



Tiella patate, riso e cozze: la ricetta barese che sposa mare e terra

Una perfetta alchimia tra terra e mare, una poesia di sapori che si eleva dal momento in cui la tiella viene infornata e il suo profumo fa dimenticare il tempo dedicato alla stratificazione laboriosa. Se non l'avete mai provata, ecco la ricetta di un piatto simbolo della cucina barese.



Tiella patate, riso e cozze (Foto © Anna Urbano).

Articolo di Anna Urbano

Zucchini sì o zucchina no? Riso classico, arborio o carnaroli? Sembrebbero domande shakespeariane di futile importanza e invece rappresentano alcuni dei grandi dilemmi che contrappongono i baresi nella preparazione di un **piatto classico della tradizione cittadina**: la “**Tiella di riso, patate e cozze**”.

Le origini di questa ricetta sono antichissime ma non databili con certezza e, come accade spesso con le antiche preparazioni, anche la **Tiella di riso, patate e cozze** si tramanda attraverso le generazioni come una dote preziosa; ogni famiglia, inoltre, vanta un ingrediente segreto o una tecnica personale.

Tiella patate, riso e cozze: l'importanza della materia prima

Ciò che, tuttavia, mette d'accordo tutti è l'**importanza data alla qualità degli ingredienti da utilizzare** che sono espressione di un territorio florido e generoso di tanti frutti che danno vita ai [prelibati piatti della cucina pugliese](#).

Solo con una materia prima fresca e buona, infatti, la “**tiedd**” **barese** esprime degnamente la perfetta alchimia tra terra e mare, è una vera poesia di sapori che si eleva dal momento in cui la tiella viene infornata e il suo profumo compensa tutto il tempo dedicato per la stratificazione laboriosa.

Le cozze: il loro guscio accoglie i sapori e li offre alla degustazione



Il riso classico utilizzato nella ricetta e le cozze del Mediterraneo (Foto © Anna Urbano).

Le **cozze** sono l'ingrediente cardine della ricetta e il loro aroma di mare è determinante nella riuscita del piatto. Il Mediterraneo offre l'habitat perfetto per la riproduzione di questi mitili che vivono attaccati alle pareti rocciose sommerse e che, talvolta, sono visibili anche sulle boe della barche.

Il loro guscio è leggermente concavo e avvolgente e si presta perfettamente a raccogliere tutti i sapori della pietanza che, in parte, va assolutamente mangiata con le mani, come un finger food. E anche se il galateo a tavola non lo consentirebbe, è **inevitabile leccarsi le dita**.

Ricetta “Tiedd d ris, patan e cozz”

La ricetta che propongo è frutto di diverse sperimentazioni per cercare l'equilibrio perfetto tra sapidità e acidità e per conferire un tocco di colore che è sempre un piacere per gli occhi.



Tielle appena sfornate. Le terrine, possono anche essere portate in tavola (Foto © Anna Urbano).

Data di creazione

02/05/2019

Autore

redazione