

La “pitta cu cuccu”

Il nome è bizzarro e singolare, difficile comprendere di che cosa si tratti, complicato anche associarne qualcosa di simile pronuncia. Ma che sarà mai il “cuccu”? In realtà soltanto poche persone riescono ad associare tale nome ad una ricetta calabrese. Infatti il nome è in dialetto calabrese, la parola “pitta” è la forma tonda del pane, “cu” sta per ‘con’ e il “cuccu” è il nome calabrese di un fiore, esattamente il fiore di sambuco.

E’ ignoto da dove derivi tale forma dialettale per designare il nome di un fiore molto diffuso in ogni parte d’Italia. Infatti il sambuco è presente nei boschi umidi, ai bordi delle strade e dei sentieri, nelle radure, ma anche nei centri abitati. Il sambuco è utilizzato come erba medicinale ma i suoi fiori in Calabria sono utilizzati per elaborare antiche ricette. Il fiore del sambuco ha una forma circolare costituita da cinque steli, che terminano in piccole margherite bianche, legati tra di loro da sottilissimi ramoscelli.

Gli ingredienti necessari per la “pitta cu cuccu” sono la farina di granturco, il “cuccu” e il peperoncino rosso, immancabile nei piatti calabresi.

La preparazione di tale ricetta ancora oggi richiede un rituale che coinvolge tutta la famiglia. Infatti il giorno prima si va in cerca del fiore in zone lontane dal centro abitato, incontaminate, per raccogliere i fiori più bianchi e puliti.

Raccolti abbastanza fiori, questi vengono lavati e spezzettati in piccoli ramoscelli e lasciati asciugare tutta la notte. L’indomani mattina si prepara l’impasto con la farina di granturco, l’acqua e il peperoncino tritato, ed infine si aggiunge un po’ di olio e i fiori di “cuccu”. Si stende l’impasto in una teglia tonda e si lascia cuocere nel forno a legna per circa 40 minuti.

Quando si crea una doratura in superficie il pane è pronto per essere mangiato. Esso è leggermente piccante, ma non molto per la presenza della farina di granturco che addolcisce il tutto.

Questo pane è un perfetto accompagnamento di un buon vino e di salumi e carni varie. Il profumo è un misto di pane caldo e di fiori primaverili, che creano un odore unico.

Vanta origini molto remote ma non è conosciuto in tutta la Calabria, bensì solo nella provincia vibonese. Nella stessa zona tale ricetta da paese a paese si arricchisce di ingredienti differenti, chi aggiunge la cipolla di Tropea, chi l’origano, ma in ogni caso è sempre presente il peperoncino e il fiore di sambuco.

Tale ricetta insieme ad altre fa parte della tradizione e delle usanze calabresi, che sono svariate ma vengono costantemente riproposte e diffuse per non essere dimenticate. Dietro ogni ricetta esistono una serie di modi di fare, di usanze che si tramandano di generazione in generazione, e nel momento in cui vengono trasmesse e ripetute non si fa altro che ritornare a rivivere e a pensare ai propri familiari e ai momenti trascorsi accanto a loro.

