



Dolci, maschere e fantocci: il Carnevale in Puglia è una cosa seria

Il tacco d'Italia, anche nel periodo che precede la Pasqua, regala tanti piatti ricchi di gusto e tradizione.



La maschera di Farinella (Foto © www.carnevediputignano.it).

«**A Carnevale ogni scherzo vale**», così recita il proverbio. Le tradizioni di questa festa, culinarie e non, in Puglia sicuramente non sono uno scherzo.

Il tacco d'Italia, infatti, non perde occasione di stupire i palati di grandi e bambini, anche in occasione del periodo più colorato dell'anno. Come per tutte le tradizioni e le ricette pugliesi, non vale la regola dell'uniformità, anche perché la regione è grande, con un bagaglio culturale e culinario altrettanto vasto.

Carnevale di Putignano e la Campana di maccheroni

Quando parliamo di **Carnevale in Puglia**, è spontaneo citare **Putignano**. La località della Murgia barese vanta numerose tradizioni che si accompagnano ad altrettanti piatti tipici. Una di queste è la **Campana dei maccheroni**, che non tradisce il nome attribuitogli secoli fa.

Il rito prevedeva che la sera del **martedì grasso**, un'ora prima della mezzanotte, il campanile iniziasse a scandire 365 rintocchi per ricordare ai putignanesi la fine del tempo delle feste e l'inizio della penitenza. Da ventidue anni la tradizione è tornata in auge e ha assunto le sembianze di una festa di piazza.

Sotto il sagrato della chiesa Madre, viene sistemata una campana di cartapesta e, attraverso un sistema di amplificazione, tutti possono ascoltare i suoi rintocchi. Qui entrano in gioco i famosi **maccheroni che vengono mangiati prima dell'inizio ufficiale della penitenza** e smaltiti nei sessanta minuti di balli sfrenati che precedono la mezzanotte.

Se questa tradizione non è tra le più conosciute, un'altra festeggia quest'anno i suoi **625 anni ed è il Carnevale di Putignano** accompagnato dai carri allegorici. Protagonista del Carnevale più antico di Europa è **Farinella**. La maschera, che dopo gli anni '50 ha assunto un aspetto a metà tra arlecchino e il jolly delle carte da gioco, deve il suo nome a un piatto tipico putignanese.

La farinella di Putignano, dalla maschera alla

La **farinella**, infatti, è un **antico sfarinato contadino a base di ceci e orzo tostati** con l'aggiunta di sale, che veniva consumata dagli antichi contadini come pasto unico durante il lavoro nei campi.



Farinella di Putigliano, uno sfarinato a base di ceci e orzo tostati.

Le tradizioni a Gallipoli e nel Salento

Spostandoci di quasi 200 km verso sud e verso nord, le tradizioni cambiano ma non perdono di squisitezza. A **Gallipoli**, cittadina rinomata per il divertimento e il turismo estivo, il Carnevale è ricordato anche per la maschera di **Lu Titoru**, che rievoca un giovane del paese che si strangolò

mangiando viracemente un piatto di polpette che aveva chiesto a sua madre prima del digiuno quaresimale.

Le [polpette](#), pur essendo succulente, non sono il piatto tipico del Carnevale gallipolino che invece prende spunto dalle **ricette tipiche del Salento**. Sulla tavola dell'estremo sud del paese non possono mancare **frittelle**, [castagnole](#) e **purcidduzzi** nonché piccoli gnocchi fatti con farina e acqua e accompagnati da zucchero, miele e cannella.

Zi Peppe e Zi Rocco, i personaggi di cui si “festeggia” il funerale

Ma in Puglia c'è qualcosa che nessuno si aspetterebbe di celebrare con festeggiamenti e piatti succulenti: **il funerale**. I personaggi famosi di cui si “festeggia” il funerale sono **Zi Peppe** e **Zi Rocco**. Il primo rappresenta il **re di Manfredonia** e viene celebrato durante tutto il periodo di Carnevale, per poi essere bruciato in un rogo pubblico a simboleggiare l'inizio della quaresima. Se il re dei festeggiamenti per le strade è Zi Peppe, a tavola le vere regine sono le **ferrate**, tortine di pasta sfoglia ripiene di ricotta, maggiorana, farro, cannella e sale.



Le ferrate sono tortine di pasta sfoglia con ricotta, maggiorana, farro, cannella e sale.

L'altro personaggio famoso **Zi Rocco** è “celebrato” proprio a Bari, capoluogo di regione che non poteva esimersi dal festeggiare il Carnevale. Zi Rocco è un fantoccio che anticamente veniva portato in giro per la città vecchia, accompagnato da pianti e grida di dolore che terminavano quando alla fine del corteo subiva lo stesso destino del suo compagno di festeggiamenti Zi Peppe.

Al termine di questa festa, che viene ancora celebrata tra le vie della città che profumano di ragù della domenica, non può mancare un piatto tipico invernale tutto pugliese: il **calzone di cipolla**.

Se c'è una cosa che a Carnevale mette d'accordo tutta la Puglia e che si può trovare su tutte le tavole, sono le **chiacchiere**. I dolci, anche conosciuti con il nome di **cenci o frappe** in altre zone d'Italia, sono strisce di pasta fritta cosparse con una copiosa dose di zucchero a velo, che si sciolgono in bocca ad ogni morso.



Chiacchiere, il dolce fritto del Carnevale.

La regione conosciuta per i panzerotti, le orecchiette e per la famosa tiella, non si smentisce neanche nel periodo più scherzoso in assoluto.

Data di creazione

01/03/2019

Autore

simona-delre