

PASQUA, COMINCIA A FERRARA LA STORIA DEGLI ABRUZZESISSIMI FIADONI

9 Aprile 2020



PESCARA - Lo zafferano. Parte da questa materia prima, sinonimo d'Abruzzo, la storia di una ricetta diventata parte integrante della tradizione regionale. La storia dei fiadoni non inizia in Abruzzo, sebbene dell'Abruzzo siano ormai simbolo di Pasqua.

Con ogni probabilità, i fiadoni arrivano dal rinascimento ferrarese e dal ricettario del cuoco **Cristoforo di Messisbugo**. La ricetta prevedeva l'impiego dello zafferano che veniva preso dall'aquilano e così con il passare dei secoli si è letteralmente trasferita scomparendo dalle tradizioni dell'Emilia Romagna, ed entrando stabilmente in quelle abruzzesi.

Oggi le versioni più diffuse sono due, dolce e salata. In quella salata si tratta di piccoli rustici a base di farina e uova, che ricordano vagamente la forma di un raviolo, ripieni di formaggi, scelti e combinati tra parmigiano, rigatino o pecorino. Nell'aquilano ovviamente è prevista l'aggiunta dello zafferano.

La versione dolce, detto anche soffione, si presenta in formato monoporzione o da classica torta. In questo caso è una cheesecake all'italiana, a base di farina, uova e zucchero e ripiena di ricotta freschissima di pecora. Il tutto spolverizzato di zucchero a velo. Versione simile è quella delle "Frauncelle", dolcetti tipici di Tocco da Casauria, un misto di formaggi di mucca e pecora con cannella, che ricordano i canestrelli sardi.

LE RICETTE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FIADONE

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

150 g di farina

1 uovo

50 ml di olio extravergine d'oliva 50 ml di latte

¼ di bustina di lievito sale

Per il ripieno:

250 g di pecorino grattugiato

5 uova

1 bustina di lievito

sale e pepe

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana e mettere al centro l'uovo, l'olio e il latte in cui sarà stato diluito il lievito, un poco di sale e incorporare il tutto; lavorare con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto, lasciandone da parte una piccola parte, e foderare una tortiera, facendo debordare un po' la sfoglia. A parte, grattugiare il formaggio in una terrina, unire le uova montate, il lievito e lavorare il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto cremoso, omogeneo e sostenuto. Versare nella tortiera e ricoprire i bordi con la pasta debordante.

Con la pasta tenuta da parte formare delle striscioline della larghezza di un centimetro e con queste decorarne la superficie a formare dei rombi. Battere un altro uovo e, con l'aiuto di un pennello da dolci, spalmarlo sul "fiadone". Passare in forno a 180 °C per tre quarti d'ora e, quando la superficie sarà dorata, sfornare e lasciare raffreddare.

FIADONE DOLCE/SOFFIONE

Ingredienti per 8 persone

Per la base:

300 g farina

4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di olio 3 uova piccole

Per la farcia:

500 g di ricotta freschissima di pecora lasciata a scolare un paio d'ore in un colapasta

5 uova, 5 cucchiaini colmi di zucchero

la scorza di 1 limone, 1 pizzicotto di sale

Per decorare: zucchero a velo

Preparare la base come se si trattasse di una pastafrolla, impastare velocemente tutti gli ingredienti, formare una palla e metterla a riposare in frigorifero. Preriscaldare il forno a 180 °C e, nel frattempo, preparare la farcia. Dividere le uova e sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che saranno chiari e cremosi, unire la ricotta setacciata e la scorza di limone, ottenendo una crema liscia. Montare a neve gli albumi con un pizzico abbondante di sale e unirli al composto cercando di non smontarli.

Riprendere la pasta e stenderla dello spessore di tre o quattro millimetri e foderare una teglia da ciambella, facendo in modo che gli angoli della pasta restino all'esterno della cavità. Riempire con la crema di ricotta e ripiegare gli angoli della pasta all'interno senza sigillarli. Cuocere a 180 °C gradi per circa cinquanta minuti. Lasciare raffreddare il dolce e spolverizzarlo con lo zucchero a velo.

Nella foto i soffioni di ricotta. In copertina i fiadoni

