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."

È così che un piatto, seppur monumentale come la Zuppetta, diventa un autentico bene culturale. Sconfinando perfino nella letteratura. Troverete alla fine del post una divertente e raffinata poesia dialettale di Attilio Littera che racconta la storia e la ricetta. Ma di recente la Nostra si è conquistata perfino gli onori della letteratura *fiction* che conta. La mitica Zuppetta di San Severo figura infatti tra i piatti preferiti di *Lolita Lobosco*, commissaria di polizia creata dalla penna e dalla fantasia della scrittrice barese Gabriella Genisi, protagonista di una fortunata serie di romanzi.

Lolita, equivalente femminile del commissario Montalbano, confessa nell'ultimo romanzo della serie, *Dopo tanta nebbia*, la sua nostalgia per la Zuppetta di San Severo, ricordando

quando la Zia Chiarina, originaria della zona, la preparava in gran quantità per il pranzo di Natale.
E veniamo alla ricetta, e alla sue molte varianti.
Alla base c'è il pane che dev'essere raffermo e "a pagnotta". Suggerirei più quello di Monte Sant'Angelo o comunque garganico, che non quello di Altamura che col pancotto non c'entra granché. Va tagliato a fette, né troppo spesse, né troppo sottili. La preparazione ricorda quella delle lasagne: quindi le fette dovranno essere piuttosto sottili, ma spesse quanto basta per assorbire il brodo durante la lunga cottura, senza perdere consistenza. Le fette vanno abbrustolite.

A parte si prepara il brodo che servirà alla zuppa: un robusto brodo di carne di coscia tacchino (oppure di gallina, meglio se ruspante, ma c'è anche chi usa il manzo) con sedano, carota, patata, cipolla, olio extravergine di oliva, e un paio di pomodorini. A cottura ultimata, la carne dovrà essere sfilacciata, in quanto servirà al condimento.
Una volta che il pane, il brodo e la carne sono pronti, si può procedere alla fase che precede la cottura: in una teglia da forno alternare, a strati, il pane abbrustolito, parmigiano grattugiato, caciocavallo e mozzarella (meglio le trecce, che hanno una buona consistenza, e non rilasciano siero) tagliati a dadini o a listarelle. Qualche variante prevede l'aggiunta di prosciutto cotto o salsiccia.
Alla fine, bagnare con il brodo e mettere in forno preriscaldato, a 180°. Mezz'ora di cottura dovrebbe bastare, ma il tempo varia in relazione alla quantità. Controllare di tanto in tanto che il fondo di cottura non si asciughi e se necessario irrorare ancora con il brodo. Lasciar riposare per un po' e servire in tavola.
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 *panëcòtt'ë 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 *ppànëcòttë 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 sgualarètë.* 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

Më ffà lu pànëcòttë dë Natèlë,
lìggët’attendamèndë sta rëcèttë
e ssë ‘ngë llùsscë mìttëtë li cchjèlë.

Quèsta pjàtànzë cë chjèmë zuppèttë
o ppànëcòttë dë cumbà Cannónë,
quìllë 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 míttë tàndë!

Mo jèmë tùttë quàndë apprèss’â módë,
mo símë rrëvëndètë raffënètë
e lu Natèlë cë ‘u vulímë jódë.

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

Jìnd'â tëjèllë, ca pìgghi'a 'na vànnë,
ffëlèr'u pèn'asckètë a ffèllë sènë
o mmënuzzètë candànnë candànnë.

A lu bbullítë pìgghj'e mmìttë mènë,
përzì lu jallënàccë sfëlarcètë,
tu lu ffëlèrë pë ssóp'a lu pènë.

Cû casckavàllë, suttílë fëllètë,
'n'àta fëlèrë fa' ccúm'e 'nu màndë,
pu pàss'a la scamòrcia mmënuzzètë,

màgnë accusì chë li stèllë fëlàndë
e ttë dëvìrtë duràndë 'a magnètë
chë lu sfëzjòttë annàndë pë nnàndë.

'Na ngasciatór'ë frummàggë rattètë,
pu tùrn'a ffà 'n'àt'e ttànda fëlèrë,
bbasànnëtë sèmbë sóp'a 'i mmëtètë.

Mo pìgghj'u cuppín'e ffa' pèra pèrë,
che ttànda bbródë vullèndë vullèndë,
quèlla tëjèllë chë ttùtt'ì fëlèrë.

Pë rrësëccà quìllu bbródë cucèndë
sóp'a lu fóchë 'a tëjèll'a rumènë,
ma l'ha' luwà quànn'arrív'u mumèndë.

Së la tëjèllë li fèll'i tè sènë,
jìnd'a lu fùrnë vò jèssë passètë,
ccúmë së fùssë 'nu vérë tumbènë.

Së ppu lu pènë tu l'ha' mmënuzzètë,
quìstu passàggë t'u si' spragnètë
e la zuppèttë la da' sgualarètë.

Attilio Littera

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:

-

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

-

  Monumenti culinari natalizi: la Zuppetta di San Severo

-

  La Zuppetta, regina di Natale, trionfo del pane

-

  Riecco la salsa,

rito e mito (di Francesco A.P. Saggese)

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf

Hits: 545