

LA PUPA E "RU CAVAGLIUCC" DI ALFEDENA: LA SECOLARE TRADIZIONE DI UN DOLCE PASQUALE

21 Aprile 2019



ALFEDENA – In Abruzzo, soprattutto in molte zone interne, i giorni precedenti la Pasqua sono dedicati alla preparazione di piatti e dolci tipici della tradizione; tra questi c'è un dolce molto semplice, ma che affonda la sua storia nella secolare storia del piccolo borgo di Alfedena (L'Aquila), nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo: la pupa per le femminucce o "ru cavagliucc" per i maschietti.

Si tratta dell'usanza antica di dare alla pasta per i biscotti, arricchita con le mandorle, una forma gioiosa e dall'aspetto ludico adatta a festeggiare la Pasqua come simbolo di rinascita e di accoglienza nei confronti della primavera.

Una specialità della tradizione locale contadina, che affonda i ricordi nelle immagini di quelle nonne che abitavano la via Casili e che oggi non ci sono più, con la "crocchia" in testa profumata di brillantina Linetti, lo "zinalino" regolarmente infarinato, le mani e le braccia robuste affondate sempre nella farina per preparare qualcosa di buono.

La pupa richiama un periodo lontano, quando non c'erano le uova di Pasqua, se non ad appannaggio delle famiglie ricche di Alfedena e si preparavano per donarle ai bambini.

E non solo, impreziosite al centro con un uovo sodo intero, venivano donate alle giovani spose o fidanzate come buon auspicio per una maternità; inoltre questi dolci venivano preparati per la festa di fidanzamento ufficiale degli sposi.

Quindi da tradizione, le nonne, la sera del giovedì santo, preparano questi dolci; la pupa ha la forma di una conca che richiama il vaso di rame con cui le donne di Alfedena e in generale in tutto l'Abruzzo andavano alla fonte a prendere l'acqua con le braccia appoggiate alla vita, i fianchi larghi e un seno generoso sottolineato da una striscia di pasta.

Le decorazioni, i tratti sono molto semplici, ricordano quasi il disegno fatto da un bambino, ricche sono invece le decorazioni, fatte con le codette colorate o argentate a riprodurre il drappeggio dei vestiti, gli occhi, la bocca.

La pupa e "ru cavagliucc" si ritrovano anche nella tradizione cristiana della Pasqua quali simboli di resurrezione; una tradizione che rimanda all'ultima cena quando Gesù spezzò il pane e lo distribuì agli apostoli, e quindi consumare la pupa tutti insieme richiama proprio a questo gesto di amore e solidarietà fatto da Cristo.

La ricetta alla fine è sempre la stessa, tramandata di generazione in generazione, conservata in un vecchio libro ingiallito, in un foglietto scritto a mano e nei tempi moderni anche su un tablet; ogni famiglia ha comunque una sua versione "gelosamente" custodita, con varianti, modifiche, piccole aggiunte che danno un tocco personale al risultato finale.

Per realizzare una pupa e "ru cavagliucc", in linea di massima c'è bisogno di pochi ingredienti, economici e che spesso, soprattutto prima, erano a disposizione nella dispensa: 3 uova intere e 2 da usare come decorazione, 200 grammi di zucchero, 500 di farina per dolci, 1/2 cucchiaino di lievito in polvere vanigliato, 3 cucchiaini di olio e la buccia grattata di un

limone. Per le decorazioni: confettini colorati e gocce di cioccolato

Le nonne montavano a mano le uova con lo zucchero, un procedimento lungo e faticoso, oggi sostituito dalle fruste elettriche e che prima vedeva protagonisti anche i piccoli di casa che aiutavano e si divertivano a intingere il dito nel dolce impasto, poi si aggiungeva l'olio, il limone, la farina e il lievito per avere un composto sodo e morbido ma non appiccicoso,

A questo punto su un piano da lavoro si comincia a dare la forma alla pasta, adesso c'è internet dal quale copiare le immagini, ma una volta le nonne utilizzavano i ricordi. Prima della decorazione finale al centro va inserito un uovo sodo, vanno infornate e cotte a 180 gradi per circa 20 minuti.

Alcune puppe e cavallini "preziosi" vengono vestiti con una glassa fatta con l'abume montato a neve con lo zucchero, che viene spalmato sulla superficie con una spatolina prima di essere messo in forno.

È una tradizione semplice, soppiantata in parte dalle moderne uova di cioccolato con la sorpresa, ma ad Alfedena e anche in altri piccoli borghi dell'Abruzzo montano non è andata perduta, è la storia di un popolo, che si spera possa non finire mai.

Le foto sono della maestra Nella Amorosi di Alfedena, storica insegnante oggi in pensione, che come tante sue coetanee custodisce la ricetta della pupa e che ogni anno, sotto Pasqua la regala ai nipoti. Loredana Lombardo