



Bari, le signore delle orecchiette tra tradizione e fenomeno social

Le pastaie della città vecchia diventano famose grazie ad uno spot di una celebre casa di moda e lo fanno senza perdere la loro genuina generosità.



Un vicolo di Bari vecchia con le pastaie al lavoro (Foto © Simona Del Re).

“**Le signore delle orecchiette**”, così sono chiamate le donne di Bari che ogni giorno – con pazienza e tanto amore – preparano la **pasta fresca più amata del sud Italia** e non solo.

Le **orecchiette**, tipico piatto della cucina lucana e pugliese, vengono diffuse per la prima volta in Puglia tra il XII e il XIII secolo e il loro **impasto è composto da tre soli ingredienti**: acqua, semola di grano duro rimacinato e sale.

Al momento le varianti sono molte e in linea con i nuovi gusti dei consumatori. Infatti sul mercato o sulle retine delle signore di Bari, si possono acquistare **orecchiette al grano arso** o **impastate con la farina integrale**.

Ad ogni piatto la sua misura di orecchiette

Gli **ingredienti base dell'impasto tradizionale** sono uguali in tutta la Puglia ma ciò che rende le orecchiette diverse nelle varie zone della regione sono il nome dialettale, il condimento e le dimensioni. Queste, infatti, non sono frutto di un caso perché dietro la misura di questa pasta c'è un diverso utilizzo in cucina.



Le orecchiette fresche, formato di pasta tipico di Puglia e Basilicata (Foto © Simona Del Re).

Le **orecchiette più grandi** vengono condite con il sugo, la mozzarella e infornate mentre quelle di **misura media** possono essere accompagnate alle verdure o, per essere coerenti con una delle ricette più amate dai pugliesi, [con le cime di rapa](#). Le più piccole, altrettanto appetitose, accompagnano il piatto tipico domenicale di Bari, il **ragù con le “[brasciole](#)”**, i tipici involtini di carne .

Nell’arco dei secoli, le orecchiette hanno assunto il nome tipico dialettale *strasc’nat* che deriva proprio dalla tecnica utilizzata per crearle. Ad una velocità che farebbe invidia a qualsiasi centometrista, la pasta viene infatti “trascinata” sul tavoliere di legno con un coltello e con l’aiuto delle dita.

Vicolo “Arco basso”, la Strada delle orecchiette a Bari

Quando si arriva a “**Bari vecchia**”, il quartiere più antico del capoluogo pugliese, si respira un’ **aria di tradizione** che è spesso accompagnata dal profumo di ragù e fritti di ogni genere.

C’è un vicolo che ultimamente ha attirato l’attenzione dei turisti, ma anche di un noto marchio di moda che lo ha scelto per un suo spot, insieme ad altri luoghi simbolo di Bari.

Quel vicolo si chiama “**Arco basso**” o, come lo chiamano i baresi, *Jarche Vasce* ed è solo uno degli tanti archi che incorniciano i vicoletti che si snodano nel vecchio quartiere. L’accesso al

vicolo, un tempo chiamato degli “zoccolari” per la presenza di numerose botteghe di fabbricanti di scarpe, si affaccia sul castello normanno-svevo e ti fa immergere subito nello spirito delle tradizioni baresi.

La prima immagine che si presenta agli occhi di chi supera l’“Arco basso” fa tornare indietro di qualche anno, quando si giocava per strada e le donne preparavano la pasta fresca sotto gli occhi di chi passeggiava in quella via. Ed è proprio questo l’“habitat naturale” delle **signore delle orecchiette**.



Un'artigiana barese che prepara orecchiette verdi (Foto © Simona Del Re).

Se prima queste artigiane erano conosciute solo dagli assidui frequentatori e acquirenti della tipica pasta fresca, adesso sono diventate famose in tutta Italia e non solo. Alle tappe considerate classiche come la basilica di San Nicola, la cattedrale di San Sabino e il castello, si è aggiunta la visita a questo vicolo.

Nella strada delle orecchiette a Bari vecchia, le signore non solo cercano di vendere il frutto del loro lavoro ma si offrono anche di insegnare ai turisti le tecniche che hanno appreso in tenera età. Tra queste donne, ce n'è una diventata famosa grazie a un video tutorial che è diventato virale e che ha fatto milioni di views in pochissimo tempo.

Questa simpatica signora, che si chiama **Nunzia**, risponde a tutte le domande che i turisti curiosi le porgono e lo fa con grande disponibilità e con il sorriso sulle labbra. Racconta a tutti che ha appreso le tecniche da sua nonna quando aveva solo sei anni e che sarebbe pronta ad insegnare

quest'arte anche alle nuove generazioni, affinché non vengano perse le tradizioni popolari. Questo però non è stato il suo unico momento di notorietà e probabilmente non sarà nemmeno l'ultimo.



Nunzia, la pastaia di Bari vecchia che “racconta” le orecchiette ai turisti (Foto © Simona Del Re).

Le pastaie di Bari vecchia protagoniste di uno spot di Dolce & Gabbana

Le **signore del borgo antico insieme a Nunzia**, sono diventate le protagoniste di una campagna pubblicitaria del noto marchio di moda made in Italy Dolce e Gabbana. La casa di moda, in occasione della promozione di alcuni suoi prodotti, ha scelto di coinvolgere le signore e di usare come sfondo i vicoli della città vecchia. Le donne, che si sono dimostrate subito entusiaste per questo evento, si sono divertite insieme alle modelle e ai modelli, coinvolti nella degustazione di piatti tipici baresi.

La cucina di Bari non offre solo le orecchiette come piatto tipico, ma si va dalla tipica **“tiella” di patate, riso e cozze** a uno street di tutto rispetto con sgajozze, panzerotti e tanto altro. La città sta dimostrando di essere pronta all'arrivo dei turisti e quindi si presenta più commerciale, senza perdere lo spirito e le tradizioni culinarie, e non, che la rendono ancora più bella.

Data di creazione

20/03/2019

Autore

simona-delre