



IL DOLCE PANE DI PASQUA

di Nicola Perrelli



I vicoli sono nuovamente animati, la piazza è affollata da gente tranquilla e sorridente, le finestre e i balconi sono spalancati per accogliere lo zefiro e il primo tiepido sole di primavera, le tovaglie di lino lavorate a mano, quelle delle grandi occasioni, sono stese all'aperto a ventilare. Il grano seminato nei piccoli contenitori pieni di terreno è ormai germogliato. Nell'aria, un denso profumo di *cuzzole*... E' Pasqua.

Ancora oggi, come un tempo, a Mormanno il periodo pasquale si inaugura con la preparazione delle *cuzzole*. I pani votivi che gli antichi greci chiamavano "coulloura" offerti nei riti pagani in cambio di favori e benevolenze e che il cristianesimo, stravolgendo queste antiche usanze, ha introdotto nei rituali cattolici legati al culto della Quaresima, il periodo di astinenza e penitenza che precede la festività della Santa Pasqua. Il giorno in cui si ritorna a mangiare ogni ben di dio che la cucina tradizionale offre. E a tavola non può certo mancare la *cuzzola*, il pane dolce che a Mormanno viene considerato il simbolo stesso della Pasqua. Del resto, questo prodotto da generazioni accompagna le massaie mormannesi nella settimana pasquale, richiamando non solo l'antica ritualità della Resurrezione, ma anche la cerimonia della sua preparazione. Sono quindi le donne le vere protagoniste. A loro e solo a loro spetta la preparazione di questo pane profumatissimo. Povero per materie prime ma ricco di gusto e di valore simbolico. La ricerca e l'approntamento degli ingredienti, la lavorazione e la fase della lievitazione, la preparazione del forno a legna e la sapiente dosatura del calore sono momenti e emozioni che riaffermano tutto il carattere femminile del focolare domestico e riavvicinano la famiglia ad uno stile di vita che si va perdendo. Nelle cucine, di quelle magari con i muri di pietra a vista, con il fuoco che crepita nel camino e l'antico forno riacceso forse a distanza di un anno, tutte, tra giovani e meno giovani, sono dedite alla preparazione della gustosa ricetta con i prodotti tipici del paese. Dal grano portato a macinare al mulino della vicina Rotonda, alla cerca delle uova fresche nei cortili delle campagne della Carrosa e di Procitta. Il risultato: *cuzzole* che si riconoscono ad occhi chiusi per la fragranza degli ingredienti e per gli aromi che si sprigionano durante e dopo la cottura. E quando si aprono gli occhi, anche la loro bellezza conquista. Specialità insomma che si fanno apprezzare sia per il soave sapore che per le forme ed i colori. Semplici e raffinate, ricche di uova nostrane e di aromi mediterranei, di un bel giallo oro e con quel leggero sentore di agrumi, le *cuzzole*, come scrigni, a Pasqua fanno bella mostra in tutte le case dei mormannesi.

Il Sabato Santo, quando suonano le campane per annunciare la Resurrezione, le donne, quasi in sfilata, si recano in chiesa per la benedizione delle *cuzzole*, sistemate per il trasporto in cesti stracolmi dai quali però affiorano rilasciando una scia di inebriante fragranza per tutto il paese. E solo ora, benedette, si scambiano, quale bene augurale, tra famiglie e amici. Mentre ai più piccini, zie, comari e donne del vicinato, donano il *pizzatulo*, la variante a forma di treccia, anch'esso adornato dell'uovo, simbolo della vita.

Una cosa è certa, la Pasqua non è solo il giorno che invita tutti alla pace, alla serenità e alla contentezza, è anche il giorno che invita tutti quanti alla tavola per degustare il ricco pranzo, dall'agnello alla *cuzzola* con la soppressata. Non per nulla a Mormanno si dice: "*si cuntentu cuma 'na Pasca*".