

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

