

I TARALLI DI SAN BIAGIO, I DOLCETTI DELLA TRADIZIONE PER PROTEGGERE LA GOLA

1 Febbraio 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – Venerato contro i malanni degli animali. Patrono dei cardatori, dei tessitori in genere, dei contadini, dei veterinari, dei fidanzati. Nelle nostre zone è il protettore della gola. Quella gola riprodotta nei dolci della tradizione popolare a lui dedicati.

Parliamo di San Biagio, onorato il 3 febbraio in una festa particolarmente sentita in tutto l'Abruzzo.

Facciamo un passo indietro tra miti e leggende, per distinguere quale tra i tanti San Biagio viene oggi onorato.

San Biagio era vescovo di Sebaste, una città, mai trovata, dell'Armenia tardo-romana, a est della Cappadocia, medico di professione. Fu proprio il suo lavoro a fargli guadagnare l'elezione popolare, a vescovo. Durante le persecuzioni di Diocleziano e del suo successore Licinio, si rifugiò in una grotta. Lì riusciva a guarire, semplicemente a segni di croce, gli animali che si presentavano davanti a lui. Anche quelli feroci. Scoperto casualmente da cacciatori/soldati venne portato in carcere a Sebaste. Anche lì continuò a fare miracoli, sia ai carcerieri che alle persone che si rivolgevano a lui. Condannato, fu flagellato, orribilmente torturato gettato in un lago e infine decapitato il 3 febbraio 316.

San Biagio, il vescovo, non è il solo San Biagio. Ve ne sono altri. San Biagio di Cesarea in Cappadocia che faceva il pastore sulle pendici del monte vulcanico Argeo, figura strettamente intrecciata, almeno temporalmente e geograficamente al vescovo, tanto che entrambi i due martiri vengono onorati il 3 febbraio. Poi c'erano due italiani del XV secolo commemorati il 6 febbraio e il 27 giugno; un santo taumaturgo eremita del Monte Athos, del X secolo, che viene ricordato il 31 marzo; e un altro un San Biagio spagnolo, vescovo, del I secolo, che ha trovato posto il 3 febbraio, ma che è stato ritenuto del tutto privo di fondamento.

Il culto di San Biagio di Sebaste, e la leggenda collegata, si diffuse qualche secolo dopo, a partire dal VI-VII secolo, prima nella Chiesa Orientale (che lo commemorava l'11 febbraio), e poi in quella Occidentale (che preferì il 3). A seconda delle regioni, San Biagio è identificato come patrono dei cardatori, per via delle torture che subì, dei contadini (specie nel mondo balcanico), dei veterinari, dei fidanzati (nelle Alpi tra il Piemonte e la Francia), dei tessitori ed è pregato contro le malattie degli animali e i malanni della bocca e della gola. Tra i miracoli che fece, San Biagio salvò un bimbo che stava soffocando per una lisca di pesce conficcata nella trachea. In gola, appunto.

Come spesso accade le leggende creano tradizioni popolari culinarie. In occasione di questa festa, si consumano i Taralli di San Biagio, delle piccole ciambelle di pasta pane con anice che ricordano la forma della gola. La tradizione vuole che i dolcetti vengano regalati in Chiesa dopo la benedizione della gola.

UNA DELLE RICETTE DEI TARALLI DI SAN BIAGIO

Ingredienti:

500 grammi di farina debole 00

4 uova medie (circa 200 grammi)
80 grammi di olio di oliva
120 grammi di zucchero
10 grammi di semi di anice
8 grammi di lievito per dolci
Aroma a piacere (generalmente si usa la buccia del limone)

Impastare la farina con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividere l'impasto in 5 parti uguali e formare dei salami della lunghezza di 15 cm. Rotolarli nello zucchero semolato e chiuderli a tarallo. Infornare a 180° per circa 30 minuti.

UN'ALTRA RICETTA, TRATTA DA *BORGHI D'ABRUZZO LA CUCINA*

Ingredienti:

550 grammi di farina,
1 uovo
120 grammi di zucchero,
12 grammi di lievito di birra,
220 grammi di latte,
70 grammi di olio,
1 pizzico di sale,
2 cucchiaini di sambuca,
semi di anice,
limone grattugiato.

Impastate tutto e lasciate lievitare ben coperto per 2 ore circa, dopo dividete l'impasto a mucchietti scegliete voi a piacere all'incirca la grandezza del tarallo che desiderate. Con le mani lavorate la pasta come fate per gli gnocchi, fate dei cilindri, unite le estremità e formate il tarallo poi sta voi sbizzarrirvi la fantasia e dare la forma desiderata. Sistemate su una teglia con carta forno e lasciate lievitare ancora per circa 1 ora. Spennellate con un po' di latte la superficie se piace potete spolverare con un po' di zucchero semolato, ora infornate a 170 ° per circa 20-25 minuti, vi regolate con il vostro forno.

