



Tradizioni pasquali in Calabria: la cuddura

La ciambella intrecciata, dolce o salata, è una tipica preparazione dell'Italia meridionale che celebra l'avvento della Pasqua. Qui vi proponiamo una versione più contemporanea



Cuddura calabrese (Foto © Celestino Mauro).

La **Cuddura calabrese** è una **ciambella intrecciata di antiche origini**, tipica della tradizione contadina dell'Italia meridionale e realizzata con pochi ingredienti poveri. Legata al periodo pasquale, prende il nome dal greco "*Kollura*" o corona, a sottolinearne la forma circolare.

Cuddura calabrese, origini, varianti e significati

Da sempre la cuddura calabrese ha un enorme valore simbolico in quanto è una **ricetta preparata nei giorni della Settimana Santa** e consumata nel giorno della Resurrezione sancendo, di fatto, la fine del digiuno quaresimale. Le uova intere intrecciate al suo interno, invece, sono simbolo di prosperità, abbondanza e vita eterna.

Se esistono tantissime **varianti della cuddura**, dolci e salate, altrettante sono le simbologie attribuite a questo "**pane arricchito**" del sud: dalla forma al numero di uova contenute, storicamente ogni tipologia aveva un preciso significato e lo scopo di raccontare qualcosa.

Pur rispettando la **ricetta originale** e una tradizione millenaria, proponiamo una versione delle cuddura con qualche accorgimento che esalterà il vostro lievitato e inebrierà la casa di profumi.



Cuddura calabrese al forno (Foto © Celestino Mauro).

Data di creazione

01/04/2021

Autore

celestino-mauro