



Tra cartellate e porcedduzze, torrone di mandorle e u'p'cc'latidd'

Ancora 3 giorni ed il Natale rivivrà con tutta la nostalgia, il calore, l'allegria confusione di sempre

Rituali devozionali e religiosi accanto ad una tradizione culinaria che ha il sapore della bontà e dell'abbondanza, con ricette passate indenne attraverso decenni e secoli.

di Renzo Vismara

Tutte le più importanti festività sacre sono accompagnate, oltre che da rituali devozionali e religiosi, da una precisa tradizione culinaria, tipica di ogni collettività e talvolta ricca di simbologia. Molto ricco il carnet dell'arte, perché di arte si parla, culinaria natalizia, che a Castellaneta affonda le radici nel lontano passato. Ne parliamo e li gustiamo mentalmente attraverso le parole della prof.ssa Grazia Terrusi, vera esperta d'usi e tradizioni locali: "I dolci tipici delle festività natalizie accomunano tutte le classi sociali, oggi come nel passato. Avevano, infatti, un significato propiziatorio e non mancavano mai sulle tavole: poteva cambiare la quantità, ma non, assolutamente, la loro obbligatoria presenza. Proprio per la loro simbologia erano rigorosamente preparati in casa. Un motto popolare castellanetano recita A CI CH' LU ZUCCH'R E A CI' C' LU MEL, A TUTT SFUM LA

CIUM'NER (A chi con lo zucchero e a chi con il miele, a tutti fuma il camino), a significare la fondamentale presenza dei dolci in ogni casa e famiglia".

"Dolce immancabile", racconta la professoressa Terrusi, "erano le cartellate, costituite da strisce di pastafrolla, unite a metà di tanto in tanto e arrotolate su se stesse, fino a raggiungere l'aspetto di una rosa.

Vanno prima fritte e quindi addolcite con miele o vin cotto di fichi (i meno abbienti usavano le carrube).

Questo squisito dolce è confezionato con elementi essenziali della produzione agricola tipica del nostro territorio: farina, olio e vin cotto. Ingredienti molto semplici. Con gnocchetti ricavati dalla stessa pasta delle cartellette, incavati su superfici rugose o bucherellate si realizzano i purcedduzze, fritti e poi addolciti come le cartellate.

Chi se lo poteva permettere li ricopriva di confettini colorati, per dare all'insieme un aspetto

più invitante e piacevole. Faceva bella mostra di se sulle tavole anche il torrone di mandorle, sbucciate e non, e zucchero. Una nota romantica: durante il periodo natalizio, i fidanzati usavano regalare alle innamorate un cuore di pasta reale, decorato con confettini. Ai bimbi, inoltre, era destinato uno specifico dolce: U' P'CC'LATIDD', una stella di pasta reale o pastafrolla, ricoperto di zucchero e con un foro al centro, che serviva a poterlo appendere ai rami di pino che ornavano il presepe. Una delizia che rappresentava una vera tentazione per i piccoli, che, spesso, in assenza di adulti, anticipavano i tempi assaggiando le punte della stella o scavandola dall'interno in modo da nascondere la marachella. Ultimi ma non per bontà le onnipresenti pettole, costantemente presenti nel menù festivo, specialmente nelle viglie.

Anticamente qualcuno aggiungeva al semplice impasto delle alici salate, cime

di cavolo lesse o anche lambagioni per dare un tocco d'originalità e gusto alla pietanza".

Diamo un'occhiata anche al pranzo di Natale, immaginando case piene di parenti e amici, uniti in allegria e armonia: "Il primo piatto solitamente consisteva in orecchiette o tagliatelle al ragù di carne, agnello e gelseti, allevati in proprio. Per secondo arrosti e carne varia. Inoltre, dato che si trattava di pranzi che si poteva protrarre anche per ore, visto che la presenza dell'intero clan familiare era occasione di lunghe conversazioni e discussioni varie, s'ingannava il tempo sgranocchiando frutta secca o il tipico SOPATAVL, costituito da cicorie, foglie tenere di sedano, finocchi e tutto quanto servisse all'occorrenza. Per finire, la carrellata di dolci tradizionali, sempre presenti e, al limite, portati dai vicini. Potevano anche esserci dolcetti, specie sulle tavole dei più abbienti, di pasta reale, confezionati dalle suore nelle forme più svariate

(frutta, conchiglie, stelle ecc...). Curiosità è che per l'occasione si usava far assaggiare a tutti i commensali una fetta di melone giallo, il cosiddetto SCIA-CQUAVOCCH', che serviva proprio a levare dal palato qualsiasi sapore di grasso in modo da gustare al meglio la bontà dei dolci. Allietati da bicchieri di vino locale: un piccolo trucchetto usato a tal proposito per rendere il suo gusto più gradevole era quello di infilare nel collo delle bottiglie dei piccoli pezzetti di finocchio. La saggezza e l'astuzia popolare forniscono esempi da imitare". Bene, non ci resta che sederci a tavola e assaporare pienamente tutto il gusto del Natale. Magari facendo rivivere qualcuna delle antiche tradizioni popolari, per donare quel tocco di nostalgia e calore che ha caratterizzato le festività dei nostri parenti più anziani, rendendo al Natale tutto la devozione che merita.


NICOTEL



Hotels & Resorts

74010 Castellaneta Marina (Ta) · Viale dei Pini
Tel. Fax 099.84.31.105
pineto@nicotelhotels.com
www.nicotelhotels.com

