



**Settimana
della
Biodiversità
Pugliese**
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**16-21
MAGGIO
2022**

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali


REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

 **UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali
e Territoriali - DISAAT



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022

*La chépe de murte: un
PAT di Puglia dalle origini
mitiche, anche in cucina*

Eleonora Matarrese

La Cuoca Selvatica



Tra i numerosi PAT pugliesi troviamo la *chêpe de murte*, “capa di morto” o meglio “testa”. Citato in vari libri, dove viene chiamato anche *verrùch*, si tratta dello stocco del cavolo gongiloide, che i baresi chiamano appunto “testa di morto” per la forma simile a un cranio. Questo nome popolare ci racconta molto della sua origine sulle nostre tavole.

Nei paesi germanofoni è conosciuto come *kohlrabi* o “rapa tedesca”. *Kohlrabi* deriva dal tedesco *Kohl* “cavolo” e *Rübe - Rabi* (quest’ultima, variante del tedesco svizzero), “rapa”, perché lo stelo gonfio ricorda quest’ultima. Il nome del gruppo cui appartiene, *Gongylodes* (o *gongyloides* come nome della varietà) significa “arrotondato” in greco, da *gongýlos* (γογγύλος, “rotondo”). Nelle aree settentrionali del Vietnam è chiamato *su hào* (dal francese *chou-rave* “cavolo rapa”); nell’India orientale (Bengala occidentale) e nel Bangladesh *ol kopi*. Lo si trova anche nella valle del Kashmir nell’India settentrionale, dove è conosciuto come *monj-hakh*: *monj* è la parte rotonda e *hakh* è la parte “frondosa”. Si chiama *nol khol* nell’India settentrionale, *navalkol* nel Maharashtra, *nūlkōl* (நூல்கோல்) in tamil, *nool kol* in telugu, *navilu kosu* (నవిలు కోసు) in Karnata (“cavolo di rapa”). A Cipro è conosciuto come *kouloumpira* (κουλούμπρα). Viene consumato nella Repubblica Ceca con il nome di *kedlubna*, mentre in Slovacchia è

conosciuto come *kaleráb*. In Romania è *gulie* o *cărălabă*, che è simile al polacco *kalarepa* e all'ungherese *karalábe*, tutte queste ultime denominazioni sono adattamenti della parola tedesca *Kohlrabi*.

Come molte altre specie della stessa famiglia, le *Brassicaceae*, la sua origine è in Asia meridionale e medio-orientale. La prima testimonianza scritta in Europa è del botanico Mattioli nel 1554 che scrisse che “finalmente era giunto in Italia”.

Creato per selezione artificiale per la crescita del meristema laterale (una forma gonfia, quasi sferica), ha la stessa origine di tutti gli altri cavoli, e come loro deriva dal cavolo selvatico. La *chepe de morte* era conosciuto e coltivato già da tempo nel Nord Europa, per il suo gusto e la sua consistenza, simili al gambo dei broccoli e al cuore del cavolo ma più miti e dolci, croccante e succoso come una mela. E come la specie selvatica, si possono mangiare anche le sue foglie. Una varietà comunemente utilizzata nel Kashmir cresce senza lo stelo gonfio ma solo con foglie e uno stelo molto sottile: è chiamata *Haakh* e da qui il nome di un piatto popolare della zona preparato proprio con questa specie (foglie di cavolo rapa in brodo leggero, accompagnato da riso). A Cipro, invece, lo tagliano finemente e lo mangiano semplicemente crudo, cosperso di sale e limone, e servito come antipasto.

I gambi di cavolo rapa (la parte vegetale ingrossata) sono circondati da due distinti strati fibrosi che non si ammorbidiscono in cottura: questi strati vengono generalmente rimossi prima della cottura o dell'impiattamento a crudo.

Gli antichi popoli germanici, consci dell'importanza del cibo come tutti i nostri avi, non gettavano questi strati ma li spezzettavano ponendoli in un contenitore di terracotta, simile ai pugliesi *capasoni*: la terracotta, per sua composizione, fa “respirare” il contenuto che vi è all'interno, e così in uno o due giorni questi pezzi di verdura per osmosi e per esposizione all'ossigeno in presenza di un determinato pH fermentavano, mettendo a disposizione i lieviti naturalmente presenti sulla parte esterna. Questo era il lievito che gli antichi popoli germanici usavano per panificare: infatti, con la fermentazione acido-lattica, si sviluppa facilmente, nelle prime 24 ore, il cosiddetto lievito *Kahm*, che contiene un'alta percentuale di *Saccaromyces cerevisiae*, che conosciamo come lievito di birra, naturalmente presente in natura.

Lo stelo bulboso della “capa di morto” era utilizzato a crudo in insalata, in quella che ancor oggi troneggia come ricetta di *entrée* in numerosi menu intorno al 66° parallelo: il *coleslaw*, anche *cole slaw* o semplicemente *slaw*, “cavolo tagliato finemente e condito con aceto e sale e mangiato come insalata”. Nel 1794 troviamo in un ricettario inglese “a piece of sliced cabbage, by Dutchmen ycleped cold slaw” (“un pezzo di cavolo tagliato a listarelle, a cui gli Olandesi danno il nome di *cold slaw*”); e infatti sembra che *cole slaw* sia una traduzione parziale dell'olandese *koolsla*, letteralmente “insalata di cavolo”, da *kool* “cavolo” e *sla* “insalata”. Si tratta di un'etimologia popolare, da *slaw* “erbe crude tagliate e condite in vario modo”, dal francese antico *salade* e dal latino medioevale *salata*, entrambi dal latino volgare **salata*, letteralmente “salata”, abbreviazione di *herba salata* “verdure condite con la salamoia”, un piatto molto diffuso tra i Romani, dal latino *sal* (genitivo *salis*) “sale”, dalla radice proto-indoeuropea **sal-* “sale”.

Ma ciò che lega inesorabilmente il nome popolare barese *chêpe de murte* ai territori nordici è un'usanza di una delle notti dell'anno più importanti nel calendario degli antichi.

La notte tra il 31 ottobre e il 1 novembre è considerata una di quelle notti in cui “il velo è più sottile”, e così si credeva che i defunti giungessero a far visita ai vivi. E la buia notte di inizio inverno, che oggi conosciamo come Halloween, veniva illuminata da candele poste in verdure intagliate: oggi le zucche, ma anticamente, in quei territori, venivano intagliati rapa e cavolo rapa. Tradizione vuole che nella notte dei morti sia più facile veder vagare fantasmi irrequieti, quindi è utile mostrar loro la via del ritorno al loro regno sotterraneo, dando questa indicazione con un oggetto familiare a chi “guarda dalla parte di ciò che è ipogeo”. E anche, a forma di teschio come “parte per il tutto”, a simboleggiare i corpi che, illuminati dalla fiamma di una candela, rivivono tra noi. Così, la *chêpe de murte* è un cavolo rapa intagliato, messo sul davanzale della finestra come monito per gli spiriti maligni e come benvenuto per i propri cari defunti. Naturalmente, con un vegetale antico e molto abbondante, portato nelle terre pugliesi con il suo soprannome dai numerosi “uomini del Nord” che hanno preso dimora nella nostra terra “di latte e miele”.