E sciùt’ a’ festa?

L'ha mann't carmela "Jatta acrest'"
martedì 11 maggio 2010

Da ieri Taranto è una città in festa,una città che per tre giorni festeggia il suo Santo Patrono: SAN CATALDO Tre giorni in cui i "cataldiani" chiedono e si sentono chiedere:E sciùt’ a’ festa? è questa la frase ricorrente che non è una domanda ma una richiesta di ritualità che ognuno dovrebbe sentire: Andare in Cattedrale…. pe’ scè sendere a’ messa Assistere a “u’ preggie” … per sentirsi partecipi, protagonisti, responsabili… Lasciare un’offerta per avere il santino da portare con sé …. Per “sentirsi protetti” per tutto l’anno...

Affacciarsi “a’ ringhiera” e aspettare per ore per farsi il segno della croce al passaggio del Patrono ….. per ricevere la Sua benedizione…. Vedere la tradizionale cascata di fuochi d’artificio da Castel Sant’Angelo …… e incantarsi .... Partecipare alla processione …… per sentirsi devoti e penitenti... Gesti rituali che per fede o per tradizione, si ripetono ogni anno, e mettono in pace con se stessi dando una sensazione di redenzione … di “coscienza pulita” come l’aria primaverile spazzata dalla brezza, che profuma di mare, di fiori, di festa… e la festa ha tanti profumi….. odora di fiori, di cera sciolta, di incenso , di zolfo e fumo dei fuochi d’artificio, …. L’odore che invade le strade... che viene dalle bancarelle …. quello delle “nucèdde” e dello zucchero cotto che solletica i palati, un profumo che ci riporta subito allo zucchero filato e al dolce tipico della festa... A’ CUPETA Oggi chiamata, torrone, croccante, mandorlato … ma il torrone è un’altra cosa... croccante o mandorlato sono solo aggettivi di un dolce unico, il cui nome, per molti dimenticato, per altri sconosciuto è cupeta - fatta con mandorle tostate e zucchero, amalgamati insieme con grande maestria dai “cupitari” che attraverso i secoli, di generazione in generazione, si tramandano la ricetta di quest’arte fatta di passione, esperienza e resistenza alla fatica e alle alte temperature che lo zucchero raggiunge durante la lenta cottura. Pochi, semplici ingredienti e una preparazione facile ma lunga e laboriosa. Le mennèle se cazzene (si liberano dal guscio) e se monnene (si toglie la pellicina marrone dopo averle sbollentate in acqua bollente) e s’abbrustuliscene prima di essere versate in acqua e zucchero e cotte a fuoco lento rimestando in continuazione finchè non si caramellano… E’ un’arte capire il momento giusto per toglierla dal fuoco, un attimo prima e il composto non si solidificherà … un attimo dopo e si sentirà di bruciato…. Poi una volta tolta dal fuoco va lavorata su un piano di marmo, finchè non si raffredda e comincia a solidificarsi, e anche adesso bisogna saper capire il momento giusto per poterla tagliare... se è troppo tresto non riusciremo a tagliarla perchè si attaccherà al coltello, alle mani, alla carta .... ad ogni cosa... Se è troppo tardi si spaccherà... Inizialmente i tipi di cupeta erano due: cupeta vianca - la migliore, fatta con mandorle mondate, senza la pellicina marrone; cupeta gnora - meno pregiata, fatta con mandorle cui non è stata tolta la pellicina marrone. Oggi viene proposta anche cupeta fatta con arachidi, nocciole, ma anche al sesamo, che richiama la tradizione araba della qubbaita... Ma la tradizione esige la mandorla per la nostra cupeta... senza vergognarci di chiamarla così perché è dialetto, o “è cozzaro” , come dicono molti in segno dispregiativo. Così facendo dimostriamo solo di ignorare che questo termine deriva dal latino “cupedia”... infatti parliamo di un dolce antico conosciuto e apprezzato dai Greci e dai Romani che usavano l’antico il miele al posto del nuovo zucchero. A’ cupeta, era il dolce delle grandi occasioni, era il dolce “de le zìte” – fatta a forma di cuore era regalata dal zìto alla zìta come pegno d’amore - ma era anche il dolce che faceva parte de “le cumplimiende” - ossia del rinfresco” durante fidanzamenti, matrimoni, battesimi, cresime e tutte le occasioni da festeggiare tra cui fiere e feste patronali dove, ancora oggi, viene proposta in stecche e venduta a peso o incartata in confezioni di carta trasparente. Un dolce che soddisfa ogni palato e per questo immancabile, onnipresente, come dire “no cupeta no party”... tanto che la sua importanza è consacrata anche in alcuni detti popolari : frùscio de carta senza cupeta - si riferisce alle caramelle di carta trasparente, bianca o colorata dal caratteristico rumore (frùscio) che attrae sguardo e udito ma che nasconde un pezzettino di cupeta deludente perché non appaga il gusto essendo appena sufficiente a stuzzicarlo… Pertanto il suddetto modo di dire, riferito a persona indica una persona che non vale nulla l’equivalente di essere tutto fumo e niente arrosto; riferito ad una situazione indica l’assenza di pericolo, l’equivalente di tanto rumore per niente le socre ponn’essere de cupeta, ma so’ sembr’ amàre - che non ha bisogno di traduzione e spiegazioni... A’ CUPETA non è solo un dolce, na cannaturìzzie che chiude in dolcezza un giorno di festa. Acquistarla, mangiarla e regalarla sono gesti che rientrano nella ritualità festiva, tanto da poterla annoverare, insieme a u’ mescetàle d’a ‘Maculate, a paste cu a meddìchele de San Giseppe, le taradde de sande coseme, u’ pane de sand’Antonie, u' zabaglione de San Pascàle, tra i cibi tipici della sacralità profana. ©armela