

A GESSOPALENA LA PASQUA HA IL PROFUMO DEL FIADONE DOLCE, "L'ORIGINALE"

11 Aprile 2020



GESSOPALENA – Una fetta di fiadone dolce e un’ombra di distillato all’arancia di produzione locale, o di vino cotto. A Gessopalena, (Chieti) la Pasqua a tavola si chiude con un dolce esclusivo del posto, il fiadone di formaggio dolce.

Un dolce antico a base di freschissimo “macciocche alla gessana”, sorta di primosale senza l’aggiunta del sale, prodotto dal latte vaccino di allevamenti in zona. E tante uova, zucchero, cannella e scorza di limone. Pochi e semplici ingredienti ma di grande qualità, come appunto l’indispensabile “macciocco” divenuto pressoché introvabile con la rarefazione di aziende agricole e casari nella zona.

“È consigliabile prenotarlo per tempo e utilizzarlo quando è freschissimo, messo a sgocciolare una notte per eliminare il siero”, raccomanda **Mirella Larcinese**, unica pasticceria in paese,

specialista del fiadone dolce come lo sono un po' tutte le donne del posto. Il fiadone dolce è patrimonio della comunità locale e si prepara in tutte le case in attesa della santa Pasqua per tutto il periodo quaresimale.

Con l'avvio della Quaresima, racconta Mirella a *Virtù Quotidiane*, si passa dalla cicerchiata di carnevale al tipico fiadone dolce cui spetta il posto d'onore tra i pur tradizionali cuori, bocconotti alle mandorle e il rituale Cervone d'Abruzzo (rolo di mandorla scura con ripieno di mandorla chiara).

“Ciò che rende unico e speciale il nostro fiadone è la dolcezza mentre in tutto l'Abruzzo si usa prepararlo con formaggi salati, rigatino o pecorino, oppure mischiando il macciocco con la ricotta come usano nella vicina Torricella Peligna, che non è la stessa cosa”, sottolinea, “La ricetta tramandata per generazioni prevede solo e soltanto macciocco fresco di cagliata e senza sale, alla gessana”.

Altra caratteristica peculiare del profumato fiadone di Gessopalena è l'altezza. L'impasto, pesante di formaggio e numerose uova (15 per 1 chilo di formaggio secondo le dosi fornite da Mirella, si veda alla fine dell'articolo) richiede una teglia alta, tipo quelle a cerniera senza buco centrale, e cottura lunga. “Una buona oretta perché deve asciugare dentro, va tenuto coperto fino a cottura ultimata per non bruciarlo in superficie, il colore dovrà risultare ambrato fuori e di un giallo acceso dentro per le molte uova nell'impasto” raccomanda l'esperta pasticceria che quest'anno, causa chiusura per Covid-19, non potrà deliziare compaesani e turisti con le sue specialità.

“Lu dolce d'ore”, come l'ha chiamato in versi l'antrologo gessano **Gennaro Finamore**, viene tradizionalmente scambiato come dono tra le famiglie del posto. Si consuma prevalentemente in questo periodo, anche a colazione e come dessert, e non può mancare d'estate quando gessani di ritorno e turisti affollano il paese, la “Preta lucente”, alle pendici della Maiella orientale. Un dolce squisito e un simbolo di appartenenza, venerato dagli indigeni, cantato dai poeti, inserito nell'Atlante dei prodotti tradizionali abruzzesi. Il nome fiadone deriverebbe appunto da flan (torta/sformato dolce/salato cotto in uno stampo) proveniente dal basso latino flado derivato dal germanico fladen, che significa appunto rigonfio.

Come si accennava, “Fiadone dolce” è chiamato anche quello di Torricella Peligna, fatte le dovute differenze. Qui, racconta l'etnobotanico **Aurelio Manzi**, cultore del paesaggio abruzzese, il fiadone veniva ritualmente consumato anche durante il pellegrinaggio che i torricellani effettuavano, in una giornata di maggio, alla volta della chiesa rurale della Madonna delle Rose, posta su una rupe che domina la vallata dell'Aventino di fronte alla mole

possente della Maiella.

Nei pressi della chiesa, si ravvisa ancora oggi, in una cavità della roccia, l'orma lasciata dal gigante biblico Sansone, quando si caricò sulle spalle il grandioso masso della Morgia di Gessopalena, strappandolo dalla Majella e trasportandolo nella località attuale (Mito di Sansone nella valle dell'Aventino). I pellegrini dopo la funzione religiosa si sedevano sui prati intorno al santuario e consumavano il loro fiadone.

“A Gessopalena” conclude l'esperto abruzzese , “esistono due scuole di pensiero sul fiadone: quella che preferisce il “fiadone arecapate”, caratterizzato da un fondo di soffice crema, ovvero le uova che si depositano. E la scuola che preferisce il “fiadone normale”, ossia con pasta omogenea. Probabilmente queste due varianti del fiadone dipendono dalla cottura nel forno”.

Di seguito dosi e procedimento da Mirella Larcinese. Per il ripieno: 1kg di “macciocco”, 12 cucchiaini di zucchero (250 gr circa), 15 uova intere, buccia di limone, cannella. Per la frolla: 200 gr farina, 2 uova, 2 cucchiaini zucchero, 2 cucchiaini olio, 1 pizzico di lievito in polvere per dolci. L'impasto del ripieno dovrà risultare “lento”, cottura a 220° per 90 minuti, coprire a metà cottura con un foglio di alluminio.

