



Città di Mesagne
Assessorato al Turismo



Istituto Culturale
Storia e Territorio



Mesagne

Terra di un'antica cucina
ricca di sapori

*M*esagne è al centro di una terra baciata dal sole dove cultura, folklore ed enogastronomia sono caratteristiche da coprire subito e da non dimenticare. Andar via da qui senza aver «viaggiato» nella gastronomia locale, partendo dalle radici dei piatti tipici, significa non aver conosciuto appieno luoghi e persone che hanno caratterizzato questo Salento.

Nobiltà di origini, tendenza al piatto unico per il solo momento in cui la famiglia si riuniva attorno alla mensa; utilizzo di pochi ingredienti, quanti esattamente era in grado di produrre la terra o si era stati capaci di allevarne nel cortile, o ancora si era riusciti a cacciare o a pescare: sono in questi elementi i veri segreti della nostra cucina tipica, ricca di millenni di storia, influenzata dal mare ma determinata da quanto potevano i terreni adagiati su una fertile pianura. E poi, quella nobiltà di origini, alla quale si faceva riferimento, non è soltanto da considerarsi perché Mesagne era già conosciuta nell'antichità per la produzione del grano e dell'ottimo vino esportato – con le anfore anch'esse prodotte in zona – in tutto l'Orbe romano. Va ricordato che, in tempi più vicini a noi, ebbe i natali in queste contrade il “mago della cucina meridionale”, quel Vincenzo Corrado, che nacque in Oria e fece furore in Napoli, capitale del Regno, con le sue ricette che spaziarono dai piatti di carne alle verdure preparate in mille modi, tanto che il suo «Il cuoco galante» è diventato un'autentica “bibbia” per chi voglia comprendere i segreti della cucina e metterli in pratica anche oggi, alle soglie del Terzo Millennio.

Vincenzo Corrado, tuttavia, non va considerato un “fenomeno isolato”, un genio fuori dal contesto: egli aveva dietro di sé generazioni di donne umili, intelligenti e laboriose, capaci di assicurare alla propria famiglia – spesso numerosa – un'alimentazione quotidiana sostanziosa e gustosa allo stesso tempo, pur nella esiguità degli ingredienti. Insomma, dove non si riusciva ad arrivare con la “borsa”, si suppliva con la fantasia, utilizzando sapientemente la farina, l'olio extravergine d'oliva



albero di olivo secolare

delle nostre terre ed i prodotti dell'orto, autentici protagonisti, e ancora le carni bianche, il pesce, i frutti di mare e i molluschi, prelibatezze da gustare in occasione davvero particolari. Possiamo dire che il Corrado diede voce definitiva e «codificazione» definitiva a generazioni di persone che si sono nutrite qui con intelligenza e non si esagera se si afferma che sapori e colori si sposano proponendo una cucina, che offre nella sua tradizione, sensazioni uniche: ogni boccone diventa frammento di storia e di civiltà, che tende a custodire la propria memoria, pur aprendosi alle altre esperienze, probabilmente perché già convinto che solo affondando bene le proprie radici, anche gastronomiche, si è capaci di programmare il proprio futuro. A riprova di tutto ciò, ancora, basti ricordare che esiste nella memoria di ognuno – e dei più attenti, in particolare – un “calendario della cucina”, uno scadenziario, quasi un’agenda, sulla quale sono idealmente segnati piatti tipici a seconda della ricorrenza e, solo per citarne alcuni, basti pensare alle vigilie dell’Immacolata o di Natale, al giorno di San Martino e, ancora, alle tante feste religiose-sagre paesane, ciascuna delle quali reca con sé la realizzazione di un piatto tipico che, nella comune tradizione gastronomica delle comunità civiche di cui si tratta, costituisce il “distinguo”, l’identità, il codice genetico di ognuna di esse. Paste e minestre di legumi, piatti di pesce e pietanze di carne, formaggi freschi e pasticceria tra le più gustose sono una tentazione per il palato, inducono a provare e – una volta provato – a reiterare nel compiere autentici “peccati di gola”, ben convinti che nessuno, vicino ad una tavola apparecchiata, resterà a guardare, tanti sono i piatti tipici, uno per ogni gusto.

E partendo dalle paste, come non ricordare le orecchiette al sugo, autentica bandiera comune dell’intera Puglia? Esse, in alcuni periodi dell’anno, vanno condite con ragù di pecora, spruzzate di abbondante pecorino grattugiato o, in estate, con il tipico formaggio ricotta. E le orecchiette, possono essere servite in tavola anche nel bianco della ricotta fresca appena sciolta, con cucchiari di acqua calda nella quale si stanno cuocendo, o ancora nella variante con le cime di rape e le orecchiette salate.



orecchiette al pomodoro basilico e cacioricotta



Orecchiette tipiche fatte a mano

Gli gnocchi di semola, ovvero quei piccoli pezzetti di pasta ricavata facendone scivolare un frammento sotto il dito, sono il tipico ingrediente per i piatti delle vigilie, quando – siamo al 7 dicembre – si gusta con il sugo del baccalà. Ed in tempo quaresimale, invece, era abbastanza consueto mangiare pasta con la mollica di pane soffritta ed acciughe, e man mano che la Quaresima avanza sino alla Settimana Santa, ecco piatti sempre più poveri fino a giungere al Giovedì Santo, dove a Mesagne si usa ancora preparare la pasta con mollica di pane e vino cotto.



banchetto di antipasti e vini locali

Pasta e frutti di mare ancora sulle nostre tavole; pasta e legumi, dove la prima viene realizzata con il ferretto e diventa “maccherone” e dove i secondi sono preferibilmente ceci e fagioli, che consentono un incontro mirabile di terra e mare. Talvolta, infatti, mentre i ceci vengono cucinati in bianco con aromi e con un po’ di sugo, i fagioli, invece, vengono uniti, in un «matrimonio» che stupisce, con i mitili, che qui hanno una loro denominazione particolare: le cozze, rigorosamente, di Taranto.



banchetto di antipasti di mare

Fagioli e ceci si è detto, ma il mondo dei legumi, in questa terra della pianura di Brindisi più che altrove, è davvero completo. Sono attrici protagoniste dello stesso, infatti, anche le fave e le lenticchie, con le prime che legano la loro sorte alle cicorie selvatiche ed ai peperoni, oppure - sempre a seconda della stagione – alle cipolline selvatiche, all’uva malvasia, al melone brindisino.

Per le grandi feste, invece, il piatto tipico è la pasta al forno, la lasagna che reca nei suoi strati sovrapposti tanti capitoli dell’arte gastronomica di questa terra. Cos’altro sono, se non compendi di gastronomia, quegli strati realizzati con polpette e uova sode, ricotta e insaccati? Un piatto sicuramente nutriente, che sazia a dismisura, ma che viene preceduto, nelle viglie, da un altro piatto tipico della zona: la minestra di verdure, siano queste ultime coltivate, o meglio selvatiche.

Ed a proposito di legumi, non va dimenticato che nella cucina della “Terra dei Messapi” non si butta nulla: la “pignata di legumi” è stata più abbondante del solito? Ciò che resta non va certamente nella pattumiera. L’esempio tipico è delle fave, che con un goccio di olio e con fette di pane fritto, potevano essere servite il giorno appresso (fave riscaldate, in dialetto “scarfate”).



Piatti tipici mesagnei



Conserves sott'olio



Frise, pane casereccio e fave

L'orto ancora dà peperoni e melanzane da cucinare in mille maniere, da accompagnare con grosse fette di pane casereccio, sia nelle loro versioni estive, cioè arrostiti, fritti, con il pomodoro, sia nelle loro versioni invernali, cioè preferibilmente, sott'olio o nella versione della peperonata a bagnomaria.



Ortaggi tipici mesagneesi

Dall'orto al mare. La vicinanza con Brindisi ed il fatto che "Misciano" avesse il proprio porto per il commercio a "Guacito" (l'attuale zona di Torre Guaceto), hanno fatto sì che mai fossero estranee alla cucina mesagnese i piatti a base di pesce e molluschi e frutti di mare. Chi allora non aveva molti soldi per la spesa, cenava con la famosa "quarta di cozze di Taranto"; insomma 250 grammi di mitili, rigorosamente crudi e spruzzati di gocce di limone. Certamente non ostriche e champagne, ma un piatto gustoso, magari fatto seguire da un pezzetto di formaggio pecorino ben stagionato. E poi, ancora, "mare" è sinonimo di "ricci", di pesci arrostiti, di zuppe di pesce, di frittiture miste del generoso mar Adriatico, senza dimenticare che di questa zona è tipica anche la "scapece", pesce azzurro conservato in zafferano ed aceto, sulle cui origini ancora si dibatte e che nelle nostre sagre di paese veniva venduta soprattutto dai gallipolini, che la presentavano nelle classiche tinozze di legno.



Pesce tipico dell'adriatico



Ricci di mare aperti

Quindi la carne: ovini e pollame soprattutto, è ancora cavallo e asino. Dei primi ricordiamo gli arrosti di agnelli e capretti, gli involtini di interiora (gniummarieddi); del pollame, il ragù di pollo cucinato con capperi, l'arrosto ed il brodo di gallina e, infine, ma certamente non ultime per importanza, le bracirole di cavallo e di asino, involtini magari "corretti" con un po' di peperoncino, che soprattutto d'inverno rende questo piatto un "unicum" sulla tavola.



bracirole di cavallo



Bracirole di cavallo al sugo

Ma come tralasciare le polpette di macinato e la “capuzza” (la testina di agnello) cotta al forno con patate? Esse sono la dimostrazione più vera che la tavola in quest’angolo di Puglia è nobile per genio, che non getta nulla, che valorizza fino in fondo gli ingredienti di cui dispone.

I piatti di carne – si sa – annoverano anche quelli a base di maiale, e del suino è certo che nulla va gettato. Nessuno resta deluso alla mensa di questa zona: pasta, pesce, carni e poi formaggi. Tante greggi di pecore e capre significano anche formaggi pecorini e cacioricotta, mozzarelle, caciocavallo e scamorze, oltre alla ricotta fresca e a quella piccante (ricotta forte). Formaggi per ogni stagione, che hanno il loro massimo splendore in primavera, quando negli orti germogliano le fave ed è quasi obbligatorio mangiarle accompagnate con generose fette di pecorino.

Non bastano lunghe tavole ad accogliere tutte le ricette che si possono preparare: un discorso a parte meritano i dolci. Tante varietà a seconda della festa alla quale si riferiscono: a Natale troviamo li “frisidduzzi ti lu Mmamminu”, la “fatule” e li “buttacascatti” e le “calange”, tutti preparati con un impasto che ha alla base farina e olio aromatizzato, sale e vino, necessari a dare alla pasta una certa consistenza. E ancora “cartiddati” e “purcidduzzi”, conditi con miele o caramello e poi, questa è la patria della glassa, il “giulebbe” (gileppo o scileppu), che descrisse in una sua ricetta il mitico Vincenzo Corrado. Tutto ciò senza dimenticare le crostate, i dolcetti di mandorla e la pasta reale (soprattutto nel periodo di Pasqua), i biscotti, insaporiti con le tante marmellate, che le nostre brave massaie sogliono fare d’estate, oppure arricchiti con zucchero e cacao. E sempre per ricordare che ad ogni festa corrisponde un dolce tipico, ecco per San Giuseppe le zeppole e per Natale ancora le pettole fritte e zuccherate, per Carnevale le frittelle e le “chiacchiere”, “la copeta” e tra un periodo e l’altro, perché una “cosa dolce” non manchi mai, soprattutto d’inverno, ecco i fichi secchi, siano essi bolliti, cotti al forno o “accoppiati” con una mandorla ed una scaglia di limone o di cannella; ecco le mostarde, le marmellate di pere e di mele cotogne, quest’ultima confezionata in pezzetti anche belli a vedersi.



fichi secchi



cartiddati, dolci natalizi con il miele

Un turbinio di colori e di sapori, al quale è lecito brindare, levando i calici al cielo. E qui c’è davvero l’imbarazzo della scelta con i nostri migliori vini, che hanno tutti un sostrato comune, la genuinità dei metodi di vinificazione di chi ancora oggi è solito farlo a casa, miscelando sapientemente Negroamaro e Malvasia nera.



Un turbinio di colori e di sapori, al quale è lecito brindare, levando i calici al cielo. E qui c'è davvero l'imbarazzo della scelta con i nostri migliori vini, che hanno tutti un sostrato comune, la genuinità dei metodi di vinificazione di chi ancora oggi è solito farlo a casa, miscelando sapientemente Negroamaro e Malvasia nera, senza dimenticare vigneti come il Grillo, i cui ridenti vigneti d'estate sono un'autentico colpo d'occhio, uno dei colori tra i più suggestivi di questa antica terra.