



CARNEVALE

di Antonio Penzo



Il Carnevale è una festa le cui origini sono antichissime ma che caratterizza il tempo successivo all'Epifania fino all'inizio della Quaresima.

Etimologicamente la parola carnevale deriva dal latino "*carnem levare*", popolarmente tradotto "*carne-vale*" o "*carnasciale*", perché anticamente indicava il banchetto di abolizione della carne che si teneva subito prima del

periodo di astinenza e digiuno della Quaresima.

Si hanno notizie del carnevale già nel mondo degli Egizi, circa 4000 anni fa, quando si effettuavano feste in onore della dea Iside, dea della fertilità dei campi e degli animali.

Questo spirito licenzioso, inneggiante alla vita, si trova anche negli antichi Greci, dove il carnevale veniva celebrato tra l'inverno e la primavera, con riti e sagre in onore di Bacco, dio del vino e della vita, fra i quali le "dionisiache", feste orgiastiche che si tenevano tra il 15 marzo ed il 15 aprile, in Atene, e che segnavano il momento culminante del lungo periodo carnevalesco. I Romani non furono da meno con i "Saturnali", che rappresentarono la prima espressione del carnevale, che con il tempo perdettero il significato rituale, assumendo una impostazione da festa popolare che iniziava il 17 dicembre e si prolungava per tre o sei giorni. Durante i "Saturnali" venivano sospese le leggi e le norme relative ai rapporti umani e sociali e non vi era distinzione fra patrizi, plebe e schiavi, ed era concessa ogni vacanza di costumi e di lascivia, che spesso degenerava in dissolutezza se non in intemperanza.

Nel Medioevo, con l'avvento dei barbari, si ha la personificazione del carnevale in un essere umano o in un fantoccio risale, unendo usi e costumi propri con quelli del popolo romano.

La Chiesa Cattolica contrasta questo costume e considera il periodo o Tempo del Carnevale come momento essenziale di riflessione e di riconciliazione con Dio. In questo è periodo si celebravano le Quarantore (o carnevale sacro), che si concludevano, la sera dell'ultima domenica di carnevale. Ora il Carnevale, che inizia dalla Epifania, ha termine il martedì grasso, giorno che precede il mercoledì delle Ceneri, quando ha inizio la Quaresima.

Il Carnevale rappresenta da sempre una festa del popolo, un momento in cui si lascia spazio alle maschere, al riso ed allo scherzo. Lo stesso mascherarsi rappresenta un modo attraverso il quale uscire dal quotidiano, disfarsi del proprio ruolo sociale, negare sé stessi per divenire altro.

Il Carnevale è caratterizzato dalle maschere, dal lancio di coriandoli e stelle filanti e dai carri allegorici. Si può dire che ogni città ha un modo diverso e proprio di festeggiare il Carnevale.

Il Carnevale, destinato ad anticipare e compensare, i rigori della quaresima, è il periodo dell'eccesso alimentare. Nelle settimane di penitenza che seguono, fino a Pasqua, non sarà più possibile, seguendo i precetti della Chiesa, mangiare carne e altri alimenti che eccitano i sensi. Si ha pertanto una concentrazione festaiola nell'ultima settimana di Carnevale, dal giovedì grasso al martedì grasso, con festini e banchetti a base di carne e dolci.

Si sotto intende con ciò il passaggio dell'elemento stagionale, si va verso la primavera e occorre consumare le scorte alimentari invernali per fare posto ai nuovi cibi primaverili, sintomo di abbondanza e fertilità propiziatoria. E' anche il periodo che negli animali si risveglia la vita e si procede alla fecondazione.

Come detto il dolce impera! ed ecco alcune ricette tradizionali. E ricordiamoci del buon detto "semel in anno licet insavire" che si adatta più al Carnevale che all'arrivo del Capodanno.

CICERCHIATA

E' una specialità tipica del Centro- Italia (Abruzzo, Umbria, Marche, Lazio); tra l'altro, la presenza del miele indica che si tratta di una preparazione molto antica.

Ingredienti per 6 persone

Miele g 500, Mandorle pelate e sfilettate g 100, Frutta candita g 50, Olio extravergine d'oliva g 30, Scorza di Limone un pezzetto, Farina q.b., Liquore aromatico n. 2 cucchiari, Uova n. 3.

Preparazione

Sbattete le uova con la scorza grattugiata del limone, olio di oliva e il liquore. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, incorporate della farina, in quantità giusta per avere un impasto morbido.

Ricavate dalla pasta dei bastoncini lunghi e stretti e tagliateli a pezzettini di 1/2 cm., quindi strofinandoli tra le mani, ricavatene delle palline.

Friggete le palline di pasta in abbondante olio caldo e quando saranno dorate sgocciolatele. Scaldate il miele in una larga casseruola e fatelo leggermente imbianchire, quindi togliete la pentola dal fuoco ed incorporate le mandorle, i canditi e le palline di pasta fritte.

Ungete con dell'olio extravergine d'oliva uno stampo ad anello e versatevi il composto livellandolo. Lasciate che l'impasto si raffreddi e si rapprenda bene, quindi capovolgete sul piatto da portata e servite.

STRUFFOLI

Sono dolci del meridione in particolare di Napoli e pur presentando analogie con la cicerchiata, se ne distingue ed in particolare vengono serviti con accompagnamento di "cannulilli" e di "diavulilli".

Ingredienti per 6 persone

Farina g 500, Uova n. 4, Olio extravergine d'oliva n. 4 cucchiari, Miele g 300, Zucchero g 100, Limone n. 1, Arance n. 2, Canditi misti g 100, Olio di semi q.b., Sale q.b., Diavolini q.b., Ciliegie candite q.b.

Preparazione

Setacciate 400 g di farina sulla spianatoia, fate la fontana e nel centro mettete del sale, le uova, la scorza di limone grattugiata e l'olio di oliva. Lavorate fino ad ottenere una pasta liscia, morbida ma solida: se servisse unite della farina.

Formate con la pasta tanti bastoncini lunghi e tagliateli, quindi friggeteli nell'olio molto caldo, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente.

Scaldate in una larga casseruola il miele con lo zucchero e quando sarà ben sciolto unite la scorza delle arance grattugiata, i canditi tagliati e poi le composizioni di pasta fritte. Mescolate con cura con un cucchiaino di legno e cuocete per circa un quarto d'ora, fino a quando tutti i pezzetti di pasta saranno ben amalgamati con il miele.

Mettete gli struffoli su un piatto da portata, formando una ciambella.

Completate cospargendoli di diavolini e guarnite con le ciliegie.

CHIACCHERE o SFRAPPOLE o GALANI

E' uno dei dolci più semplici e come tale diffuso in tutt'Italia, con nomi diversi: "Grostoli" in Friuli, "Sfrappole" in Emilia-Romagna, "Galani" nel Veneto, "Frappe" nelle Marche, "Cenci" in Toscana, "Chiacchiere" in Campania. La variante è costituita solitamente dal liquore diversi: marsala, acquavite, liquore all'anice, vino bianco.

Ingredienti per 4 persone

Farina g 500, Uova n. 4, Olio di semi q.b., Burro g 50, Zucchero g 100, Limone n. 1, Grappa n. 4 cucchiaini, Vino bianco secco n. 4 cucchiaini, Sale q.b.

Preparazione

Disponete la farina a fontana, mettetevi nel centro il burro ammorbidito a fiocchetti, lo zucchero, le uova sbattute, la grappa, il vino, la scorza del limone grattugiata ed un pizzico di sale.

Impastate tutti gli ingredienti e lavorate a lungo fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare per 30 m.

Lavorate ancora la pasta, poi tirate una sfoglia sottilissima con il matterello. Ricavate delle strisce della larghezza di circa 8 cm, quindi con una rotella tagliate tanti rettangoli ed effettuate due tagli paralleli per il lungo.

Friggete le chiacchiere, poche per volta, in abbondante olio bollente, scolatele con un mestolo forato quando saranno dorate ed appoggiatele sulla carta assorbente. Lasciatele raffreddare e cospargetele con lo zucchero a velo.

CENCI DI CARNEVALE

Ingredienti: 300 gr di farina, n. 2 uova, 110 gr di zucchero, scorza grattugiata di limone, qualche cucchiaino di marsala, 40 gr di burro, 1 pizzico di sale, n. 2 cucchiaini di lievito, olio per friggere

Preparazione: Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e aggiungete le uova, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, il burro fuso, il sale, il lievito (sciolto in qualche cucchiaino di latte) ed il marsala. Lavorate bene gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, che farete riposare 15 minuti.

Con il matterello, tirate una sfoglia sottile, tagliatela a rettangoli o triangoli con la rotella dentata. Friggete i cenci ottenuti in abbondante olio bollente, quando saranno dorati, sgocciolateli e metteteli ad asciugare su carta assorbente. Spolverizzate con zucchero a velo.

CASTAGNOLE

Sono dolci tipici del Friuli, gustosi e morbidi.

Ingredienti

Per l'impasto:

500 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 125 gr. di latte, 50 gr. di burro morbido, 2 uova intere, 3 cucchiaini di liquore anice oppure 25 gr. di semi d'anice, 1 pizzico di sale, buccia grattugiata di un limone, 1 bustina di lievito vanigliato (da setacciare nella farina), olio per friggere.

Per la bagna:

250 gr. di acqua, 6- 7 cucchiaini di liquore Alchermes, 150 gr. di zucchero, zucchero semolato per finire.

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto, formare una palla e far riposare in frigo circa 1/2 ora. Ricavare tanti bastoncini grossi come un dito, tagliarli ogni 2 cm. e con le mani dare una forma sferica. Nel frattempo portare ad ebollizione una pentola d'acqua; scottare le castagnole poche alla volta e scolandole quando salgono in superficie. Metterle sopra uno strofinaccio per farle asciugare. Nel frattempo preparare la bagna facendo bollire l'acqua con l'alchermes e lo zucchero, poi fare raffreddare. Friggere nell'olio ben caldo le castagnole e adagiarle sopra fogli di carta cucina per eliminare l'unto in eccesso. Immergere quindi le castagnole fritte (una o due alla volta) nella bagna ed infine rotolarle nello zucchero semolato.

TORTELLI o RAVIOLI DOLCI

Sono dolci costituiti da cuscineti di pasta ripieni di crema, o marmellata, o frutta secca, o ricotta o senza nulla.

Ingredienti ricetta

60 g Burro, 200 g Farina, n. 5 Uova, n. 1 Limone, Latte, Olio extravergine d'oliva, n. 2 cucchiari di Zucchero, Zucchero a velo, 1 pizzico Sale.

Mettete in una casseruola un quarto di acqua, un pizzico di sale e 60 g di burro. Portate a bollore, mescolando, finché il burro sarà sciolto. Togliete la casseruola dal fuoco e rovesciatevi dentro, tutti in una volta, 150 g di farina setacciata. Mescolate per incorporare la farina all'acqua e rimettete su fuoco basso. Sempre mescolando, fate cuocere l'impasto fino a quando formerà una palla che si staccherà dalle pareti del recipiente, sfrigolando leggermente. Fate raffreddare, mescolando; poi unite al composto la scorza di mezzo limone grattugiata e 2 cucchiari di zucchero. Incorporate quindi 3 uova piccole, uno per volta. Lasciate riposare il tutto per un'ora e nel frattempo, per preparare la crema, sgusciate le 2 uova rimaste, facendo scivolare i tuorli in una casseruolina. Unite 3 cucchiari colmi di zucchero e sbattete con una frusta, a mano o elettrica. Quando i tuorli saranno gonfi e spumosi aggiungete un cucchiaino colmo di farina, facendola passare da un colino e amalgamate bene. Diluite lentamente con un quarto di latte, sempre mescolando, e aggiungete la scorzetta del mezzo limone rimasto. Mettete il recipiente sul fuoco, a bagnomaria.

Cuocete la crema, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, finché accennerà a bollire. Togliete dal fuoco il recipiente, eliminate la buccia del limone, trasferite la crema in una terrina e passate sulla superficie un pezzetto di burro infilato su una forchetta: formando una patina protettiva, il burro impedirà alla crema di asciugarsi troppo durante il raffreddamento. Trascorso il tempo di riposo della pasta, versate abbondante olio di oliva nel recipiente di ferro per la frittura, che dovrà essere stretto, a bordi alti e dotato di un cestello a rete estraibile. Non appena l'olio sarà ben caldo (ma non fumante) prelevate con un cucchiaino un po' di pasta e, con l'aiuto di un altro cucchiaino, fate scivolare nell'olio, una per volta, delle palline grosse poco più di ciliegie. Friggete pochi tortelli alla volta, in modo che 'nuotino' nell'olio. In questo modo gireranno da soli nel condimento e si gonfieranno. Non appena saranno dorati uniformemente, e ben cotti, sollevate il cestello, scolateli bene e metteteli subito a perdere l'unto di cottura su carta assorbente da cucina. Passateli quindi nel forno, che avrete prima acceso e poi spento, in modo da mantenerli caldi. In questo modo friggete tutti gli altri tortelli, sempre pochi per volta, in modo che abbiano lo spazio necessario per gonfiarsi bene. Quando li avrete cotti tutti, metteteli la crema preparata in

precedenza in una siringa per dolci montata con bocchetta lunga e sottile. Infilando la punta in un tortello, farcitelo con la crema. Procedete allo stesso modo con tutti i tortelli, badando di non farli raffreddare. Quando tutti i tortelli saranno pronti, adagiateli su un grande piatto di portata, oppure in un cestino di vimini ricoperto con un tovagliolo. Spolverizzateli di zucchero a velo e serviteli subito, ancora caldi.

TORTELLI SEMPLICI

Ingredienti (per 4 persone): 60 gr di burro, 4 uova, 150 gr di farina, sale, 50 gr di zucchero, 250 ml di acqua, olio per friggere.

Preparazione: Mettere sul fuoco a bollire l'acqua con il burro a pezzetti, lo zucchero ed un pizzico di sale. Quando si alzerà il bollore, aggiungere in un sol colpo la farina mescolando con un cucchiaio di legno. Continuare a mescolare per qualche minuto, fin quando il composto si staccherà dalle pareti, formando una palla. Lasciare intiepidire il composto dopo averlo tolto dal fuoco e incorporarvi, mescolando con il cucchiaio di legno, le uova, alternando un albume montato a neve ad un tuorlo, non aggiungendo il successivo fino a quando non sarà stato amalgamato il precedente. Amalgamare bene il tutto poi friggere una cucchiata di pastella per volta nell'olio ben caldo. Continuare a girare i tortelli con una forchetta poi aumentare il calore gradatamente sino a portarli a completa cottura. Servire i tortelli dopo averli cosparsi con abbondante zucchero semolato.