

# Ricette a quadretti

## Pugliesità: la carne al fornello



Mario Soldati, parlando della Puglia e dell'area delle Murge in particolare, si mostrava stupito per "*...il curioso risalto e la straordinaria frequenza delle macellerie. Ce n'è una ogni sei o sette case, una ogni cento passi: ciascuna sfolgora di luci e di candide piastrelle. Ciascuna, accanto o sopra la porta, ha in bella mostra un grande avviso a lettere cubitali: FORNELLO PRONTO*".

In poche parole la tradizione del fornello consiste nel recarsi dal proprio macellaio di fiducia e scegliere con cura, a seconda dei gusti, la carne che verrà poi cotta alla brace e consumata sul posto o portata comodamente a casa propria.

Esiste addirittura un itinerario **Fornello Pronto**, ovvero un modo insolito e altamente gustoso per visitare e apprezzare la Puglia, intervallando ottima gastronomia a paesaggi unici di inestimabile valore.

C'è chi dice che la carne al fornello migliore la facciano a Laterza, famosa per le sue gravine e per la ricetta originale del marro (frattaglie di carne avvolte nelle budella di agnello o capretto e cotto in forno); chi come me va a Cisternino, definendola la patria di questa squisitezza, e mangia bombette (fagottini di capocollo di maiale che contengono formaggio pecorino, prezzemolo, sale e pepe) e ngliemeridde (il cui nome deriva dal latino "glomus, glomeris" da cui l'antico "gnomerru" cioè gomitollo, batuffolo); chi a Martina Franca attende religiosamente il mercoledì o il sabato per ordinare e prelevare la "carticedda" dal macellaio di fiducia; chi preferisce il sapore forte della carne di cavallo e la carne d'asino di Santeramo in Colle o infine la zampina (salsiccia sottile ricavata da carne mista di maiale e di vitello, che viene macinata a macchina, insaporita con pepe, sale basilico e pomodoro) di Sammichele di Bari.

In generale, dovunque si vada nella Murgia pugliese e in Valle d'Itria, non mancano posti dove gustare questa prelibatezza che, col suo profumo, è una delle poche cose in grado di richiamare i pugliesi dal mare verso l'interno della regione e riempie la pancia di turisti e stranieri!