

Dolce allegria

I dolci di Carnevale, vere delizie calde e fragranti



Frappe, castagnole, scroccafusi e ravioli navigano saltellando in un mare d'olio bollente che li riveste di quella sottilissima crosta rendendo i fritti deliziosi. Una festa ?grassa? per antonomasia come il Carnevale non poteva non essere rappresentata, gastronomicamente parlando, da dolci molto strutturati e di grande corpo.

Le castagnole costituiscono un po' il filo conduttore dei bagordi e degli stravizi carnascialeschi di tutte le Marche. Gli ingredienti variano ma la ricetta base prevede alcuni prodotti fondamentali come la farina, lo zucchero, l'olio, la buccia grattata del limone e un liquore per profumare che solitamente è rum o anice, oppure entrambe. Alcune varianti prevedono l'uso delle uova, che rendono la pasta più consistente, della cannella o della vaniglia del burro.

Altra golosità molto diffusa è la **sfrappa**, una sottilissima sfoglia ottenuta impastando farina, acqua, uova, limone e un bicchierino di liquore solitamente dolce. L'impasto ottenuto deve essere molto friabile e sarà successivamente per pochissimi minuti in olio bollente. La sfrappa può essere cosparsa di alchermes o semplicemente di zucchero.

Altra leccornia frita sono le **castagnole**, con ingredienti simili alle sfrappe. Una volta ottenuto l'impasto piuttosto morbido, viene diviso in grossi gnocchi e passato nell'olio caldo.

Simili alle castagnole sono gli **scroccafusi**, un dolce tipico della campagna ottenuti con gli stessi ingredienti (in questo caso la ricetta tipica prevede obbligatoriamente l'uso delle uova) ma prima di essere passati nell'olio bollente vengono lessati per qualche minuto e incisi con quattro taglietti che conferiscono la tipica forma ad ics. Sulla modalità della frittura è bene ricordare che anticamente si utilizzava strutto, prodotto proveniente dall'uccisione del maiale avvenuta poche settimane prima di Carnevale, in luogo dell'olio. Un'usanza oggi quasi del tutto scomparsa, salvo che in alcune famiglie contadine che allevano il maiale per uso interno.

Da non dimenticare la **cicerchiata**, dolce realizzato friggendo piccole palline del diametro di mezzo centimetro, ottenute impastando uova, zucchero, farina, olio e un bicchierino di mistrà. Prima di essere fritte nell'olio le palline verranno rotolate nella farina. Una volta scolate si stendono sulla spianatoia, vengono mescolate al miele precedentemente scaldato in una casseruola a bagnomaria. Il dolce così realizzato può assumere varie forme, grazie all'effetto collante del miele.