

NEL FRIGO DI...

Margherita Oggero
Non resisto senza
tre formaggi e amo
le frittelle di mele



Le prime due puntate della quarta serie tv su RaiUno del sequel «Provaci ancora prof» con Irene Pivetti sono appena andate in onda. A preparare i soggetti è sempre lei, Margherita Oggero, scrittrice dalla prosa elegante e impegnata (l'ultimo libro è

L'ora di pietra). La romanziera ama anche la cucina, come si evince dalle sue opere, nelle quali il cibo è protagonista. «Che cosa non deve mai mancare nel mio frigorifero? Almeno un tris di formaggi - risponde divertita - e poi una bottiglia di buon

vino bianco o di Campari». Per il Carnevale ha un suo ricordo personale: «Non posso fare a meno delle frittelle di mele, e ho un segreto che confido ai lettori di "Leggo": nella pastella mettete sempre un po' di birra, le rende più leggere...». (G.Pad)



Clara Vada

Da domani la Quaresima ci purgherà di tutti i nostri peccati di gola carnevaleschi. Con l'allegra eccezione di Milano, dove il rito Ambrosiano consente di folleggiare ancora tutta la settimana. I latini dicevano «semel in anno licet insanire» (una volta l'anno si può festeggiare in modo smodato). La vita attuale nelle metropoli, tra social network, televisione e brutte notizie economiche, ci ha fatto un po' dimenticare le tradizioni del Carnevale. Eppure per secoli, in Italia, è stata la festa più allegra dell'anno, legata alle maschere della nostra commedia dell'arte, alle sfilate di carri allegorici - che in provincia resistono ancora - e soprattutto ai dolci: ogni regione del Buon Paese ha mantenuto le sue specialità culinarie. Venezia, Viareggio, Ivrea (To), Acireale e Sciacca sono le capitali in maschera d'Italia. Nella Bologna medievale si lanciavano pezzi di carne alla folla vocante con la «Festa della porchetta», a Verona si celebrava dal XVI secolo il «Bacanal del Gnocco», mentre a Biella il lunedì grasso si svolgeva la «regina delle fagiolate».

In un vecchio libro di cucina datato 1939 firmato da Petronilla, la pediatra mantovana Amalia Moretti Foggia -

I dolci di Carnevale uniscono l'Italia ma con mille nomi e tradizioni culinarie differenti

Chiacchiere o bugie?

15 milioni
kg di frittelle
cotti nei giorni
di Carnevale

4,91 €
Spesa per fare
in casa 1 kg
di chiacchiere

che con questo pseudonimo si fece conoscere al grande pubblico femminile sulle colonne della «Domenica del Corriere» - ho trovato una ricetta di «frittelline o cenci... di carnevale». Nella premessa alla preparazione, con la consueta simpatica bonomia, consiglia le massaie già in difficoltà per l'autarchia e le restrizioni del fascismo, di divertirsi «alla buona, in casa, poco spendendo e poco "indaffarandovi", come si usava nelle nostre famiglie patriarcali e

provinciali, prima che d'oltralpe fossero giunte le mode nuove». Chissà quali erano le esecrate «mode nuove» arrivate dall'estero nell'Italia in orbace. Certamente l'usanza di fare «frittelline, o frappe, o nastri, o cenci, o lattughe, sfrappole, o galani, o crostoli, o chiacchiere delle monache» - mai nonna Caterina, nel Montefeltro astigiano, le ha sempre chiamate bugie e mi piaceva cospargere, una volta fritte, di zucchero a velo - è sempre stato il modo

Nel periodo
di festa
stati spesi
circa 120
milioni di euro

2012 martedì
21 febbraio

Sanori

RIE GGO 27

EMPTTAG Gli "stracci" regione per regione



BUGIE
(Genova, Torino, Imperia)

SPRELLE
(Piacenza)

ROSONI O SFRAPPOLE
(Parma, Modena, Bologna, Romagna)

CENCI O CROGETTI
(Toscana)

CIOFFE
(Sulmona, centro Abruzzo)

FRAPPE
(Roma)

CHIACCHIERE
(Campania, Lazio, Umbria, Sardegna, Puglia, Calabria, Sicilia e a Milano)

CRÒSTOLI
(Ferrara, Veneto, Trentino, Friuli, Venezia Giulia)

FIOCCHETTI
(Montefeltro e Rimini)

GALÀNI
(Venezia, Verona, Padova)

INTRIGONI
(Reggio Emilia)

SFRAPPE
(Marche)

Fonte: Coldiretti

più goloso di festeggiare il martedì grasso. E oggi? A giudicare da un'indagine svolta da Coldiretti per l'ultimo weekend di Carnevale, gli italiani non hanno affatto dimenticato i dolci tipici: sono circa 15 milioni i chili di frittelle, castagnole, frappe, chiacchiere e altre specialità regionali preparate in casa, acquistate o consumate, per una spesa complessiva di 120 milioni di euro. E la Coldiretti ha anche calcolato il costo di preparazione: indubbiamente conviene farle in casa, con una

spesa di 5 euro per un chilogrammo, tutto compreso. Dice Massimo Chierico, presidente del Conpaat Lazio (l'associazione dei pasticciari), allievo del famoso maestro Alessandro Forbicini: «Le ragazze d'oggi amano i dolci d'immagine, cioè dall'effetto scenico. Ma poi vengono da me a comprare le frappe. Qualcuno afferma di prepararle al forno, ma sono fatte per essere fritte, purché in olio di oliva extravergine oppure olio di arachide. L'importante è cambiarlo spesso».

LA RICETTA

Frappe romane con l'anice

Ci sono tanti modi di preparare le chiacchiere di Carnevale. Massimo Chierico (che ha la pasticceria a Roma in via di Prataporci 17, in zona Finocchio, vicino a Tor Vergata) mi ha suggerito questa preparazione con il mestrà, il classico liquore all'anice, laziale e marchigiano. (C.V.)



Ingredienti:
500 g di farina americana forte; 130 gr. di uova; 60 gr. di zucchero; 100 gr. di vino bianco o vermut; 15 di liquore Sambuca; 15 gr. di mestrà; 60 gr. di olio di oliva extravergine; 4 gr. di sale; buccia grattugiata di un limone e un arancio; un pizzico di vaniglia e cannella

Preparazione
Setacciate la farina a fontana, al centro create un cratere e introducetevi

le uova, zucchero, sale, olio. Con una forchetta amalgamate gli ingredienti, incorporando poco per volta la farina, i liquidi e gli aromi. Poi lavorate il composto con le mani, fino a ottenere a un impasto sostenuto. Formate una palla, copritela con un telo e mettetela in frigo per un'ora. Tirate la pasta a sfoglia sottile e con una rotella ritagliate delle strisciole, incidetele con due o tre taglietti. Friggete le frappe in abbondante olio a 160°C: scolatele, adagiatele su carta assorbente e cospargetele di zucchero a velo.

IL VINO

GIGI PADOVANI

Chaudelune il vino dei ghiacciai



Prezzo: 24/26 € (500 cc)
Zona: Morgex (Ao)
Gradazione: 15,5°
www.caveduvirblanc.com

Lo hanno battezzato il «vino dei ghiacciai»: in termine tecnico si chiama criovinificazione. Si aspetta che l'acqua contenuta nell'acino dell'uva del vitigno Priè Blanc si geli. La vendemmia si fa subito dopo le prime gelate, dai vigneti più alti d'Europa alle pendici del Monte Bianco. Un vino bianco passato dal nome poetico,

«Chaudelune» (calda luna), che fermenta in piccole botti di rovere della Cave di Vin Blanc de Morgex e de la Salle. Sono circa 80 soci, che coltivano venti ettari di vite in modo «eroico», con complicate lavorazioni su terrazze d'alta quota. Nasce un prodotto eccezionale (è pronto il 2009), dai profumi di albicocca e note di mandorla. Adatto a pasticceria secca e a formaggi erborinati.