

Lunedì, 18 Febbraio 2013 - MASTRI DI CADDARA - IN CALABRIA DEL MAIALE NON SI BUTTA NIENTE

Domenico Condello, coordinatore della CONGREGA DEI "MASTRI DI CADDARA" ha organizzato a Roma la Festa DEI "MASTRI DI CADDARA" - IV Edizione 2013.

La Caddara è un'usanza tipica di molti paesi della Calabria. La carne del maiale, ad eccezione di alcune parti utilizzate per la preparazione degli insaccati, (compreso il cuore, il rognone, la lingua, il muso, il gambuccio, lo stomaco, le orecchie e così via), veniva collocata in una Caddara per essere fatta cuocere lentamente (condendosi del suo stesso grasso) da notte fonda fino alla fatidica ora del pranzo.

La Caddara (o Coddara o Cardara come viene chiamata nei diversi paesi) è in un grosso pentolone di rame zincato messo sui carboni ardenti in cui viene cotta la carne.

La sistemazione della Caddara è un'arte: la carne deve essere posta nella Caddara secondo un preciso rituale, facendo particolare attenzione ai differenti tempi di cottura e di calore.

La Festa d'a' caddara prevede la degustazione di soppressata, salsicce e carne di Maiale cotta nella Caddara (la Caddara viene preparata direttamente in Calabria il giorno prima) e la nomina di "Mastri di Caddara".

La CONGREGA DEI MASTRI DI CADDARA ha iniziato a diffondere questa tradizione anche a Roma dal 2010 ed in occasione della festa procede alla nomina di nuovi "MASTRI DI CADDARA" che si impegnano ricordare questa antica tradizione calabrese.

Partecipano all'evento i componenti del direttivo Avvocati per l'Europa, i collaboratori di Foroeuropeo e i relatori dei convegni.