

IL NATALE È ALLE PORTE E AD ARCHI È TEMPO DI “SCRIPPELLE”

4 Dicembre 2021

di **Barbara Del Fallo**



ARCHI – Quando il Natale si avvicina, ad Archi (Chieti), borgo autentico del Sangro, è tempo di ‘scrippelle’. Massaie, ristoratori e forni attivano impasti e fornelli e si mettono all’opera per creare il dolce più rappresentativo del periodo natalizio. La crispella archese, sebbene porti il nome di una prelibatezza rintracciabile in più territori dell’intera regione, ha delle particolarità che la distinguono dalle altre varianti. A partire dall’impasto poverissimo, di patate e farina, perfetto erede della tradizione contadina.

A raccontarne a *Virtù Quotidiane* storia e ricetta sono **Domenico Carpineta**, titolare

dell'agriturismo Fiore, e sua mamma **Concetta Labate**.

Le patate, che vanno lessate e poi schiacciate, sono il punto di partenza poiché indicano la quantità di tutti gli altri ingredienti. "Per un chilo di patate – spiega Concetta – occorrono un litro d'acqua, 10 grammi di lievito, 3 /4 uova, 3 /4 cucchiaini di zucchero e la farina necessaria all'impasto". Il quanto basta della farina, in questo caso, è fondamentale per la creazione di una pasta morbida e allo stesso tempo appiccicosa. Dopo aver amalgamato per bene gli ingredienti, l'impasto deve riposare e raggiungere la massima lievitazione. Dopodiché arriva il momento della frittura.

"Quando la pasta arriva a lievitazione, bisogna friggere, non si può aspettare", dice Concetta indicando un momento cruciale della preparazione del dolce. Il tempo di lievitazione dipende dal calore dell'ambiente, tuttavia è importante non spostare l'impasto in questo frangente perché potrebbe comprometterne, cambiando la temperatura ambientale, la consistenza adeguata.

A questo punto occorrono quattro mani. Due addette alla creazione dei filamenti di pasta da friggere, che si prendono dall'impasto con mani bagnate. E altre due addette alla frittura che avviene in olio di semi bollente e dura solo qualche minuto. La temperatura dell'olio dev'essere molto alta per non farlo penetrare all'interno del dolce. Una volta cotte e scolate dall'olio, le "scrippelle" vanno condite con zucchero semolato e servite calde. Con tutti questi accorgimenti, risulteranno soffici all'interno e croccanti all'esterno. Leggere e gustose, così come le vuole la tradizione.

Un tempo l'olio usato per la frittura era quello di oliva, prodotto dalle rigogliose colline archesi, e la padella di ferro utilizzata per la cottura, che avveniva sul fuoco del camino, era la "ferzore". Sul fatto di servire la crispella calda erano tutti d'accordo, e lo sono ancora, ma allora c'era anche l'usanza di riscaldarla sul fuoco, nei giorni seguenti, per colazione. C'è chi in paese lo fa ancora, un po' per gustare sapori genuini, un po' per tornare indietro di qualche generazione. A quei periodi antichi in cui non c'era famiglia che non ne avesse un vassoio pronto ad accogliere gli ospiti nel periodo di Natale. O per regalarlo come dono natalizio ad amici e parenti.

"È un dolce che rievoca alle persone i ricordi del passato – racconta Domenico Carpineta –. Nel nostro agriturismo lo serviamo da novembre in poi, per il tutto il periodo natalizio. Ed è molto emozionante vedere i nostri ospiti che lo apprezzano come un regalo prezioso che offre loro la possibilità di fare un toccante salto nel passato".

Si pensa che la crispella, intesa nelle sue diverse varianti, come prodotto sia dolce che salato,

abbia origini antichissime e sia un dolce di derivazione borbonica. Questa è l'ipotesi di Domenico e di alcuni colleghi del Centro Sud Italia, che hanno condiviso le memorie storiche dei vari territori di appartenenza e accolto questa tesi.

Ad Archi documenti storici sulle origini del dolce non ce ne sono, la ricetta è stata tramandata solo oralmente. Tutt'al più è scritta in qualche ricettario della nonna. Ma la tradizione in paese è ancora molto forte e le famiglie la rinnovano ogni anno. Non facendo mai mancare, nei giorni di Natale, sulla tavola imbandita di prelibatezze di ogni genere, la regina dei dolci natalizi.

LE FOTO

