La Puccia e il San Daniele, IL GIRO D'ITALIA… DEL GUSTO

Inviato da Rosamaria Palumbo
sabato 07 maggio 2011

Selezionata per la Puglia in un gioco per stabilire i migliori abbinamenti tra i diversi tipi di pane d’Italia e il prosciutto friulano San Daniele del Friuli, 3 maggio 2011 – Sarà la Puccia, in particolare quella del Panificio Caroppo di Minervino di Lecce, l’ambasciatrice della Puglia a “San Daniele, il Prosciutto per ogni pane italiano”, l’iniziativa del Consorzio del Prosciutto di San Daniele per festeggiare i propri 50 anni e i 150 anni dell’Unità d’Italia.

Ha avuto la meglio sul Pane di Orsara e sul Pane di Triggiano e di Altamura, che insieme alla Puccia sono state le altre segnalazioni emerse per la regione. Nessun vincitore, solo una somma di pareri e di apprezzamenti che hanno aiutato nella difficile scelta. Per la Puglia i pareri sono stati molto equilibrati e alla fine la Puccia ha prevalso per pochi voti. L’iniziativa del Consorzio prevedeva infatti la selezione con l’aiuto di esperti locali di una prima rosa di tre tipologie di pane e tre artigiani panificatori in rappresentanza di ogni regione italiana. Per la Puglia ad occuparsene il giornalista e wine expert Eustachio Cazzorla.Il libero parere di altri esperti enogastronomi a livello nazionale ha consentito di individuarne uno per regione con cui celebrare altrettanti “matrimoni di sapori” con il Prosciutto di San Daniele durante tutto il 2011. L’idea del Consorzio che tutela una delle Dop che il mondo ci invidia è stata quella di realizzare un viaggio tra i diversi tipi di pane italiano. Perché per il San Daniele il pane è l’altra metà di una coppia naturale e la curiosità è proprio scoprire quali tra i tanti che esistono nel nostro paese si sposa meglio con il prosciutto friulano. L’iniziativa ha riscosso subito molti consensi, anche perché il pane ben rappresenta una terra di tradizioni diverse come la nostra. Soprattutto in una regione come la Puglia dove ogni “località del tacco” ha il proprio “pane del cuore”. Questa star del pane è attesa già tra pochi giorni a una importante vetrina. Sarà proposta in degustazione con il San Daniele a partire da martedì 10 maggio, a Milano durante “Due settimane con il San Daniele”, un temporary store in via Garibaldi 59 che porterà nel capoluogo lombardo un assaggio di Friuli. Li ritroveremo ancora ad Aria di Festa, la grande celebration che animerà San Daniele del Friuli l’ultimo week-end di giugno. In queste occasioni il pubblico potrà degustare gli abbinamenti ed esprimere la sua preferenza, ma è facile intuire che questa sfida è solo il pretesto per un gioco molto appetitoso: con qualsiasi pane a vincere è sempre il gusto. LA EUSTOSCHEDA - LA PUCCIA SALENTINA. Nutriente e genuina, soffice e appetitosa, la puccia è la più famosa forma di pane salentino, cotta in forni di pietra alimentati a legna, a base di grano duro e lievito madre. Ha una forma di pagnotta molto arrotondata e gonfia, del diametro ci circa 20, 25 centimetri (per 200-250 grammi di peso), ma è nella versione con l’aggiunta di olive nere (cellina di Nardò in salamoia rigorosamente col nocciolo), "Puccia cu l'aulìe" (o Uliata) che assume la declinazione più tradizionale e più saporita. Le Uliate o Celline sono più piccole delle pucce vere e proprie che nella versione mignon son dette pizzini. Altre varianti sono quelle con impasto rosso (con aggiunta di salsa nello stesso), cipolla sfogliata e peperoncino. O come si usa a Nardò dove le pucce sono dette “passulate”. Sono d’impasto farcito con uva passa (passule) fatta rinvenire in acqua tiepida, gherigli di noci, mandorle spellate e ammollate.Il nome puccia deriva dal termine dialettale salentino “pucciddatu” che trova le sue origini, anche etimologiche, nel tardo latino "buccellatum" (cioè pane da trasformare in buccelli, ossia sbocconcellato). Era l’antica razione di pane militare, indicava un pane biscottato dal quale deriva anche il "buccellato" di Lucca o siciliano (ma questi sono oggi dei dolci). La sua caratteristica è quella di un pane saporito e soffice, infatti a Lecce si usa dire "maddi comu'na puccia" (morbido come una puccia). La pasta ha forma di palla, quando subisce il raddoppio di dimensioni a seguito della lievitazione viene cotta non prima di averla passata in pane raffermo grattato, e dopo l’uscita dal forno viene fatta rotolare nella farina bianca per ricordare la purezza della Madonna. Non a caso un dato storico sul consumo di questo prodotto tipico del Salento è legato al giorno dell’Immacolata (8 dicembre) perché secondo tradizione si poteva osservare il digiuno mangiando una sola puccia. Questo dava modo alle donne di seguire i riti religiosi che si tengono in quel giorno e di non tenerle impegnate in cucina.L’area di produzione copre tutto il leccese dove è tipico sia il nome che il pane, ma si trova anche a Brindisi e provincia fino a Mesagne e a Ostuni. Nel tarantino (fra Grottaglie e Avetrana) la puccia è intesa nella sua purezza senza ingredienti aggiunti all’impasto di pane e va farcita come un panino.Vista la sua ampia diffusione merita diverse sagre. La prima è quella organizzata da 25 anni dalla Proloco di Villa Convento (alle periferia Nord di Lecce) ai primi di maggio di ogni anno e che dà il via alle sagre estive del Salento. A seguire sagra della puccia nel Salento il 26 luglio prossimo a Ugento, il 13 settembre a Cocumola, frazione di Minervino di Lecce e, sempre in settembre, poi a Novoli. LA PUCCIA DEL PANIFICIO CAROPPO (di Minervino di Lecce) SELEZIONATA DAL CONCORSO “PANI D’ITALIA” INGREDIENTI Semola di grano duro, Acqua, Olive Cellina di Nardï¿½, Farina di grano duro, Farina tipo "00" W 280, Lievito madre, Farina di grano duro per infarinatura, Sale fino, Lievito di birra PROCESSO DI LAVORAZIONE Realizzazione dell'impasto, riposo, spezzatura/formatura, lievitazione, cottura, raffreddamento, confezionamento ed etichettatura