L’Action Painting di Jackson Pollock accostata ai capunti dolci e pepati

Finite le laute giornate natalizie, circondati dal gelo di gennaio, rieccoci a parlare di cibo buono e bello.

Probabilmente il titolo di questo articolo potrà spaventare, ma ciò non deve turbare l’animo del lettore, perché non vi nego che anch’io ho avuto una sensazione di smarrimento dinanzi a questo piatto, davvero particolare, della tradizione pugliese.

Si tratta del frutto di uno dei segreti che solo le nonne sanno custodire gelosamente, perché spesso esse, da brave casalinghe, sono brave nel rivelarteli solo in parte.

Partiamo da un tipo di pasta che i pugliesi chiamano puntigliosamente **capunti** o **capuntini**

Phoca PDF

(dipende dalla loro dimensione) e che, per intenderci, fuori dalla Puglia, potremmo chiamare **cavatelli**. Quindi, cavatelli a quattro dita, rigorosamente fatti a mano, sbollentati nel **vincotto**. Anche su quest'ultima parola dobbiamo fare un po' di chiarezza. In Puglia il vincotto è il **mosto di uva** cotto fino a quando non si ottiene uno sciroppo dolce, utile per la preparazione di dolci.

Ad Altamura, invece, il vincotto è uno sciroppo dolce che si ottiene da un lungo procedimento di bollitura dei fichi. Anche in questo caso, per chiarire le idee, potremmo parlare di **miele di fichi**, usato per la preparazione di dolci, soprattutto natalizi.

A Natale, dunque, le famose **cartellate**, dolci tipici pugliesi, possono presentarsi spolverate di zucchero a velo o vestite di marrone, ricoperte di vincotto sia di fichi sia di uva.

Torniamo ai nostri capunti che, avvolti nel vincotto - talvolta avanzato dalla preparazione delle cartellate (per la serie non si butta via nulla) - si trasformano in uno strano nome: i **muskuidd**.

Semplice pasta dolce? No! Essenziale per il completamento dell'insolito piatto è l'aggiunta di un po' di vino bianco mentre si manteca il tutto. Basta così? Non ancora, per completare il tutto si aggiunge anche una spolverata di pepe.

Il risultato finale è da provare, perché unisce dolce e speziato in un matrimonio **sui generis** che, personalmente, si avvicina ad un retrogusto simile alla liquirizia.

La foto da me scattata, per lasciare memoria di questo capolavoro della sapiente nonna, ha anch'essa un dettaglio non trascurabile. I **muskuidd**, nome che probabilmente ricorda i moscerini (che in dialetto altamurano si chiamano "muskuigghjl"), mi hanno portato alla mente gli sprazzi di colore che l'artista statunitense **Jackson Pollock** (1912-1956), padre della **Action Painting** (**Pittura d'azione astratta**) amava lanciare su tela, carta o altro materiale durante la creazione delle sue opere.

Oltre ai lanci violenti di colore sul supporto pittorico, Pollock amava arricchire le sue composizioni con gocce di colore lasciate cadere a caso, monete, pezzi di vetro, chiodi e molti altri materiali fino ad allora inusuali per un dipinto.

Tiriamo le somme: un piatto di **pasta dolce e pepata**, la foto di questo capolavoro culinario con gocce di vincotto, un insolito dipinto su carta firmato Pollock che presenta armonicamente tracce violente di marrone in due tonalità, azzurro, giallo, bianco e rosso.

Concludiamo con il pezzo forte della giornata. Volete sapere a quanto è stato venduto all'asta da Christie's, a New York nel 2004, il dipinto che vi ho proposto? Solo **11.655.500 dollari**.
Io ho il capogiro, non so voi… E bravo Pollock!

Phoca PDF

Phoca PDF

Jackson Pollock, *Action Painting 12*, 1949, olio su carta fissato su masonite, 78,8 x 57,1 cm, collezione privata

Phoca PDF