VirtùQuotidiane

TATANGELO, OLTRE 40 ANNI DI ATTIVITÀ DEDICATI ALLA CIAMBELLA TRADIZIONALE DI SORA

4 Dicembre 2019

di Antonella Valente



SORA – Semplice, gustosa e tradizionale. Stiamo parlando della tipica ciambella sorana, dalle origini antichissime che veniva prodotta già nell'alto Medioevo.

La città di Sora (Frosinone) rappresenta la capitale di questo prodotto artigianale che da anni è conosciuto anche in tutto l'Abruzzo e in Italia grazie anche al lavoro quotidiano della

famiglia Tatangelo, produttori storici della “ciammella”.

“Il prodotto si presenta da solo a dire il vero – racconta a *Virtù Quotidiane* **Maurizio Tatangelo**, fratello della cantante **Anna** – . È il frutto del lavoro familiare che da decenni ci gratifica sempre di più. L’inizio dell’attività risale a mia nonna quando già negli anni ’60 produceva ciambelle, poi si è tramandata a mio padre fino ad arrivare a me”.

Farina, lievito naturale, acqua, sale e semi di anice: pochi ingredienti che insieme son capaci di dare vita ad una leccornia che non può mancare sulle nostre tavole.

“La ciambella non ha conservanti ed è realizzata con prodotti semplici – spiega Maurizio – . Viene ammassata di solito in una forma circolare, lessata e poi infornata. Il nostro prodotto ha ricevuto anche il riconoscimento Deco (denominazione comunale d’origine). Spesso realizziamo anche dei ciambelloni da 3 o 4 chili in occasione di battesimi. Sono particolari perché sono adornati con fiocchi, lumache e uccellini di pasta e vengono usate come delle piccole culle per i bimbi, è una bella tradizione locale”.

La passione della famiglia per la ciambella sorana si concretizza a partire dai primi anni ’80 con la nascita della ciambelleria di papà **Dante**, all’interno della quale tutta la famiglia, compresa Anna, ha lavorato anno dopo anno con dedizione e umiltà.

“Ho lavorato per trenta anni con mio papà, poi mi sono messo in proprio – ricorda Maurizio – . Sono dieci anni che ho la mia attività, in via Cattaneo, ma sono collegato ad ogni modo anche a mio padre, che invece si trova su via Pietrasanta Maria, perché realizziamo gli stessi prodotti sostanzialmente”.

Grandi canali distributivi come supermercati, ma anche piccoli mercati di paese e di città. Dante Tatangelo, infatti, ogni settimana vende le proprie ciambelle anche in Abruzzo, ad esempio si può trovarlo a Capistrello (L’Aquila) ogni domenica.

“Anche io vado in giro per i mercati delle piazze di paese e di città, riusciamo a vendere i nostri prodotti fino a Roma, siamo arrivati addirittura anche in Francia – dichiara il fratello di Anna – . La ciambella è sicuramente il nostro punto forte, ma poi abbiamo anche le classiche ciambelline al vino rosso e nel periodo natalizio anche i ‘susanelli’, ciambellette con miele, cannella e nocciole”.

Nel corso degli anni anche le attività della famiglia Tatangelo, come molte altre, hanno

risentito di un calo di vendite dovuto alla crisi, soprattutto nei mercati locali, come tiene a ribadire Maurizio, ma l'orgoglio di creare un prodotto unico è sempre preponderante.

"Purtroppo le persone non frequentano più il mercato come una volta, adesso i grandi centri commerciali fanno molta concorrenza, ma nonostante tutto la nostra ciambella è l'unica cosa che non si può imitare. Sicuramente il successo di nostra sorella ci ha permesso di essere conosciuti anche altrove. Lei quando parla di Sora e della famiglia ricorda sempre le sue origini. Abbiamo portato la ciambella anche a Sanremo!", conclude il fornaio.