

Pupazza Frascatana al Salone del Gusto di Torino

Oltre al rinomato e apprezzato vino, un altro pregiato prodotto dell'enogastronomia di Frascati entra di diritto nel gotha delle eccellenze alimentari. Si tratta della celebre Pupazza a tre seni, due per il latte e uno, centrale per il vino, conosciuta anche come Pupazza Frascatana, dalle forme generose e vestita secondo la tradizione contadina ottocentesca. La Pupazza è stata inserita nell'Arca del Gusto, grazie all'impegno e all'attività portata avanti dalla Condotta Slow Food Frascati e Terre Tuscolane, che ha effettuato un lavoro di raccolta delle tracce orali ed documentali storiche, col sostegno determinante del Comune di Frascati. L'iniziativa ha ricevuto anche il Patrocinio del GAL Castelli Romani e Monti Prenestini. Sarà presentata al prossimo Salone del Gusto di Torino, domenica 23 settembre alle ore 11, all'interno dello stand 3A017 dei Castelli Romani e Prenestini.

«La “Pupazza Frascatana” è un prodotto alimentare artigianale di grande significato – dichiara il Sindaco Roberto Mastrosanti -. È un patrimonio di Frascati e deve essere preservato e valorizzato come elemento di biodiversità e di cultura popolare, oltre che figura identitaria di una comunità. Ringrazio per questo l'Assessore alla Cultura Emanuela Bruni per aver ridestato l'interesse sulla storia di questo dolce, il delegato all'Agricoltura Basilio Ventura, che ha lavorato alacremente affinché questo potesse avvenire, e il Presidente di Slow Food Frascati e Terre Tuscolane Stefano Asaro, per aver avviato le necessarie pratiche per riconoscere la Pupazza tra i prodotti dell'Arca del Gusto».

«Le radici del cibo sono un bene prezioso, che tiene unite le comunità, e la Pupazza Frascatana ne è un esempio di alto valore, perché si collega a una storia alimentare fatta di artigianalità quotidiana, con la quale si viene a rappresentare, attraverso un'immagine, il legame ai prodotti del proprio territorio e alla vista stessa delle persone che lo abitano. La sua presenza nell'Arca del Gusto è un'agioia per tutti noi – dichiara Stefano Asaro, Presidente di Slow Food Frascati Terre Tuscolane».



«Il GAL dei Castelli Romani e Monti Prenestini, nella sua azione di supporto alla caratterizzazione dei prodotti, è felice di aver dato un contributo a questa iniziativa, per valorizzare la Pupazza Frascatana, così fortemente legata al territorio – conferma Stefano Bertuzzi, Presidente del GAL -. Continueremo a sostenere, con i nostri progetti, ogni produzione tipica che sappia trasmettere i valori dei Castelli Romani e Monti Prenestini».

I racconti, le memorie orali e le convinzioni popolari locali convergono nel dire che la “Pupazza Frascatana” è il simbolo di Frascati, quale antica e illustre città del vino, e delle donne di Frascati, che lo producono da secoli nelle vigne e che lo seppero gestire in casa, nelle Osterie e con i figli in grembo. Una delle versioni vuole proprio che sia la figura di una giovane balia, capace di calmare i piccoli più irrequieti con una piccola dose di buon vino, da una terza mammella posticcia o dall'antico ciuccio di stoffa inzuppato nel Frascati.

La ricetta è semplice, ma richiede invece una certa abilità nella realizzazione. Sia nella preparazione dell'impasto che nella messa in forma si riconoscono le piccole diversità distintive di ognuno dei 7 artigiani, che ancora oggi producono la Pupazza. Pari quantità di farina tipo “0” (taluni usano anche della “00”) e di miele, generalmente di Acacia o Millefiori. Questa è la base comune che vede poi l'aggiunta, da parte di alcuni forni, di una piccola quantità di miele di Castagno (tipicamente locale) o di spezie o aromi agrumati. Il preparato viene poi adagiato negli stampi, per avere la forma compiuta e ogni forno ha la propria matrice.

[Read More](#)