

Riso, patate e cozze: quanta cultura in una tiella

scritto da Manuela Mancino | 04/05/2017



Puglia, culla di storia e cultura dove la gastronomia è stata capace di ottimizzare le risorse disponibili, arricchendole con contaminazioni e suggestioni lontane. Una delle massime espressioni di questa cucina ardita è la ricetta che unisce il riso, introdotto dagli arabi e portato in Puglia dagli spagnoli, le patate giunte solo dopo la scoperta dell’America, e il pesce offerto dal mare locale.

È un ponte verso Oriente sorretto da una cucina che parla di territori lontani; è un luogo per chiunque ricerchi e scopra il paesaggio coniugandolo alla gastronomia; è una regione dai mille volti e culture. Chi ama il ricordo della bontà genuina, infatti, trova in **Puglia** piena soddisfazione dei propri sensi, non già per i sapori autentici della materia prima, ma per i **riti che accompagnano ogni preparazione**: cucinare non è mai un dovere per le genti del luogo; il ristorante è ancora quel tempio in cui gustare significa mangiare, interrogarsi, riappropriarsi dei propri tempi e concedersi una pausa.

Ogni piatto, pertanto, diviene quintessenza di una cultura “povera”, per via della semplicità degli ingredienti, capaci però di offrire gusti sontuosi e preziosi. È il caso della nota **tiella di riso, patate e cozze**, massima espressione di quanto la gastronomia regionale abbia ottimizzato le risorse disponibili, arricchendole con contaminazioni e suggestioni lontane. Ed infatti, la tiella (che prende il nome dal recipiente in terracotta usato per la preparazione) è, ancor oggi, emblema della matrice contadina della cucina pugliese e della ritualità della domenica, il giorno che le massaie riservavano alla lenta cottura del riso a contatto con le braci.

È una ricetta che testimonia - concretizzandolo - il susseguirsi di dominazioni cui la regione ha assistito: il riso, introdotto dagli Arabi e portato in Puglia dagli Spagnoli; le patate giunte solo dopo la scoperta dell'America; l'assonanza con la [paella](#) in talune materie prime (cozze, cipolle) che ricordano il forte legame con la nazione.

Ristorante Biancofiore di Bari e la sua tiella riso, patate e cozze

I **vicoli di Bari vecchia** sono pervasi dagli odori di un tempo, formando una scia "proustiana" per il nativo che insegue i ricordi, e tracciando una rotta per l'avventore alla ricerca di locali in cui assaggiare la gustosa ricetta. Tra i molti a proporla, il [Ristorante Biancofiore](#) di Diego Biancofiore regala una interpretazione fondata sulla indiscussa qualità della materia prima e sulla sana innovazione della ricetta originaria spesso caratterizzata da una non uniforme cottura degli ingredienti.

A curare la selezione è il patron Diego che porta in tavola la pura rappresentazione della Puglia "vera": pomodorini biologici dell'**Azienda Agricola Paglione**, patate dell'orto, cozze del vicino mare e il riso **Pila Vecia dell'Antica Riseria Ferron**, unico ingrediente fuori regione (per ragioni di facile intuizione).

Il giovane chef **Giacinto Fanelli** offre una tiella dal gusto pieno, in cui il legame con la terra natia si fonde armonicamente con una mano capace di rispettare il sapore originario della preparazione. In abbinamento, si attinge dalla vasta cantina di vini naturali curati dal titolare che suggerisce un calice di rosato di **Cristiano Guttarolo**, nel desiderio di valorizzare il territorio, facendosi ambasciatore di piccoli e convinti vigneron.

Il classico esempio di cucina semplice, non banale e curata nei minimi dettagli, nel cuore di Bari.