

La Rivista dei Prodotti Autentici e Tradizionali

Sapori d'Italia

15 Dicembre 2009/Gennaio 2010

BIMESTRALE

EDIZIONI E5T Srl - ANNO II - N° 15
Taxe Perçue - Sped. in abb. - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1 comma 1 DCB PD
Euro 4,90

**FRIULI VENEZIA
GIULIA**

Formaggio Asino

PUGLIA

Quatara di Porto Cesareo
I nuovi PAT del Salento

VENETO

L'artigiano dei cesti

UMBRIA

Norcia, terra dei
buongustai

ITALIA

Giornata del Miele

Lenticchie nel PAT
Melograno

PERSONE

Cino Tortorella

RICETTE

11 tradizionali



ISSN 1973 - 3089
90015
9 771973 308004



Lo chef Salvatore Falli impiatta la Quatara

La Quatàra dei Falli di Porto Cesareo

La "Quatàra", antica ricetta dei pescatori cesarini, è ancora oggi proposta nei ristoranti di Porto Cesareo ai turisti in vacanza nel Salento. Il prezzo di questo piatto tipico è legato al tipo di pesce che va in *quatara*: pesci *chiattisciati* oppure *calangiddhe*, *lutrini*, *sparamazzi* e *scorfuni*, cioè pesce di pregio.

I fratelli Uccio e Salvatore Falli del ristorante "Cosimino" in via Monti, 76 a Porto Cesareo hanno presentato la "Quatara", con ben ventuno specie di pesci, agli operatori salentini del progetto "Qualitagro 2009" invitati dal presidente di MultiLab (Azienda speciale della Camera di Commercio di Lecce) Pierangelo Dell'Anna che ha inserito la storica ricetta tra i PAT (Prodotti tipici del Salento).

La preparazione della "Quatara" da "Cosimino" è un rito dove si rispolverano i saperi e si ripetono le gestualità dei vecchi pescatori. Nella brigata di cucina ognuno ha un ruolo. Salvatore Falli, lo chef, ha la prerogativa di scegliere il pesce fresco di paranza; a seconda del piatto da preparare per due, tre, ma anche cento persone, seleziona quantità e

soprattutto qualità del pescato. È espertissimo nel pulire il pesce che eviscera con un affilatissimo coltellino senza sfileggiarlo per presentarlo in bella mostra nel piatto.

Due ragazzi della brigata, Giuseppe e Simone, preparano la *quatara*, uno o più pentoloni, dove in poco olio d'oliva fanno imbiondire cipolla tritata, aglio schiacciato, prezzemolo, pomodorini a pennula e cuocere il tutto per oltre due ore in abbondante acqua di mare.

Quando questa semplice minestra è ben cotta e il profumo si diffonde per strada, compare in cucina il *guru* della "Quatara" di Porto Cesareo, Uccio Falli, che con fare sapiente lascia cadere nel calderone la *Calangiddha* (Paguro bernardo, *Dardanus arrosor*), che serve per dare sapore (Uccio la definisce "una spezia di mare"), la *Seccia* (Seppia, *Sepia officinalis*), il *Calamaru* (Calamaro, *Loligo vulgaris*), e poi, lentamente, uno dopo l'altro, gli altri *pisci te quatara*: *Lutrino* (Pagello fragolino, *Pagellus erythrinus*), *Sparamazzu* (Sarago sparaglione, *Diplodus annularis*), *Saracu* (Sarago maggiore, *Diplodus sargus*), *Varancueddhu* o *fascista* (Sarago comune, *Diplodus vulgaris*), *Zetula* (Pesce San Pietro, *Zeus faber*), *Scorfunu* (Scorfano rosso, *Scorpaena scrofa*), *Labbrutu* (Cefalo bosciga, *Mugil chelo*), *Perchia* (Sciarrano, *Serranus scriba*), *Cannulu* (Perchia, *Serranus cabrilla*), *Angiulinu* (Capone gallinella, *Trigla hirundo*), *Lucerna* (Pesce prete, *Uranoscopus scaber*), *Minnula* (Mennola, *Maena maena*), *Piscatrice* (Rana pescatrice, *Lophius piscatorius*), *Parasaula* (Pesce ragno, *Trachinus draco*), *Lappana* (Tordo di mare, *Labrus viridis*), *Casciulu* (Mormora, *Lithognathus mormyrus*), *Sturde* (Pavone, *Labrus bimaculatus*) e 'Nzorbà (Mostella, *Phycis phycis*).

La zuppa è servita a tavola con crostini di pane fritti e grigliati.



Ristorante Cosimino - Hotel Falli

Via Cosimo Albano (Riviera di Ponente) 16
73010 Porto Cesareo (LE) - Tel. e fax 0833 569082
www.hotelfalli.com - info@hotelfalli.com