



Cialleda, acquasale, panzanella. Come pomodori, olio e pane raffermo hanno riconquistato il loro posto al ristorante (e non solo al Sud)

24 Luglio 2024 

ANDRIA – Tanti la conoscono come panzanella, ma i suoi nomi sono diversi. Cialleda, acquasale o acquasala. È il nome del piatto contadino più famoso d'Italia – più a sud che nel nord della penisola – che dopo decenni di interdizione dalle tavole di ristoranti e affini, oggi torna alla ribalta il tutto il suo sapore.

Come tutte le ricette più buone la combinazione nasce da un'unica idea: il recupero. Basta un po' di pane raffermo, pomodorini, barattieri, caroselli o casorelli, scupatizzi – per quelli più ancorati alla tradizione pugliese – cipolla rossa e a finire un po' di olio, sale e origano. Una ricetta che si arricchisce di altri ingredienti a seconda della zona in cui siamo. In altre zone della Puglia c'è anche l'aglio, oppure a volte tutti gli ingredienti vengono affogati in acqua in modo da ammorbidire il pane duro, creando una sorta di brodo unconventional. In Basilicata addirittura viene contemplato l'uono in questa sorta di insalatona. Insomma, la combinazione è personale e cambia in base alla tradizione di famiglia da tramandare. L'importante è usare tutto ciò che si trova in casa.

L'acquasale è un piatto completo dal punto di vista nutrizionale, usato per ristorarsi dopo i classici lavori di fatica nei campi col caldo, secondo la cultura contadina. Può essere classificata anche come una merenda a tutti gli effetti. A rinfrescare immediatamente ci pensa il barattiere o il carosello, una varietà pugliese di Cucumis melo, un incrocio tra cetriolo e melone. Dal colore verde e con semini bianchi, il suo potere speciale è dissetare. A nutrire ci pensa il pomodoro, ortaggio fonte di vitamina C, B (alleate del metabolismo), di vitamina K, fosforo e calcio (utili per la salute delle ossa) e potassio. Non manca il pane pronto a saziare e insaporire tutto il resto. Piace agli adulti, ma anche ai bimbi per la sua semplicità.

La tradizione conta, così come il recupero. Proprio per questo molti chef, prima di iniziare a cimentarsi con piatti più elaborati, studiano ciò che è stato. I cuochi di Alleanza Slow Food lo fanno da sempre, preservando ciò che si mangiava una volta e ripensando, quando possibile, ogni piatto, magari mettendoci del loro.

Luca Gallo, giovane cuoco di Andria (Barletta-Andria-Trani) dell'Alleanza Slow Food ragiona proprio così e ci porta alla riscoperta di questo piatto tutto estivo.

“La ristorazione è uno dei veicoli principali per conoscere la storia del posto in cui si è. La Puglia oggi è un polo turistico attraente non solo per gli scenari marittimi e murgiani, anche



per la buona cucina”, premette. “La tradizione fatta anche di orecchiette e altri piatti poveri, attira il turista. La cialleda o l’acquasale si posiziona proprio qui, nella riscoperta”.

“Mi adopero proprio per privilegiare questo tipo di cucina che si affianca a ingredienti che attualmente sono più conosciuti”, spiega. “Ad esempio la servo con tartare di manzo per rinfrescare il piatto ed è un buon motivo per farla conoscere. Oppure vado a fonderla con ingredienti della cucina di mare sotto forma di crema. Con questa combinazione di ingredienti, trasversale, si può fare di tutto”.

Creare interesse e appeal verso la storia è necessario.

Di variazioni ce ne sono tante come servire l’acquasale in ciotola con una sorta di brodaglia preparata con acqua olio e appunto sale. È ancora un’opzione o è solo memoria storica? “Con l’acqua e olio a raso si metteva il piatto fondo, i crostoni di pane, cipolla tagliata sottile, tutto nel piatto e si imbrattava di acqua”, ricorda il cuoco. “E si mangiava col cucchiaino. Per una questione estetica si tende ad evitare l’acqua. Anche se alla fine conta il gusto e quando la facciamo l’acqua la usiamo per ammolare il pane. A mo’ di tartare tutto a pezzi piccoli, così come il pane e va sotto la tartare”.

Come si prepara a mestiere l’acquasale lo dice Luca ai piedi del Castel del Monte: “Di versioni ce ne sono tante e in ogni famiglia c’è chi ha il suo ingrediente segreto. Si parte da ciò che si ha in casa e che sia in grado di insaporire questa sorta di insalata. Addirittura c’è chi ci mette il peperone. Noi la prepariamo con ingredienti poveri, come i nostri nonni insegnano”.

“Prima si preparava molto pane e c’era molto avanzo e quando si induriva si ammolava nell’acquasale. Io la compongo con il pomodoro ciliegino o ciò che è disponibile al momento, crosta di pane appunto, scupatizzo o barattiere, origano e basilico fresco, limone pelato e tagliato a vivo, cipolla rossa di Acquaviva per valorizzare uno dei presidi alimentari Slow Food e infine, il nostro buon olio evo”.

E l’aglio? “Niente, resta fuori”.

L’acquasale ha un ingrediente segreto che ogni famiglia aggiunge. Abbiamo chiesto a Luca se ce n’è uno suo. “Ci affidiamo tanto al gusto e al sapore della cipolla di Acquaviva, anche se a volte mi è capitato di aggiungere l’acqua delle cozze cucinata e adeguatamente filtrata, in modo da creare una crema adatta per accompagnare portate a base di pesce. In questo caso non utilizziamo neanche il sale, ma ci affidiamo al brodetto che viene fuori dopo un soffritto saporito”.



Raccontare il piatto al ristorante è il segreto per appassionarsi a storie dimenticate. L'aspetto che rende una ricetta d'appeal secondo lo chef è il recupero, ora necessario ai fornelli.

“Col turismo bisogna puntare sul raccontare la nostra terra contadina e delle usanze di un tempo. L'acquasale era ed è, ancora oggi, un piatto imprescindibile per ogni famiglia e in ogni momento della giornata. Addirittura c'era chi lo mangiava a fine pasto con l'aceto, in modo da pulire il palato”.

Il rischio dello storytelling estremo però, può banalizzare un piatto, qualunque esso sia, povero o rivisitato in chiave fine dining.

“La nostra cultura va preservata e tramandata, così come non vanno messi in soffitta i cavalli di battaglia della cucina popolare a vantaggio solo di una cucina elaborata. Piuttosto bisogna capire che nella ristorazione nulla si esclude e tutto può ben convivere”, chiosa Gallo.

