

A Carnevale ogni fritto vale

Pubblicato: Venerdì 24 Gennaio 2020



Quando si nomina il **Carnevale**, alcuni penseranno alle maschere, altri invece penseranno agli scherzi o ai carri colorati, ma non possiamo dimenticare i **dolci**. (Foto di Hebi B. da Pixabay)

Carnevale è una festa che ha tempistiche e caratterizzazioni diverse a seconda dei paesi, ma la costante è sicuramente il cibo. Fritto, se possibile, e c'è un motivo.

La radice del nome risale all'epoca romana, tra le molte ipotesi quella maggiormente accreditata è la derivazione dal latino "carnem levare", poiché questa festività precedeva il periodo di digiuno della quaresima cristiana. Anche la tradizione delle maschere arriva dall'epoca romana, dove infatti c'era l'usanza di festeggiare Bacco nelle strade con canti, balli e vino in quantità, simboleggiando un periodo di rinnovamento durante il quale il caos si sostituiva all'ordine, che tornava ad imporsi fino al successivo periodo di feste. **Dunque, era necessario preparare una gran quantità di dolci in poco tempo, da qui la necessità di friggere senza pietà.**

I dolci di Carnevale in Italia sono semplici ma molto gustosi, con variazioni sul tema a seconda della regione. Oltre ai caratteristici fritti, possiamo trovare specialità cotte al forno, come ad esempio il berlingozzo toscano, dalla classica forma a ciambella, la schiacciata alla fiorentina, che non ha nulla in comune con la classica schiacciata salata, e le mantovane di Cossato, da più di cinquant'anni nella tradizione del biellese.

Non possiamo dimenticare il sanguinaccio, crema dolce a base di cioccolato fondente amaro, tradizionale della Basilicata ma diffuso anche in Liguria, Marche, Abruzzo, Calabria, Emilia-Romagna e Campania.

Il piatto forte però restano i fritti, e qui la scelta diventa davvero ampia: si trovano specialità come le castagnole, diffuse in tutta Italia, le fritole tipiche del Veneto o le rosacatarre del Molise; di diversa foggia ma ugualmente sostanziose le zeppole di Carnevale, tipiche della Sardegna e delle Marche.

Popolarissime sono le chiacchiere, chiamate in molti modi a seconda della regione: bugie in Liguria e Piemonte, lattughe in provincia di Brescia e Mantova, maraviglias in Sardegna, gale tra Vercelli e Novara, frappe nei dintorni di Roma. La leggenda vuole che le chiacchiere siano state inventate da un'intuizione di Raffaele Esposito, cuoco di corte della Regina Margherita Savoia, che aveva richiesto un dolce da gustare durante una chiacchierata con degli ospiti.

Ecco una ricetta facile da seguire per provare a preparare delle frappe senza glutine per quattro persone:

Non serviranno molti **ingredienti**: 50 grammi di fecola di patate, 250 grammi di farina di riso, 3 uova, grappa, olio di semi di arachide, 30 grammi di zucchero e 50 grammi di burro. Per ottenere un impasto particolarmente elastico è consigliato sostituire una parte della farina di riso con dell'amido di riso o mais. La preparazione è molto semplice, è necessario però fare attenzione all'impasto in quanto molto delicato, bisognerà fare in modo che resti sempre coperto durante la preparazione.

Un trucco per avere delle frappe a regola d'arte è fare attenzione a friggerne poche alla volta, per non far abbassare la temperatura dell'olio.

A questo punto, mettete 200 g di farina, lo zucchero semolato e la fecola su un piano di lavoro o una ciotola capiente, unite la grappa, le uova ed il burro ammorbidito. Fate amalgamare gli ingredienti ed insistete fino a ottenere un impasto elastico e levigato. Appallottolatelo ed avvolgetelo nella pellicola trasparente, lasciandolo riposare per un'ora.

Riprendete l'impasto, disponetelo sul piano infarinato e, con un mattarello, stendetelo fino a rendere sottile la sfoglia. Ritagliate dei rettangoli usando la rotella dentellata.

Fate due incisioni su ogni rettangolo e, separate leggermente le parti ritagliate. Lavorate l'impasto velocemente, avendo cura di tenere la pasta sempre coperta durante la formazione delle frappe. Riscaldare l'olio di semi in una casseruola dai bordi alti e, una volta caldo, friggete le frappe poche per volta.

Una volta cotte le frappe, scolatele e fatele asciugare, decorandole poi con lo zucchero a velo.

di D.V.