

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Cola Cola, un angolo di Puglia a Legnano

Valeria Arini · Wednesday, June 21st, 2023

SPECIALE MANGIARE A LEGNANO E DINTORNI. “...mangah schitt u mar”. È proprio così, a **Legnano, in via Novara**, c’è un **angolo di Puglia** dove “... manca solo il mare”. Si chiama **Cola Cola**, come il tipico fischietto in terracotta prodotto a Gravina, e dal menù all’arredamento questo ristorante rosticceria è un trionfo di prodotti e sapori pugliesi. Lo gestisce **Francesco Santamaria, chef di origini baresi**, da sempre nel campo della ristorazione. Dopo avere lavorato per altri locali come dipendente, nel 2016 ha deciso di mettersi in proprio e di aprire un locale tutto suo. Naturalmente interamente dedicato alla sua terra di origine: la Puglia. Da viale Sabotino, **e dopo una esperienza di sola rosticceria in pieno centro a Legnano**, si è trasferito in **via Novara, al civico 48**. Oltre al ristorante, in questo angolo di Puglia è possibile scegliere i prodotti di rosticceria, sia da asporto che da gustare all’interno del locale. È inoltre disponibile una teca con con formaggi, vini, prodotti sott’olio e taralli, da acquistare e assaporare a casa o da regalare. «Tutti i prodotti arrivano rigorosamente dalla Puglia – spiega lo chef -, così come tutti i piatti in menù sono preparati secondo le ricette tipiche della mia terra, rispettando le tradizioni culinarie. Anche la pasta è fresca: tutto quello che viene cucinato e sfornato è una specialità pugliese».



Nel menù si trovano – absolute protagoniste – le **orecchiette con le cime di rapa**, presenti anche nelle diverse varianti con aggiunta di pioggia di Altamura, o di peperone crusco e cacioricotta. Tutte da gustare anche le orecchiette con braciola equina e scaglie di cacioricotta, oppure quelle al grano arso con aglio, olio, peperoncino, pomodorini e burratina. Tra i primi spiccano anche i cavatelli con salsiccia a punta di coltello, funghi cardoncelli e stracciatella. Altra specialità è **la favetta, la purea di fave e cicoria selvatica**. Nel menù è possibile trovare anche piatti a base di pesce come i cavatellini cozze e fagioli, gli spaghetti allo scoglio e le **orecchiette al grano arso con vongole e ceci**.



Tra i **secondi** è impossibile non cedere alle polpette della nonna al sugo e alle tradizionali **bombette di maiale**. In menù c'è anche la costata di cavallo. E un piatto molto particolare e difficile da trovare fuori dalla Puglia: si tratta dei **gnummereddi, interiora di agnello alla griglia**. L'agnello alla pugliese viene servito nel tegamino. Tra i secondi di pesce non poteva mancare il **polpo: alla barese con patate** e fritto con patate sabbiate. Poi c'è il calamaro ripieno, le sarde ripiene e coccio di mare. Da Cola Cola viene servito anche il **fritto misto di alici, sarde ripiene e polpo**, come da ricetta pugliese.

Ricchissimo anche il menù della rosticceria. A partire dalla **varietà di panzerotti** (classico, con le cime di rapa, la salsiccia, il salame piccante o il polpo), le focacce, i **rustici** e le **famose pucce pugliesi con i diversi ripieni**.

Anche i **dolci sono tutti fatti in casa**: tra le specialità c'è la **“Tetta della Monaca”** e il **pasticciotto con la crema**, al pistacchio, alla crema e amarena e crema e cioccolato.

COLA COLA SI TROVA IN VIA NOVARA 48 – LEGNANO – Telefono: 0331 440152



COSA È LA COLA COLA

La Cola Cola è il tipico fischiello in terracotta prodotto a Gravina. Ha assunto i colori sgargianti del giallo, verde, blu e rosso. Il suono della Cola Cola riporta la bella stagione per le popolazioni agro pastorali e rappresentava un modo per essere assicurati sul continuo rigenerarsi della natura. La Cola Cola incarnava anche una funzione propiziatoria. Le veniva attribuita anche la virtù di allontanare le forze negative e le forze del male grazie alla prevalenza del colore rosso, colore scaramantico per eccellenza. Un oggetto magico, dal suono bitonale legato alle radici profonde della favolosa terra pugliese.

[Clicca qui per il sito](#)

This entry was posted on Wednesday, June 21st, 2023 at 10:54 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.