

IN ABRUZZO NON È CARNEVALE SENZA LA CICERCHIATA

18 Febbraio 2023



ARI - Il Carnevale è alle porte e mentre grandi e piccini sono alla ricerca dei più esuberanti costumi o della location ideale dove poter trascorrere una delle feste più divertenti dell'anno, massaie e pasticceri abruzzesi sono alle prese con il dolce che più rappresenta l'evento: la cicerchiata. Dolce tipico della tradizione abruzzese, tanto da essere stato inserito nell'Atlante dei prodotti tradizionali dall'Arssa nel 2004, come ogni pietanza che proviene dalla cultura popolare possiede origini controverse.

E anche se sono molti i territori italiani che rivendicano le sue origini, la storia della cicerchiata parla decisamente abruzzese. Bisogna andare nella zona del Sangro, in provincia di Chieti, per capire perché la cicerchiata probabilmente è nata lì, secondo l'ipotesi più accreditata. È proprio in quel territorio infatti che c'è tuttora una corposa produzione di miele di alta qualità, prodotto necessario all'ottima riuscita dell'amata delizia del Carnevale.

Il cui nome richiama senza ombra di dubbio la forma del legume cicerchia - simile a un cece - coltivato sin dall'epoca degli antichi romani nell'Italia meridionale. Quindi, stando all'etimologia, cicerchiata non sarebbe altro che un "mucchio di cicerchie".

Gli ingredienti per la realizzazione del dolce sono pochi e semplici: farina, uova, zucchero, olio d'oliva e naturalmente miele. Si parte dall'impasto. Disporre su un piano di lavoro la farina e aggiungere le uova, lo zucchero e l'olio d'oliva, amalgamare fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo, liscio e morbido. Dopo averlo fatto riposare per una mezz'ora, tagliare la pasta in piccole parti e allungarle a forma di cordoncini del diametro di 1 cm. Dai quali è possibile ricavare piccoli pezzetti di circa 2 cm che vanno lavorati tra le mani, dandogli la forma di tante piccole palline.

Dall'impasto si ottengono, così, tanti ceci di pasta dolce, tutti uguali, che poi vanno fritti in abbondante olio bollente. Nel frattempo bisogna caramellare il miele con lo zucchero. Una volta sciolto e raggiunto il colore dorato del composto, versare i piccoli ceci di pasta nel miele caramellato e amalgamare il tutto con un cucchiaino di legno.

Dopo aver dato al dolce la forma che si desidera, completare la ricetta con l'aggiunta di mandorle tostate e, a piacere, di gocce di cioccolato fondente o confettini colorati. La forma classica a corona era ampiamente usata dalle massaie di un tempo che realizzavano la ruota di cicerchiata a mano. Per comodità, si può anche versare l'intero composto in uno stampo da ciambella ed estrarlo una volta raffreddato, il risultato sarà lo stesso. L'usanza più comune e attuale invece è quella di versare il composto in piccoli stampi di carta in modo da realizzare dei dolcetti mono porzione, sicuramente più comodi da servire rispetto alla classica ciambella.

Il tempo di conservazione del dolce è di circa una settimana, giusto il tempo di accompagnare le festività di Carnevale. E di farlo in perfetto stile abruzzese.