

Cozzaro insieme (INFERNO: CANTO XXXII. v. 51)

L'ha mann't Andrea

mercoledì 06 ottobre 2004

Ultimo aggiornamento mercoledì 06 ottobre 2004

In una breve pausa di lavoro avevo deciso di ingannare il tempo leggendomi la Divina Commedia tutto di un fiato. Ero così preso dalla lettura tanto da non accorgermi che il mio datore di lavoro mi aveva nel frattempo licenziato e aveva assunto un altro che mi rimpiazzasse. La mia totale concentrazione fu arrestata solo quando arrivai al verso 51 del Canto XXXII dell'Inferno: "cozzaro insieme, tanta ira li vinse."

Sara' l'illuminato Dante o la mia natura cozzara decisi di approfondire l'argomento "le cozze a Taranto". Di seguito riporto un testo tratto da www.apulianfood.com:

Di cosa si tratta

L'allevamento delle cozze a Taranto, la mitilicoltura, ha radici lontanissime, risale addirittura al 1500 e rappresenta da sempre un'importante fonte di reddito per l'economia locale. I suoi caratteristici pali di legno di castagno e le reste in fibra vegetale hanno invaso il Mar Piccolo e in misura minore il Mar Grande.

Il settore ha visto un crollo nel 1973, quando in Puglia scoppiò un'epidemia di colera, che ha segnato anche un nuovo punto di partenza: nell'arco di un decennio la produzione ha raggiunto, nel 1983, la ragguardevole quota di 15 mila tonnellate.

Oggi giorno nonostante una produzione di cozze che si è attestata stabilmente sulle 30 mila tonnellate, l'offerta comunque non è sufficiente a soddisfare la domanda, tant'è il ricorso a massicce importazioni sia dalla Spagna che dalla Grecia.

Per la tutela del nostro prodotto locale è in arrivo il marchio collettivo comunitario "cozze di Taranto", una sorta di protezione che permetterà al mercato di poterle meglio riconoscere, fornendo una rintracciabilità che andrà dalle acque di produzione sino al banco di vendita. Ad oggi quintali di cozze vengono immessi sul mercato con la denominazione Taranto, ma in realtà si tratta di un marchio non rispondente al vero.

La Tradizione

Nel corso dei secoli con l'evoluzione delle tecniche di allevamento si è assistito anche al perfezionamento delle barche destinate alla raccolta del prodotto. Essa non è un semplice mezzo di trasporto ma è un vero e proprio ambiente di lavoro: ogni dettaglio costruttivo è stato studiato. Si tratta di una imbarcazione tutta squilibrata a poppa, verso il pozzetto, con il pianale di carico (a' sanola) spostato posteriormente e la stiva (a' 'nghiea) utilizzata di rado come tale, essendo destinata più che altro ad ospitare il caposquadra, addetto alla sistemazione ed alla pulizia dei pergolai. Durante la navigazione a remi, a barca carica, ma al di fuori dei vivai, la posizione del vogatore, in considerazione del fatto che gli altri spazi sono occupati o da un operaio o dal prodotto raccolto, è a prua, con l'unico remo usato alla maniera dei gondolieri veneziani.

Una curiosità: si tratta del solo natante al mondo che, carico, procede di poppa anziché di prua.

Le Leggende

Dai fondali del golfo di Taranto si levano i citri, getti d'acqua dolce che favoriscono la coltivazione delle cozze stesse. Il più grosso di questi, il cui vortice è visibile anche in superficie, è chiamato di San Cataldo. Si dice infatti che il Santo abbia gettato il proprio anello in mezzo al mare per placare una tempesta. La sorgente sarebbe nata proprio nel punto in cui è atterrato il monile e sarebbe il principale motivo della bontà delle cozze tarantine.

Zuppa di cozze

Ingredienti:

- 1 Kg di Cozze
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di Olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiari di passato di pomodoro
- 4 fette di pane
- Sale

Procedimento:

Pulire e lavare bene le cozze; farle aprire in una pentola al fuoco senz'acqua; scolarle tenendo l'acqua che avranno dato; tritare aglio e prezzemolo e farli rosolare nell'olio extra vergine di oliva, unire la salsa di pomodoro e il vino bianco, più

qualche cucchiaino dell'acqua delle cozze; far cuocere 10 minuti; aggiungere quindi i muscoli e tre mestoli d'acqua calda, far insaporire pochi minuti; tostare le fette di pane e sistemarle nelle fondine, gettarvi sopra cozze e brodo e servire.

Frittata di cozze

Ingredienti:

- 8 uova
- 1 Kg di cozze
- 200 g di gamberetti
- panna
- 1 cipolla
- pepe
- sale
- prezzemolo
- burro
- vino bianco

Procedimento:

Pulite le cozze e mettetele in un tegame con 2 bicchiere di vino bianco, sale, pepe, cipolla e prezzemolo tritati. Lasciate bollire per 5 minuti e poi togliete le cozze dal guscio. In una padella fate sciogliere un po' di burro e unite le cozze e i gamberetti, che avrete precedentemente lessato in acqua salata. Quando tutto sarà dorato aggiungete un cucchiaino di panna liquida. Dopodiché sbattete le uova, salatele, pepatele e cuocete nel burro come una frittata. Riempite questa frittata con le cozze, i gamberetti e richiudete