

La brioche col tuppo, un piacere tutto siciliano

scritto da Ambra Cusimano | 22/06/2021



È una delle preparazioni più famose e fotografate della Sicilia, abbinata al gelato o alla granita ma anche proposta in versioni salate. Ecco la storia e la ricetta dell'iconica "brioscia"

Nel caso si decida di visitare la Sicilia è opportuno sapere che, quasi sicuramente, si tornerà a casa con un considerevole aumento del peso. Il motivo è dovuto alle tante **specialità enogastronomiche della Trinacria**, dall'alto apporto calorico ma tanto buone da essere irresistibili.

Tra le ricette più rappresentative ce n'è una molto famosa ma di cui, probabilmente, non tutti conoscono la storia. È la **brioche con il tuppo**, per i siciliani "*brioscia cu tuppu*", regina delle colazioni ma non solo. Essa viene generalmente farcita con il gelato o, se ci troviamo sul versante orientale dell'isola, accompagnata con la granita.

Brioche col tuppo: storia ed evoluzione

Non è né un croissant né la brioche comunemente intesa nelle regioni del Nord ma è qualcosa di differente per preparazione, gusto e consistenza. La **brioche col tuppo tipica della Sicilia** ha una lunghissima storia ed è stata oggetto di contaminazioni secolari da parte di popoli eterogenei per lingua, religione, arte e tradizioni culinarie.

Il **tuppo**, ossia la tipica rotondità posta in cima alla brioscina, richiama lo chignon delle ballerine. Quest'ultimo, in antico normanno, si chiamava *toupin* e in gallico *toupeau*; questi termini confluirono nel moderno francese "*toupet*" e di conseguenza, in siciliano, "*u tuppu*".

Una leggenda narra che la ricetta sia stata tramandata da una nobile ma sconosciuta famiglia siciliana che desiderava qualcosa di morbido su cui spalmare la confettura durante la colazione. Così nacque un lievitato soffice e goloso che conquistò l'aristocratica stirpe e i frequentatori della casa, diffondendosi rapidamente in tutta la Sicilia. Il successo fu tale che la brioche sostituì anche il filoncino di pane prima utilizzato per accompagnare la **granita**, altro prodotto tipico locale. Tra gli ingredienti della **ricetta tradizionale** c'è lo **strutto** ma oggi, nella maggioranza dei casi, esso è sostituito dal burro che la rende più leggera.

Le varianti in base alla località

Questo piacere tutto siciliano, chiamato brioscina se di piccole dimensioni, si acquista in qualsiasi panificio o bar e potrebbe cambiare gusto o grandezza a seconda della località. Nel messinese, ad esempio, sono più grandi e potrebbero essere aromatizzate all'arancia o al limone: per apprezzarle vanno assolutamente degustate appena sfornate. Nel palermitano, dove le brioscine hanno un sapore neutro, le mamme usano farcirle con burro e prosciutto e le consegnano ai bambini che le mangeranno a merenda tra un tuffo e l'altro.

La brioche col tuppo è un must dell'estate, in abbinamento al gelato o alla granita, ma spesso sostituisce anche il pranzo o viene mangiata in altre ore del giorno e della notte.