

il polpo d'altri tempi

di Emma Costa

“Sia io che mio fratello abbiamo ereditato la passione per la cucina da mia madre,” dice Anna Maria Chirone Arnò venuta da Lecce, dove vive. “E penso che gli insegnamenti che ho ricevuto siano un valore che non solo ogni giorno trasmetto ai miei due figli, ma che voglio mettere a disposizione anche dei giovani che a casa loro non hanno modo di riceverli. E questo perché le nonne non vivono più in famiglia e le mamme sono molto occupate con il lavoro e stanno sempre meno in cucina: un peccato, perché io dico sempre che impastare fa benissimo ai muscoli pettorali!” aggiunge Anna Maria ridendo. “Così mi sono ritagliata un piccolo ruolo di conservatrice delle nostre tradizioni,” continua con tono affabile e aspetto non certo d'altri tempi, “e le insegno in una scuola di cucina. Mi fa piacere quando a iscriversi ai corsi sono i giovani e mi chiedono di imparare ricette come questo *polpo con crostini di pane pugliese*: sono un patrimonio della nostra terra che non deve andare assolutamente perso.”



Polpo con crostini di pane pugliese

Ingredienti: per 4
Tempo: circa un'ora e 20'

- un polpo kg 1,2
- 10 pomodorini ciliegia
- una cipolla
- una carota
- un gambo di sedano
- vino bianco secco
- aceto di vino bianco
- prezzemolo
- alloro
- aglio
- origano
- pane pugliese
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe in grani

■ **1** Lavate e tritate finemente un ciuffo abbondante di prezzemolo. Lavate e dividete a metà i pomodorini ciliegia.

■ **2** Riempite per 3/4 di acqua fredda una casseruola, unite una foglia di alloro, una carota pelata, qualche grano di pepe, un cucchiaino di aceto e portate a ebollizione. Immergetevi il polpo eviscerato e cuocetelo per 30'

■ **3** Affettate il pane pugliese e ricavatene 24 crostini. Grigliateli sulla piastra rovente per 2-3' per lato quindi strofinateli con uno spicchio di aglio.

