

## PETTOLE, CAPPONE E TORRONE PER TENER VIVA LA TRADIZIONE

Scritto da Loredana Salvatore  
Mercoledì 28 Dicembre 2011 09:40

---



La Puglia ha un patrimonio gastronomico di una varietà unica in Italia, data dalle numerose realtà locali caratterizzate da culture e cucine differenti che sono state conservate nel tempo. E basta spostarsi da un Paese all'altro per avere un panorama gastronomico molto diverso, specie nel fantasmagorico periodo natalizio. Del resto il Natale è spesso sinonimo di grandi banchetti e piatti prelibati. Un periodo in cui tutti riscoprono il gusto della nostra meravigliosa tradizione gastronomica, portata in tavola soprattutto durante il cenone del 24 e il pranzo del 25 . Ma quali sono i piatti che imbandiranno le nostre tavole e conquisteranno i nostri palati? Sicuramente nella lunga lista delle gustose prelibatezze che trasformeranno i momenti natalizi in attimi indimenticabili non mancheranno : il capitone, il baccalà fritto o in umido, l'agnello al forno con lambascioni (cipolline dal gusto amarognolo), il cappone in brodo e per concludere in dolcezza le pettole, le cartellate, il torrone e i dolci di mandorla.



## PETTOLE, CAPPONE E TORRONE PER TENER VIVA LA TRADIZIONE

Scritto da Loredana Salvatore

Mercoledì 28 Dicembre 2011 09:40

---

Una ricchezza di sapori di cui ciascuno di noi è doppiamente orgoglioso, perché tutte queste specialità locali oltre che essere gustose , sono la testimonianza concreta e ancora viva della tradizione e della storia del nostro paese, che le nostre nonne anno dopo anno preparano con la maestria delle loro mani e l'esperienza del tempo che passa, assemblando famiglie e creando invitanti momenti conviviali. In un passato non molto remoto, il Natale era l'unica occasione dove poter degustare cibi ricchi e gustosi come si evince da detti popolari come "Non è mica sempre Natale" o ancora "Il Natale viene una volta sola", detti da cui scaturisce uno stile di vita improntato ad una mediocrità gastronomica che ritrovava la sua rivincita nella festività natalizia, infatti le pietanze natalizie sono costituite prevalentemente da carni e dolci, una volta estremamente costosi. Oggi, a differenza del passato , spesso la preparazione delle varie pietanze è improntata all'eccesso; frigo e freezer si riempiono di piatti pronti per i giorni seguenti,e, noia a parte, si corre il rischio di dover buttar via tutto ciò che non si riesce a consumare, per cui, pur continuando a mantener viva la tradizione, dobbiamo tutti impegnarci nel preservare la magia del Natale evitando di far decadere questa festività nell' eccessivo baratro del consumismo.