il Tarantello e le Cugnotte

L'ha mann't Carmela "jatta acrest'"
martedì 18 settembre 2007

Il Tarantello un cibo fondamentalmente plebeo che rende onore al suo mare, al mare di Taranto. E' una sorta di salame di tonno, ma non ha la forma di salame, lo ricorda nella consistenza dell'impasto. La ricetta risale al cinquecento.
Luigi Sada nel suo libro "Cucina pugliese di poveri" parla di questo piatto antico.
Bisogna prendere la pancia del tonno lavarla, salarla e disporla a strati in un barile, dove riposerà per circa un mese, dopo di chè si lava e si mette ad asciugare al sole. A questo punto bisogna pestarla nel mortaio con pepe in polvere, chiodi di garofano e buccia di limone grattugiata, stemperando con aceto di vino bianco. Questo composto si mette in una pentola con poca acqua e si cuoce a fuoco lento fino ad ebollizione.
Si lascia raffreddare e si serve tagliato a fette, condito con origano, olio e aceto.
Se si vuole conservare, si mette in "capasedde" e si copre con olio.

Giovan Battista Basile, l'autore di "Lo Cunto de li Cunti" lo cita nella novella " I due figli del mercante", dove uno dei protagonisti, all'epoca del Regno di Napoli, abbandonando la sua città recita <<...addio zeppole e migliacci; addio cavoli e tarantello...Addio fiore di una città, sfarzo d'Italia, cocco pinto d'europa, specchio del mondo>>

Alfredo Majorano nella sua imponente raccolta di materiale della tradizione Tarantina ha immortalato la ricetta di un'altra delizia Tarantina, ormai dimenticata "le Cugnotte" (i cognotti), una particolare concia di ostriche che non ha riscontro in nessuna parte d'Italia o d'Europa.
Luigi Sada, ha inserito questa ricetta nel suo libro, che ho già citato.

"I frutti delle ostriche e delle cozze, si friggono sino a quando raggiungono un alto grado di cottura, detto "secco di frittura", che rende il frutto molto ammorbidito.
A parte , si fa bollire dell'aceto con miele, biscotto sbriciolato e cannella, per circa un'ora. Quando si raffredda, si mescola la frittura e si conserva il tutto in una "capasèdda" (vasetti di terracotta maiolicata) dove deve riposare per circa dieci giorni, trascorsi i quali, la concia si metteva nei cugnotti (contenitori di legno costruiti con piccoli cunei di legno - da cui il nome) dove veniva conservata.
Servire, condite con un filo d'olio e spolverando con mandorle tritate."

Le cugnotte erano una specialità della rinomata e compianta pasticceria La Sem - dove hanno potuto assaggiarla molti personaggi famosi.
Ma il più grande estimatore delle Cugnotte era Monsignor Capecelatro che adorava le ostriche in tutte le salse e che godeva della fornitura gratuita di ventimila ostriche l'anno, da parte della pescheria Santa Lucia che era di proprietà della mensa arcivescovile.