

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CÖPETA O COPPETTE DI S. ANTONIO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Le *cöpete* sono dei semplici e gustosi dolci composti da due ostie tra le quali è deposto un composto denso e coloso fatto di miele parzialmente caramellato grossolanamente impastato con frutta secca sbriciolata, in genere noci, ma sovente anche nocciole.

La variante più antica prevedeva solo noci e miele cotto, ma la versione langarola non poteva non contenere la *Tonda Gentile Trilobata* ovvero le nocciole piemontesi.

Si prepara in genere tra novembre e gennaio, in occasione delle feste.

Nel tortonese, con il nome di *coppette di S. Antonio*, sono consumate per la ricorrenza del santo; qui può essere racchiuso tra due cialde anziché due ostie, e avere forma quadrata.

Sono dolci che appartengono alla tradizione di molti luoghi d'Italia, perché composti soprattutto da miele, che fino alla comparsa dello zucchero fu l'unico dolcificante conosciuto.

Questi biscotti si consumano tal quali in qualsiasi momento della giornata, come gustosa merenda, o a fine pasto, con un bicchiere di passito. Era consuetudine sgranocchiarle lentamente durante una partita a carte.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, gommosa e compatta.

Odore: forte odore di miele, sentore caramellato e di nocciole.

Colore: marrone chiaro, tendente al bruno, piacevolmente dorato; le ostie sono bianche.

Sapore: dolce, gommoso sotto i denti, finale persistente di frutta secca, lievemente amarognolo se presenti le noci non pelate.

Dimensioni medie: spessore 1-1,5 cm; si presentano come dischi di 8-10 cm di diametro. Peso medio circa 20-25 g.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione della *cöpeta* si utilizzano noci e nocciole tostate, miele e ostie rotonde. Le quantità variano a seconda della "ricchezza" del prodotto finito.

Le noci vanno in genere pelate e non tostate, le nocciole, invece, dopo tostatura devono essere rotte grossolanamente o non rotte affatto.

Per la preparazione si pone il miele sul fuoco in pentola bassa possibilmente di rame. Quando è ben fluidificato, al limite della caramellizzazione, si aggiunge la frutta secca e si mescola fino a che ogni frammento sia ricoperto di miele.

Come buona norma nella pentola non deve restare del miele, e questo determina anche la quantità di frutta secca da usare.

L'intero procedimento dura da 10 a 20 minuti.

Si preleva poi con un cucchiaino una porzione di impasto e si pone su un'ostia, si ricopre con un'altra ostia schiacciando in modo da distribuire la mistura senza farla debordare, e curando le altezze delle *cöpete* in modo che siano tutte uguali.

Dopo un breve periodo di riposo, magari sotto un peso, le *cöpete* induriranno, ma non come un croccante, perché il miele oltre a dare un ottimo sapore, mantiene morbida la *cöpeta*.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *cöpete* sono prodotte a Dogliani (CN) e nel Monregalese (CN), mentre le *coppette di S. Antonio* sono caratteristiche di Tortona (AL) e dintorni.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Il miele di solito è miele di acacia di provenienza locale, le nocciole sono della varietà *Tonda Gentile Trilobata*, mentre le noci dovrebbero essere le noci locali del basso Piemonte, piccole e gustose.

Le nocciole devono essere tostate al forno o su fiamma diretta.

Le ostie sono le stesse usate nelle funzioni religiose, e si producono con farina di grano o si reperiscono in drogheria, dato che la loro preparazione è alquanto delicata.

Le attrezzature sono semplicissime, e comprendono una pentola bassa, possibilmente di rame, e una spatola in legno con cui prelevare il miscuglio dopo cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Le *cöpete* si vendono fresche e sfuse in normali vassoietti di cartone per dolci o sacchetti. Si possono confezionare impilate in sacchetti di cellophane, ma soprattutto deve essere cura dell'acquirente di conservarle rigorosamente al riparo dall'umidità, magari in vasi di vetro con chiusura ermetica. Se ben conservati possono durare anche alcuni mesi.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Questa specialità ha origini antichissime, e la cosa si comprende per via della semplice preparazione e per gli ingredienti di facile reperibilità anche in tempi remoti.

Praticamente in tutta Italia, distribuita casualmente, la *cöpete* compare come dolce di ricorrenza.

Nel Lazio, testimonianze documentate la fanno risalire senza dubbio al 1590, quando Marcantonio I Colonna, il vincitore di Lepanto, istituì l'usanza di distribuire "*per fòco*", cioè ad ogni famiglia del Comune di Monte S. Stefano, in occasione del Natale.

Sempre nel Lazio, a Antrodoto, in Sabina, la *copèta* è a base di noci tritate miste a miele: l'impasto viene assottigliato con il mattarello, tagliato e messo tra due foglie di alloro e nocciole.

A Siena un dolce simile è chiamato "*copata*" o "*cupata*", infatti, secondo l'Enciclopedia Treccani: *copata* (o *cupata*) s. f. [dall'arabo qubba' «mandorlato»]. – Nome di piccoli dolci diffusi spec. a Siena, a forma di dischi sottili, fatti di un composto croccante di miele, mandorle, noci, aromatizzato con anice e chiuso fra due ostie. Dolci simili, noti con altre varianti del nome (*copèta*, *cupèta*, *cubbàita*, ecc.), sono in uso anche in altre regioni d'Italia.

Il nome deriva senza dubbio dalla "qubaita" di origine siciliana e a sua volta dalla "qubbayta" araba, che significa "mandorlato", secondo il Dizionario Etimologico Italiano di Battisti e Alessio, che alla voce *copèta* (*coppèta* f.) dice: "Dolce fatto di mandorle e pistacchi o noci e miele cotto, detto anche *copata* o *cupata*, in arabo "*qubbàita*", sorta di pasta con zucchero, mandorle e pistacchi".

Le origini delle *cöpete* sono quindi antiche e generalizzate, non attribuibili a fenomeni locali specifici; è interessante invece il fatto che il nome, di origine araba, si sia conservato inalterato fino a descrivere un dolce ai piedi delle Alpi, come discusso da Remo Bracchi, *La copèta (cupèta), un dolce arabo nel cuore delle Alpi. Un esempio di circolazione culturale per via mare*.

La *cöpete* è quindi un prodotto tipico locale o viene da lontano? Non si può escludere che dei flussi culturali si siano incontrati, o scontrati; ma non esiste una risposta univoca. Usi e tradizioni migrano da un luogo all'altro, e i popoli li adottano senza tanti perché. Quello delle *cöpete* è il classico caso in cui fissare date e inventare spiegazioni può portare lontano dalla verità. Con un piccolo segreto che rimarrà giustamente inviolato nel libro del tempo.

Stabiliamo quindi semplicemente l'origine medievale che è alla base di questo dolce tipico del monregalese, che gli abitanti attendono con affetto ogni anno in occasione delle feste, ricordando che Giuseppe Ciocca, nel 1907 già li cita come prodotti piemontesi.

Bibliografia:

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e Il confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Carlo Battisti, Giovanni Alessio *Dizionario Etimologico Italiano*, [Barbèra](#), [Firenze](#), 1950

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprema, 2004

Remo Bracchi, *La copèta (cupèta), un dolce arabo nel cuore delle Alpi. Un esempio di circolazione culturale per via mare*, su "Circolazioni Linguistiche e Culturali Nello Spazio Mediterraneo"

Miscellanea di studi, a cura di Vincenzo Orioles e Fiorenzo Toso, Recco, Le Mani - Udine, Centro Internazionale sul Plurilinguismo, 2008