

# i trònere

Tutti sanno cucinare la carne, tutti sono più o meno esperti nel preparare questa o quella specialità, molti vantano la conoscenza di piatti caratteristici di varie città ma, è fuori dubbio che se vogliono gustare "i trònere" devono venire a Turi

Che cosa sono?

A stare all'etimologia, "i trònere" significa "Tuoni".

Questi capolavori dell'antichissima robusta arte culinaria turese sono, per lo stomaco, potenti come i tuoni.

Vi è chi; nel linguaggio corrente, li chiama anche "brasciòle" ma bisogna saper distinguere "brasciòle" da "brasciòle" e preparazione da preparazione.

Per chi ha stomaco delicato, ed oggi sono tanti, bisogna assolutamente eliminare aglio, pepe e... "paperüsse" cioè peperoncino. "Nec nominentur in vobis". E, per questa volta, non diamo a questi ingredienti l'onore della citazione... al merito. Il senso del benessere che daranno "i trònere" a consumazione effettuata compenserà "ad abundantum" la semplice ma attenta preparazione.

Ecco la ricetta che mi è stata dettata, confidenzialmente dal beccaio turese Domenico Eruno, soprannominato "Papagne" (mi ha autorizzato a pubblicarla). Sappiatela conservare. È un segreto!

Di solito, chi ne mangia uno, fa il "bis" ed anche il "tris" per cui presento quanto occorre per cinque persone, che però ne vogliano mangiare tre ciascuno, per poi andare a San Vito a... farsi benedire.

Occorrente:

Quindici fettine lunghe di carne di vitello, del peso di circa 200 grammi

una, un chilo di pomodoro ben maturi,

100 grammi di olio di oliva,

200 " di formaggio svizzero a pezzi un po' lunghi,

200 " di capocollo,

un mazzetto di prezzemolo,

sale quanto basta,

formaggio grattugiato, possibilmente non piccante,

acqua quanto basti per coprire appena "i trònere" nel tegame,

stuzzicadenti robusti.

Preparazione:

- Prendere un tegame di creta in modo che "i trònere" o "brasciòle" vadano "assetate" dentro. Sia però un tegame di creta, perchè se fosse di alluminio o di acciaio inossidabile, la cottura non verrebbe ugualmente bene. La creta fa cuocere più lentamente e intensamente, giusto il proverbio turese "Tiiempe e frasche vole la crèpe" cioè "Tempo e foglie vuole la capra".

- Mettere nel tegame di creta mezzo chilo di pomodori, che si avrà cura di schiacciare.

- Preparare le fettine: spargere sopra un po' di sale, poi un pezzo di formaggio svizzero, una o due fettine di capocollo, un ranoscello intero di prezzemolo, formaggio grattugiato. Avvolgere e fissarle con uno stuzzicadenti un po' spesso.

- Sistemare nel tegame. Mettere sopra "i tronere" l'altro mezzo chilo di pomodori dopo averli rotti. Versare l'acqua nel tegame fino a raggiungere quasi il livello superiore delle "brasciole". Negli interstizi mettere una cipolla di Acquaviva tritata finissima ed un cucchiaino di conserva di pomodoro.

- Portare il tegame al forno e far cuocere "i tronere" possibilmente, a fuoco lento. Si tenga presente che se si fa cuocere a gas o a forno elettrico non vengono così bene come al forno a legna. In mancanza d'altro, arrangiarsi come meglio si può. Non per nulla il proverbio turese dice: "Acquanne nan tiene cè asckuè, usche pagghie" "quando non hai che cosa bruciare, brucia paglia". Comunque, "i tronere" cotti al forno, sono tutt'altra cosa.

- Gustateli caldi appena sfornati e quando li avrete assaggiati, non permetterete che ve li portino via nemmeno i banditi anche se: si presentassero con i mitra spianati.

Arcipr. Vito Ingellis

I C E C H E R È D D E

I cecherèdde!

Vecchie tiembe de na vòlte  
tiembe antiche, tiembe nuève.  
Come passene velòsce gli anne!  
Come cànge splisse u münne!  
Quèse, quèse mi vète nànze,  
chidde viieche de na vòlte  
dalla faccia tutta grìnze,  
dalla pédde tutta còtte  
dallu sòle e de fatiche,  
reterarse la sère e càsere  
stànghe, a piede, senza scarpe  
sòbbe e spàdde la vesàzze  
puèste aiùse de coràzze  
e u senèle sòtte o vràzze  
diene a zèppe de verdure;  
cecherèdde vèrde e pùre!  
Còme jèrne saporite,  
quànnè i vivere scàrsejèvene  
e pe fème se mangèvene!  
Jèrene picche calcolète  
cèrte na n'èrene prelebète,  
jòsce, nvèce, fra tante lùsse  
ròbbe fine e carnemliente  
sìme tènète a fè i pezziende  
fè l'amore e u gùste antiche  
pu sapòre di còse vère  
genuine e naturèle  
importante sò devendète,  
mlenze a tànde còse false  
recerchète e artificièle,  
i cecherèdde mpolverète!

Le cicorielle

Vecchi tempi di una volta,  
tempi antichi; tempi nuovi,  
come passano veloci gli anni!  
Come cambia spesso il mondo!  
Quasi quasi vedo innanzi a mè  
quei vecchi di una volta,  
dalla faccia aggrinzata,  
dalla pelle cotta, cotta  
dal sole e dalle fatiche,  
ritornare, la sera, a casa  
stanchi, a piedi, senza scarpe,  
sulle spalle la bisaccia  
sistemata a modo di corazza  
e un grembiule sotto il braccio  
pieno zeppo di verdura!  
Cicorielle verdi è pure (genuine)!  
Com'erano saporite,  
quando il cibo scarseggiava  
e per fame si mangiavano!  
Erano poco valutate  
certo, non erano prelibate.  
Oggi, invece, fra tanto lusso  
roba fine e gozzoviglie,  
siamo tornati a fare i pezzenti.  
Pel sapore e il fusto antico,  
pel sapore delle cose vere  
genuine e naturali,  
importanti sono diventate,  
fra tante cose (prodotti - cibi) false,  
ricercate e artificiali,  
le cicorielle impolverate.

Prof. Leonardo A. Colapietro