

Luciano Gabrielli

## La Cubàita di Isolabona: un dolce del ponente ligure che viene da lontano

In occasione delle feste natalizie, in quella parte del territorio della Liguria di ponente che da Ventimiglia si estende lungo la valle del torrente Nervia e che, attraverso la sua parte più alta, si collega con la vicina valle Argentina<sup>1</sup>, è tradizione preparare un dolce composto da un impasto solido di nocciole cotte nel miele racchiuso tra due sottili cialde rotonde di ostia.

Oggi la versione più nota e caratteristica di questo dolce è quella di Isolabona che è conosciuta come *cubàita*, nome peraltro utilizzato anche a Ventimiglia dove però attualmente questo dolce è praticamente scomparso.

A Pigna, Castelvittorio e Triora, dove è presente in versioni molto simili, se non identiche, sono invece in uso nomi diversi<sup>2</sup>: *ubrìn*<sup>3</sup> viene utilizzato a Pigna, *marzàpai* a Castelvittorio mentre a Triora si usa il nome *turùn*.

Questo dolce, che appartiene alla tipologia dei dolci croccanti<sup>4</sup>, non è certamente un dolce autoctono. È variamente diffuso anche in diverse altre regioni italiane quali Sicilia, Calabria, Puglia, Basilicata, Sardegna, Toscana, Piemonte, Valle d'Aosta e Lombardia.

---

<sup>1</sup> La valle del Nervia e la valle Argentina erano già anticamente collegate da una importante via di comunicazione che partendo da Ventimiglia univa proprio Pigna con Triora passando per Castelvittorio.

<sup>2</sup> Commercialmente viene però generalmente utilizzato il nome *cubàita*.

<sup>3</sup> *Mia maire a l'avìa truvau ancò dui ubrin che n'eran avansai quando u amu imbalnau a Denèa* (da "L'aiga Nervia" in <http://www.cumpagniadiventemigliusi.it>).

<sup>4</sup> Appartengono a questa categoria anche i "torroni" ed i "croccanti" spesso venduti sulle bancarelle delle fiere locali in molte regioni italiane.

Nelle diverse accezioni locali presenta caratteristiche comuni sia relativamente alla sua composizione ed aspetto che all'origine dei nomi con i quali viene identificato.

La prima caratteristica di questo prodotto è la sua composizione che è fondamentalmente costituita da due componenti base: il miele e la frutta secca "a guscio". Il miele<sup>5</sup>, che era il dolcificante naturale più usato nell'area del Mediterraneo fin dall'antichità, svolge in questo caso, oltre alla tipica funzione di dolcificante, anche quella di legante per la seconda componente del prodotto, la frutta secca, che è invece presente in modo diversificato potendo essere costituita da mandorle, nocciole, noci e sesamo<sup>6</sup> utilizzati in numero e proporzioni assai variabili. Gli ingredienti secchi possono differire da luogo a luogo dando origine a varianti del prodotto che trovano la loro ragione di essere nella convenienza di utilizzare le coltivazioni locali tipiche di questo o quel frutto secco il cui uso è compatibile con la ricetta. Oltre che nella composizione si riscontrano anche differenze nella forma, nell'aspetto del prodotto finito, nelle modalità di preparazione e nell'uso di differenti attrezzi tipici impiegati per la sua realizzazione.

La seconda caratteristica è il nome, non tanto perché si usi lo stesso nome nelle diverse zone in cui è presente, ma perché nella quasi totalità dei casi i nomi utilizzati possono essere ricondotti ad una origine comune<sup>7</sup>.

Vi è inoltre una terza caratteristica di questi dolci, che consiste nel loro tradizionale abbinamento alle festività natalizie o più in gene-

---

<sup>5</sup> In pochi casi, nel Salento ed in Campania, il miele è sostituito con zucchero caramellato ma molte volte nelle ricette oggi presenti si ritrova lo zucchero in aggiunta al miele come dolcificante o colorante. Lo zucchero ha sostituito il miele solo in tempi più recenti anche se lo zucchero di canna, già importato dagli arabi, era conosciuto fin dai tempi più antichi. Tuttavia nel mondo occidentale lo zucchero era una merce rara non essendo ancora stato scoperto che lo zucchero ricavato dalle barbabietole aveva la stessa composizione. La diffusione dell'uso dello zucchero di canna è posteriore al XVII secolo. Cfr. R. NISTRI, *Lezione 5 di Appunti di storia e di antropologia dell'alimentazione*, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano, in [http://users.unimi.it/~mriva/download/nistri\\_lez5.PDF](http://users.unimi.it/~mriva/download/nistri_lez5.PDF)

<sup>6</sup> In alcuni casi vengono anche aggiunti fichi secchi e biscotti tritati, anche se queste presumibilmente sono delle varianti più recenti del prodotto.

<sup>7</sup> Fanno eccezione, ad esempio, i nomi utilizzati a Pigna, Castelvittorio e Triora anche se in questi casi è fuor di dubbio che il dolce sia lo stesso.

rale al periodo dell'anno corrispondente ai riti del risveglio della natura che si collocano tra il solstizio d'inverno e l'equinozio di primavera.

Nel Ponente ligure il nome più diffuso è *cubàita* che è in uso ad Isolabona, Ventimiglia e Camporosso, ma che viene utilizzato anche a Pigna, Castelvittorio e Triora in aggiunta ai nomi più prettamente locali di *ubrin*, *marzapài* e *turìn*<sup>8</sup>.

I nomi in uso nelle diverse altre parti d'Italia sono: in Sicilia *cub-bàita*, *cubàita*, *kubbàita*, *cobàita*, *cubàsta*, *cubbèda*, in Calabria *cupèta*, in Puglia *cupèta*, in Basilicata *copèta*, in Toscana *coppàte* e *copàta*, in Piemonte *copèta* e *coppètte* (di Sant'Antonio) in Lombardia *cupèta*, *coppèta*, *cupètt*, ma per essere esaustivi l'elenco dovrebbe essere molto più lungo<sup>9</sup>.

L'etimologia è certamente un terreno molto rischioso in quanto si presta a facili illazioni ed affrettate conclusioni, tuttavia è una strada che possiamo provare a percorrere nell'intento di avanzare qualche ipotesi circa l'origine di questo dolce e le modalità le quali è stato introdotto nelle località dove è presente, assumendo che il dolce possa essere stato introdotto nello stesso modo con cui ha avuto localmente origine il nome che ancora oggi lo identifica.

Il nome *copèta* è riportato nel Dizionario della lingua Italiana Zingarelli edizioni 1965 che registra anche il nome *cubaita* riferendolo come voce regionale siciliana. Il nome *copèta* lo si trova altresì nella edizione on line della Treccani ([treccani.it](http://treccani.it)) che riporta anche altre forme tra cui *cupata*, *cupèta* e *cubbaita*.

Lo Zingarelli descrive la *copèta* come una «Sorta di pasta fatta con zucchero mandorle e pistacchi. Confettura di mandorle o noci e miele cotto usata in molte parti d'Italia», mentre riporta una descrizione più sintetica per la *copata* definendola come «Pasta dolce di mandorle e miele». La descrizione che si trova sulla Treccani è più articolata «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».

---

<sup>8</sup> Cfr. <http://albertocane.blogspot.com/2007/12/le-cubaite.html>

<sup>9</sup> In ogni regione italiana è diffuso inoltre il torrone di cui la *copeta* potrebbe essere l'antenato.

Questi nomi, nelle diverse forme, sono inoltre presenti in molti vocabolari dialettali e sono altresì riportati in articoli e saggi che trattano di tradizioni locali.

In Sicilia questi nomi, e questi dolci, sono quasi ovunque diffusi come diffusi lo sono in generale in tutta l'Italia meridionale. Mano a mano che ci spostiamo verso nord li ritroviamo invece distribuiti a macchia di leopardo in aree anche molto distanti tra loro.

Nessuno ormai mette più in dubbio che l'origine dei nomi con cui questi dolci sono quasi ovunque identificati sia riconducibile alla parola araba *qubbaita*. Nel suo *Vocabolario etimologico siciliano* Alberto Varvaro presenta una sintesi efficace affermando che si tratta di un «relitto dell'arabo *qubbayta* [torrone di sesamo o anche di noci o mandorle o ceci], pervenuto in varie forme in Sicilia, in Italia meridionale, in Toscana ed in Liguria occidentale; è possibile che le varianti risalgano a forme diverse della base araba»<sup>10</sup>.

In arabo *qubbaita* significa “dolce” e viene talvolta usato con il significato specifico di “mandorlato”<sup>11</sup> ovvero di dolce a base di mandorle. Le mandorle infatti, assieme all'uva sultanina, i datteri i fichi secchi, i pistacchi e l'acqua di fiori d'arancio, ricorrono sovente nella preparazione dei dolci arabi che utilizzano anche il miele come dolcificante. Spesso si trova impiegato anche il sesamo, che in alcune regioni del sud d'Italia viene anche indicato con il nome di derivazione araba *giuggiolena* o *giuggiolina* ed in Calabria con la variante *giugulena*. Per questo motivo in Sicilia e Calabria per questo dolce viene anche utilizzato il nome *giuggiolena* che corrispondeva ad un dolce arabo fatto con miele e sesamo ed il sesamo, specialmente nelle regioni del sud (in particolare Sicilia e Calabria), lo si ritrova spesso tra gli ingredienti base della attuale *qubbaita*.

Secondo un'altra ipotesi l'origine di questo dolce sarebbe più antica. Essa infatti fa risalire la genesi del nome *cubaita*, al latino *cuppeditum*, *cuppedia* che significa ghiottoneria. È d'altra parte noto che sulle tavole dei romani dopo il III secolo a.C. il miele e la frutta secca erano alla base della preparazione dei cibi della cosiddetta *secundae mensae*, che era equivalente al nostro *dessert*. A sostegno di questa

<sup>10</sup> A. VARVARO, 1986 *Vocabolario etimologico siciliano*, I, pp. 272-273.

<sup>11</sup> Cfr. <http://www.treccani.it>

ipotesi c'è anche un riferimento fatto da Marco Terenzio Varrone<sup>12</sup> che citava il gustoso *cuppedo* e ai tempi di Eraclite pare che un dolce siffatto fosse dedicato a Cerere<sup>13</sup>.

In Sicilia, dove è molto diffuso, questo tipo di dolce è citato da molti scrittori locali come Sciascia, Santapichi, La Spina, Alajmo e Camilleri. Camilleri in *Il gioco della mosca*<sup>14</sup> scrive «Scrusciu di carta e cubbaita nenti. Rumore di carta e cubbaita niente. La cubbaita è un dolce fatto di mandorle tostate e miele cotto, tagliato a rettangoli o a strisce e avvolto in una spessa carta oleata ...», e nello stesso libro scrive inoltre «I cubbatari che provenivano quasi tutti dall'interno della Sicilia, venivano ad allestire al mio paese i loro banchi di vendita ...» indicando l'esistenza in Sicilia del *cubbaitaru* o *cubaitaru* ovvero del venditore di *cubbaite*, nome utilizzato anche, più in generale, per indicare chi produce e vende il torrone. Nel suddetto romanzo di Camilleri troviamo anche descritta una variante nella preparazione e confezionamento della *cubaita* consistente nell'assenza dell'ostia o della cialda che spesso invece accompagna il prodotto in altre parti d'Italia.

In Sicilia, a parte l'Agrigentino, dove si usa in maniera preponderante il sesamo in aggiunta alle mandorle, la *cubaita* ha un aspetto comune su tutta l'isola, ovvero a forma di piccoli rettangoli ricoperti da un sottile strato di ostia o da un sottile strato di carta, come descritto da Camilleri<sup>15</sup>.

L'introduzione di questi dolci in Sicilia può essere stata conseguente al lungo dominio arabo – islamico iniziato sull'isola a partire dallo sbarco di Mazara del Vallo dell'827 e terminato con la caduta di Noto del 1091, dominio che determinò il rifiorire economico e culturale dell'isola, che permise l'introduzione di tecniche innovative nell'agricoltura e che ne condizionò, in generale, moltissimi aspetti sia della cultura che delle usanze, comprese quindi anche quelle alimentari.

---

<sup>12</sup> Marco Terenzio Varrone, solitamente detto il Reatino, nacque a Rieti o in alta Sabina, nel 116 a.C.

<sup>13</sup> L. GAVINI, *Dizionario della lingua bustocca*, Busto Arsizio 1983, riportato anche da Remo Bracchi in “la cupèta” (*copèta*), un dolce arabo nel cuore delle Alpi.

<sup>14</sup> A. CAMILLERI, *Il gioco della mosca*, Palermo 1995, p. 74.

<sup>15</sup> Oggi la carta oleata è generalmente sostituita da una più moderna carta trasparente.

La matrice araba trova una sua ragione di essere anche in Calabria seppure i Saraceni non esercitarono mai un dominio diretto sulla regione, tuttavia frequenti furono le loro incursioni sulle sue coste tra il X e l'XI secolo quando erano padroni incontestati della Sicilia. Di questo è rimasta traccia anche nel dialetto calabrese che conserva ancora diversi arabismi.

Come in Sicilia, anche in Calabria, ad esempio nella ricetta della *cupeta* di Montepaone (CZ), oltre che all'uso del miele e delle mandorle è prevalente la presenza del sesamo, a cui si aggiungono gli aromi degli agrumi locali. Come variante viene a volte aggiunto anche il vin cotto per conferire al prodotto un aroma particolare. L'aspetto è simile a quello della *cubaita* siciliana ovvero a forma di rettangoli incartati in carta trasparente (una volta carta oleata).

Sia in Puglia che in Campania e Basilicata la presenza araba fu fondamentale determinata dalla loro vocazione predatoria. Gli influssi arabi furono anche in questo caso importanti essendo stati altresì qui veicolati anche dai Normanni che si insediarono in quei territori. I Normanni infatti, che si erano sovrapposti agli arabi in Sicilia, ne avevano assorbito e quindi contribuito a diffonderne la cultura. Data la contiguità di queste regioni non si può tuttavia escludere che alcune usanze si siano anche diffuse direttamente attraverso i normali rapporti tra i popoli anche in epoche successive.

La ricetta della *cupata* (a volte anche *copata* e *keppete*) pugliese e campana è simile a quella agrigentina, che come le *copate* siciliane, è a base di miele e di mandorle ma è caratterizzata dall'assenza del sesamo. In Puglia, nella *cupeta* Salentina ed in Campania nella zona di Ospedaletto, ai piedi di Montevergine, troviamo due casi di una interessante variante nell'uso degli ingredienti secchi visti in precedenza, ovvero l'uso delle nocciole al posto delle mandorle. Questa variante, che è presente anche in altre parti d'Italia, privilegia l'uso di prodotti locali più diffusi come, in questo caso, le nocciole tipiche della pianura salentina e le nocciole campane di Ospedaletti. L'aspetto del prodotto è ancora a forma di parallelepipedo che in alcuni casi è avvolto da un sottile strato di ostia.

In Toscana la *copata* o *copeta* è presente in provincia di Siena. È fatta con mandorle, alle quali si aggiungono spesso nocciole e noci, cotte nel miele e si presenta racchiusa tra due cialde. Oggi ne esistono

diverse varianti bianche e nere con noci ed anici sempre racchiuse tra due ostie. A partire dal '700 veniva a volte aggiunto anche il cacao.

La *cupeta* o *coppetta* della provincia di Sondrio, in Lombardia utilizza invece come ingrediente base della frutta secca le noci oltre ovviamente al miele. Sono diffuse in particolare nella Valtellina che per questo prodotto costituisce un'enclave e nella quale sembra sia arrivato forse da Venezia, porto spalancato sulla rotta del mare verso l'oriente<sup>16</sup> dal quale anche in questo caso il dolce sembra abbia avuto origine. Sempre in Lombardia, a Busto Arsizio, le *cupett* sono a base di nocciole e noci alle quali si aggiungono anche i canditi e sono racchiuse tra due cialde che possono essere ritagliate sia in forma rotonda che rettangolare.

In Piemonte la *copeta* è presente a Dogliani (CN) e nel Monregalese. Oltre al miele, comune a tutte, come ingrediente base della frutta secca vengono utilizzate noci e/o mandorle tostate assieme ad altri ingredienti. A Tortona e più in generale nell'alessandrino si trovano le *coppette di sant'Antonio* che sono dei bastoncini composti da due cialde (tipo wafer) di 8 cm di lato circa, ripiene di noci caramellate nel miele.

Il Liguria, come già detto, questo dolce è presente in una zona abbastanza limitata del suo territorio che, partendo da Ventimiglia, si estende lungo la valle del torrente Nervia e nella parte più alta della valle Argentina. La versione più nota è quella di Isolabona, conosciuta come *cubaita*, che ha recentemente (dicembre 2009) ottenuto la Denominazione di Origine Comunale (DE.CO)<sup>17</sup>.

Anche in questo estremo lembo del Ponente Ligure l'origine di questo dolce è quasi certamente di matrice araba.

Possiamo cercare una motivazione a sostegno di questa ipotesi avventurandoci ancora una volta nel terreno della etimologia ed in particolare prendendo in prestito l'analisi della parola "ligure" *cubàita* che Emilio Azaretti fa nella sua *Evoluzione dei dialetti liguri*<sup>18</sup>. Egli sostiene infatti che, in questa parte del territorio, il nome *cubàita* possa essere l'evoluzione dialettale della parola araba *qubbaita*, ed a questo

<sup>16</sup> R. BRACCHI, *La Copeta [cupeta] un dolce arabo nel cuore delle Alpi*, Corrispondenza privata.

<sup>17</sup> Cfr. la delibera del Comune di Isolabona, allegata in appendice, con la descrizione dettagliata della ricetta.

<sup>18</sup> E. AZARETTI, *Evoluzione dei dialetti liguri*, Sanremo 1977, pp. 30, 31, 86, 87.

proposito evidenza che la parola locale ne conserva il dittongo primario [ay], oltre al suono k esito del q arabo e turco contenuto nella parola originaria. Quindi il nome potrebbe essere stato introdotto localmente assieme all'omonimo dolce direttamente dai saraceni che hanno percorso queste valli.

Gli accadimenti storici sono in linea con questa ipotesi. Infatti a cavallo tra il IX e X secolo i Saraceni penetrarono in queste valli provenendo dal vicino insediamento di Frassineto (*Fraxinetum saracenum*) presso l'attuale La Garde-Freinet, 22 km. a nord-ovest dell'odierna Saint Tropez, da dove diedero origine a pesanti scorrerie sia in Provenza che in Liguria, nell'area pedemontana, saccheggiando anche zone molto lontane e costituendo numerosi presidi locali, forse uno di questi era anche a Ventimiglia come il toponimo Maure ci suggerisce<sup>19</sup>. Ma non ci furono solo scorrerie. Durante la permanenza araba nell'insediamento di Frassineto ci furono anche numerosi casi di "collaborazione" tra questi ed i principi cristiani che si avvalsero dell'aiuto delle milizie saracene negli scontri con i propri avversari. Inoltre a Frassineto accorsero anche molti banditi delle terre vicine che si mescolarono con la popolazione araba e non è da escludersi infine che un certo numero di Saraceni si sia mescolato con la popolazione locale entrando a far parte stabilmente delle comunità con cui vennero in contatto. In sostanza le relazioni tra gli arabi dell'insediamento di Frassineto e le popolazioni vicine non si limitarono solo agli episodi predatori ma furono ben più profonde e quindi certamente molteplici furono le occasioni di travaso culturale tra il mondo arabo e quello locale. L'introduzione della *cubaita* in questa zona, potrebbe quindi essere avvenuta in questo contesto.

Tuttavia è possibile avanzare anche un'altra ipotesi. Non è infatti da escludersi che questo dolce "arabo" sia stato invece introdotto in queste zone indirettamente dalla Sicilia a seguito dei numerosi rapporti di commercio marittimo che ci furono nel Medioevo tra Ventimiglia ed i porti del Mediterraneo. In Sicilia infatti all'epoca questo dolce era probabilmente già presente ed addirittura in alcune zone dell'isola era noto con la stessa denominazione, tuttavia le forti differenze sia nella composizione che, in particolare, nell'aspetto tra le *cu-*

---

<sup>19</sup> G. ROSSI, *Storia della città di Ventimiglia*, Oneglia 1886 (rist. anast., Sala Bolognese 1977), p. 31.



*baite* siciliane<sup>20</sup> e quelle liguri, sembrerebbero rendere questa ipotesi meno probabile.

L'aspetto delle *cubaite* liguri non è infatti molto diffuso ed è praticamente sconosciuto in Sicilia ed in generale in tutto il meridione. *Cubaite* di forma simile si trovano solo in poche altre zone nel nord d'Italia. Sono presenti a Dogliani, in provincia di Cuneo e nel nord della Lombardia in provincia di Varese. Una versione simile è anche presente in Toscana a Siena. Questa particolare distribuzione potrebbe far supporre che la loro introduzione e diffusione<sup>21</sup> in queste zone possa essere riconducibile ad una comune matrice araba indipendente da quella che ne ha caratterizzato l'introduzione e la diffusione nel sud della penisola.

È interessante osservare che pur essendo il territorio ligure in cui questo prodotto è diffuso molto limitato, sono localmente in uso nomi dialettali diversi per identificarlo. Solo in alcune zone (Isolabona, Ventimiglia) il nome utilizzato, *cubaita*, ha un'origine comune con i nomi utilizzati nelle altre parti d'Italia<sup>22</sup> mentre fanno eccezione, come già detto, Pigna, Castelvittorio e Triora dove sono in uso rispettivamente i nomi *ubrin*<sup>23</sup>, *marzapai* e *turun*.

Sarebbe interessante appurare perché in paesi così vicini ed anche anticamente collegati da un importante asse viario, siano in uso nomi così diversi per identificare sostanzialmente il medesimo prodotto e per di più di origine comune. Per adesso limitiamoci ad osservare che il nome *marzapai* presenta una similitudine con la parola *marzapane*, che è anch'essa di origine araba (discende infatti da *marṭabān*)<sup>24</sup>, ma che identifica un dolce diverso anche se, per alcuni componenti utiliz-

<sup>20</sup> A parte quella agrigentina, le *cubaite* siciliane sono essenzialmente a base di sesamo.

<sup>21</sup> Dalla loro base di Frassineto i Saraceni risalirono le vallate alpine fino a giungere nell'alto Rodano e nell'alto Reno per penetrare poi nella valle di Susa dove rimasero per decenni. Anche molte zone del Piemonte meridionale furono devastate da sanguinose invasioni.

<sup>22</sup> E non solo d'Italia, nel maltese si trova la variante *qobbajt* 'torrone, mandorlato'.

<sup>23</sup> *Mia maire a l'avìa truvau ancò du ubrin che n'eran avansai quando u amu imbalnau a Denèa* (da "L'aiga Nervia" in <http://www.cumpagniadiventemigliusi.it>).

<sup>24</sup> *Marṭabān*, indicava in origine un cofanetto di porcellana per medicinali, confetture, spezie, pietre preziose (così chiamato perché proveniente dalla città di Martaban sul versante orient. del Golfo del Bengala, oggi nel Myanmar), poi le scatole di legno in cui si metteva questo dolce appena fatto. Cfr. <http://www.treccani.it>

zati, assomiglia alla *cubaita*. Il nome *turun* invece presenta una similitudine con la parola *torrone* che discende dallo spagnolo *turrón* derivato di *turrar*, ovvero tostare, arrostitire che ha origine nel latino *torrere* (tostare)<sup>25</sup>. Con *torrone* però si identifica un dolce, che potrebbe avere nella *cubaita* il suo antenato, le cui origini, ancora controverse, dovrebbero però risalire solo alla metà del 1400<sup>26</sup>, anche se il nome *turun* era già stato utilizzato per identificare un dolce arabo in un testo più antico tradotto in Italia tra il 1100 ed il 1150 da Gherardo Cremonese, il *De medicinis e cibis simplicibus*, scritto dal medico di Cordova Abdul Mutarrif nel quale si esaltavano le virtù del miele.

A fronte di ciò si potrebbe avanzare l'ipotesi che i nomi attribuiti a questo dolce a Castelvittorio e a Triora siano stati presi in prestito, in tempi più recenti, dai nomi di altri prodotti più noti e diffusi come il *torrone* ed il *marzapane* e qui utilizzati come nomi comuni per identificare un prodotto con caratteristiche simili. Non avendo al momento a disposizione informazioni relative alla parola *ubrin* utilizzata a Pigna non è possibile avanzare ipotesi circa la sua genesi, anche se potrebbe essere un nome di origine locale.

Sono ipotesi ovviamente da approfondire e verificare, tuttavia potrebbero indurre a supporre che la diffusione della *cubaita* in questi paesi dell'entroterra abbia avuto origine dal paese di Isolabona dove potrebbe essere stata introdotta dai Saraceni<sup>27</sup> direttamente o transi-

<sup>25</sup> Cfr. <http://www.treccani.it>

<sup>26</sup> "Turròn" è un termine spagnolo alquanto discusso e secondo le tesi degli studiosi iberici il torrone sarebbe ad ogni modo di derivazione araba. L'inizio della produzione di torroni tradizionali in Spagna si fa risalire al XVI secolo. A Cremona, sostengono invece che il torrone nacque lì, nel 1441, durante il banchetto nuziale di Bianca Maria Visconti e di Francesco Sforza, quando venne confezionato in forma di Torrazzo (l'alta torre campanaria del duomo della città), da cui avrebbe preso il nome. Cfr. [http://it.wikipedia.org/wiki/Torrone#La\\_storia](http://it.wikipedia.org/wiki/Torrone#La_storia)

<sup>27</sup> Come in altri paesi della vallata anche Isolabona fu soggetta alle scorribande dei saraceni tanto che fu sentito il bisogno di costruire una torre di difesa come è attestato anche dalle memorie di Gio Antonio Cane e dal toponimo "torre" con il quale è identificata una zona poco oltre l'abitato di Isolabona lungo l'antico sentiero verso Apricale. Cfr. Trascrizione delle memorie di Isolabona scritte da Giò Antonio Cane e ordinate dal figlio Francesco (fatta da Rossi Lorenzo su fotocopia in possesso della Biblioteca Arosiana di Ventimiglia). Il documento è citato anche in G. ROSSI, *Storia del Marchesato di Dolceacqua e dei comuni di Val di Nervia*, Ventimiglia 1902 (rist. anast., Bordighera 1966), p. 28.

tando da Ventimiglia da dove i saraceni sono indubbiamente passati. In “Italia dialettale” N. 15 del 1939 Angelico Prati<sup>28</sup> segnala a Ventimiglia la *côbaita* descrivendola come torroncino popolare con mandorle dolci ed alcune di pesca e miele scuro<sup>29</sup>.

Gli ingredienti della *cubaita* di Isolabona sono molto semplici e da questo è forse derivata la sua diffusione nella zona. Anche le famiglie più povere potevano permettersela, trovando in natura tutti gli ingredienti per la sua realizzazione. La sua particolarità è l'assenza dello zucchero, forse non per scelta bensì per necessità, essendo un ingrediente un tempo molto pregiato e che pochissimi potevano permettersi.

Gli ingredienti della *cubaita* di Isolabona sono infatti ridotti al minimo rispetto a quelli utilizzati in altre parti d'Italia. Rispetto alla maggior parte di questi dolci, nella versione locale, si osserva la sostituzione delle mandorle con le nocciole, sostituzione che deriverebbe da una presenza diffusa nella zona di queste coltivazioni già fin dall'antichità. Adesso sono quasi scomparse, ma una volta, almeno fino all'inizio del secolo scorso, le nocciole erano coltivate in abbondanza nel territorio del paese<sup>30</sup>.

Gli ingredienti, rimasti invariati nel tempo, quindi sono: miele, nocciole, scorza di agrumi grattugiati (arancio e mandarino), per la produzione del ripieno oltre alla farina, acqua, olio e sale utilizzate per la produzione delle cialde, che in dialetto sono dette *näge*, un disco

<sup>28</sup> Cfr. R. BRACCHI, *La Copeta [cupeta]* cit.

<sup>29</sup> La *cubaita* a Ventimiglia è oggi praticamente scomparsa. Una ragione di questa scomparsa potrebbe derivare dal fatto che generalmente la *cubaita* non è stato nel passato considerata un dolce di gran pregio, tanto che in alcune parti d'Italia al nome si attribuiva il significato traslato, favorito anche dall'aspetto, di sterco fresco (in un documento palermitano del 1426 si legge: « alcuna bructiza comu etsi *cubayta* et simili cosi » Cfr. R. BRACCHI, *La Copeta [cupeta]* cit. Ciò potrebbe aver favorito, laddove siano arrivati dei dolci di maggior pregio e laddove le condizioni economiche lo permettessero, la loro sostituzione e quindi progressivamente la loro scomparsa. Per questo è più probabile che sia sopravvissuto con maggiore facilità nei paesi dell'entroterra dove sia le migliori condizioni economiche che la comparsa di altri dolci potrebbe essere avvenuta più tardi nel tempo.

<sup>30</sup> Si legge nel libro di A. CANE, *Au fil de la Nervia, Souvenir - Notes Historiques*, Nizza 1973, (una cronaca della vita quotidiana di questi luoghi tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo raccontata da un contemporaneo): « ... mio zio vuotò sul suolo in cemento della cucina, un sacco pieno di nocciole. Era una piccola parte del copioso raccolto che ci procuravano, tutti gli anni, i superbi noccioli della Cupeia e di Veonixi ».

di una quindicina di centimetri di diametro, con il quale sono confezionate<sup>31</sup>.

La preparazione della ricetta è semplicissima anche se si tramandano alcuni piccoli segreti per ottenere un prodotto di elevata qualità. Le nocciole abbrustolite vengono fatte cuocere nel miele al quale sono aggiunte delle scorze di agrumi. Una volta cotto, l'impasto ancora caldo viene versato, con l'aiuto di un cucchiaino di legno, su una cialda preparata in precedenza, in quantità tale da ottenerne uno strato di qualche centimetro. Successivamente, a questa viene sovrapposta un'altra cialda ed il tutto viene lasciato raffreddare sovrapponendovi un asse di legno per comprimere.

La cialda (*näge*) viene preparata a parte utilizzando degli appositi strumenti detti *färi pe e näge*<sup>32</sup> (ferri per le cialde) di produzione esclusivamente artigianale adesso quasi introvabili<sup>33</sup>, in sostanza due dischi muniti di manico, costruiti con una particolare lega di ferro, sulle cui superfici interne venivano talvolta scolpite le iniziali della famiglia a cui appartenevano oppure disegni o motti sacri, in modo che rimanessero impressi sulle facce delle cialde.

La preparazione della *cubaita* ad Isolabona era un rito che si aggiungeva a quelli della tradizione natalizia. Una tradizione che coinvolgeva tutta la famiglia nelle lunghe e fredde sere che precedono il Natale e che non escludeva nessuno, neppure i bambini che potevano partecipare alla preparazione della festa e si trovavano così immersi in quel magico clima che una volta era fatto di piccole cose che oggi ci sembrano povere, ma che allora, quando la vita di tutti i giorni era piena di sacrifici e privazioni, apparivano ricche. Il Natale porta voglia di dolcezza ed è forse per questo che tutti i paesi hanno una loro specialità tradizionale, un dolce che per tutto l'anno era assente dalle tavole per comparire solo in occasione delle festività di fine anno. Non lo si andava a comperare in un negozio, come si farebbe oggi, ma le mani "sapienti" delle donne, re-

---

<sup>31</sup> A Pigna alla versione "base" uguale a quella tipica di Isolabona, talvolta vengono aggiunte anche delle noci.

<sup>32</sup> Cfr. <http://albertocane.blogspot.com/2007/12/le-cubaita.html>

<sup>33</sup> In Toscana, tipicamente in Garfagnana, provincia di Lucca, si trovano ancora degli attrezzi simili detti "testi" che vengono utilizzati per produrre i "necci", delle crepes di farina di castagne un piatto povero un tempo molto comuni sulle tavole dei paesi di montagna.

se ruvide dai faticosi lavori dei campi, si mettevano all'opera guidate da antiche conoscenze tramandate da madre in figlia e per questo intimamente compenetrata nella cultura del popolo al quale appartenevano. Queste preparazioni rompevano la monotonia dei giorni che inesorabilmente si inseguivano secondo il ritmo delle stagioni e che, nei paesi delle nostre valli, si traducevano in infiniti cicli di fatiche richieste dai lavori dei campi, e riempivano l'ambiente di aromi e profumi nuovi che aumentavano l'attesa di poter gustare quelle rare ghiottonerie, concorrendo a ricreare quel clima profano che si sovrapponeva ai riti dell'avvento con i quali la Chiesa attende la nascita di Cristo.

La famiglia si riuniva attorno al focolare, che era spesso anche l'unica fonte di calore della casa, si rispolveravano i *färi* che per un anno intero avevano sonnecchiato in qualche oscuro ripostiglio, si preparava la pasta per la *nägia*, non era necessario ricorrere alla bilancia per dosarne gli ingredienti, l'esperienza di chi aveva tante volte "celebrato quel rito" era la bilancia migliore. La stessa esperienza che permetteva di sapere quando i *färi* messi a scaldare sulla fiamma del camino erano caldi al punto giusto per poter versare sulla superficie interna di uno di essi una dose di pasta di farina ed acqua che a contatto con la superficie calda iniziava a rapprendersi. Si sovrapponeva poi il secondo disco caldo che costituiva l'attrezzo, per fare in modo che la pasta si espandesse su tutta la loro superficie. Dopo pochi istanti si liberava la *nägia* dal caldo abbraccio dei *färi* e si lasciava cadere nel cesto pronto ad attenderla.

I bambini nel frattempo, mentre seguivano incuriositi questo rito un po' magico seduti a cavalcioni sulle panche della cucina, aiutavano a preparare le nocchie che presto sarebbero diventate color dell'ambra e a ritagliare la parte eccedente delle *näge*, per darne una forma regolare. Questo lavoro era tradizionalmente ricompensato dalla possibilità che era a loro concessa di mangiarne i ritagli e con questi saziare la loro golosità prima che i pranzi o le veglie del Natale coronassero la festa. I più fortunati utilizzavano uno speciale attrezzo, una specie di cesoia circolare, che facilitava questo compito.

Le *näge* riempite del caldo composto ambrato, finalmente divenute *cubaite*, venivano poste a raffreddare nella cucina satura di un misto di dolci aromi, che si mescolavano a quello della legna che lentamente bruciava nel focolare, prima di essere riposte a forma di pila in attesa di essere consumate durante le feste.



Preparazione delle cubaite (Foto: Alberto Cane, <http://albertocane.blogspot.com/>)



Cubaite e Färi pe e näge (Foto: Alberto Cane, <http://albertocane.blogspot.com/>)



Attrezzo per rifilare le näge



## COMUNE di ISOLABONA

Provincia di Imperia

### LA GIUNTA COMUNALE

#### Premesso:

**che** con Delibera di Consiglio Comunale n. 19 del 20/08/2009 il Comune di Isolabona ha istituito la Denominazione Comunale d'Origine ed approvato il Regolamento per la "valorizzazione delle attività agro-alimentari locali e di istituzione della De.Co.";

**che** è volontà dell'Amministrazione Comunale istituire la De.Co. della Cubàita, dolce tipico natalizio isolese;

**che** ai sensi dell'art. 9 del citato regolamento tutte le istanze finalizzate all'iscrizione nel registro della De.Co. devono essere esaminate da apposita Commissione nominata dal Sindaco;

**che** la suddetta Commissione è stata nominata nei termini prescritti e che la stessa ha provveduto a riunirsi per esaminare il prodotto tipico denominato Cubàita ai fini della sua iscrizione al registro della De.Co.;

**che** la Commissione si è pronunciata favorevolmente sull'ammissibilità dell'iscrizione della Cubàita nel registro De.Co. oltre che sull'approvazione dei disciplinari di produzione, così come nell'articolato di cui infra;

**che** la Cubàita di Isolabona è un dolce tipico della tradizione isolese la cui origine si perde nella memoria locale, tramandata a livello orale e di consuetudine, prodotta nelle case di Isolabona inizialmente solo in occasione delle feste natalizie, poi col miglioramento delle condizioni di vita, in ogni periodo dell'anno;

**Ritenuto**, conseguentemente, per quanto sopra, di poter iscrivere la Cubàita nel registro De.Co. del Comune di Isolabona avendo i requisiti richiesti;

Visto il parere di cui all'art. 49 TUEL vigente;

Visto lo Statuto Comunale vigente;

Visto il D.Lgs. 18/08/2000, n.267;

Ad unanimità di voti espressi ed accertati nei modi di legge, anche ai fini dell'immediata eseguibilità

#### DELIBERA

Di iscrivere, per le motivazioni meglio espresse in narrativa, la Cubàita nel registro De.Co. del Comune di Isolabona, approvandone il seguente articolato-disciplinare di produzione:

##### Art. 1 (Identificazione)

La denominazione Cubàita di Isolabona è riservata al prodotto ottenuto, in conformità di queste specifiche, sul territorio comunale di Isolabona. Con la denominazione Cubàita di Isola-

bona s'intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Isolabona menzionate negli articoli a seguire;

**Art. 2** (Ingredienti)

Secondo un censimento presso le famiglie del Comune di Isolabona ed approfondimenti di carattere storico sulla gastronomia locale, per la produzione della Cubäita di Isolabona si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

*per il ripieno*

Nocciole

Miele

Scorze di agrumi grattugiate

*per le cialde (Nägie)*

Farina

Acqua

Olio

Sale

**Art. 3** (Preparazione)

Sempre secondo la raccolta delle testimonianze orali e gli approfondimenti storici, il processo di produzione della Cubäita di Isolabona prevede le seguenti fasi di lavorazione:

*per il ripieno*

portare il miele a temperatura in una casseruola di terracotta;

aggiungere le nocciole e cuocere per 40 minuti;

al termine della cottura aggiungere le scorze di agrumi grattugiate;

*per le cialde (Nägie)*

preparare una pastella con acqua e farina. Aggiungere olio e sale quanto basta;

cuocere la pastella su stampi (färi) unti d'olio;

una volta completata la preparazione il dolce viene composto unendo due cialde al ripieno di miele e nocciole. Lasciar raffreddare prima di servire.

**Art. 4** (Caratteristiche del prodotto finito)

Le Cubäite di Isolabona si presentano sotto forma di due ostie rotonde ripiene di un gustoso e croccante ripieno. Si contraddistinguono per l'inconfondibile gusto del miele rinforzato dal sapore deciso delle nocciole sapientemente addolcito dall'aroma delle scorze di agrumi;

**Art. 5** (Autocontrollo e certificazione)

La produzione delle Cubäite di Isolabona nelle modalità espresse nella presente relazione avviene sotto il controllo del Comitato della Denominazione Comunale istituito dal Comune di Isolabona.