

La pupazza dei Castelli Romani? Tutta miele ed abbondanza. Dea madre, tra latte e vino

di Carla Boto

Per questo numero che esce in occasione delle festività natalizie, ho voluto rievocare la tradizione. E quando si parla di tradizione culinaria, popolare, del territorio, non può che parlarsi, dunque, al plurale: le tradizioni. Per il numero natalizio mi sono avvalsa della collaborazione di Ennio: un abilissimo e sapiente cuoco. Ha la cucina della tradizione nel DNA, viene da una famiglia di ristoratori dei Castelli, trasmette la tradizione ed elabora l'innovazione

Sono davvero molte le tradizioni legate al Natale. Varie per geografia e censo, ma anche per storia demografica ed economica. Si sovrappongono e si reinterpretano, e pescarne alcune o una sola, a volte, è il risultato di un'affascinante viaggio di ricerca, oppure è il fortunato incontro con persone e luoghi. È il bello dello scambio culturale, della circolarità di movimento delle persone e della curiosità.

Da quando ho iniziato la collaborazione con **Apitalia** ho scambiato opinioni, informazioni, ricette, con amici e conoscenti e anche con alcuni miei colleghi di lavoro. Non poteva, certo, mancare il contributo di Ennio, collega e amico, da ormai molti anni.

Ennio è un abilissimo e sapiente cuoco. Ha la cucina della tradizione nel DNA, viene da una famiglia di ristoratori dei

Castelli, trasmette la tradizione ed elabora l'innovazione.

Ha radici nella terra e nella campagna intorno ad Albano, nel suo orto la coltivazione senza chimica e nel rispetto dei cicli naturali delle stagioni è l'imperativo, conosce tutte le tecniche di conservazione dei prodotti agricoli, quando maturano tutti insieme e non possono essere smaltiti: confetture, composte, sottolio; dispensa oro quando ti racconta e ti insegna una ricetta. Il bello è che ne senti il profumo, la vedi, la ascolti.

Parlando di miele e di *ApiCultura* (non è un caso che abbia voluto usare il termine evidenziando l'ape, questo operoso animale sociale, e la Cultura che ne può derivare) Ennio racconta dell'emozione che ha provato quando con il suocero ha "visitato" gli alveari: «*Le api ti riconoscono e la cosa che suggestiona è che se si posano in*



Foto Enrico Pasini

1

gruppo sul tuo braccio ne senti il peso. Ma la conosci la pupazza dei Castelli?». E io. «No, Ennio, non ne so nulla, racconta».

Ed ecco la storia e la ricetta.

Ed Ennio, attingendo ai ricordi della Cultura popolare: «La pupazza castellana è la pupazza a tre zinne, due per il latte e una per il vino». E lo afferma a ragion veduta, visto che l'ha realizzata e confezionata, come potete vedere nelle foto (Foto 1). La potete trovare anche cercando in rete come *pupazza frascatana*, *pupazza a tre seni*.

La pupazza evoca la figura delle nutrici alle quali venivano affidati i bambini, mentre le donne della campagna lavoravano, come gli uomini, nei campi e, in epoca di vendemmia, stavano affaccendate tra i filari.

Ecco perché una *zinna*, delle tre, era per il vino, mentre le altre due erano destinate al nutrimento dei bambini.

Questo seno per il vino ha un valore augurale di buon raccolto, di buon vino, e non può che richiamarsi alla dea madre, alla dea dell'abbondanza, della tradizione pagana (Foto 2).

Nella storia antica la figura di donna ha rappresentato la madre terra, la fecondità e la generazione, la nutrice, ma anche il raccolto del lavoro nei campi.

Nel paleolitico, le statuette di donna dai larghi fianchi e dai grandi seni rappresentavano il mistero e la magia della fertilità femminile. Nella civiltà minoica, a Creta, la dea dal seno nudo è donna seducente e madre - ma ha in mano i serpenti (richiama forse la Medusa? Ed è così anche il simbolo della persuasione).

Insomma, è preposta a rappresentare, nel contempo, una forza di pari dignità a quella maschile.

Nel culto greco, che si richiamava ai misteri Eleusini, la dea Demetra è figura femminile, agreste e protettrice dei raccolti e, via via, sino ad arrivare a quell'Artemide della Roma antica (una statua è conservata al museo Archeologico di Napoli) che, con le sue innumerevoli mammelle, è simbolo di fertilità e di forza vitale.

È una divinità multiuso, onorata dalle puerpere, dalle maritate, ma anche nutrice di tutti gli animali e degli esseri umani.

I Greci l'avevano chiamata *polymastos*, ovvero dalle molte mammelle termine che



2

Foto Enrico Pesini



3

Foto Enrico Pesini



4

Foto Enrico Pesini

Foto Enrico Pasini



5

Foto Enrico Pasini



6

San Girolamo tradusse in latino come *multimammiam*. È un potere plurimo quello che detiene, nutre e disseta tutti (Foto 3). Con così nobili antenate, la pupazza castellana nell'agro-laziale era offerta per le feste natalizie anche alle signore romane che andavano a fare una scampagnata "fuori Porta".

Come sempre nelle tradizioni italiane, tramandate dalla cultura popolare, sacro e profano si mescolano in dolce connubio. Appunto, dolce. Ed è il caso di dirlo, la nostra pupazza è tutta miele e farina.

«La so fatta stamattina presto presto, perché lo sai me so' svegliato come sempre e non potevo che impegnare il tempo così, mentre la famiglia dormiva» dice Ennio.

E come vedete oltre che un cuoco eccezionale è anche un artista, ha capacità deco-

rativa e rappresentativa.

La ricetta non ha vere quantità stabilite e se cercate in rete vi daranno molte varianti, quella di Ennio è legata alle origini.

Innanzitutto, ci vuole del buon miele.

Ennio ha usato quello di eucalipto che svela un profumo contestualizzato al Natale, qualcuno usa miele di fiori d'arancio, qualcuno aromatizza il miele con un estratto d'arancia - quello per dolci (Foto 4).

INGREDIENTI

- Un vasetto di miele da 500 grammi.
- Tanta farina quanta ne impasta il miele; per avere un impasto malleabile e estendibile deve somigliare alla plastilina, per essere lavorata.
- Un pizzico di sale e poca acqua tiepida utile ad ammorbidire il miele.

PROCEDIMENTO

Intiepidire il miele, che con il calore è reso più malleabile e acquista più capacità di amalgamare la farina, da versare a neve per evitare grumi. Aggiungere un pizzico di sale e, eventualmente, l'acqua, se richiesta, per vincere la densità del miele usato.

Stendere e lavorare a forma di pupazza, decorando la pasta con la forchetta o con il coltello per i capelli per eventuali frange del vestito e, mi raccomando, piantate bene sul busto i tre seni, devono essere bene visibili e nudi, naturalmente (c'è del sacro e del profano, voluttà e dolcezza, ma anche grottesco e fantastico).

Con l'impasto Ennio ha realizzato le due pupazze e tutte le formine natalizie che vedete, in foto (Foto 5).

Le ha passate in forno preriscaldato (160 °C), adagiandole sulla leccarda coperta di carta da forno per 15 minuti circa. Una volta dorate le ha lasciate freddare.

Il risultato è una sorta di mostacciolo duro, perché il miele "vetrifica", ma una volta conservate per almeno 15 giorni in un cellophane si ammorbidiscono e sono facilmente masticabili. Per questo si preparano prima del Natale e, spesso - se di piccole dimensioni - si appendono come decorazione all'albero di Natale, e lì devono durare fino, praticamente, alla Befana (almeno un po', altrimenti l'albero si spoglia).

«Per rendere morbido l'impasto alcuni mettono qualche tuorlo d'uovo...» fa presente Ennio. E aggiunge. «Si qualcuno usa anche l'olio, ma non è la vera ricetta tradizionale. Questa della tradizione è data per farle durare, le pupazze; l'uovo, invece, non lo permette... e inoltre di uova, spesso, non se ne avevano nelle famiglie più umili» (Foto 6). Io, comunque, con le formine natalizie abbellirò sicuramente l'albero di Natale, mettendoci una scorta armata per evitare che i miei ghiottoni me lo spoglino anzi tempo.

Buon Natale e Buone Feste a tutti e ... molta abbondanza!

Carla Boto