

#PortolaPuglia, la farinella arriva in Germania

Scritto da Fondazione Carnevale Putignano

Venerdì 08 Febbraio 2019 09:54 - Ultimo aggiornamento Venerdì 08 Febbraio 2019 09:56



La farinella vola in Europa. Un'opportunità speciale, frutto dalla partnership tra #PortoLaPuglia e la Fondazione Carnevale di Putignano. Il prossimo 8 e 9 febbraio infatti per la prima volta la farinella arriva in Germania, direttamente dal Carnevale più longevo d'Europa.

Il progetto #PortolaPuglia è stato ideato da due pugliesi doc, amanti dei viaggi e della buona cucina: Donatella Lopez, giornalista, e Laura Leogrande, chef di Alberobello (Ba).

A Berlino il prossimo fine settimana arriverà dunque l'antichissima farinella, una farina finissima di orzo e ceci prodotta esclusivamente a Putignano da un solo mugnaio, Paolo Campanella.

Da questo alimento prende il nome anche l'icona del Carnevale di Putignano, Farinella appunto, una maschera capace di unire la sacra tradizione della traslazione delle reliquie di Santo Stefano, patrono della cittadina, al profano sberleffo carnascialesco. Oggi è raffigurata come un jolly con il costume a losanghe colorate e un cappello con punte con sonagli. La Farinella viene considerata un alimento rappresentativo della storia gastronomica di Putignano, al punto da aver meritato l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT),

l'inserimento nell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food, il conseguimento della De.Co. del Comune di Putignano e l'istituzione della Comunità della Farinella sotto la condotta Slow Food Alberobello (21/04/ 2018). Perché il carnevale si festeggia anche a tavola.

E la farinella quest'anno è anche protagonista delle ricette dei migliori foodblogger pugliesi. Sono già online, infatti, alcune creazioni culinarie realizzate con la farine di ceci e orzo nata e prodotta a Putignano. Le prime due foodblogger che hanno utilizzato la farinella sono Annalisa De Benedictis, autrice del blog Queen's Kitchen e Patrizia Laquale del blog Maison Lizia. Le altre saranno online nei prossimi giorni. A realizzarle Andrea Petrocola (La cucina del fuorisede), Nunzia Bellomo (Miele di Lavanda), Nick Difino, Barbara Politi e Viaggia Ma Gusta.

Piatto estremamente povero e duttile, la farinella ha una storia antica. Inizialmente si impastava solo con acqua e sale e fin da subito si usava consumarlo con fichi freschi ed erbe spontanee. Oggi, anche grazie alla fantasia di chef e foodblogger, è protagonista di piatti più complessi e pregiati. Ottima mescolata con il macco (purea di fave e cicorie), l'uso della Farinella si diffuse anche tra le famiglie più agiate a partire dal 1700 quando entrò nei ricettari dei maestri di cucina, usata come insaporitore da aggiungere al naturale su pasta al sugo, verdure condite, patate lessate, frutta di stagione o semplicemente mescolata con acqua e zucchero per un povero e gustoso dessert. Usi che si sono tramandati per secoli, visto che ancora oggi si miscela la Farinella con sughi o altri intingoli, come sostitutivo della tipica "scarpetta".

Le prime testimonianze storiche di questo prodotto risalgono al XIV-XV secolo e sono legate alle invasioni saracene in Puglia, quando tale minaccia si spinse fino all'entroterra. La popolazione di Putignano, per difendersi, pensò di cospargersi il corpo con questa "polvere" color nocciola per simulare una malattia contagiosa e indurre i turchi a fuggire. La Farinella è anche testimonianza eloquente della condizione socioeconomica della popolazione della Murgia, avvalorata dagli scritti di viaggiatori stranieri del XIX secolo e da inchieste parlamentari e riscontri giornalistici del primo Novecento: una popolazione povera che mangiava Farinella come alimento altamente nutriente e saziante.