

Dalla Zappa alla Zuppa



Dalla Scàpa alla Sòpa

Dalla Scàpa alla Sòpa.....

Dalla scàpa alla sopà.....dalla zappa alla zuppa.....

Curiosando...frugo...tra ricordi , odori, sapori , consistenze, colori e suoni .

La zuppa è presente in tutte le culture popolari europee,trovando varie similitudini fra loro per la comunanza di ingredienti del territorio, ma sempre diverse per alcuni elementi, proporzioni differenti, erbe e spezie .
Piatto tipico dei popoli poveri,che sostentavano con quello che dava la terra, nelle varie stagioni.

Ricetta usata d'inverno , la sera , fatta anche con le rimanenze dei piatti del pranzo; usata anche d'estate a pranzo , fredda , quando si doveva mangiare velocemente e anche le donne dovevano tornare nei campi ad aiutare gli uomini .

Spesso composta di soli ingredienti vegetali e legumi , in inverno era arricchita di poca carne di maiale.

Cucinata sul fuoco del camino , nel grande paiolo perché le famiglie erano numerose e spesso comprendevano quattro generazioni,spandevano il loro profumo accogliente,confortante.

Cucinare una zuppa era un viaggio magico nella conoscenza delle erbe,delle radici e dei fiori , tramandata di madre in figlia .

Bastava andare nell'orto , nei fossi ,nel bosco e si trovava tutto quello che necessitava e che permetteva anche di restare in salute perché la natura dava ogni giorno erbe nuove con proprietà benefiche e sapori diversi a seconda dei suoi componenti medicamentosi .

Piatto leggero e facilmente digeribile era indicato per fare una BUONA NOTTE di SONNO .

A volte molto povera come preparazione veniva chiamata "acqua sporca" "l'acua ciosà".

In genere si usava inzuppare il pane raffermo per dare più sostanza .

Perciò la zuppa è considerata un contenitore misterioso e magico , che oggi può assumere un ruolo di recupero di saperi del passato , o essere un gioco di alchimisti , diventare occasione di indovinelli sugli ingredienti e così affinare il senso del gusto ed essere percorso educativo.