

### Capocollo martinese

Martina Franca è una graziosa cittadina di aspetto settecentesco, sul più alto gradino delle Murge meridionali, dominante la valle d'Itria, punteggiata di trulli.

Qui si produce questo capocollo, ma altri capocolli del tutto simili si possono trovare a Locorotondo, Alberobello, Noci e Gioia del Colle, in provincia di Bari.

I capocolli (nome meridionale della coppa o lonza) vengono messi sotto sale per 15-20 giorni, poi lavati con vino cotto e insaccati nel budello naturale.

Si avvolgono quindi in panni di fibra vegetale affinché si asciugano e si lasciano riposare su assi di legno per 8-10 giorni. Si mettono poi ad affumicare con il fumo di corteccia di quercia per qualche giorno e poi finalmente a stagionare per tre mesi in locali arieggiati.



### Salsicce di Ginosa

Il sud della nostra penisola è ricchissimo di insaccati di maiale di pronto consumo, che non necessitano cioè di lunghi periodi di maturazione e di stagionatura.

Ne è un esempio la grande varietà di salsicce, prodotte un po' in tutte le regioni, saporitissime, piccanti e profumate.

Le salsicce di Ginosa, nota località in provincia di Taranto, sono senz'altro di altissima qualità in quanto, per confezionarle, si utilizzano addirittura le carni di coscia e di spalla con una piccola aggiunta (15%) di grasso suino.

Il tutto (carni e grasso) viene tagliato a punta di coltello e conciato con sale, pepe (o peperoncino), finocchio e zafferano, prima di essere insaccato nel budello naturale.

Quest'ultimo, una volta riempito, va legato ogni 10-15 cm, ottenendo così delle salsicce che vengono poste poi ad asciugare per tre-quattro giorni in ambiente caldo.

Una volta asciutte si possono consumare subito, oppure far stagionare per 15-20 giorni dopo i quali andranno comunque conservate sott'olio o sotto strutto per periodi anche lunghi.



### Salsiccia alla mozzarella

Da alcuni anni nella zona di Mola, in provincia di Bari, si preparano delle salsicce miste di carni suine e bovine in proporzioni uguali.

Le carni vengono macinate due volte e vengono aromatizzate con sale, pepe e aglio, quindi arricchite con un 10% di mozzarella pugliese tagliata a pezzetti e infine insaccate.

Inutile dire che salsicce con all'interno del formaggio non si prestano assolutamente a maturazione, né tantomeno a stagionatura, ma debbono al contrario essere consumate fresche.

In Puglia si cuociono essenzialmente alla griglia, su braci di legno d'olivo e sono assai ricercate per la loro delicatezza e tipicità.

### Salsiccia di Lecce

Lecce, capoluogo del Salento, è una bellissima città, con un caratteristico aspetto architettonico dovuto alle numerose e particolari, se non singolari, costruzioni barocche.

La salsiccia di Lecce viene preparata un po' in tutto il territorio provinciale ed è un salume "misto", nel quale cioè sussiste la presenza di carni suine e bovine mescolate assieme a una piccola percentuale di grasso suino duro, che ha la duplice funzione di ammorbidente e di conservante.

L'impasto viene salato, pepato, aromatizzato con vino bianco e talvolta con scorza di limone, chiodi di garofano e stecca di cannella, quindi insaccato nel budello naturale.

Le salsicce che se ne ricavano, previa legatura, si consumano sia fresche che stagionate (un mese al massimo) dopo una decina di giorni di asciugatura in luogo caldo e aerato contemporaneamente.

Per poterle conservare più a lungo, è necessario metterle sotto strutto, in questo caso potranno durare almeno per un anno.

### Muscisca

La produzione della *muscisca* (o *misciska* o *micischia*) è oggi assai esigua poiché i frigoriferi sono ormai andati a sostituire completamente gli antichi metodi di conservazione della carne. Questo prodotto si ottiene con la pancetta e con la polpa disossata di pecora o di capra, il tutto tagliato a strisce piuttosto lunghe ma sottili (dai 25 ai 35 cm di lunghezza e dai tre ai quattro cm di larghezza). Le strisce di carne, condite con sale, peperoncino, aglio e semi di finocchio, vengono messe a essiccare al sole, possibilmente coperte per evitare che vengano rovinate dagli insetti.

Una volta essiccata la carne può essere conservata anche per alcuni mesi.

L'area di produzione tipica della *muscisca* è un po' tutta la provincia di Foggia.

### Salsiccia pugliese

In tutta la Puglia si produce questa salsiccia, il cui impasto è preparato con carne suina di seconda scelta macinata assieme a una bassa percentuale di grasso (sempre di suino).

Il tutto viene con-



ciato con sale, pepe nero in grani e semi di finocchio, insaccato nel budello naturale e messo ad affumicare per alcuni giorni, prima della stagionatura che si protrae per circa un mese.

Volendo mantenere il prodotto più a lungo nel tempo è necessario conservarle sotto grasso (olio o strutto).

### Pancetta di Martina Franca

La pancetta di Martina Franca è ricavata dal costato di maiale disossato e viene salata e conciata con sale, pepe e una miscela di aromi e spezie che varia da norcino a norcino.

Dopo 20 giorni trascorsi in salamoia, la pancetta viene quindi posta a marinare nel vino cotto per almeno un

giorno. Successivamente essa viene arrotolata e legata ben stretta, quindi appesa ad asciugare per circa quindici giorni. Infine si procede all'affumicatura con fuoco di legno di quercia e alla stagionatura che si protrae da un minimo di 60 a un massimo di 100 giorni.

### Soppressata di Martina Franca

A Martina Franca, in provincia di Taranto, ma anche in molte altre bellissime zone, tutte in provincia di Bari, come Gioia del Colle, Alberobello, Locorotondo e Noci, si produce una soppressata in versione tipicamente pugliese. Questi salumi infatti, con impasti e tecniche di lavorazione diverse da regione a regione, appaiono un po' in tutta la penisola e riscuotono sempre un grande successo.

Per confezionare la soppressata di Martina Franca si utilizzano le carni magre di suino (coscia e spalle) più un 10% di grasso.

Il tutto viene tagliato a punta di coltello, insaporito con sale, pepe e vino bianco pugliese (in alcuni casi anche vino cotto).

L'impasto viene quindi lasciato riposare per una mezza giornata in luogo fresco, su un'asse inclinata e successivamente insaccato nel budello grasso di maiale.

Le soppressate, una volta legate, vengono lasciate maturare per almeno 10 giorni, mettendole per i primi quattro-cinque giorni in locali con fumo di corteccia di quercia.

A questa maturazione seguirà poi la stagionatura che dura da due a più mesi.

All'arrivo dei primi caldi, le soppressate che non sono state consumate, devono essere poste sotto grasso suino e qui conservate.



**Paparot**

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,2 kg di spinaci in foglia piuttosto piccoli  
 80 g di burro  
 80 g di farina bianca  
 100 g di farina gialla da polenta  
 50 g di Prosciutto carsico  
 50 g di Lardo friulano  
 2 spicchi d'aglio  
 olio d'oliva  
 2,5 l di brodo di carne  
 sale e pepe

✦ Mondate gli spinaci, tuffateli in acqua bollente e salata sbollentandoli per 2-3' a partire dalla ripresa dell'ebollizione. Sollevateli dall'acqua con il mestolo forato e metteteli subito in acqua e ghiaccio in modo che abbiano a rimanere ben verdi. Una volta freddi, strizzateli leggermente e tagliuzzateli grossolanamente.

Portate a bollore il brodo.

Fate fondere il burro, incorporatevi la farina bianca e lasciatela imbiondire; versate poi su questo *roux* il brodo in ebollizione mescolando con una frusta e lasciate che il tutto riprenda l'ebollizione.

Versate allora a pioggia nel recipiente la farina gialla senza mai smettere di mescolare, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire dolcemente.

Pestate i due spicchi d'aglio assieme al lardo e al prosciutto carsico; soffriggete il tutto assieme a due-tre cucchiai di olio e unite il soffritto alla minestra in ebollizione. Da ultimi aggiungete gli spinaci, mescolate e tenete sul fuoco ancora pochi minuti.

Assaggiate ed eventualmente correggete di sale; pepate invece con una certa generosità e servite.

## ✦ VINO CONSIGLIATO

Friuli Grave Merlot

**Gnocchi di pane di Sauris**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1/2 kg di pane raffermo  
 0,6 l di latte fresco  
 150 g di ricotta affumicata  
 100 g di Prosciutto di Sauris  
 100 g di formaggio carnia stagionato  
 80 g di burro  
 prezzemolo, aglio  
 farina bianca  
 2 uova freschissime  
 sale, pepe  
 burro fuso e salvia per il condimento

✦ Sminuzzate il pane raffermo in una grande terrina, versatevi sopra il latte tiepido e il burro fuso, mescolate e lasciate riposare per un'ora in luogo fresco.

Incorporate quindi la ricotta affumicata e il carnia grattugiati, il prosciutto di Sauris tagliato a quadretti, un abbondante trito di prezzemolo e pochissimo aglio (si può sostituire quest'ultimo con dello scalogno), le uova intere, il sale, una generosa macinata di pepe e tanta farina quanta ne occorre per ottenere un composto di giusta consistenza.

Cuocete questo impasto versandolo a cucchiai in abbondante acqua bollente salata.

Condite gli "gnocchi" così ottenuti, cotti alla perfezione anche nella parte centrale interna, con burro fuso aromatizzato con qualche foglia di salvia.

Potete infine cospargere il tutto con semi di papavero.

## ✦ VINO CONSIGLIATO

Collio Tocai Friulano - La Boatina

