezza luna e spolverizzare con del prezzemolo tritato. Far stufare per qualche minuto, irrorare con un bicchiere di acqua; coprire e far cuocere. Saranno cotte quando le zucchine risulteranno tenere e il liquido sarà quasi del tutto evaporato.
- 3) Condire la pasta cotta al dente, finendo con il formaggio grattugiato, le foglioline tagliuzzate del basilico e un giro di olio extra vergine di oliva.

◆ ORECCHIETTE O CAVATELLI FAGIOLI E COZZE (MITILI) ◆

- 1) Pulire e lavare ripetutamente le cozze, farle sgocciolare bene e metterle in una casseruola dove è già imbiondito dell'aglio tritato in un filo di olio extra vergine di oliva. Spolverizzare di prezzemolo tritato, bagnare con del vino bianco secco, coprire con il coperchio e far cuocere sino a quando non si saranno tutte aperte.
- 2) Togliere il frutto dalle valve e metterli da parte. Far decantare e filtrare l'acqua delle cozze.
- 3) Unire il frutto delle cozze e la loro acqua a dei fagioli bianchi già lessati.
- 4) Far cuocere la pasta ed a 3/4 di cottura scolarla e finirla di cuocere insieme alle cozze e ai fagioli nel loro brodetto, che se dovesse presentarsi asciutto si dovrà allungare un mestolo di acqua di cottura dei fagioli o della pasta. Finire con del prezzemolo tritato.



◆ ORECCHIETTE AL CARTOCCIO ◆

per quattro persone			
- orecchiette (pasta secca)	gr 350	- alloro e prezzemolo	
- gamberetti	gr 400	- vino bianco secco	dl 2
- cozze nere	kg 1	- olio extra vergine di oliva	dl 2
- limone	gr 100	- sale e pepe	
- cipolla	gr 50	- panna da cucina	gr 200
- carota	gr 50	- filetto di pomodoro	gr 100

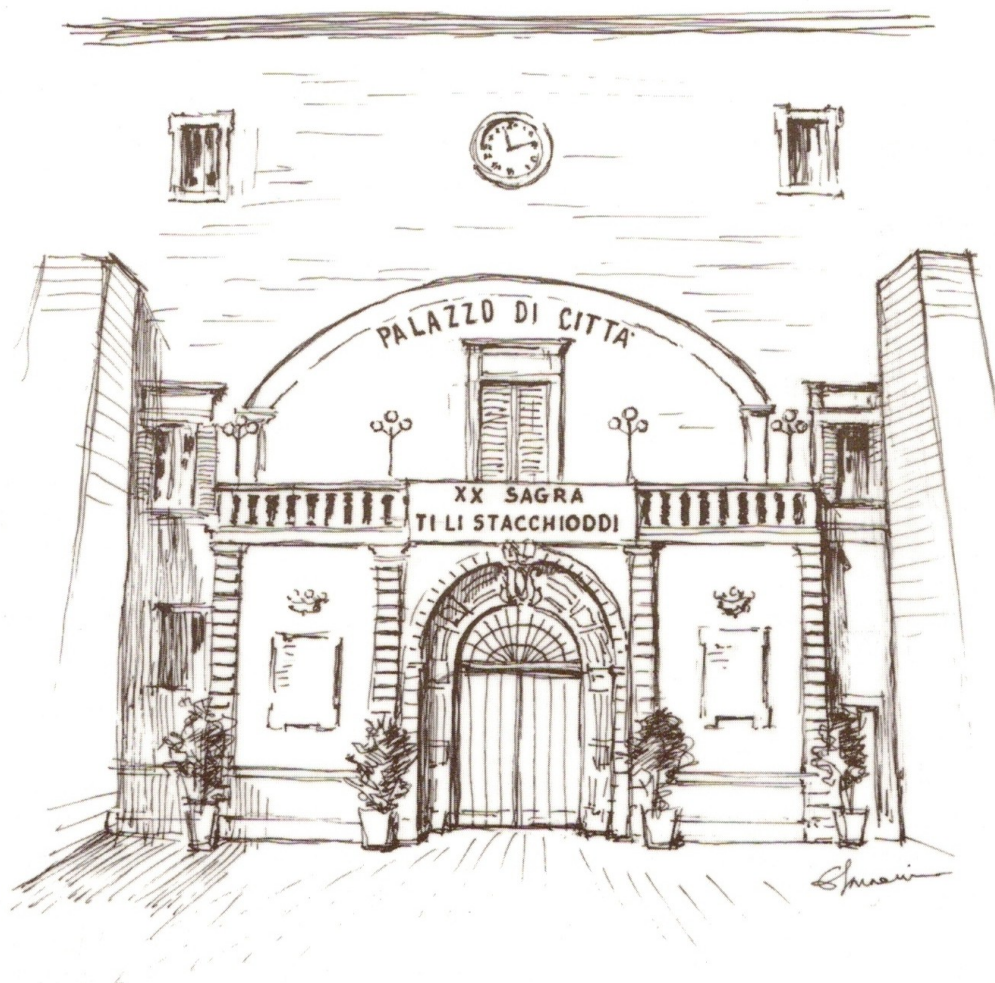
- 1) Fare un brodo con i seguenti ingredienti: acqua, limone, cipolla, carota, alloro e un decilitro di vino. Far bollire per almeno 20 minuti prima di cuocere i gamberetti.
- 2) Cuocere le cozze alla marinara: nell'olio far colorire l'aglio tritato, unire le cozze, bagnare col vino e coprire sino a cottura (quando tutte le valve saranno aperte). Togliere il frutto e metterlo da parte.
- 3) Cotti i gamberetti scolarli e mettere da parte il brodo. Sgusciarli e unirli alle cozze.
- 4) In un fondo di olio e cipolla rosolata, unire le cozze e i gamberetti, bagnare con del brandy e dopo poco tempo, aggiungere il filetto di pomodoro e la giusta quantità del brodo dei gamberetti filtrato; dopo qualche minuto di cottura, unire la panna diluita e del prezzemolo tritato. Pepare e togliere dal fuoco.
- 5) Condire con la suddetta salsa le orecchiette cotte in acqua bollente salata e scolate molto al dente. Sistemarle in un foglio di carta argentata o di carta oleata (quest'ultima bagnata di albumi ai bordi). Chiudere molto bene il cartoccio e metterlo nel forno ben caldo sino a quando non si presenterà ben gonfio.

◆ ORECCHIETTE AI CARCIOFI E TONNO ◆

per quattro persone

- 4 carciofi		- basilico e prezzemolo	
- cipolla	gr 50	- pomodori	gr 400
- vino bianco secco	dl 1	- tonno sott'olio	gr 80
- olio extra vergine di oliva	dl 1	- sale e pepe	
- 1 spicchio d'aglio			

- 1) Preparare i carciofi per la cottura, pulendoli dalle foglie esterne e dalle punte e tagliarli a striscioline molto sottili.
- 2) Imbiondire la cipolla tritata nell'olio, unire l'aglio tritato e i carciofi. Far stufare e bagnare col vino bianco secco e lasciar cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti.
- 3) Passare al setaccio i pomodori e aggiungerli nei carciofi; salare, pepare e far cuocere.
- 4) Unire per ultimo il tonno ben sgocciolato dal proprio olio e profumare con prezzemolo e basilico tritati.



La stacchiotta

Pi fari la stacchiotta
lu sani ce 'nci voli?
To' piuni ti farina
ti granu ti stu soli.

Li fa' nu bucu mmienzu,
nu pizzucu ti sali,
vachi nu picchi t'acqua,
e poi a da trimpari.

E fattu ormai lu 'mpastu,
ccumencia la fatia,
ci poi uè ha piaceri
riata menzafia.

Tagghiulu bellu a stuezzi,
li ueti a nanzi e a 'ngretu,
la manu cu eti esperta,
è custu lu segretu.

La zoca ca tu ha fattu,
la tagghi a pizzarietti
e poi cu lu curtiettu
li ueti li cirvietti.

Essi na cosa tonna,
ca è com'a na recchia,
però ci ti uè 'mpari
l'a vetri fa a na vecchia.



La brasciola

Pi fari la brasciola
lu sani ce ha pigghiari?
Fettini ti cavaddu
tialucchi cu so' amari.

Sparpagghia la fettina,
pripara l'ingretenti,
ci la carni eti tosta
pripariti li tientì!

Lu stuezzu ti lu casu
cu eti picurinu
lu tialucchiu 'ncocchi
e poi lu putrisinu.

M'ogghiu scurdatu nienti?
Ca quani iu no sacciu...
Minti na spiga t'agghiu
e poi nu picchi t'acciu.

'Nturtogghia bellu bellu,
ce s'è da fari moni?
Ah... cu no essi nienti,
li tacchi lu cuttoni.

Toppu ca l'ha spritti,
minti 'ntra na pignata,
la sarsa e pummitoru,
e poi?... Na cucinata.

Matrimoniu

No ponnu stari suli
sti to' specialitati,
la Sagra ti Latianu,
vi' comu l'è ccucchiati.

'Nci voli lu Comuni,
e poi nu bellu cuocu,
l'impegnu ti cristiani,
ca so' ti la Pro Locu.

Stacchiotta e brasciola,
mannaggia lu timoniù!
Si... stannu bbueni anziemi
e fannu matrimoniù.

Pi n'occasioni tali
ca è na bona azioni,
lu s'a ce cosa manca?
Si na benedizioni!

Ma noni t'acqua santa,
ca quani è spricata,
'nci voli nu bicchieri
ti mieru cu è d'annata.

Ci no ti basta unu,
puè fari lu ripassu,
'mbivini quantu uei,
e... attientu allu sconquassu.



INDICE

Introduzione	pag. 3
Presentazione	pag. 4
Le orecchiette	pag. 5
Orecchiette con le <i>brasciole</i>	pag. 6
Orecchiette al ragù misto	pag. 6
Orecchiette pomodoro e ricotta forte	pag. 7
Orecchiette pomodoro e rucola	pag. 7
Orecchiette con cime di rape	pag. 7
Orecchiette <i>cu la mmuddica ti lu pani</i> (formaggio dei poveri)	pag. 7
Orecchiette bicolori	pag. 8
Orecchiette rucola e patate	pag. 8
Orecchiette affumicate	pag. 8
Orecchiette con rape e piselli secchi	pag. 10
Orecchiette tricolori	pag. 10
Orecchiette con sugo di polpettine	pag. 10
Orecchiette con salsa di peperoni dolci	pag. 10
Orecchiette con ragù di verdure	pag. 11
Orecchiette alle zucchini	pag. 11
Orecchiette o cavatelli fagioli e cozze (mitili)	pag. 12
Orecchiette al cartoccio	pag. 12
Orecchiette ai carciofi e tonno	pag. 13
La stacchiotta	pag. 14
La brasciola	pag. 14
Matrimoni	pag. 15



Si ringraziano per la collaborazione:


★ RISTORANTE
★ BANCHETTI
PER CERIMONIE
★ TEA ROOM

IL VITTORIANO
RESTAURANT

Via De Virgilio, 12
Tel. (0831) 726221
LATIANO (BR)

RISTORANTE - BAR - PIZZERIA

 **daburghi**

Viale Cotrino, 17/21 Tel. (0831) 726201 - LATIANO (BR)

Ristorante


Parco dei Pini
Sala Convegni e Ricevimenti

Strada Statale 7
Latiano - Mesagne
km 3,7
MESAGNE (BR)
Tel. (0831) 776997