

PASQUA, PUPE E CAVALLI PER GIOCARE A TAVOLA

di Marcella Pace



PESCARA - La Pasqua abruzzese è davvero ricca di tradizioni culinarie. Molte delle quali arrivano da molto lontano. È il caso di Pupa e Cavallo presenti sulle tavole delle famiglie dal giovedì Santo. Bellissime, divertenti, colorate e ognuna diversa dall'altra.

La tradizione abruzzese, (in verità anche altre regioni come la Calabria fanno sfilare a Pasqua a tavola la Pupa) risale al 1800, quando le due forme venivano preparate per la festa di

fidanzamento ufficiale degli sposi.

Nell'occasione di primo incontro pubblico delle famiglie dei promessi, si scambiavano in segno di consenso al matrimonio, il cavallo che veniva consegnato alla famiglia di lei e la pupa a quella di lui.

A Pasqua, entrambe le figure portano in grembo l'immane uovo sodo avvolto in 2 strisce di pasta incrociate, come simbolo di rinascita e di unione.

La tradizione vuole che i dolci vengano preparati la sera del giovedì Santo dalle nonne per donarli ai nipoti: ai maschietti i cavalli e alle femminucce le pupe.

La pupa ha la forma di una conca che rievoca il vaso di rame con cui le donne abruzzesi andavano a raccogliere l'acqua alla fonte, con le braccia appoggiate alla vita, i fianchi larghi, e un seno abbondante. Il gioco sta nei particolari decorativi che rendono unici questi dolci dagli ingredienti semplici.

La ricetta dell'Accademia Italiana della Cucina

CASTELLI DI PASQUA, noti anche come PUPE, CAVALLI E CUORI

Ingredienti per 8 persone

500 g di farina

250 g di zucchero

5 uova

3 cucchiaini di olio di oliva

½ dl di latte

100 g di cacao

100 g di mandorle tritate

100 g di uvetta

100 g di cedro

25 g di pinoli

2 bustine di lievito per dolci

1 baccello di vaniglia e cannella buccia grattugiata di 1 limone praline colorate

Per la ghiaccia:

500 g di zucchero a velo

1 albume, succo di 1 limone

Battere in una terrina con una frusta le uova, lo zucchero e l'olio amalgamando bene. Battere in un altro recipiente il latte, il lievito, la vaniglia e la cannella, unirlo al composto con le uova, aggiungere mandorle, cedro, uvetta, pinoli, cacao e, infine, la farina a pioggia inglobandola con la frusta e ottenendo un impasto lavorabile con le mani. Prelevare pezzi dell'impasto e con le mani infarinate modellarli a forma di cavalli, pupe, cuori e altre forme di fantasia. Allinearli nella teglia, cuocerli in forno.

Quando i dolci saranno raffreddati ricoprirli con la ghiaccia, ricavata amalgamando l'albume con lo zucchero a velo e il succo di un limone fino a ottenere una pastella colante. Decorarli con le praline colorate.



La Pupa di Tina Berardocco