

La "cuzzupa", a Pasqua regina imbattibile tra i prodotti dolciari calabresi

Data: 4 marzo 2015 | Autore: Luna Isabella



REGGIO CALABRIA, 3 APRILE 2015 - Da sempre il dolce simbolo delle feste pasquali in Calabria, la "cuzzupa", nota a seconda dei territori anche come "guta", "cuddhuraci" o "cuculi", rimane l'apoteosi delle leccornie durante la festa religiosa che apre alla primavera.[MORE]

A questo tipico prodotto dolciario, la cui ricetta si tramanda gelosamente di generazione in generazione, si richiamano indissolubilmente le tradizioni della Settimana Santa dal Pollino allo Stretto. Preparata con un certo anticipo e modellata in varie forme, la "cuzzupa" è fatta con farina, zucchero, lievito, olio extravergine di oliva, latte intero, scorza di limone e uova.

La grande varietà dei dolci di questa regione ha infatti spesso un significato rituale legato alle feste dei Patroni e a quelle popolari, in passato rappresentavano tutte le espressioni dei sentimenti puri del popolo contadino calabrese, e la "cuzzupa" a forma di cavallo, pesce, capra o gallo, vuole intrinsecamente simboleggiare la vita rurale contadina e il rispetto per la natura. Come da usanza, al centro del biscotto viene collocato un uovo sodo, ma anche più di uno, a discrezione.

In passato, la tradizione voleva che il dolce venisse preparato dalle suocere e regalato per le feste pasquali alle nuore neo spose come augurio di fertilità. Inoltre, anni addietro, esistevano e venivano rigorosamente osservate anche delle regole sul consumo: in alcune realtà della Calabria, la preparazione dei biscotti stabiliva che alcune forme dovevano essere consumate solo dalle donne, accompagnate da un buon bicchiere di vino secco, mentre altre erano riservate ai soli uomini.

Nel paniere dei dolci che accompagnano a tavola le festività pasquali vi sono anche la "riganella", una torta ripiena di uva passa e noci con una forma a spirale. Da segnalare anche i gustosi "jaluni", tipici delle zone delle aree grecaniche di Reggio: si tratta di dolci a base di ricotta e cosparsi di tantissimo zucchero a velo. E ancora ci sono i "crustuli", biscotti fritti lasciati riposare a bagnomaria nel miele, e alcuni dolcetti a base di pasta di mandorla abbelliti con un mezzo chicco di caffè sopra.

Sempre molto gettonate le "nepitelle", mezzelune di pasta sfoglia ripiena di mandorle, uva sultanina, cioccolato, fichi secchi e noci nel cui impasto viene inserito anche rum, vino cotto e miele.

Sulle tavole calabresi, per il fine pasto in dolce, a Pasqua non manca la pastiera con la ricotta, molto simile al più noto e celebrato dolce napoletano.

Insomma, i prodotti dolciari calabresi racchiudono tradizioni millenarie e soprattutto incontaminate. Tuttora infatti si possono degustare dolci inimitabili perché tramandati di generazione in generazione, freschi e preparati con materie prime basilari, che costituiscono un vanto per una terra così povera ma al contempo così generosa.

Luna Isabella

(foto da scoprilacalabria.com)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/la-cuzzupa-a-pasqua-regina-imbattibile-tra-i-prodotti-dolciari-calabresi/78507>

