



Siamo in Daunia, terra antica e ricca di storia. Ci fermiamo ad Ascoli Satriano, cittadina collinare (393 metri sul livello del mare) in provincia di Foggia, con un centro storico rimarchevole e splendidi insediamenti archeologici. Ascoli era già celebre per la battaglia avvenuta nelle sue vicinanze nel 279 a.C. tra l'esercito romano e Pirro. In tempi più recenti, la città ha conosciuto, però, nuova notorietà anche per aver dato i natali all'attore Michele Placido il quale, con la sua bella figlia, l'attrice Violante, mantiene un buon rapporto col territorio e ha acquistato casa e oliveti per produrre eccellente olio extravergine.

Noi, come sempre, siamo qui per scoprire, oltre alle bellezze naturali e artistiche, le curiosità gastronomiche. **Tra queste, andiamo alla ricerca delle cartellate e della pizza a sette sfoglie, in uso nel periodo natalizio.** Per visitare la città abbiamo il privilegio di essere accompagnati dal sindaco Anto-

nio Rolla che ce ne illustra le caratteristiche. Ascoli Satriano è situata sopra un'altura modellata su tre colline, dominante la valle del Carapelle. Le tracce più antiche testimoniano la presenza dell'uomo già in epoca neolitica. Il nome della città deriva dagli antichi centri abitati di Ausculum e Satricum. Gli scavi hanno fatto emergere reperti di grande rilievo dando luogo al Parco archeologico, uno straordinario museo a cielo aperto. **Nel corso degli scavi è stata scoperta una necropoli** datata fra il VI e il IV secolo a.C. con bellissimi selciati a spina di pesce e le fondamenta e i muri di un grande santuario. Recenti scavi dell'Università di Foggia, a Faragola, hanno messo in luce i resti di una lussuosa villa romana con marmi e mosaici policromi in pasta vitrea, avorio e legno. Nel centro di Ascoli è presente inoltre il Museo Rosario che contiene un'interessante collezione numismatica e di reperti archeologici. Da non perdere, la cattedrale (XII secolo) in stile romanico-gotico che conserva interessanti affreschi di Vito Calò e tele di scuola napoletana del Settecento, un crocifisso ligneo e altre statue del XIII secolo, un busto argenteo di san Potito martire del XVII secolo e patro-

Il Palazzo Ducale e, sotto, un panorama di Ascoli Satriano



Le cartellate e la torta dauna fiori all'occhiello del DOLCI SEGRETI AD ASCOLI

Tavoliere pugliese SATRIANO

mo la pasticceria Il Ghiottone, di Immacolata Mitola, dolce e disponibile, che ci illustra e ci fa assaggiare, oltre ai suoi inimitabili taralli scaldatelli, alle famose mandorle "atterrate", ripiene di cioccolato, due specialità pugliesi rimarchevoli: le cartellate, diffuse anche in altre località della regione e la pizza a sette sfoglie. Una nota particolare per quest'ultima. In questo territorio esiste una ricetta per la preparazione di un dolce molto particolare in cui l'olio extravergine ha un ruolo da protagonista. È curioso osservare che di tale dolce, nel resto della Puglia, non si ha alcuna traccia. D'altra parte, anche nel ristretto territorio in cui la tradizione è tuttora viva, la procedura di preparazione ha subito alcune modifiche da paese a paese: a Cerignola e anche ad Ascoli

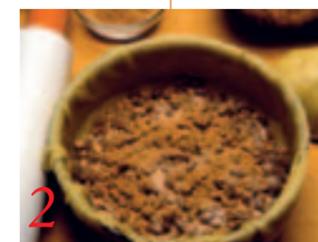
La ricetta del mese

TORTA DAUNA
O PIZZA A
SETTE SFOGLIE



Tempo di esecuzione: un'ora e mezza. **Ingredienti per 8 persone:** 300 g di farina; un uovo; 100 g di olio extravergine; un dl di vino bianco secco; la buccia grattugiata di un limone o di un mandarino; un pizzico di sale. **Per il ripieno:** 400 g di mandorle sgusciate; 350 g di uvetta sultanina; 200-250 g di zucchero; 2 dl di olio extravergine; 30 g di cannella in polvere.

► **Setacciare la farina sulla spianatoia e disporla a fontana;** mettere al centro vino, olio, uovo, sale, buccia di limone grattugiata e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico; avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare per 30 minuti circa. **Nel frattempo preparare il ripieno:** ammorbidire l'uvetta in una ciotolina con acqua tiepida. Far tostare leggermente le mandorle in forno preriscaldato a 180° senza spellarle; toglierle dal forno, farle raffreddare e tritarle. **Dividere la pasta in cinque parti,** tenendone una più abbondante delle altre. Stendere la parte di pasta più abbondante in una sfoglia sottile e foderare il fondo e le pareti di una tortiera del diametro di 24-26 centimetri spennellata d'olio (foto 1); distribuirvi sopra un po' di zucchero, mandorle, uvetta scolata e strizzata, spolverizzare con un po' di cannella e irrorare d'olio (foto 2). **Stendere un'altra parte di pasta** in una sfoglia del diametro poco più grande della tortiera, adagiarla sopra il ripieno arricciandola al centro (foto 3) e distribuirvi sopra di nuovo un po' di zucchero, mandorle, uvetta scolata e strizzata, spolverizzare con cannella e irrorare d'olio; continuare con la stessa procedura fino al termine degli ingredienti terminando con la pasta. Unire i bordi della prima e dell'ultima sfoglia pizzicottandoli tutt'attorno e bucherellare ripetutamente la superficie con i rebbi di una forchetta. **Porre la tortiera in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 40-50 minuti;** toglierla dal forno, lasciarla intiepidire, sformarla sopra una gratella da pasticceria e lasciarla raffreddare. Decorare a piacere la torta con zucchero a velo e mandorle caramellate.



A TAVOLA CON I CORDONS BLEUS

NATALE A TAVOLA, TRIONFA IL SALMONE

Nell'imminenza del Natale, il salmone rappresenta uno degli ingredienti preferiti.

Tuttavia, non tutti lo conoscono profondamente.

Caratteristiche

Le dimensioni del salmone possono variare in lunghezza da 60 centimetri fino a un metro e mezzo mentre il peso può variare tra i 3 e i 7 chili. Il salmone può essere classificato sia d'acqua dolce sia di mare poiché vive, in periodi diversi, nei due ambienti. Nasce infatti e vive per due



o tre anni in acqua dolce; scende quindi verso il mare per altri due o tre anni. Ritorna nelle stesse acque dove era nato per deporre

le uova e tenta di tornare ancora verso il mare.

La qualità

La maggior quantità di salmone fresco proviene da Scozia, Inghilterra, Irlanda, Norvegia e Canada. In alcuni di questi Paesi esistono allevamenti che garantiscono la presenza del salmone sui mercati di tutto il mondo in ogni periodo. Il salmone di miglior qualità è quello pescato mentre risale i fiumi prima di deporre le uova, quando la sua carne

è grassa e rossa, mentre quella dei salmoni che tentano di tornare al mare è biancastra, sfibrata e poco saporita.

Consigli per l'acquisto

Se si decide di acquistare il prodotto fresco, il periodo migliore è tra febbraio e settembre. Se si acquista il pesce intero, è consigliabile sceglierlo con la testa piccola e le spalle larghe. In genere, risulta più fine la carne del maschio rispetto a quella della femmina.

PRANZARE E DORMIRE

Hotel Aurora, via Mincio 26;

tel. 0885.65.12.74

Medioevale, via Acerba 13;

tel. 0885.65.16.65

C'era una volta, località

Boschetto; tel. 339.86.21.598

→

agli ingredienti indicati viene aggiunta anche una parte di cioccolato fondente in pezzi.

In genere la torta dauna è conosciuta come pizza a sette sfoglie o a sette panì, perché tante sono le sfoglie che la compongono. La sua caratteristica consiste nella semplicità della preparazione e nell'utilizzo dei prodotti tipici di

Puglia. Non si conosce la data di nascita del dolce ma sicuramente si deve risalire per il primo esempio a molti secoli fa quando veniva preparato per le feste natalizie. I suoi estimatori dicono che la torta dauna è più buona dopo due o tre giorni dalla sua preparazione e migliora col passare del tempo. ■

LE CARTELLATE

Ingredienti: 500 g di farina; 125 g di semola di grano duro; 70 g d'olio extravergine; un cucchiaino di zucchero (25 g); un pizzico di sale; 2 dl di vino bianco secco; abbondante olio di semi; 50 g circa d'acqua. **Per la finitura:** mezzo litro di vino cotto pugliese; mezzo bicchiere di vino bianco secco; (facoltativo: mandorle tostate e tritate, cannella in polvere, zucchero da cospargere sopra).

► Setacciare farina, semola, zucchero e sale e disporli a fontana. Scaldare l'olio d'oliva e versarlo al centro; aggiungere il



vino bianco secco e impastare con un po' d'acqua tiepida, se necessario (foto 1).

Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di 3 mm; tagliarla con una rotella dentellata a strisce larghe 4 e lunghe 60 cm (foto 2). Piegarle a metà nel senso della lunghezza, pizzicarle ogni 7 cm e avvolgerle a spirale su se stesse (foto 3); distribuirle su un canovaccio e farle asciugare.

Friggere le cartellate, poche per volta, in olio caldo con le piegature aperte verso l'alto, girandole quando lo strato inferiore sarà di colore dorato (foto 4). Scolarle su carta assorbente. Versare in un tegame il vino bianco e il vino cotto e portare a ebollizione; immergervi le cartellate e scolarle.