



Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca
Dipartimento per l'istruzione e la cultura
Formazione per il lungo periodo

Il Cougnou



Arnaud Braet

Versione italiana realizzata da Vincenzo La Grutta

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

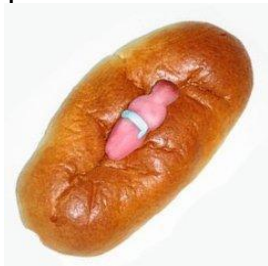


Institut Ilon – Saint-Jacques

Che cosa è un « cougnou » ?

Il « cougnou » è un prodotto di pasticceria tipico del Natale fabbricato a partire da una pasta lievitata preparata con latte uova e generalmente condita con uva passa e zucchero perlato. Ha la forma allungata e termina alle due estremità con un cerchio, che rappresenta due teste. Il tutto rappresenta Gesù bambino avvolto da una coperta.

I cougnous sono spesso decorati. Li troviamo ricoperti da un bambino Gesù in zucchero o ricoperti di zucchero perlato. Nell' Hainaut, nel Namurois e nel Pays de Liège, sono decorati talvolta con dei cerchi di terracotta. A Tournai, sono decorati con un piccolo Gesù Bambino.



Ronds en terre cuite

Origine geografica e storica del cougnou

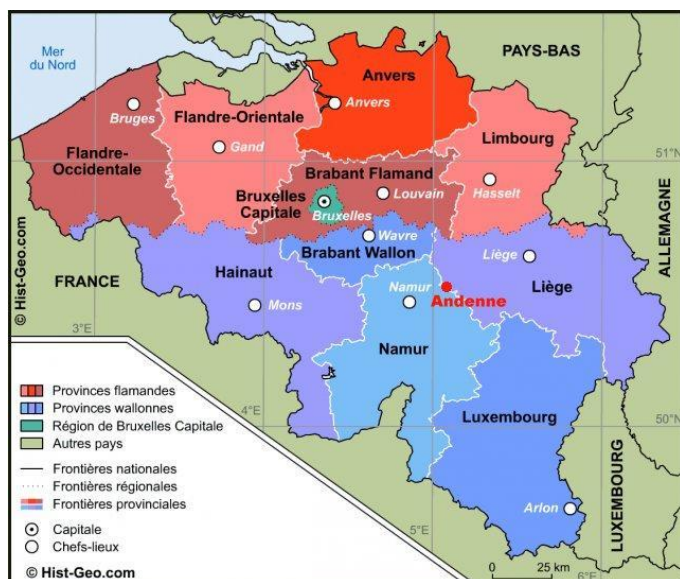
Il cougnou sarebbe nato nel IX secolo nell' Hainaut, principalmente nella regione di Charleroi. Il termine « conuada » che apparve in un testo di quell'epoca, potrebbe indicare dei piccoli pani impastati con latte e uova.

Il termine « cougnou » viene menzionato in un'altra fonte datata al XVII secolo. L'origine della parola verrebbe dalla parola vallona « quenieux » che indica un piccolo pane realizzato con latte e uova. La parola « quenieux » deriva dal latino « cuneolus », che significava piccolo angolo. Il cougnou originale sarebbe stato quindi di forma triangolare. Solo a partire dal XVI secolo il cougnou avrebbe assunto la forma di un bébé avvolto da una coperta.

Il cougnou a forma di bébé apparve in un'altra fonte che racconta che i primi missionari cristiani, arrivando nelle nostre regioni, avrebbero recuperato le tradizioni pagane che si svolgevano in occasione delle festività che segnavano il cambio delle stagioni. I nostri antenati avevano già sostituito i sacrifici di animali vivi con sacrifici sotto forma di cibo e, in particolar modo, cibo a base di cereali. Grazie all' influenza di questi missionari il cougnou si è pian piano trasformato fino a somigliare ad un bambino avvolto in una coperta.

La tradizione del cougnou si è evidentemente diffusa in altre regioni. Nel Borinage e nel Centre, si parla di « Cougnole ». A Lessines, si chiama il « Jésus » e a Ath, il « Fransqueman ». Anche nel paese fiammingo il cougnou è conosciuto con il nome di « Toteman ». Questa parola viene dall'olandese « man met toten » in cui il termine « toten » indica le due estremità del cougnou che formano da un lato la testa e dall'altro i piedi avvolti da una coperta.

Tradizione e Folclore legati al cougnou: le « Trairies »



Apparse nel XIX secolo, le « Trairies » sono una tradizione della città di Andenne.

E' una partita del gioco di carte che iniziava per tradizione dopo la messa di mezzanotte di Natale e che si svolgeva inizialmente nelle tre panetterie della « Place du Perron », situata nella parte antica della città. Il cougnou serve da posta in questa partita a carte che gli abitanti di Andenne non perderebbero per nulla al mondo.

Col passar del tempo, le « Trairies » sono cambiate e si sono evolute. Visto l'interesse economico, non si gioca più solo nelle panetterie ma il gioco è stato introdotto nei café, negli hotel e anche nella cerchia familiare. I giochi iniziano più presto e non si aspetta più la fine della messa di mezzanotte.



Secondo uno studioso di folclore francese, sembrerebbe che le prime « Trairies » siano state introdotte dai fabbricatori di pipe tedeschi attirati dalla località di Andenne per la qualità della sua argilla, una terra ideale per la fabbricazione di pipe e mattoni refrattari. Ma secondo altri, l'origine di questo folclore sarebbe molto anteriore e risalirebbe alla notte dei tempi.

L'origine della parola « Trairies » non è unanime : Secondo certe fonti, essendo i cougnous tirati a sorte, il termine « Trairies » verrebbe da « traire » e significherebbe « tirer = tirare ». Altri ne rintracciano l'origine nella parola vallone « trêreye » (traduzione: azione del "tirare").

Nel paese fiammingo, il « Kruisspel » (il gioco della croce) in cui le poste sono i « Totemannen », si assomiglia alle « Trairies » di Andenne.

Le « Trairies » non sono il solo gioco per vincere dei cougnous : a Mettet, si gioca al « couyon », una partita a carte molto conosciuta in Vallonia, e nella regione dei Fourons, a Mouland, essi sono tirati alla lotteria.

La spiegazione delle regole del gioco di carte delle « Trairies » d'Andenne.

Ci vogliono 52 carte e la partecipazione di 10 giocatori (senza limite d'età).

I giocatori devono mettere una somma di denaro per partecipare al gioco e si mettono attorno a un tavolo.

Cinque premi sono in gioco: un tronchetto di Natale e quattro cougnous di peso decrescente.



- Il primo giocatore (che da le carte) viene scelto dagli altri giocatori.
- Egli mischia le carte e fa tagliare il mazzo dal suo vicino di destra.
- Poi lui dà le carte al suo vicino di sinistra che le distribuisce cominciando dal suo vicino di sinistra in senso orario.
- Chi distribuisce si serve per ultimo poi scopre la carta seguente che diventa la briscola.
- Il vincitore è colui che possiede la carta più alta nel colore della briscola.
- Se nessuna carta ha lo stesso colore della briscola, la partita si ripete.
- Chi distribuisce le carte diventa il nuovo primo giocatore....
- Lo stesso accade se il premio viene vinto, una nuova partita inizia con il nuovo primo giocatore.....Ci sono 5 partite per i 5 premi.
- Il gioco finisce quando tutti i cougnous sono stati vinti.

Il primo vincitore riceve la « bûche de Noël » ;
il secondo, il cougnou da 900gr ;
il terzo, il cougnou da 500 gr ;
il quarto, il cougnou da 250 gr ;
il quinto, il cougnou da 125 gr chiamato anche « il trôye » (la scrofa) in dialetto patois vallone.



Il vincitore del cougnou piccolo quindi diventa lo zimbello del tavolo e inizia un'altra partita. Un giocatore fortunato può vincere diversi premi nel corso del gioco.



La ricetta tradizionale del cougnou.

Liste degli ingredienti e quantità necessarie alla realizzazione della ricetta.

250 gr di farina



15 gr di lievito di panetteria



15 cl di latte



1 uovo intero + 1 tuorlo



50 gr di zucchero semolato



75 gr di burro



50 gr di uva passa

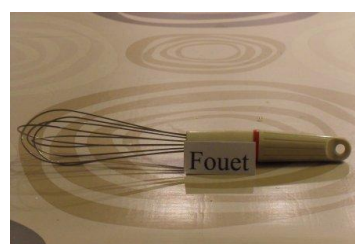


75 gr di zucchero perlato



NOTA : Nella ricetta tradizionale del cougnou, l'uva passa e lo zucchero perlato sono menzionati come facoltativi.

Lista del materiale necessario all'esecuzione della ricetta.



Le fasi della ricetta

Per vedere la preparazione della ricetta in [vidéo](#) (*versione francese*)

- In una ciotola , setacciare la farina e fare una fontana
- Sciogliere il lievito nel latte intiepidito.
- Versare il lievito sciolto nel latte al centro della fontana.
- Aggiungere il tuorlo.
- Versare lo zucchero fine sul bordo della fontana.
- Mescolare pian piano la farina al lievito sciolto aggiungendo poco a poco il burro ammorbidito.
- Lavorare a mano fino ad ottenere una palla di impasto liscio e elastico.
- Coprire con un piatto e lasciare riposare 1 ora a temperatura ambiente.

- Preriscaldare il forno a 210 °C tenendo conto del tipo di forno.

- Dopo 1 ora la pasta dovrà aumentare di volume.
- Lavorare di nuovo rapidamente la pasta e incorporare l'uva passa e lo zucchero perlato.
- Mettere da parte 2 piccole palle di pasta per formare le 2 teste del cougnou.
- Con il grande pezzo di pasta, confezionare il corpo del cougnou e aggiungere le due teste premendo leggermente la parte superiore delle due palle in modo da formare i colli.
- Spennellare il cougnou con l'uovo battuto.
- Infornare e lasciar cuocere 30 min. su una placca imburata .

- Dopo 30 min, togliere il cougnou dal forno e lasciare raffreddare.



Il nostro cougnou é pronto per essere degustato al naturale, con del buon burro salato o, altra tradizione natalizia, con del « boudin aux choux ».

Da poco esiste una variante commerciale in cui l'uva passa viene sostituita da gocce di cioccolato.