



E' TEMPO DI CHIACCHIERE E...A MORMANNO

di Nicola Perrelli



Un tempo il Carnevale era un periodo di temporanea libertà per dare sfogo agli istinti essenziali prima di cominciare la pratica dell'astinenza quaresimale. Bisognava esaurire le scorte di carni (*carni vale! carne addio!*) ed era permesso di abbandonarsi al soddisfacimento dei propri desideri e di concedersi ogni libertà, incluse quelle dello scambio dei ruoli e dell'uso di maschere per mantenere l'anonimato.

Si trattava di usanze ereditate dai Saturnali, gli sregolati festeggiamenti che gli antichi romani dedicavano al dio Saturno.

Durante i Saturnali era infatti consentito, in particolare agli schiavi, ogni tipo di eccessi e di intemperanza, senza doverne dare conto ai cittadini liberi e ai patrizi in quanto vigeva la sospensione delle severe leggi che regolavano i rapporti tra le classi sociali.

Un modo ingegnoso per esorcizzare le ingiustizie sociali.

Oggi il Carnevale è tutt'altro. La carne, come alimento, non ha più la forte valenza simbolica di una volta e i festeggiamenti non sono più caratterizzati dalle incontrollate esplosioni di frenesia e di sfrenatezza. Gli eccessi ora sono negli eventi sfarzosi e nelle interminabili sfilate di carri allegorici, belli obiettivamente, ma che tanto fanno di omologazione al consumismo. Anche il Carnevale ricalca ormai il destino delle altre feste nate da politiche commerciali (San Valentino, Festa della Mamma, del Papà e dei nonni).

Nel meridione, forse per l'atavica scarsità di mezzi, del Carnevale si è sempre prediletta la dimensione mangereccia, l'abbuffata carnevalesca. Durante questo periodo si cerca di mangiare tutto ciò che nella Quaresima non sarà poi possibile degustare. Di questi eccessi fa parte la carne di maiale: braciole, salsicce e lardelli. Tutto grasso che cola. Ma non finisce solo nella carne la voglia di rimpinzarsi. Il cibo della festa è ricco di tante altre cose gustose.

A Mormanno il giorno del martedì grasso, quando si celebra il funerale di *zu carnulivaro* (Re Carnevale) le donne in salute e qualche vecchietta che per un giorno si sente giovane, quasi la ragazza che era, di buon mattino, iniziano a preparare i piatti e i dolci tipici della tradizione carnevalesca.

Nelle cucine tutto è pronto per dar vita a piatti davvero “provocanti”.

Il sugo di maiale e di polpettine di tenera carne cuoce a fuoco lento già da un pezzo. Servirà per condire i primi piatti. Le patate bollite e schiacciate sono pronte per essere impastate con uova, pecorino e pepe nero e farne saporite polpette fritte. E le salsicce e i *cìculi* (lardelli), sganciati di prima ora dal soffitto, sono in attesa di essere pasteggiati. Ma le attenzioni maggiori sono per sua maestà “*u rascateddru*” (fusilli fatti a mano), che per gli abitanti è il simbolo stesso della festa, e per le meno nobili “*chiacchiere*”, che sebbene piacevoli alla vista e al palato, sono in genere meno gradite...a sentirle fare.

Sono loro in definitiva i veri protagonisti del martedì grasso, quelli che fanno venire l'acquolina in bocca ai mormannesi.

Ecco le ricette:

RASCATEDDRI

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di farina, 2 uova, Acqua q.b.

Procedimento: impastare la farina, le uova e l'acqua. Del panetto di pasta ottenuto ricavare dei bastoncini lunghi 8/9 cm e di circa 1 cm di diametro. A questo punto premere il ferretto nel bastoncino di pasta e con un movimento che va dal centro verso l'esterno far rullare il ferretto per estendere la pasta fino a formare il rascateddru, che va poi subito adagiato, per una mezz'oretta, su una tovaglia ad asciugare. Cuocere in abbondante acqua salata e condire con molto sugo, pecorino e pepe nero.

CHIACCHIERE

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di farina, 4 uova, 1 litro di olio di semi, 50 gr. di burro o sugna, 100 gr. di zucchero, 1 limone, 3/4 cucchiaini di anice o grappa, sale q.b.

Procedimento: Disporre la farina a fontana, mettere nel centro il burro o la sugna, lo zucchero, le uova sbattute, l'anice o la grappa, la scorza di limone grattugiata e il sale. Impastare e lavorare per bene. Tirare poi una sfoglia abbastanza sottile e ricavare delle strisce larghe 12/15 cm, quindi con una rotella fare delle fettucce con una o due incisioni di lungo. A questo punto friggere le chiacchiere nell'olio bollente, scolarle con un mestolo e poggiarle sulla carta assorbente. Cospargerle alla fine con lo zucchero a velo o con il miele.

(Guarda le foto)