

13 Dicembre 2018

## Cupeta Bianca, per un dolce Natale salentino

Questa specialità a base di mandorle e zucchero caramellato ha una tradizione secolare. Durante le feste, i maestri cupetari la mettono in mostra preparandola lungo le strade del Salento



Puglia

Il Natale in Puglia profuma di mandorle e zucchero caramellato. Ne sanno qualcosa i “maestri cupetari” che, nelle strade del **Salento**, preparano con destrezza uno tra i più amati dolci delle feste: la **Cupeta salentina**. Questa sorta di torrone pugliese ha l’aspetto di un croccante disposto in lunghe stecche da spezzare. Accanto alla [Cupeta bianca](#) [1], a base di **mandorle sbucciate**, questa specialità si può assaggiare anche nella versione in cui sono macinate, oppure optare per quella “nera”, composta invece da mandorle con buccia. Ingrediente, tra l’altro, di cui questa terra è ricchissima e capace di offrirne una selezione di [grande qualità](#) [2].

La [ricetta](#) [3] della Cupeta bianca salentina pare abbia una **tradizione secolare**. La sua popolarità, portata avanti attraverso le generazioni, ha inoltre superato i confini regionali per addolcire le feste di tutta Italia. Gli **ingredienti** principali sono: zucchero caramellato, mandorle leggermente tostate, aroma di vaniglia e, talvolta, di limone. La **preparazione** appartiene a gesti ripetuti da sempre che oggi si possono ritrovare anche lungo le strade salentine.

Qui, durante il periodo natalizio, è assicurato un incontro con il **carretto ambulante** dei cupetari che preparano il noto dolce davanti agli occhi dei passanti: una sorta di **show cooking** d’altri tempi che risulta immancabile anche durante sagre e feste patronali. Si può così rimanere incantati ad osservare i custodi della Cupeta bianca salentina mentre si dedicano a quest’arte dai connotati quasi magici. Il composto bollente è infatti posizionato su una lastra di marmo per essere poi lavorato con

gesti lenti e sinuosi dagli abili pasticceri di strada. Una volta preparata nella tipica forma a listelli, la Cupeta viene poi **spezzata e distribuita ancora calda** a chi vorrà concedersi questa tipica pausa golosa.

---

### **Links**

[1] <http://www.fondazioneterradotranto.it/2012/12/22/cupeta/>

[2]

[http://www.pugliapositiva.it/page.php?id\\_art=7003&id\\_cat=7003&id\\_sottocat1=&id\\_sottocat2=&t=in-aumento-la-produzione-ed-il-consumo-di-mandorle-pugliesi](http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=7003&id_cat=7003&id_sottocat1=&id_sottocat2=&t=in-aumento-la-produzione-ed-il-consumo-di-mandorle-pugliesi)

[3] <http://www.nelsalento.com/blog/dolci-salentini-la-bonta-unica-della-tradizionale-cupeta/>