Monumenti culinari natalizi: la Zuppetta di San Severo

Author : Geppe Inserra

Date : 19 Dicembre 2015

Ma qual è il piatto natalizio più caratteristico della tradizione culinaria di Capitanata? La domanda è nata quasi per gioco, in una discussione sorta sul gruppo fb dei Giornalisti di Capitanata sul post di *Lettere Meridiane* sulle mandorle *attorrate* o *atterrate*.
Ad un certo punto il discorso è scivolato su un piatto che onestamente non conoscevo fino a qualche tempo fa, ma di cui ho sentito parlare con insistenza proprio nelle ultime settimane: la *Zuppetta* che proprio il giorno di Natale si prepara a San Severo. Mi hanno incuriosito le considerazioni sulla tipicità di un piatto il cui valore culturale sembra perfino sovrastare quello gastronomico, svolte dalla carissima amica e collega **Cristina Mundi**, sanseverese doc, nonché esponente della grande tradizione letteraria della cittadina dell'Alto Tavoliere.
Ho chiesto a Cristina di fornirmi la ricetta. Non si è fatta pregare. La pubblico di seguito, dichiarando ufficialmente aperta la tenzone culinaria: **qual è il piatto natalizio più caratteristico della nostra terra dauna?**
L'ardua sentenza agli amici e ai lettori di *Lettere Meridiane*. Fatemi sapere, commentando il post, ed eventualmente arricchendo l'indicazione del piatto preferito con la relativa ricetta. [P.S.: La foto che illustra il post è tratta dalla pagina facebook La Zuppetta di San Severo: se gradite, è il caso di diventare fan, mettendo *mi piace*.]

* * *

La Zuppetta natalizia di San Severo

Posso affermare con convinzione che a Sanseveroprovinciadifoggia esiste una sola certezza: la Zuppetta. Poi possiamo parlare di tutto, le bombe, le estorsioni, l'Amministrazione che piace o non piace. Ma la Zuppetta, Regina del nostro Natale, unisce.
Vessati e vessatori, amministratori e amministrati, amati e detestati, guardie e ladri, se sono di San Severo mangiano la Zuppetta il 25 dicembre. E quel giorno, una volta all'anno, c'è un'unione. L'ho sempre pensata così. Ogni volta che mi siedo a tavola a Natale penso e spero che i miei concittadini provino quello che provo io. La condivisione. Una grande Comunità che sta vivendo lo stesso momento. Tutti, e dico tutti, siamo lì a fare la stessa cosa. Onoriamo la nostra tradizione, unica nel mondo. Amo quel momento.
Provo a dare la ricetta, per il mio carissimo amico Geppe Inserra.
Preparate:
Brodo (La tradizione impone quello di tacchino, ma c'è chi gradisce quello di manzo. A scelta)
Caciocavallo tagliato sottile

Pane casalingo, un po' raffermo, "ascato", cioè abbrustolito. Fatto a pezzetti, quindi abbrustolito in fette non troppo sottili. C'è chi mette fettine di pane sottili ma per come la penso io non va bene
Carne del brodo sfilacciata
Mozzarella tagliata a dadini
Dopo aver preparato il tutto, cominciate a mettere in una teglia con i bordi alti, a strati, partendo dal pane, tutti gli ingredienti. Cioè prima uno strato di pane, poi caciocavallo, un po' di mozzarella, la carne e proseguite così. Alla fine, con un piccolo mestolo, fate scivolare il brodo dal bordo della teglia ma piano, in modo che il pane si "inzorpi", cioè si inzuppi nel modo giusto. Abbiate cura di farlo con lentezza, perché se il pane non è ben inzuppato la vostra Zuppetta risulterà asciutta. Però se siete frettolosi, come spesso succede, e buttate mestolate intere di brodo per sbrigarvi, la vostra Regina diventerà molle ed immangiabile.
Piano piano, la Zuppetta è un rito e come tale va trattata!
Infine mettetela in forno, fatela cuocere quel tanto che basta per far sciogliere i formaggi. E gratinate perché la crosticina sopra ci vuole. E infine…. amatela!!!!!!
Cristina Mundi