

PASTA E VERDURA. (Pach_te e tanne de ràpe)

Non intento insegnare a nessuno come si prepara questa ricetta perché la conoscono quasi tutti, ma voglio raccontare come fù inventata.

C'era una volta in provincia di Bari una famiglia composta da marito, moglie un ragazzo e una bambina. Loro vivono in campagna; la donna sta in casa per accudire alla bambina, agli animali domestici e saltuariamente si unisce al marito per duri lavori.

Un giorno l'uomo e il ragazzo lavorano poco lontano dall'abitazione quando due amici si avvicinano, incominciano a parlare e poi a lavorare con loro aiutando un pó, ma verso le ore 11.30 poiché non vanno via l'uomo, sussurra al ragazzo di fare un salto a casa e dire alla mamma di allungare un po' il brodo perché vi saranno probabilmente due ospiti.

La donna aveva impastato un pó di farina e preparato delle **orecchiette baresi**, ma quando basta per la sua famiglia per tanto, si trova in una situazione un pó male agevola.

Lei aveva dei broccoli di rapini (le cim de rep) ma dar da mangiare due cose differrenti non era il caso e poi non aveva molto tempo per cuocere separatamente le due cose.

Dalla ciminiera scendeva la catena ricoperta di foliggine nera dalla quale pendeva il piccolo caldaio contenente l'acqua che stava per bollire per cuocervi le Orecchiette, li ebbe un'illuminazione e disse: a strani casi, strani rimedi, assieme alla pasta butta nell'acqua a che i broccoletti.

Al fianco in un altro tegamino aveva fritto nell'olio uno spicchio d'aglio, un pó di cipolla al quale aveva aggiunto dei pomodori tagliati a piccoli cubi producento un sugo al pomodoro molto liquido e succolente avendovi aggiunto un mestolino d'acqua bollente estratta dal caldaio per far sí che non perde la bollitura e poi quell'acqua da miglior sapore al sugo.



A cottura avvenuta della pasta e verdura Scola il tutto e versa nella zuppiera, vi versa il sugo appena in tempo da nascondere agli uomini quando a fatto. Tutti a tavola pronti per mangiare quando gli invitati curiosi domandano: cosa ci offre di buono oggi bella signora? Lei risponde: Una vecchia ricetta della nonna: **Orecchiette e cime di Rape.**

Tutti mangiarono leccandosi i piatti, fanno la scarpetta strisciando un pó di pane nel sughetto rimasto nel fondo del piatto ma, tornati a casa, raccontano alle rispettive mogli di cosa hanno mangiato e di quando era buono.

Fatto stá che da bocca a orecchio questa ricetta si spacde, attrversa le vicine provincie; e nel'Avellinese utilizzano i Fusilli, per fare Fusilli broccoli di rape, nel Lazio i Cavatelli, li chiamano Cavatielli e rapini, in Abbruzzo gli gnocchi, Ghocci e rapini, nel Molise a Casacalenda una donna non avente tempo per impastare la farina e utilizza le pennine comprate, e li chiama: **Pénnetelle e tànnne de ràpe.**

Ma, tutti adottano quella deliziosa ricetta che tutt'oggi si utilizza ed anche oltre oceano dove gli italiani hanno portato con loro di tutto ed anche le loro ricette.

Antonio Marro.