



► **STUZZICANDO.**

# Quando si brinda a tarallucci e vino

di GIOVANNA BERGANTIN

MENTRE fuori il freddo è intenso, un profumo particolare evoca antiche storie del tempo che fu: il pentolone appeso alla catena del camino prepara lentamente, per ore sul fuoco, una minestra fumante da far venire l'acquolina in bocca ed intanto un bicchiere di vino sincero induce ad intingervi dentro dei croccanti taralli modellati a mano che restituiscono la fresca fragranza del biscotto di famiglia.

Taralli e vino sono i due "assi" nella manica di quella chesi definisce la serata perfetta, cioè di quando la discussione animata si risolve amichevolmente, inzuppando - per così dire - i taralli in un buon bicchiere. Il segreto sta tutto nella scelta di un vino che racconti il territorio: color rosso rubino tenue, profumo del Pollino, intenso, fruttato con sentori di ciliegia e frutta secca dal sapore morbido, caldo ed equilibrato, caratteristiche del doc Ceraso 2011 dei Vignaioli del Pollino, che ha fatto portare a casa a Natale Braile - patron della cantina - molti riconoscimenti. Prima lo troviamo inserito nella guida "Berebene 2013", storica pubblicazione del Gambero Rosso e in seguito nella 12° edi-

zione "Il vino del sindaco" dell'Associazione Nazionale Città del Vino, con un premio aggiuntivo per un avvolgente vino da meditazione, quale è l'Harè 2006. Se per il vino ce la siamo egregiamente cavata, sempre Frascineto offre i taralli che si tramandano da generazioni nel forno Baroni di Marisa, che prepara l'impasto con farina, sale, olio, lievito madre, acqua e semi di finocchietto selvatico. Modella dei bastoncini di pasta a mo' di grossi anelli incrociando le estremità e sigillandoli con una chiave, tanto da lasciarne il segno, per poi porli a lievitare prima di tuffarli nell'acqua bollente. Appena i taralli salgono a galla bisogna recuperarli e disporli in fila dentro il fornoperritirarli caldi, dorati e croccanti.

Durante le lunghe serate d'in-

verno si usava ammorbidirli nel vino, immergendoli con le dita fino in fondo al bicchiere, ed ecco, rivivere con poco la forza delle tradizioni che ci tramandano ingredienti, gesti antichi, saggezza e il piacere di creare compagnia. Ma ogni zona ha la sua ricetta e questa di Calabria si unisce molto similmente a quella dei tarallini, anche questi molto antichi, di varietà pugliese che riconoscono lo stesso procedimento, ma contengono vino bianco e sono più piccoli, fatto a cui debbono il successo che li vede protagonisti in spuntini e snack, cocktail e aperitivi accompagnando bibite e drink di vario tipo. Lunga storia per il tarallo napoletano, nato, pare, dalla sartoria, cioè dagli scampoli della pasta con cui si preparava il pane da infornare.



## Con le mani in pasta

Si può acquistare dal panettiere la pasta già lievitata e, se possibile, usarla il giorno dell'acquisto, perché altrimenti si secca. Per evitare ciò, si conserva al massimo due giorni, protetta con pellicola da cucina e tenuta in fondo al frigo. Se non fresca, al momento di utilizzarla, lasciate riprendere la lievitazione per un paio di ore, poi lavoratela cinque minuti prima di modellarla per cuocerla. Se vi capita qualcuno che fa la pasta per il pane, tenete da parte 50 gr. di pasta lievitata e conservatela in un luogo tiepido. Unitela all'impasto di acqua e farina e mettetela per fare la focaccia al posto del lievito. La pasta lievita più lentamente ed è pronta quando il volume è il doppio di quello iniziale, ma ci permette di preparare in forno dorate focaccine ricoperte di sesamo, di rosmarino o, semplicemente, di granelli di sale grosso, molto più saporite.

## Sfizi golosi

