



QUANDO A NATALE NON C'ERA IL PANETTONE...

di Mimma Caputo



Quando la festività religiosa del Natale non era ridotta principalmente ad evento commerciale, quando nei nostri piccoli paesi non c'erano tanti supermercati e negozi stracolmi di oggetti che invitano, oserei dire, obbligano a corse affannose e snervanti per l'acquisto del regalo a tutti i costi, quando eravamo tutti più poveri, il Natale rappresentava un momento di aggregazione molto importante per la famiglia e la piccola comunità.

Alberi e presepi, allestiti nei giorni seguenti l'Immacolata, preannunciavano l'arrivo delle feste natalizie mai però come il profumo e il sapore dei dolci e delle altre delizie culinarie che di lì a poco avrebbero vista riunita tutta la famiglia, i parenti tornati per l'occasione, gli amici più cari.

Molto ricca era, infatti, nei nostri paesi, la tradizione gastronomica legata al Natale, contrassegnata dal rispetto della stagionalità e dall'uso di prodotti tipici del territorio.

Nei giorni che precedevano la tanto attesa festività, le case delle nostre nonne erano un via vai di parenti, amiche e comari che si aiutavano a vicenda per la preparazione delle "fritture di Natale".

Dopo tanto impegno finalmente sul piano della credenza facevano bella mostra di sé piatti di *turdilli*, *cicerata*, *canolette* e per giorni perdurava in tutta la casa il profumo inconfondibile di tanta bontà.

Di quei dolci in molte famiglie il ricordo è ancora vivo, e molte giovani donne, nonostante i ritmi della vita moderna, hanno il desiderio di imparare a prepararli.



Per chi volesse cimentarsi nella preparazione dei *turdilli* o *cannaricoli*, uno dei nostri dolci più conosciuti, ne riporto la ricetta in due versioni:

Ricetta originale:

- 1 bicchiere e 1/2 (unità di misura usato in mancanza della sofisticata bilancina) di vino moscato;
- 1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva;
- farina quanto basta (quanta ne riceve, si legge sulla ricetta originaria);
- un cucchiaino di cannella
- mosto cotto

Si mette sul fuoco, in un pentolino, l'olio e il vino mescolando spesso. Non appena inizia a bollire si toglie dal fuoco e si versa il liquido bollente nella farina disposta a fontana sulla spianatoia. Si mescola il tutto aiutandosi con un cucchiaio di legno. Ottenuto un impasto morbido ed omogeneo, se ne ricavano dei cilindretti lunghi 3 - 4 cm a cui si dà la

forma di un grosso gnocco (si può usare la tavoletta per gli gnocchi). Si friggono in abbondante olio di oliva. Una volta raffreddati si “ammelano” col vino cotto (in mancanza si può usare il miele) precedentemente riscaldato e si sistemano su di un vassoio da portata.

Ricetta variante:

- 4 uova
- 1 bicchiere di vermouth;
- 1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva
- 1 bicchiere di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- Farina quanto basta (la quantità varia in base alla grandezza del bicchiere usato)
- 1 limone grattugiato
- Un pizzico di sale
- Olio per friggere

In questo caso si impastano gli ingredienti tutti insieme. Si ricavano dall'impasto ottenuto i *turdilli* col metodo spiegato nella ricetta precedente. Si passa alla fase della frittura e successivamente alla “mielatura” .Per questi *turdilli* si consiglia il miele d'api.

Buon Natale a tutti.

