



LA VITA
È NUTRIMENTO

In occasione
della festa
di San
Giuseppe
tornano,
come da
tradizione, i
fritti
preparati in
mille modi

È tempo di fritti, come vuole la tradizione della festa di San Giuseppe (che ricorre venerdì). Definiti in più modi, da bignè e zeppole a crispelle, si preparano a caldo o a freddo: un rito antico e goloso per l'inizio della stagione



Com'è dolce la primavera

LA SPECIALITÀ

Tema: come misurare, senza ricorrere a più serie questioni religiose, l'importanza sociale di un santo. C'è chi conta le città di cui è patrono; chi a quanti neonati è imposto il suo nome; altri considerano il numero delle categorie professionali che si avvalgono della sua protezione. Noi, che umilmente ci occupiamo di gusto, scegliamo la via del cibo: chi è il santo più popolare in cucina e ha più piatti a lui dedicati? Con questo criterio San Giuseppe, del quale venerdì ricorre la celebrazione, è il recordman. Nel bel saggio *Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale* dell'Accademia Italiana della Cucina doppia per numero di pagine e ricette il secondo in classifica -

Sant'Antonio Abate - e lascia a distanza martiri e padri della Chiesa come Francesco, Giorgio, Giovanni e Lucia con soli due-tre piatti dedicati a testa.

LO SCANDALO

Nessuno scandalo, quindi, il 19 marzo del 1950 quando all'interno della basilica di San Giuseppe al Trionfale a Roma, l'attore Checco Durante dedicò a "San Giuseppe frittellaro" una accorata preghiera. La frittella è, del resto, il top nel giorno. Chiamate in tanti modi - bignè, zeppole, crispelle con la i oppure con la e, farciò in Piemonte, tortelli, sfinci se fatte col riso - si dividono in due grandi famiglie. «Quelle - spiega l'Accademia della cucina - che prevedono l'impasto preparato a freddo come una normale pastella dolce (farina, uova, zucchero, latte e lievito ed eventuali aromatizzanti) e quel-

le un po' più laboriose con un impasto preparato a caldo e la successiva aggiunta di uova». Poi ci sono le versioni più ricche, farcite di creme e con la ciliegina in cima, oppure - comunissime - fatte con le mele. In tutta Italia il fritto è il piatto del giorno di San Giuseppe. Senza il Covid, in molti paesi della Toscana anche quest'anno sarebbero in giro i venditori ambulanti di sommomoli (frittelle di riso) e sulle spiagge dell'Adriatico i frittellari di seppie. A San Giu-

seppe, più che l'olio bollente, tradizionalmente si usava un tempo lo strutto (grasso di maiale) quasi a simboleggiare una pausa dalle astinenze della Quaresima.

I RITI

Questo perché segna l'inizio della primavera, celebrata già con i riti pagani dedicati a Proserpina, figlia di Cerere, dea del grano. Ed ecco il perché dei grossi pani di San Giuseppe, l'altro immancabile cibo della giornata, simbolo di abbondanza e rinascita dopo l'inverno. Legate al pane sono in tutte le regioni del Meridione le tavolate di San Giuseppe. Tra le più note, quelle di Santa Croce Camerina, cioè la famosissima Marinella tv del Commissario Montalbano, dove il pane diventa una scultura barocca. Ogni "cucciddatu" pesa anche sette-otto chili e raffigura piante, animali e, spesso, la barba di San Giuseppe. Qui la festa è un rito uguale da secoli: nelle case si preparano 13 piatti per i più bisognosi. Dopo la scoperta di quei luoghi grazie alla tv, sono ormai molti i turisti, ben accolti nelle case a patto di rispettare le consuetudini. Prendetene nota: troverete la porta chiusa, bussate allora tre volte ma nessuno vi risponderà. Se indugiate troppo, da dentro sentirete il padrone di casa rivolgervi a voi come foste la povera Sacra Famiglia: «Gesù, Giuseppe e Maria, o rapu tu, o rapu iu» (o apri tu o apri io). Insomma, accomodatevi e mangiate.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

C'È L'IMPASTO NORMALE CON LA PASTELLA DI FARINA E QUELLO, PIÙ LABORIOSO, CON UOVA E FARCITURA DI CREME E MELE

La ricetta

FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE

Per 8: 750 g latte, 400 g farina bianca, 25 g burro, 7 uova, sale, zucchero. Portare a ebollizione il latte con sale e burro, aggiungere la farina, poco a poco, mescolando energicamente e cuocere sino a ottenere una polenta che si stacchi dalle pareti della pentola (circa 20 minuti). Lasciare intiepidire, unire le uova intere mescolando a lungo sino a che la pasta non

risulti perfettamente omogenea. Preparare due padelle con olio (o strutto) scaldando la prima moderatamente e la seconda ad alta temperatura. A piccoli cucchiai tuffare la pasta nella prima padella ove inizierà a gonfiarsi e si capovolgerà da sola; trasferirla nella seconda padella. Porre le frittelle su carta assorbente e zuccherare.
Da "Le festività religiose" - Accademia Italiana della Cucina



© RIPRODUZIONE RISERVATA

I prodotti



ROMA

I macaron di Solfrizzi incantano Trastevere

Caterina de' Medici portò in Francia i macaroni, ma gli odierni macaron sono da tutti considerati francesi.

Pierre Hermé, il re della specialità, ha organizzato per sabato 20 la giornata mondiale del macaron.

Dove trovare i più buoni in Italia? A Roma consigliamo quelli che Giuseppe Solfrizzi (nella foto) offre a Trastevere da Le Levain; a Milano la Martesana; a Torino la Farmacia del Cambio li farcisce anche coi frutti esotici; a Padova li fa buonissimi il campione del mondo di pasticceria, Luigi Biasetto.



© RIPRODUZIONE RISERVATA



ACILIA

Valentini al Triticum con le mega pagnotte

Matteo Valentini ha lavorato nelle cucine di Cannavacciuolo in Piemonte e al Bulgari di Milano. Era pronto a una nuova esperienza quando si è abbattuto il ciclone covid ed è tornato ad Acilia. Sabato aprirà il suo Triticum, micropanificio agricolo. «Tuteliamo - afferma - la filiera agricola locale con scelte etiche per l'ambiente, portando sulle tavole prodotti sani». Sfornerà grandi formati come le pagnotte da un chilo, pizze in teglia e focaccia. A Pasqua, colomba. C.O.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRIULI VENEZIA GIULIA BORGO SAN DANIELE CORMÒNS

Quel bianco è profumato di agrumi

Interventi non invasivi in vigna, inerbimento dei terreni, potature verdi, diradamenti, lunghe fermentazioni sui lieviti e imbottigliamenti senza filtrazioni con decantazioni naturali: questi i punti cardine di Alessandra e Mauro Mauri per la loro produzione. Viticoltori naturali ante-litteram, i due fratelli non seguono le regole del mercato, ma i tempi della terra. La gamma prodotta è costituita da vitigni autoctoni coltivati seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, vinificati solo con lieviti indigeni. Per San Giuseppe,

una festa molto sentita in tutta Italia e celebrata anche attraverso ricette tradizionali, spesso interi menu, in cui i fritti sono protagonisti, come i filetti di baccalà o le frittelle di cardi, ma anche carciofi ripieni, accompagnati dal pane del Santo, abbiamo scelto questo bianco profumato di glicine e agrumi, che grazie alla sua morbidezza e alla sua struttura, sposerà alla perfezione sia il fritto, sia i carciofi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Arbis Blanc 2017
Bianco Igt
Sauvignon 40%
Pinot Bianco 20%, Friulano 20%
Chardonnay 20%
€ 20

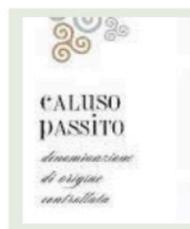
PIEMONTE LA MASERA PIVERONE

Ecco Venanzia, il passito fresco e dorato

Situata tra le colline dell'anfiteatro morenico di Ivrea, in dialetto canavese il nome dell'azienda evoca i grossi muri che sostengono i terrazzamenti caratteristici di questi vigneti. La produzione è dedicata esclusivamente agli autoctoni, Erbaluce soprattutto, fiore all'occhiello della gamma, declinata in numerose tipologie, dalla versione ferma a quella spumantizzata con il Metodo Classico, decisamente interessante. Ma la vera chicca è rappresentata dalla versione passita, desiderio che ha animato

un gruppo di cinque amici fin dalla fondazione. Il Venanzia è il loro passito, dorato brillante, dalle intense percezioni di albicocche e nespole disidratate, uva passa e frutta candita, con ricordi di mandorle e vaniglia. Sorso in equilibrio tra dolcezza e freschezza, lunga scia fruttata e speziata. Perfetto per i dolci tradizionali della festa del papà, dalle zeppole ai bigné di San Giuseppe alle sfince siciliane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Erbaluce di Caluso
Passito Venanzia 2012
Bianco Dolce Docg
Erbaluce 100%
€ 23
4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Può succedere che lo zucchero di canna conservato a lungo diventi tutto un blocco. Se mettete nel contenitore una fetta di mela, lo zucchero però tornerà normale in poco tempo.
► Vitamine e sali minerali si sciogliono nell'acqua. Si mantengono quindi meglio (è stato calcolato quattro volte di più) se cuocete le verdure con le bucce. Particolarmente le patate, da sbucciare poi appena cotte per evitare che prendano i sapori terrosi.
► «Ci sono vini che migliorano con gli anni e ci sono anni come questi che migliorano solo con il vino» (dai social).

IN VINO
VERITAS

Franco M.
Ricci