‘U Cuccidatu’, il Pane di San Giuseppe

> *Oggi mentre andavo a comprare il pane dal mio fornaio mi sono imbattuta in una bella storia. La protagonista è una donna siciliana di ottanta anni, la dolce signora Gina.*

Amo ascoltare le storie che raccontano gli anziani… storie di memorie, di persone, di sapori, di tradizioni che ci riportano alla terra che ognuno di noi ha nel cuore.

Gina, grazie al supporto di Gianmario Longoni, un fornaio di Cesano Maderno, porta avanti un’antica tradizione del suo paese: la Sicilia.

Ogni anno, nel laboratorio della bottega artigianale di Gianmario, prepara un caratteristico pane dalle svariate forme simbolo delle celebrazioni dedicate a San Giuseppe: ‘U Cuccidatu’.

Con l’aiuto di Gianmario e delle nipoti, procede con pazienza all’impasto e all’incisione di questa semplice pasta di pane che, una volta spennellata con rosso d’uovo e passata in forno, arricchisce gli altari e viene offerta durante la celebrazione della festa di San Giuseppe.

Un modo per ricordare le sue origini e per mantenere viva la tradizione del suo paese. Un gesto d’amore per una terra che molti sono stati costretti a lasciare, ma che nonostante la lontananza, continua a vivere nei ricordi e nelle tradizioni.

> *Una storia che ho voluto raccontare in questa giornata del 19 marzo, giorno di San Giuseppe e festa del papà. I miei auguri oggi sono per voi… per quei papà a cui viviamo accanto ogni giorno, e per quelli che vivono nei nostri ricordi.*







