

# Il Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, tra tradizione e ritualità

Simbolo del matrimonio arbëreshë, è diventato Prodotto Agroalimentare Tradizionale riconosciuto dal Mipaaf



Il tarallo della sposa di San Paolo Albanese.

Data: Thu Oct 22 12:42:47 CEST 2020

Farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito naturale, acqua, sale, vino bianco, olio di oliva e finocchietto. Sono questi i pochi, semplici ingredienti del Tarallo della sposa (*Taralj i qethur*) di San Paolo Albanese (PZ). Un prodotto tipico che profuma di tradizione e profondo sapore rituale. Il tarallo della sposa, infatti, non mancava mai, e continua a non mancare, nella cerimonia nuziale di rito *arbëreshe*. Una tradizione ancora talmente viva nel piccolo centro del Pollino che, nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale, su segnalazione dell'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura alla Regione Basilicata, il Ministero della Politiche agricole alimentari e forestali ha riconosciuto il Tarallo della sposa di San Paolo Albanese tra i Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Pasta morbida e friabile, con retrogusto al finocchietto, di colore giallo paglierino, il tarallo della sposa viene realizzato in varie forme decorate con la cresta. A prepararlo prima delle nozze, la tradizione vuole che sia la famiglia della sposa. Durante la cerimonia, come spiega Antonio Mosè Troiano nella relazione storica, il sacerdote fa assaggiare ai nubendi un pezzo di Tarallo della sposa e fa sorseggiare per tre volte il vino benedetto contenuto nel calice comune, che verrà infranto immediatamente, quale simbolo della totale ed esclusiva fedeltà perenne.

Ma come si prepara il Tarallo della sposa? Basta mischiare a secco farina, sale e finocchietto. Disporre a fontana sulla spianatoia e aggiungere lievito, sale, vino bianco e acqua per ottenere un impasto compatto e omogeneo. Fare dei filoni di circa mezzo chilo e disporli su canovaccio umido a più strati e lasciarli riposare. In inverno avvolgerli in una coperta di lana per il tempo sufficiente alla lievitazione (circa un'ora e mezza), in estate i tempi sono più veloci. A lievitazione ultimata tagliare i filoni in orizzontale e lavorare l'impasto lievitato fino ad ottenere una consistenza morbida. Ridurre l'impasto in modo da ottenere dei bastoncini di diametro di circa un centimetro e di lunghezza tale che ne consente l'incrocio per ottenere il tarallo. La forma ottenuta sarà poi tagliuzzata con una forbice a mo' di cresta. Saranno passati in acqua bollente per scaldarli e poi, una volta asciugati, messi in forno per la cottura.

I taralli vengono realizzati in varie forme: *Kukuntihì me di* (Anca a due), *Kukunthi me nje* (Anca ad uno), *Henza* (Luna), *M* (Forma ad emme).

*Margherita Agata*

Fpa srl

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)