

CARNEVALE, CASTAGNOLE E TANTE CHIACCHIERE PER PREPARARSI AL DIGIUNO

di Marcella Pace



PESCARA - **Gabriele d'Annunzio** raccontava di un "Carnevale vecchio e pazzo".
"Mangiando a crepapelle, la montagna di frittelle, gli è cresciuto un gran pancione che somiglia ad un pallone".

E sono proprio i frittini i protagonisti culinari indiscussi del Carnevale.

Il martedì grasso, che conclude i sette giorni di Carnevale, è la vigilia del mercoledì delle Ceneri, giorno in cui inizia il digiuno quaresimale, come ci suggerisce il nome stesso “carnem levare”.

In altre parole i sette giorni della festa più colorata dell’anno, sono quelli degli scherzi, delle abbuffate e dell’abbondanza, dove frittelle di ogni genere vengono preparate e consumate a piacere, prima di entrare nei quaranta giorni di digiuno e penitenza.

E allora sulle tavole carnevalesche abruzzesi non possono mancare due grandi dolci della tradizione, rigorosamente fritti a base di olio evo o strutto. Il Carnevale, infatti, era anche il periodo in cui si era soliti finire lo strutto eventualmente rimasto dall’anno precedente.

Ma torniamo ai dolci immancabili. Si tratta della cicerchiata e delle frappe, dette anche chiacchiere.

La prima è una pasta di farina, uova e strutto da cui si ricavano tante pallottoline che vengono fritte e unite con il miele.

Le frappe o chiacchiere derivano da un dolce romano, i frictilia, che venivano anticamente preparati per festeggiare i Saturnali, un ciclo di festività della religione romana, dedicate all’insediamento nel tempio del dio Saturno. Grazie all’estrema semplicità della loro preparazione, durante i festeggiamenti venivano distribuite alla folla grandi quantità di frictilia.

Le frappe sono sfoglie sottilissime rettangolari di farina e vino bianco, che ovviamente vanno fritte. Una spolverata di zucchero le completa prima di gustarle.

Ci sono anche le castagnole, piccole palline come delle castagne, con l’interno soffice come quello delle frittelle dolci.

Il pranzo di Carnevale in genere è a base di ravioli di ricotta con sugo di carne di maiale. A Carnevale, così come a Pasqua c’è anche la tradizione da cucina ricca dei maccheroni alla chitarra, ovvero la pasta fatta in casa con farina, acqua e uova, spianata e carrata, cioè

passata con il mattarello sulle corde della chitarra. Per secondo salsicce e carne mista al ragù, o bracioline di maiale.

Per prepararsi al meglio al digiuno della quaresima c'è anche chi, ancora oggi, celebra il martedì grasso mangiando per 9 volte 9 cose a partire dalla colazione per tutta la giornata.

La ricetta della Cicerchiata dell'Accademia Italiana della Cucina

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta delle cicerchie:

300 g di farina

5 uova

1 bustina di lievito per dolci

olio di oliva per friggere

Per il legante:

120 g di miele

frutta candita tritata grossolanamente confettini colorati

Impastare in una ciotola ampia la farina insieme alle uova e al lievito fino a ottenere un composto omogeneo; stenderlo a rotolini di circa un centimetro di diametro e tagliarli a piccoli pezzi lavorandoli poi nel palmo della mano fino a ottenere delle palline grandi come ceci da friggere in padella, nell'olio bollente, sgocciolare e asciugare su fogli di carta assorbente.

Nel frattempo, in un'altra padella ampia, caramellare il miele, unire le palline fritte e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, amalgamarle. Sul piatto di portata adagiare il composto a formare una ciambella col buco, guarnire con la frutta candita e i confettini. Servire la cicerchiata fredda.

La poesia di Gabriele d'Annunzio

Carnevale vecchio e pazzo

s'è venduto il materasso
per comprare pane, vino,
tarallucci e cotechino.

E mangiando a crepabelle
la montagna di frittelle
gli è cresciuto un gran pancione
che somiglia ad un pallone.

Beve, beve all'improvviso
gli diventa rosso il viso
poi gli scoppia anche la pancia
mentre ancora mangia, mangia.

Così muore il Carnevale
e gli fanno il funerale:
dalla polvere era nato
e di polvere è tornato.



Foto tratta da *Il Faro Online*. La foto di copertina della cicerchiata da Nevole Nuvole.