

Le chiacchiere di Carnevale Frittelle dall'Antica Roma... a Scuola d'infanzia

È tempo di Carnevale tra maschere, coriandoli e dolci tradizionali da gustare in compagnia. Qui nella terra di Puglia, a Canosa, si chiamano "**chiacchiere**", sfoglie di pasta fritte nell'olio e spolverate con zucchero a velo.



Un'amica, Francesca, madre di un mio ex alunno, Manuel Tisci me le offre in messaggio a colazione. E la Preside dell'Istituto I.I.S.S. Einaudi, Prof.ssa Brigida Caporale, presentando un'attività dell'Istituto Alberghiero, che abbiamo visitato il 19 febbraio, porge le radici dell'Antica Roma delle "frictilia", che con curiosità di studio abbiamo approfondito.

Le frittelle dell'Antica Grecia

Sulla linea del tempo dolciario le frittelle greche erano cotte nello strutto bollente e chiamate "melitoùtta" "μελιτοῦττα, cosparse poi di miele. Nella ricerca ritroviamo sorprendentemente il **dolce a pallina ancora oggi in Grecia ad opera di Lina's creations.**

Le frittelle dell'Antica Roma

Le **frictilia** dei Romani sono le radici dolciarie delle nostre chiacchiere di Carnevale; venivano offerte tra la folla per strada durante i Saturnali, festa molto simile al nostro Carnevale. Le ritroviamo in terracotta in una taberna romana.



Apicio, cuoco per eccellenza, noto agli studi degli Istituti dell'Alberghiero di oggi, le descrive così nel suo trattato "DE RE COQUINARIA" : Frittelle a base di uova e farina di farro tagliate a palline, fritte nello strutto e poi cosparse di miele", che era lo zucchero dei Romani.

Nella ricerca filologica abbiamo ritrovato l'opera ed il testo in latino di queste palline fritte, differenti nella forma alle strisce di farina delle chiacchiere.

Apicio - De re coquinaria

Liber VII, Cap. XI, Dulcia domestica et melcae (dolciumi casalinghi al miele) par. 6

Aliter dulcia: accipies similam, coques [et] in aqua calida, ita ut durissimam pultem facias, deinde in patellam expandis. cum refrixerit, concidis quasi dulcia et frigis in oleo optimo. levas, perfundis mel, piper aspargis et inferes. melius feceris, si lac pro aqua miseris

Con mio fratello, Prof. Pasquale Di Nunno, già Dirigente dell'Istituto Alberghiero nel Veneto, ne curiamo la traduzione.

"Altri dolciumi: prendi fior di farina e cuocilo in acqua calda, in modo da ottenere una polta molto dura; quindi stendila in padella. Quando si sarà raffreddato, taglialo a forma di dolciumi e friggilo in olio fino. Leva e cospargi un po' di miele, spolverizza di pepe e porta a tavola. Farai meglio se avrai messo il latte invece dell'acqua".

Le frittelle del Senatore romano

Si può trovare una descrizione accurata della loro ricetta nel '**De Agri cultura**', una delle opere più note di **Marco Porcio Catone**, intellettuale, politico e generale romano.

Sono le **globos** o **globulos** nella forma sferica delle palline fritte, giunte identiche nelle *frittelle* veneziane dell'800.

Globos sic facito: caseum cum alica ad eundem modum misceto; inde, quantos voles facere, facito. In aenum caldum unguen indito. Singulos aut binos coquito versatoque crebro duabus rudibus: coctos eximito, eos melle unguito, papauer infriato: ita ponito. (Cato, De agri cultura, 79)

"Fate le palline in questo modo: mescolate il formaggio con la farina di farro allo stesso modo; Quindi fatene quante ne volete fare. Mettete l'unguento in una casseruola calda. Cuocetele singolarmente o in coppia, trasformandole in due materie prime: togliete quelle cotte, ungetele con il miele, sbriciolate semi di papavero, e ponetele in questo modo".

Le chiacchiere in Italia

Così la tradizione culinaria delle frictilia è sopravvissuta per duemila anni fino all'epoca nostra, perché le chiacchiere sono diffusissime in tutta Italia, seppure ogni regione ha una sua ricetta e anche il nome ha subito delle modifiche: **cenci** in Toscana , **bugie** in Liguria e Piemonte, **galani** in Veneto, **frappe** a Roma, **chiacchiere** nel Napoletano.

Una delle prime testimonianze risale al **periodo rinascimentale** ed è contenuta nel trattato di cucina di **Bartolomeo Scappi**, 'maestro nell'arte del cucinare', cuoco dei Papi Pio IV e Pio V.

In quest'opera monumentale, lo Scappi illustra le ricette di diversi tipi di frittelle, dolci e salate, tra le quali la **'frittella alla venetiana'**.

Dal Veneto dove sono approdati due miei figli, il familiare Amedeo Gerolimetto, che offre le bollicine del *Prosecco Gerolimetto* della sua azienda, Presidente del Consorzio Piave e già Presidente di zona di Coldiretti Castelfranco Veneto, ci riporta gli appellativi delle chiacchiere nel Veneto dette **frittole** veneziane, **crostoli** e **galàni**.

Sono strisce di pasta spessa, che diventano più sottili nei galàni veneziani, derivati nell'etimo spagnolo "**gala (volante)**", di strisce di stoffa o di merletto, di nastri increspatis e posti come guarnizione sui vestiti eleganti di donna. Nel dialetto veneto li chiamano "**grùstuli**", come evocano i versi di una bella poesia di Maria Teresa: "*odore bon de fritole e de grustuli se mescola ai culuri de i scurianduli*", dove i sapori dei **crostoli** si mescolano ai colori dei **coriandoli**.

I crostoli, presenti anche a **Pederobba (TV)**, come ci riferiscono gli Amici del Comune, con Noi gemellato dal Quirinale, hanno una storia millenaria nella radice etimologica dal latino **crustulum**, i", che significa biscotto, ciambella dolce, presente anche nel Medioevo, come leggiamo nel "biscotellus" del Glossarium Latinitatis del Du Cange. Nel viaggio nel tempo di questi dolcetti, i "**crustula**" li ritroviamo nei Sermones del poeta Orazio, nel Libro I, 1: "*ut pueris olim dant crustula blandi doctores, elementa velint ut discere prima*", (*come i maestri carezzevoli a volte offrono crostoli ai bambini, affinché vogliano imparare l'alfabeto*).

Le chiacchiere dette "crostoli" le troviamo nel Veneto, ma anche nella nostra Murgia a **Spinazzola**, "*li crùstele*": *tutto il mondo è paese di ...chiacchiere*.

E' sempre un impasto di uova e farina, con strisce fritte nell'olio bollente e poi alla fine cosparse di abbondante zucchero a velo.

In una ricetta ritroviamo gli ingredienti.

300 grammi di farina / 4 cucchiaini di olio di oliva / 60 grammi di zucchero semolato / 1 cucchiaino di vino bianco / 2 uova / un pizzico di sale, mezzo cucchiaino di lievito e la scorza grattugiata di un limone.

Dalla Puglia al Veneto, tra sapori italiani, sento il profumo di una trattoria in Via San Michele del Comune di Pederobba (TV), nel legame di Amicizia con Canosa; vedo le *frittole* su gondole veneziane; gusto le chiacchiere di casa mia. Si impasta con farina bianca e uova fresche, si ritaglia la pasta con la rotella smerlettata, si frigge, si spolvera di zucchero e si gusta tra fratello di Vittorio Veneto e figli nel Veneto. "**Crostoli**" del Veneto e "**crùstele**" nel dialetto della Murgia barese: assaggiamo i dolcetti di Carnevale. Qui a **Canosa di Puglia** li assaggiamo nella tradizione dei fantocci di pezza di Carnevale e la moglie, seduti a tavola, "**Carnevèle e la megghjère assettète a la buffète**", nella gioia in compagnia, prima di girare l'angolo di strada dove inizia la Quaresima.

Ritorniamo con la **Dirigente dell'IISS Einaudi** di Canosa, Prof.ssa Brigida Caporale e con gli Studenti dell'Alberghiero che diligentemente realizzeranno un laboratorio creativo e pratico con alunni di Scuola dell'Infanzia del 3° Circolo Niccolò Fraggianni di Barletta, diretto dalla **Dott.ssa Nunzia Maria Cappabianca**. Nel laboratorio in sinergia esperienziale viene evocato per il Carnevale lo slogan: **a Carnevale "ogni chiacchiera vale"**, con i bambini che potranno manipolare e "pasticciare" con le mani le potenzialità comunicative ed espressive.

Sarà proprio bello! Bravi bambini! Bravi Studenti!

Pasticciamo anche noi, mentre in casa mia gusto le chiacchiere fatte da mia moglie Elena, abile artigiana della farina, nella scuola di famiglia tramandata dalle generazioni delle massaie, che di notte facevano il pane e al mattino la pasta fresca.

Offrendo le chiacchiere facciamo l'appello per strada alla **maschera canosina di Carnevale**, "**Zaganella**", che divulgando dicerie, pettegolezzi e ...chiacchiere, fa gustare le frittelle:

"a Carnevale la frittella / chiacchierando con Zaganella / è dolce, è più bella!"

Maestro Peppino Di Nunno

Canosa di Puglia, 22 febbraio 2022

