

Scritto da Pierpaolo Beccarisi  
Lunedì 02 Aprile 2012 23:00

---



Caro Dino, sono Pierpaolo e oggi ti vorrei raccontare le magnifiche usanze della Settimana Santa. Una tra queste era il momento di ritrovo delle famiglie attorno ad un tavolo da cucina per la preparazione della CUDDRURA. Mentre le mamme e le nonne preparavano questo dolce pasquale, tutti i bambini stavano attorno a giocare e bisticciare. Ma alla fine tutti insieme andavano a portare le cuddrure al forno a legna per la cottura. La nonna mi ha detto che allora c'era il forno della "Provvidenza", della "Schiuppetteddra" e di Aldo Rollo, questi erano tutti forni a legna e bisognava prenotare per la cottura della cuddrura per quante "cotte" (così dice che si chiamavano mia Nonna) c'erano da fare.

La cuddrura non è altro che un biscotto con uno o due uova sopra in varie forme, queste sono:

- La PUPA (la bambolina) e la COLOMBA che si regalano alle bambine.

-il GALLETTO e il PANARINO per i maschi. -il CUORE per gli innamorati.

Di solito la cuddrura non poteva essere mangiata prima della pasquetta. In questo giorno i bambini andavano nelle campagne per passare una giornata tra la natura, prima si giocava poi verso mezzogiorno si aprivano gli zaini e si toglievano le cuddure alcuni si portavano frittata di pasta del giorno prima.

Così si passava la pasquetta, in compagnia divertendosi. Gli ingredienti della cuddrura, per chi volesse farla in casa sono: -1k di farina tipo 0 -3 uova -250 g di zucchero -100 g di strutto -25 g di ammoniaca per dolci -10g di lievito per dolci in polvere -un pizzico di vanillina -latte quanto basta per impastare.

Una volta impastata viene fatta la forma desiderata, con delle forbici viene pizzicata la pasta e poi spennellata con latte e uova.

In fine decorata con i chicchi di caffè. Concludo augurando a tutti buona Pasqua, consigliando a non far mancare la cuddrura sulle nostre tavole in quanto era ed è il biscotto pasquale che ancora oggi unisce le famiglie.