

Le Cozze Arraganate alla Tarantina

"Ricetta: "Cozze arraganate alla Tarantina

Col tempo ho imparato a vivere le città che visito passeggiando lentamente, di giorno e di notte, guardando gli scorci più
...nascosti, e gli attimi di vita vera

Qualche sera fa, nella bella e suggestiva Taranto, guardavo i pescatori occupati nel riordino delle loro barche. Li ascoltavo mentre allegramente fra loro scambiavano battute. A dir la verità qualcosina ho capito, almeno credo... Leggete un po' qua cosa si
:dicevano

*Catà, quann'u marit arriv'a quarantina, lass'a mughier e s'n"
ve a cantina, quann'a mughier arriv'a quanrant'ann lass'u
".marit e s'pigghi'a Giuann*

Tradotto credo significa: "Cataldo, quando il marito arriva alla quarantina trascura la moglie e se ne va in cantina, quindi alla moglie a quarant'anni non resta che trovarsi un... Giovanni". La
□ ...saggezza popolare eh

Ogni volta che mi soffermo a guardarli, penso fra me e me, a quanto vorrei vivere per una notte la vita vera dei pescatori su un peschereccio. Prima o poi sono certa che lo farò. Questa è
...ormai la mia vita, la vita bella che mi ha rapito il cuore

Per ora mi accontento di assaggiare il loro pescato. Qui di seguito riporto una semplicissima ricetta tipica tarantina che ho assaggiato al Ristorante Ponte Vecchio, in una notte splendida
...dall'atmosfera unica

Cozze arraganate alla Tarantina

Inizio col dirvi che “arraganate” in tarantino vuol dire
.”“gratinate

Dunque, acquistate delle cozze, io ne prenderei a vagoni visto
!che le adoro! Mi raccomando però, che siano belle fresche

Una volta pulite apritele a crudo, e predisponetele a mezzo
.guscio in una teglia

Quindi preparare l’impasto per il ripieno amalgamando bene a del
pan grattato con l’olio d’oliva, in questo caso Pugliese, e che
sia buono mi raccomando! Unire del pepe, prezzemolo, e pecorino
.(quanto basta (no sale

Una volta impastato bene il tutto riempite le cozze, e passate la
.teglia nel forno per 10 minuti a 220 gradi

La mia amica Maria Palumbo, tarantina DOC, consiglia come
alternativa, per chi ama sentire appieno il sapore delle cozze,
□ !di non unire il formaggio... Gusti son gusti

!Io le ho assaggiate con il pecorino... vi assicuro, una delizia

La Produzione delle Cozze Nere Tarantine è la più antica e la più
.grande a livello mondiale

I Tarantini hanno impiantato, e di conseguenza insegnato alla
gran parte del mondo la coltivazione delle cozze. Quelle di
Taranto, riconosciute anche per la forma, sono diventate ora più
salate perché si coltivano nel Mar Grande. In realtà la Vera
Cozza Tarantina è quella del Mar Piccolo, zona attualmente
(impraticabile per l’inquinamento. (cit. Mimmo Modarelli

Ristorante Ponte Vecchio

Piazza Fontana, 61, Taranto