

Sito del comune

## LA CUDDRIREDDRA DI DELIA

La cuddrireddra, dolce tipico di Delia, riveste un ruolo molto importante nella gastronomia siciliana e direi italiana fondamentalmente per la sua esclusività.

Infatti, è un prodotto di una tradizione che affonda le radici nel lontano passato della storia gastronomica di Delia.

Originale nella fattura e negli ingredienti esso venne elaborato, inventato e gelosamente, tramandato di generazione in generazione, dai nostri avi che ne tennero segreta la ricetta tanto che la cuddrireddra rimane di esclusiva fattura deliana e a tutt'oggi non trova eguali in nessun'altro paese del mondo.

La cuddrireddra era anticamente un dolce tipico prodotto dalle nostre massaie e, in occasione del carnevale, connotava la tavola del giovedì grasso deliano.

Questo dolce tipico, profumato e fragrante ha una forma rotonda con una conformazione rassomigliante ad una coroncina.

Si narra che la forma a "corona" sia nata quale omaggio alle castellane che vivevano a Delia durante la guerra dei Vespri Siciliani (1282-1302) nella fortezza medioevale che sovrasta la cittadina.

Sono passati sette secoli ma li cuddrireddri si producono ancora.

La ricetta è semplice: si impasta la farina di grano duro con uova fresche, zucchero, un poco di strutto, vino rosso, cannella e scorzette di arancio.

Si lavora la massa su un asse di legno (lo scanaturi) fino a quando raggiunge la giusta compattezza e poi la si divide in piccoli rotolini.

La parte più complicata, che richiede manualità e esperienza, ma che le donne di Delia sanno realizzare benissimo, inizia a questo punto: si avvolgono i rotolini di pasta intorno ad un bastoncino che poi viene sfilato.

La spirale di pasta viene appoggiata su un attrezzo chiamato "pettine" costituito da due asticelle di legno unite da una serie di striscioline di canna di bambù levigata.

Sul "pettine" si appoggia la spirale di pasta che acquista la caratteristica "rigatura".

Si uniscono a questo punto le due estremità formando una corona.

L'ultimo passaggio è la frittura in abbondante olio extravergine d'oliva.

Oggi la Cuddrireddra è diventata una tipicità da pasticceria e la sua produzione ha assunto una dimensione imprenditoriale, sia pure contenuta e di tipo artigianale.

Il commercio della cuddrireddra, ha assunto nel corso dell'ultimo quindicennio, una importanza molto rilevante e dal 2004 in seguito al fatto che è entrata nel presidio Slow Food, i laboratori specializzati locali producono la cuddrireddra tutto l'anno.

Per Delia, la produzione "artigianale" della cuddrireddra ha significato un ritorno fortemente positivo in termini di visibilità e di prestigio.

Delia, in tal modo, da piccolo e sconosciuto paese dell'entroterra del Sud, assurge alla notorietà e rimane nella memoria di quanti hanno avuto la piacevole occasione di gustare questo dolce dalla forma particolare, dal sapore speziato e fortemente aromatico, fragrante, che profuma di ingredienti semplici e naturali della nostra terra.