

COVRIGUL MUSCELEAN CU OU - un simbol al tradiției gastronomice din Argeș

By Dana Andrei - 21/08/2024



Covrigul muscelan cu ou nu este doar un simplu produs de panificație, ci o adevărată emblemă a tradiției gastronomice a zonei Muscelului, din județul Argeș. Înregistrat ca brand la OSIM în anul 2013, acest preparat culinar unic este dovada vie a măiestriei și a artei culinare transmise din generație în generație. Compania „Un băiat și o fată” a fost prima care a transformat acest covrig tradițional într-un

brand recunoscut la nivel național și internațional, continuând să promoveze moștenirea culinară a zonei.



Origini și istoric

Covrigul muscelean cu ou este considerat o rețetă străveche, cu rădăcini adânci în istoria Muscelului. Tradiția orală sugerează că acest preparat ar fi fost adus în regiune încă înainte de venirea ardelenilor în ținuturile subcarpatice, în prima jumătate a secolului al XVIII-lea. De-a lungul decadelor, rețeta s-a păstrat aproape neschimbată, trecând de la o generație la alta, fiind îmbunătățită subtil în funcție de progresul tehnologic și preferințele locale.

La început, covrigul muscelean era pregătit mai ales în timpul marilor sărbători creștine, precum Paștele și Rusaliile, când cuptoarele tradiționale ardeau fără oprire pentru a răspândi aroma delicioasă a acestui produs în comunitățile locale. Deși la origini era considerat un aliment ocazional, specific sărbătorilor, în prezent covrigul cu ou este disponibil pe toată durata anului și este savurat de oameni din toate colțurile țării.

Un produs unic și inconfundabil

Covrigul muscelan cu ou se deosebește de alte produse de patiserie prin textura sa crocantă la exterior și miezul pufos. Gustul său distinctiv, conferit de combinația de ouă, rom și țuică, îl face un produs apreciat de toate vârstele. De fapt, numele său este inspirat chiar de cantitatea mare de ouă folosită în rețetă, care îi oferă acel gust bogat și textura delicată.

Frăgezimea sa este rezultatul unei tehnici bine păstrate, care implică ingrediente locale de calitate, combinate cu expertiza cofetăriei „Un băiat și o fată”. Deși se bazează pe o rețetă tradițională veche, compania a reușit să îmbunătățească produsul de-a lungul timpului, colaborând cu specialiști în industria alimentară pentru a garanta o calitate constantă și un gust autentic.



Recunoaștere națională și internațională

Transformarea covrigului muscelan într-un brand a fost posibilă datorită inițiativei antreprenorului Florina Vuței, fondatorul companiei „Un băiat și o fată”, care a început să

promoveze acest preparat tradițional din anul 1997. Datorită eforturilor sale, covrigul muscelean cu ou a devenit un simbol culinar al regiunii și a fost prezentat la numeroase evenimente și expoziții atât în România, cât și în străinătate.

Covrigul muscelean cu ou a fost recunoscut și premiat pentru valoarea sa gastronomică și culturală. În 2017, produsul a primit Trofeul „Fabricat în Argeș”, o distincție care atestă importanța sa în peisajul gastronomic al județului și contribuția sa la promovarea tradițiilor locale.



Covrigul muscelean în peisajul modern

Deși la început covrigul muscelean era produs doar în perioada sărbătorilor pascale și de Rusalii, în prezent, cererea pentru acest produs a crescut semnificativ, fiind solicitat pe tot parcursul anului. „Un băiat și o fată” a valorificat acest interes crescut și a extins oferta de produse tradiționale, incluzând cozonacul de casă, checul și o gamă variată de prăjituri, toate realizate după rețete autentice, transmise din generație în generație.

Fidelitatea față de rețeta originală, dar și dorința de a inova și de a adapta produsul la gusturile contemporane, au permis covrigului muscelean cu ou să rămână relevant și apreciat într-o industrie alimentară aflată în continuă schimbare. Astfel, acest produs nu este doar un simbol al tradiției locale, ci și un exemplu de succes în valorificarea patrimoniului culinar românesc.



Covrigul muscelean cu ou este mult mai mult decât un produs de patiserie; este o parte din identitatea culturală și gastronomică a regiunii Muscel și a județului Argeș. Datorită eforturilor cofetăriei „Un băiat și o fată” și a comunității locale, acest preparat tradițional nu doar că a supraviețuit trecerii timpului, dar a devenit un brand cunoscut și apreciat atât în țară, cât și în străinătate.

Festivalul Covrigului cu Ou, alături de recunoașterea internațională a produsului atestă importanța acestui simbol gastronomic în cultura culinară românească. Covrigul muscelean cu ou rămâne un exemplu de cum tradiția, atunci când este combinată cu inovația și pasiunea, poate să creeze un produs de succes, autentic și apreciat de generații întregi.

Citiți, de asemenea, pe anchetaonline.ro:

<https://anchetaonline.ro/vinalcool-arges-traditie-calitate-fiecare-picatura-otet-topoloveni-184140/>

Original article:

<https://anchetaonline.ro/covrigul-muscelean-simbol-traditiei-gastronomice-arges-184622/>