



Ci sono piatti legati indissolubilmente all'identità più profonda di una comunità, che rappresentano qualcosa di più di una tradizione, perché si trasformano in un tratto comune, in un forte momento di condivisione.

Uno di questi è sicuramente la *Zuppetta* che si prepara a San Severo, il giorno di Natale. Come dice la mia cara amica e collega, Cristina Mundi: "a San Severo 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."

Ne ho sentito parlare per la prima volta lo scorso anno, ed è bastata qualche ricerca e qualche telefonata ad amici perché mi rendessi conto che il giorno di Natale nella cittadina dell'Alto Tavoliere la *Zuppetta* la mangiano proprio tutti, se no, non è Natale.

Ho chiesto a Cristina Mundi di dare agli amici e ai lettori la ricetta di questo monumento gastronomico natalizio dauno, e Cristina non si è fatta pregare. Ecco la sua *Zuppetta*:

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' rafferma, "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. 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!

Attilio Littera, cultore del dialetto e della tradizioni sanseveresi (è autore con Ciro Pistillo di un apprezzato *Dizionario e grammatica del dialetto di San Severo*) individua l'origine della Zuppetta nella elaborazione di un piatto diffuso in tutto il Tavoliere, il pancotto, che era il geniale e saporito espediente con cui, nella tradizione culinaria contadina e pastorale, veniva riutilizzato il pane raffermo, per evitare di doverlo buttare via o darlo come pasto agli animali da cortile.

“A zuppèttë o panècòtt’è cumbà Cannónë - scrive Littera - ha le stesse umili origini del pancotto (era pane raffermo che, per non essere buttato, veniva abbrustolito e utilizzato nel brodo). Successivamente è stato arricchito con altri ingredienti.”

Dichiara senza mezzi termini la sua passione per la Zuppetta anche Severino Cannelonga, sanseverese doc ed in passato parlamentare: “Si dice che la Zuppetta era il pancotto dei ricchi. Fortunatamente oggi la possono fare tutti. Io amo la “zuppetta”, i miei nipoti la mangiano con avidità, mia moglie la cucina con grande passione e competenza aggiungendovi del formaggio grattugiato ricavato dalla testa del caciocavallo. Io taglio a fette, sottili, caciocavallo e mozzarelle appassite. Che profumo...”

Ma perché la Zuppetta viene definita anche *ppànècòttë dë cumbà Cannónë*? La risposta in una bella poesia di Attilio Littera, che ricama i suoi versi pieni di colore (e di sapore) sulla ricetta della mitica pietanza. L'ultima terzina illustra una possibile variante: la *zuppetta squalarètë*. Anziché a fette intere, il pane viene messo a pezzetti, e in questo caso la *zuppetta* viene servita a mo' di minestra, dopo aver cotto il tutto in pentola per pochi minuti, senza il passaggio in forno.

Buona lettura, e buon appetito.

‘A zuppèttë

Pë ffà lu pànècòttë dë Natèlë,

lìggèt'attendamèndë sta rēcèttë
e ssë 'ngë llùsscë mìttètë li cchjèlë.

Quèsta pjàtànzë cë chjèmë zuppèttë
o ppànècòttë dë cumbà Cannónë,
quillë ca tè la trìpp'a pparapèttë.

Jévë 'na vótë lu pèn'avvanzàndë,
ca cë jasckèv'e ccë mbunnév'a 'u bbródë,
mèndrë dë ròbbë mo në mìttë tàndë!

Mo jèmë tuttë quàndë apprèss'â módë,
mo sìmë rrèvèndètë raffènètë
e lu Natèlë cë 'u vulímë jódë.

Të bbèsë sóp'a 'u nùmmër'î mmètètë,
'i cós'azzìcch'azzìcchë në ngë fànnë,
së ppu cë avànzë nn'è ca fa' pucchètë!

Jìnd'â tējèllë, ca pìgghi'a 'na vànnë,
ffèlèr'u pèn'asckètë a ffèllë sènë
o mmènuzzètë candànnë candànnë.

A lu bbullítë pìgghj'e mmìttë mènë,
pèrzì lu jallènàccë sfèlarcètë,
tu lu ffèlèrë pè ssóp'a lu pènë.

Cû casckavàllë, suttìlë fèllètë,
'n'ata fèlèrë fa' ccúm'e 'nu màndë,
pu pàss'a la scamòrcia mmènuzzètë,

màgnë accusì chë li stèllë fèlèndë
e ttë dèvirtë duràndë 'a magnètë
chë lu sfèzjòttë annàndë pè nnàndë.

'Na ngasciatór'è frummàggë rattètë,
pu tùrn'a ffà 'n'at'e ttànda fèlèrë,

bbasànnètè sèmbè sóp'a 'i mmètètè.

Mo pìgghju cuppín'e ffa' pèra pèrè,
che ttànda bbródè vullèndè vullèndè,
quèlla tējèllè chē ttutt'ì fèlèrè.

Pè rrèsèccà quillu bbródè cucèndè
sóp'a lu fóchè 'a tējèll'a rumènè,
ma l'ha' luwà quànn'arrív'u mumèndè.

Sè la tējèllè li fèll'i tè sènè,
jìnd'a lu fùrnè vò jèssè passètè,
ccúmè sè fùssè 'nu vérè tumbènè.

Sè ppu lu pènè tu l'ha' mmènuzzètè,
quìstu passàggè t'u si' spragnètè
e la zuppètè la da' sgualarètè.

Attilio Littera

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



Monumenti
culinari natalizi:
la Zuppetta di
San Severo



La guida alle

I sapori della memoria | La monumentale Zuppetta di San Severo, il pancotto di Natale

eccellenze daune
e pugliesi del
Gambero Rosso



- Quando un piatto diventa un bene culturale: la Zuppetta natalizia di San Severo



- I sapori della memoria Pizza Sette Sfoglie, quando un dolce diventa arte

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 415