

di MARIA ANNA FLUMERO

MATERA - "Cialleda bernaldese" e "Polpette dolci di pane" che bontà. Successo per Slow Food Day. Evento chesi è tenuto in tutta Italia e anche nella magica città dei Sassi, Matera. La prima festa nazionale di Slow Food è stata indetta dall'associazione per celebrare i suoi 25 anni dalla nascita.

Corposo il programma della condotta della città dei Sassi. Per i nostri lettori abbiamo seguito il laboratorio "Il pane non si butta!" a cura di Gea De Leonardis.

Ricette per "recuperare" l'alimento principe delle nostre tavole, il pane. Degustazione gradita nella sala dell'accogliente ristorante Hemingway nella storica via Ridola.

Da poche ore è nato anche il sito della condotta del fiduciario materano Giovanni Schiuma, <http://www.slowfoodmatera.it/>. Schiuma ha dichiarato: «Siamo soddisfatti di avere avvicinato oltre 200 persone a cui abbiamo trasmesso i valori e principi della buona cucina con i nostri prodotti di qualità».

L'affabile guida turistica autorizzata, appassionata di cucina tradizionale ci ha donato le ricette dei prelibati piatti offerti ai presenti. Utili per non gettare e godere al peno del patrimonio del buon pane di Matera. Cialleda bernaldese, ingredienti: 1/2 kg di pane mate-

Con Slow Food il pane non si butta

Un laboratorio per imparare le ricette della cucina povera

rano, 10 pomodorini pachino, aglio, peperoncino piccante, peperone dolce in polvere (paprika), origano, alloro, olio e sale. Procedimento: Tagliare o spezzare il pane in maniera grossolana e non uniforme e metterlo a bagno in una coppa di acqua fredda. Prendere una teglia abbastanza ampia e mettere sul fondo un po' di olio. Quando il pane è completamente inzuppato e morbido strizzare i pezzi comprimendoli con le mani, metterlo in una coppa e condirlo generosamente con olio, sale, pomodorini tagliati a metà, aglio tritato nella quantità desiderata, peperoncino piccante in polvere o tritato grossolanamente, abbondante paprika, origano e un paio di foglie di alloro. Me-



Gianni Schiuma

scolare delicatamente per non disfare i pezzi e mettere nella teglia avendo cura di non comprimerne il composto. Infornare a 200° finché la superficie e i pezzi più sporgenti non diventano croccanti e marroncini e mangiare caldo o tiepido.

Polpette dolci di pane: Ingredienti: mezzo kg di pane di Matera, 1 uovo, la scorza grattugiata di un limone e di una arancia, i semi di un baccello di vaniglia o una bustina di vanillina, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, 100 g. di zucchero, 2 cucchiaini di farina 00, 2 cucchiaini di pangrattato (o poco di più nel caso il composto risulti troppo morbido), latte fresco q.b. e Olio di semi di girasole per friggere. Procedimento: Eliminare la cro-

sta del pane e mettere la mollica tagliata a pezzi a bagno nel latte. Strizzarla sommariamente e impastarla con l'uovo, lo zucchero, la scorza degli agrumi, la cannella, la farina e il pangrattato. Dovrà risultare un composto morbido da cui bisogna ricavare delle polpettine della grandezza di una noce. Friggere le polpettine in olio caldo fino a che diventano marrone scuro e scolarle bene su carta assorbente. Servire le polpettine spolverizzate di zucchero a velo o irrorate di cotto di fichi per accompagnare gelato o macedonia, o nella stagione più fredda zabaione o cioccolata calda.

Non c'è che da provare questi piatti poveri con gli amici.