

ȚUICA DE COȘEȘTI: TRADIȚIE ȘI AROMĂ ÎN BRANDURILE ARGEȘULUI

By Daniela Neacșa - 21/08/2024



În inima județului Argeș, într-o zonă rurală încărcată de tradiții și istorie, comuna Coșești a reușit să transforme un produs local într-un veritabil brand național: Țuica de Coșești. Acest băutură tradițională, realizată din prune, este mai mult decât un simbol al regiunii – este un produs de excepție, apreciat la nivel național și recunoscut pentru autenticitatea și calitatea sa.



Țuica de Coșești – tradiție transmisă din generație în generație

Producția de țuică în Coșești are rădăcini adânci, fiind parte integrantă a vieții economice și culturale a locuitorilor de aici. Aflată la doar 25 de kilometri de Pitești, această comună este înconjurată de livezi bogate, în special cu pruni, care au furnizat de-a lungul timpului materia primă esențială pentru producerea celebrei băuturi. Prunele cultivate aici, neatinse de îngrășăminte chimice, sunt distilate în cazane tradiționale, iar procesul, păstrat cu sfințenie din generație în generație, conferă țuicii de Coșești o aromă unică și o țărâie inconfundabilă.

Istoria documentată a producției de țuică la Coșești începe cu aproape două secole în urmă. În 1838, în satul Jupânești, parte a comunei Coșești, existau 8.646 de pruni și doar câțiva meri, peri și cireși, semn că prunul era regele livezilor. Prunele au devenit rapid o sursă importantă de venit pentru localnici, iar țuica, produs inițial pentru uz propriu, a început să fie comercializată la nivel regional și apoi național. La începutul secolului XX, Coșeștiul era deja recunoscut pentru țuica sa, cu peste 30 de cazane funcționale înainte de ocupația germană, și o producție impresionantă de 150.000 de kilograme de prune într-un singur an.

Festivalul Țuicii de la Coșești – o sărbătoare a tradiției

Pentru a celebra și promova acest produs emblematic, începând cu anul 2002, în comuna Coșești se organizează anual Festivalul Țuicii. Acest eveniment a devenit rapid o atracție națională, aducând împreună zeci de producători locali și mii de vizitatori din întreaga țară. Festivalul, desfășurat pe Valea Păcurarului, la începutul toamnei, oferă participanților o experiență autentică, în care pot degusta diverse sortimente de țuică, fiecare cu aroma și țărâia sa distinctă.

Pe lângă degustările de țuică, festivalul este o veritabilă serbare câmpenească, unde vizitatorii se pot bucura de spectacole folclorice, expoziții de produse tradiționale și demonstrații de meșteșuguri locale. Evenimentul este, de asemenea, un prilej pentru localnici de a-și promova și alte produse, precum

brânzeturile, preparatele din carne și pâinea coaptă pe vatră, toate însoțite, bineînțeles, de un pahar de Țuică de Coșești.

Parada ecvestră și expozițiile meșteșurilor populare, printre care se remarcă olarii și dogarii, adaugă o notă de autenticitate și varietate evenimentului, transformându-l într-o adevărată celebrare a culturii argeșene.

Meșteșugul dogăritului la Coșești – arta butoaielor perfecte

Pentru a asigura calitatea excepțională a Țuicii, nu doar materia primă contează, ci și recipientele în care aceasta este păstrată. La Coșești, dogăritul – arta confecționării butoaielor – este o îndeletnicire veche, transmisă din tată în fiu. Deși numărul dogarilor a scăzut în ultimele decenii, câțiva meșteri, unii chiar tineri, continuă să practice acest meșteșug cu mândrie, confecționând butoaie din lemn de salcâm sau stejar, considerate ideale pentru maturarea Țuicii.

Tehnica dogăritului a rămas aproape neschimbată de-a lungul timpului, deși unele unelte moderne au ușurat munca meșterilor. Lemnul este încălzit deasupra unui foc pe o vatră joasă, apoi este curbat și modelat pentru a lua forma butoiului. Fiecare bucată de lemn este îmbinată perfect, cercurile de metal sunt strânse cu grijă, iar butoiul este sigilat cu două capace rotunde, pregătite să găzduiască și să maturizeze licoarea prețioasă.



Țuica de Coșești – un simbol al Argeșului

Țuica de Coșești nu este doar o băutură, ci un simbol al județului Argeș, un produs care reflectă tradiția, priceperea și dragostea pentru meșteșug a localnicilor. De la prunii ce împânzesc dealurile din jurul Coșeștilui, până la cazanele vechi, folosite de generații, și butoaiele din lemn, fiecare element contribuie la crearea unui produs de o calitate inegalabilă. Prin festivalul dedicat, această băutură reușește să își mențină relevanța și să atragă noi generații de iubitori de tradiții și gusturi autentice, consolidându-și astfel statutul de brand de aur al Argeșului.

Citiți, de asemenea, pe anchetaonline.ro

Original article:

<https://anchetaonline.ro/tuica-cosesti-traditie-aroma-brandurile-argesului-184296/>