

Tiella patate, riso e cozze: la ricetta barese che sposa mare e terra

scritto da Redazione | 02/05/2019



Una perfetta alchimia tra terra e mare, una poesia di sapori che si eleva dal momento in cui la tiella viene infornata e il suo profumo fa dimenticare il tempo dedicato alla stratificazione laboriosa. Se non l'avete mai provata, ecco la ricetta di un piatto simbolo della cucina barese.

Articolo di Anna Urbano

Zucchina sì o zucchina no? Riso classico, arborio o carnaroli? Sembrerebbero domande shakespeariane di futile importanza e invece rappresentano alcuni dei grandi dilemmi che contrappongono i baresi nella preparazione di un **piatto classico della tradizione cittadina**: la **“Tiella di riso, patate e cozze”**.

Le origini di questa ricetta sono antichissime ma non databili con certezza e, come accade spesso con le antiche preparazioni, anche la **Tiella di riso, patate e cozze** si tramanda attraverso le generazioni come una dote preziosa; ogni famiglia, inoltre, vanta un ingrediente segreto o una tecnica personale.

Tiella patate, riso e cozze: l'importanza della materia prima

Ciò che, tuttavia, mette d'accordo tutti è l'**importanza data alla qualità degli ingredienti da utilizzare** che sono espressione di un territorio florido e generoso di tanti frutti che danno vita ai [prelibati piatti della cucina pugliese](#).

Solo con una materia prima fresca e buona, infatti, la **"tiedd" barese** esprime degnamente la perfetta alchimia tra terra e mare, è una vera poesia di sapori che si eleva dal momento in cui la tiella viene infornata e il suo profumo compensa tutto il tempo dedicato per la stratificazione laboriosa.

Le cozze: il loro guscio accoglie i sapori e li offre alla degustazione

Le **cozze** sono l'ingrediente cardine della ricetta e il loro aroma di mare è determinante nella riuscita del piatto. Il Mediterraneo offre l'habitat perfetto per la riproduzione di questi mitili che vivono attaccati alle pareti rocciose sommerse e che, talvolta, sono visibili anche sulle boe della barche.

Il loro guscio è leggermente concavo e avvolgente e si presta perfettamente a raccogliere tutti i sapori della pietanza che, in parte, va assolutamente mangiata con le mani, come un finger food. E anche se il galateo a tavola non lo consentirebbe, **è inevitabile leccarsi le dita**.

Ricetta "Tiedd d ris, patan e cozz"

La ricetta che propongo è frutto di diverse sperimentazioni per cercare l'equilibrio perfetto tra sapidità e acidità e per conferire un tocco di colore che è sempre un piacere per gli occhi.