

# u pulsenette

93

Se qualcuno volesse togliersi la soddisfazione di fare un'inchiesta, specialmente tra i nostri giovani e i nostri ragazzi e chidesse a brucia pelo: "Còs'è u pulsenette?" forse molti lo guarderebbero trasecolati e si domanderebbero soprapensiero se quel termine faccia parte del vocabolario Turese.

"U pulsenette" è una caldaia di rame dal fondo largo e dal collo stretto, come una pera gigante. Ve ne sono di varie dimensioni. Prende il nome di "calarule" o, ancor meglio, di "callariiedde". Serve a meraviglia per cucinare, tra l'altro, il prelibato "agnello o pulsette" o meglio "o callariiedde", una antichissima specialità gastronomica turese, delizia degli innamorati della buona cucina, dallo stamaco robusto.

A proposito di buona cucina, oggi vi son tanti che hanno doppio, triplo, quadruplo stipendio mensile e magari, bofonchiando sparano del "governo ladro" atteggiandosi a supercritici. Nello stesso tempo disdegnano sporcarsi le mani al contatto dei fornelli per preparare cibi genuini in casa e "vanno fuori" per pranzare o cenare in compagnia di amici buontemponi, nei ristoranti dai nomi più estrosi o soltanto "per fare" una pizza e poi decantare le virtù. Se avessero modo di vedere come nella preparazione sono state trattate quelle "specialità" forse ridimensionerebbero o capovolgerebbero quegli apprezzamenti. Ma, tant'è... anche questa è una moda, come tante, che sarà sempre, nonostante tutto, in auge finchè vi saranno quattrini da sperperare, salvo poi, a piangere miseria.

Tornando all'agnello "o pulsenette" oppure "o callariiedde" che è diverso, la stessa cosa, se lo si vuol gustare, bisogna saperlo preparare a dovere. Per documentarmi, mi sono rivolto a un maestro cioè ad un competente di primissimo piano, che è il consulente gastronomico per il settore carni del ciclostilato Turi-Chiesa Madre il beccaio Minguccio Russo, soprannominato "Papagne". Egli, che mi confidò a suo tempo la famosa ricetta "di tronerè" pubblicato a pag. 60 nel nostro periodico N° 14, mi ha dettato ora anche questa:

Si prende un chilo di agnello o poco più. Lo si fa a pezzetti e lo si mette "ndo callariiedde". I condimenti o aromi occorrenti sono questi: Sedani, (moltissimi, innanzitutto e soprattutto); un pezzettino di formaggio dolce (circa 50 grammi), patate e modori (circa 150 grammi); una cipolla piccola, foglie di alloro (7 o 8), quanto basta, un po' di prezzemolo (poco, perchè c'è il sedano), "u diavelicchie" cioè un peperoncino.

Si copre tutto di acqua, circa tre o quattro litri. Si chiude "u pulsenette" con un coperchio e si fa cuocere a fuoco lento. La cottura deve durare da un'ora e mezza a due ore.

Quando sarà pronto, ci si accorgerà facilmente che "l'agnelle o pulsenette" non risulta grasso perchè nella preparazione non è stato messo l'olio. Oltre la carne e gli aromi, quello che resta è un pozzo di brodo, delizia degli amatori. Allorchè lo si serve in tavola, bollente, si mette insieme un pezzo di agnello una o due cucchiate di questo brodo, che

rappresenta una vera specialità.

"I crestiene dritte" cioè gli intenditori, se lo vogliono gustare ancor meglio, invece di far cuocere l'agnello "ndo pulsenette o callariiedde" usano la più indicata "pegnete a quatte manache" a forma, più o meno, "de pulsenette" ma che invece di essere di "rame rossa" è di creta e quindi superiore.

"Alla montagna" cioè sulle Murge e in Lucania erano usati "i callariiedde" di rame che quei "montanari" tengono appese sotto la volta, da noi invece erano più usati "i pegnete de Retegghiene".

Se vi capiterà a volte di avere ospiti dallo stomaco sano e vorrete offrir loro qualcosa di genuino e nello stesso tempo eccezionale, preparate senza esitazione "l'agnielle o pulsenette". Farete un figurone. Dopo averlo gustato, essi vi faranno certamente le più ampie lodi. Addirittura vi copriranno di encomi. Chiederanno la ricetta dell'antica specialità turese e non dimenticheranno più "l'agnielle o callariiedde" gustato a Turi, specialmente se lo mangiarono a "scroscce".

Arcipr. Vito Ingellis

La SERENATA

Tempi lontani quelli in cui "si portavano le belle serenate"!

Immersi nel chiasso, nel rumore e nella tristezza, le serenate son divenute, oggi un ricordo lontano.

Sapeva di dolce malia la voce solitaria e melodiosa che, accompagnata dal ritmico pizzichio delle corde della chitarra, nel cuore della notte, si levava sotto il cielo di stelle, a portare in alto, sulle ali d'oro delle note i sentimenti e gli affetti.

La bella s'inebriava ed era felice.

Dietro le persiane socchiuse, le altre donne guardavano, non viste e peccavano d'invidia.

Eppure... una volta... a Turi, uno spasimante "comeo", burlone, terminò così la memorabile serenata alla sua "Giulietta":

"T'egghie annùtte la serenète

Ti ho portato a serenata.

Trenta soldè m'è chéstète

Trenta soldi m'è costata.

Se si rompe a schembenèie,  
i soldè ndrète m'ada deie "

Se si rompe il fidanzamento,  
i soldi indietro mi dovrai dare.

Arcipr. Vito Ingellis

STATISTICHE

Popolazione di Turi a fine dicembre 1975: N° 10.650

NATI: in Turi 3; fuori Turi 169, turesi, nati all'estero 47. **TOTALE** 219

Morti: in Turi 85; fuori Turi (a casa) 3; in ospedale 7; detenuti 3.

Tra morti e salme traslate a Turi: **TOTALE** 100

Sposati: civilmente 4 coppie; religiosamente 70 coppie in tutto il paese.

Stati liberi di turesi sposati fuori Comune 29

Battezzati nella Chiesa Madre si Turi: 78

Morti della Chiesa Madre 35

Matrimoni benedetti nella Chiesa

Madre di Turi, 32; Cresimati 78