



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Maria Loscrì
Wigwam Correspondent
Vibo Valentia

LA BUONA PASQUA DI VIBO CON LE CUZZUPE CALABRESI

Dalla Comunità Locale Wigwam di Vibo Valentia, ci giungono dolci auguri di Buona Pasqua con una delle più tipiche ricette calabresi

Con l'avvento delle tradizioni cristiane, le cuzzupe sono divenute elemento simbolico per eccellenza nelle celebrazioni pasquali e la presenza delle uova sode

Anche per le festività pasquali, in Calabria il cibo diventa rito carico di simboli e di simbolismo. Ci sono ricette che si trasmettono ancora di generazione in generazione e che non possono mancare sulla tavola imbandita a festa,

nonostante l'avvento della globalizzazione e del cibo industriale.

Il giorno di Pasqua segna la fine della Quaresima, segna l'inizio dell'abbondanza, della resurrezione, della rinascita tipicamente primaverile. Le *cuzzupe* portano con sé questi

elementi di ritualità sociale e beneaugurale. Nella loro forma a ferro di cavallo, sono simbolo di buona fortuna, mentre arricchite di uova sode erano il dono della futura sposa al proprio promesso perché rappresentavano la casa e la fertilità.



**La Wigwam
Local Community
Vibo Valentia - Italy**

È un dolce che conosce una storia molto antica poiché veniva preparato, secondo quanto attestano le fonti, già in età magnogreca per celebrare la rinascita delle dee Persefone e Demetra. Gli ingredienti usati erano molto semplici: farina di frumento, uova, strutto, miele.

Non è certamente facile risalire a una origine proprio precisa poiché la Calabria è da sempre stata luogo di incontro di culture diverse, per cui anche le tradizioni gastronomiche hanno conosciuto momenti importanti di incontri e *contaminazioni* varie. Ne è chiara testimonianza anche l'origine del nome che si leggherebbe, secondo alcuni, al mondo greco delle *koutsupas* o deriverebbe dall'arabo *khubz* (pane), o dal greco antico *κολλύρα* (*kollyra*).

Con l'avvento delle



tradizioni cristiane, le *cuzzupe* sono divenute elemento simbolico per eccellenza nelle celebrazioni pasquali e la presenza delle uova sode, oltre a richiamare, concettualmente, l'idea della rinascita, ricorda anche l'usanza di benedire le uova durante la messa del Sabato Santo per poi portarle in dono la domenica di Pasqua.

Non era infrequente, in Calabria, che la futura

suocera regalasse al fidanzato della figlia una *cuzzupa* con 7 oppure 9 uova e il numero non era affatto casuale, poiché "*ccù nova si rinnova, ccù sette s'assetta*", cioè con 9 uova il fidanzato rinnovava la sua promessa di matrimonio, mentre con 7 si sedeva, cioè convolava a nozze.

In alcune zone della Calabria, la decorazione tipica era costituita dall'*annaspro*, una crema bianca fatta con zucchero, bianco d'uovo e succo di limone ■

© Riproduzione riservata





Cuzzupe calabresi

INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 350 g di zucchero
- 5 uova grandi per l'impasto
- 5 uova da decoro
- 250 g di strutto, burro, o margarina
- 200ml di latte
- buccia grattugiata di 1 arancia o limone
- 3 bustine di lievito
- 1 tazzina da caffè di anice

PREPARAZIONE

Iniziamo a sciogliere lo strutto in un pentolino a fiamma bassa, mescolando in modo da non bruciare il fondo e lasciando raffreddare.

In un recipiente abbastanza fondo mescoliamo la farina, lo zucchero e il lievito, creando il classico buco al centro. Uniamo, quindi, le uova una alla volta e poi la scorza di limone grattugiata. Aggiungiamo, quindi, il latte, l'anice e lo strutto raffreddato. Impastiamo energicamente con le mani aggiungendo, eventualmente, un po' di farina per ottenere un impasto liscio e morbido. Ritagliamo un po' di impasto in modo da creare la classica forma a ferro di cavallo e inseriamo all'interno l'uovo sodo, intrecciando il resto dell'impasto.

Spennelliamo con uovo sbattuto e cuociamo in forno preriscaldato a 200 ° per circa 50 minuti. I dolci dovranno essere dorati ma ben cotti.

MONZA
7-9 Aprile 2023
Sapori e colori di
Primavera
IN CENTRO CITTÀ

ESPOSIZIONE

PIAZZA CENTEMERO E PALEARI

Mercato dalle 9 alle 19.30

Prodotti tipici regionali
(formaggi, salumi, bio, miele, vini...)

Aziende agricole
Vegetazioni

Artigianato e benessere
Spazio
Il Made in Italy delle donne
A cura di **Ketty Carrarra**

Artigiani di strada
Durante la giornata
Artigiani di strada
Animazione per bambini
Laboratori creativi

Seguici su Facebook
Pagina evento:
Monza - Sapori e colori primavera in città
www.monzaonline.it/area 0331 917367 tel.333770636
Progettoeventi 349 7322017



7/8/9

Aprile

Monza

Dalle 17 alle 19
Evento

Il Made in Italy

delle **donne**

Ketty Carrarra conduce il talk show culturale e sociale, con interviste ai rappresentanti delle istituzioni, associazioni locali, imprenditrici e personalità del mondo dello spettacolo.

Progetto di sensibilizzazione e libro (in promozione a 5 euro anziché 12), legato ai temi del Made in Italy e del Lavoro. Dedicato alle donne vittime di violenza e contro ogni forma di discriminazione.

Il Made in Italy delle donne...

*La Canzone di Marinella
Le donne, imprenditrici di se stesse*

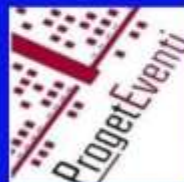


di Ketty Carrarra

**Mostra fotografica
Sguardi al femminile**



**Il Made in Italy è
la nostra passione**



KETTY CARRARRA
KETCAR 2000@YAHOO.IT - 39-3382610554
- INSTAGRAM FACEBOOK LINKEDIN -
WWW.KETTYCARRARRABLOG.WORDPRESS.COM