



A CASOLI NON C'È FESTA SENZA LA TOTERA, IL DOLCE DELLA TRADIZIONE

31 Maggio 2021 

CASOLI – Non si può lasciare il borgo di Casoli, in provincia di Chieti, senza aver assaggiato il suo prodotto tipico, quello che più rappresenta il legame con le tradizioni e il territorio: la totera. Dolce a forma di cono, farcito con crema pasticciera, è l'eccellenza gastronomica locale. Ogni famiglia ne custodisce la ricetta e la tramanda di generazione in generazione, poiché questa golosità è simbolo di festa e viene servita in ogni occasione speciale. Che sia un compleanno, un matrimonio, le festività natalizie o la festa di Santa Reparata, l'8 ottobre, quando i carri della sfilata dei donativi sono traboccanti di totere.

“Dal mio agriturismo non si va via senza averle assaggiate”, dice a *Virtù Quotidiane* **Claudia Travaglini**, titolare dell'omonima azienda, che ci accompagna in questo viaggio. E ci svela la ricetta della produzione artigianale che “a me – racconta – ricorda l'infanzia e il giorno del mio compleanno, quando mia nonna me ne preparava un cestino pieno, con sopra una candelina”.

Il motore che la spinge a produrne fino a 120 a settimana nei giorni di festa è sempre lo stesso: la famiglia e la tradizione. “In cucina, a far le totere, siamo io, mia mamma e mia figlia di dieci anni – spiega – . Un lavoro di squadra fatto da tre generazioni che ben rappresenta l'attaccamento dei casolani al dolce”.

La ricetta è apparentemente semplice ma i passaggi necessitano di dimestichezza e attenzione. Per la pasta sfoglia occorrono uova, zucchero, farina e olio. Gli ingredienti vanno amalgamati con cura fino a creare un impasto che viene steso e tagliato a striscioline. Le strisce realizzate con un tagliapasta a zig-zag – lu carrucce – vengono arrotolate intorno ai coni d'acciaio precedentemente unti, così da formare gli involucri di pasta croccante che vanno fritti in olio bollente e fatti raffreddare. Nel frattempo si prepara la crema pasticciera con uova, latte, zucchero e farina. Una volta freddi, i coni vengono farciti con crema classica – gialla – o con la variante al cioccolato e serviti in piedi, come vuole la tradizione. Formando così un vero bouquet di dolci.

Proclamato prodotto tipico nel 2016 insieme alla nomina di Claudia a cavaliere della totera casolana, il dolce è conosciuto in tutto il mondo, grazie ai numerosi turisti che ne apprezzano la bontà. “I miei ospiti ne rimangono colpiti per il sapore – racconta la titolare dell'Agriturismo Travaglini – e anche per il tempo di preparazione. Spesso faccio mettere loro le mani in pasta e ne sono molto entusiasti”.



Il nome totere deriva dal termine dialettale “tutero” che è il cuore della pannocchia di mais, in effetti il dolce ne ricorda forma e colore. In paese si narra che, sul finire del 1800, due fratelli pasticciieri casolani si siano recati a Napoli, nella stimata scuola di Caflisch, per apprendere i segreti del mestiere. Una volta tornati in patria, hanno creato il dessert prendendo spunto dalla tradizione dolciaria partenopea e lo hanno fatto assaggiare nelle prestigiose caffetterie del paese. Fu subito apprezzato dalle famiglie nobili del tempo. Tant'è che “ci piace pensare – dice Claudia con un pizzico di emozione – che possa averlo degustato anche **Gabriele d'Annunzio**, spesso ospite dell'amico **Pasquale Masciantonio**, proprietario del Castello di Casoli”.

L'artigianalità del prodotto che attualmente non è in commercio ma si può degustare in caffetterie, pasticcerie e ristoranti del paese, è ben rintracciabile nella ruvidità e nella croccantezza della pasta. Nel gusto genuino della crema che sa di territorio. Nella passione che contraddistingue la preparazione del dolce. E negli occhi di Claudia che ne è produttrice da 25 anni. Con costanza e impegno porta avanti la ricetta della nonna, difendendone l'autenticità. Perché guai a dirle “buono questo cannolo!”. Lei prontamente risponde: “Non è un cannolo, è un cono con crema pasticceria. Anzi è la totera di Casoli”.

LE FOTO

