

A Carnevale ogni piatto vale

di Lucrezia Argentiero



I latini erano soliti dire “semel in anno licet insanire”, una volta all’anno è lecito impazzire. E allora, quale migliore occasione della festa più pazza e allegra, per lasciarsi tentare da un giro goloso nella gastronomia nazionale legata a questa coloratissima ricorrenza?



Sopra, i tipici dolci fritti del carnevale di Cento, in basso una sfilata di carri allegorici nel comune ferrarese



Se le vacanze di Natale sono per tutti una cartolina ingiallita, febbraio rimane un mese ad alto rischio di “fuga”. Sono tanti coloro che si spostano per vivere l’allegria del Carnevale.

Una festa antica ma anche la più allegra dell’anno che, in ogni parte d’Italia, diventa un’inesauribile fonte per immergersi nel cuore della tradizione. Ore e ore di divertimento e, insieme, la possibilità di scoprire le ricchezze di un territorio (con importanti ricadute sui livelli occupazionali e sull’economia delle comunità), il patrimonio legato alla storia e alla cultura dei luoghi e anche la buona tavola. I latini erano soliti dire che *semel in anno licet insanire*, cioè che una volta all’anno è lecito impazzire. E quale occasione migliore per farlo se non in questo periodo (i festeggiamenti si aprono il 4 febbraio per terminare il 21 febbraio, giorno del Martedì Grasso, anche se in molte località si propongono) dando libero sfogo alle “grandi scorpacciate”?

Durante la festa più colorata del calendario tutto diventa lecito, tra abbuffate e degustazioni di piatti e dolci tipici della tradizione. Non solo maschere, carri allegorici e burle, ma anche stravaganti leccornie che deliziano il palato. In tutti i piatti tipici si riscontra quel pizzico di “trasgressione”: non a caso le ricette, seppur con le varianti da città a città, vedono al primo posto i dolci fritti.

Mentre i maestosi carri allegorici sfilano a Cento, fra le stradine della cittadina emiliana gemellata con il Carnevale di Rio de Janeiro, si possono gustare i *ravioli dolci*. Sono croccanti scrigni, preparati con un doppio strato di pasta, ritagliato con una rotella smerlata e ripieni di marmellata, frutta secca, ricotta o crema e ricoperti di zucchero a velo. Un detto popolare recita che “fritto è buono tutto, anche l’aria”, ma è certamente lo zucchero, caramellato e dorato dall’olio ad alta temperatura, a trasformare anche il più semplice impasto in qualcosa di irresistibilmente stuzzicante e profumato. Oppure le *sfrappole* o le *tagliatelle fritte*. Tra le altre specialità del periodo, ci sono i *pisaren*, palline di pane, farina e acqua condite con il ragù. E come tralasciare Tasi, la maschera popolare che risale all’800? È lui che apre il corteo delle monu-

Festa che vai, usanza che trovi

di Isa Grassano

Carnevale che vai, usanza che trovi. Ecco una mappa delle manifestazioni più famose, con una incursione nei piccoli centri.

Cento (www.carnevalecento.com), in Emilia Romagna, è l'unico Carnevale del mondo ad essere gemellato con quello di Rio de Janeiro. Rappresentato già dal Guercino, sotto l'egida del patron Ivano Manservigi, è diventato un fenomeno di costume. Nelle cinque domeniche di festa (le quattro di febbraio e la prima di marzo, con ingresso a 15 euro) il centro storico

è pronto ad animarsi di colori, musica carioca e tanta gente. E al motto che "nessuno torna a casa a mani vuote", tutti hanno la possibilità di prendere un dono (palloni, caramelle, cioccolatini, peluche) lanciati, in grande quantità dai carri in parata. Ricco il calendario delle iniziative collaterali, come "Sapori senza Maschera". E che dire di Venezia (www.carnevale.venezia.it) che con lo spettacolare "Volo dell'Angelo", dalla cima del campanile di San Marco sino al centro della piazza, richiama ogni anno migliaia di persone. L'appuntamento è per il 12 febbraio (costo 25 euro, per un posto in piazza e la sfilata delle maschere).

Il tema di tutto il carnevale (dal 4 al 21 febbraio) è "La vita è teatro".

Tutti i giorni si potrà partecipare (a orari prestabiliti) ad un tour guidato (costo 29 euro) sui luoghi di una Venezia insolita e segreta, guidati da *codega*, ovvero una figura ispirata al servo munito di lanterna che precedeva il passo dei nobili e illuminava il loro cammino. Tutta la città, in questi giorni di festa, è avvolta da un'atmosfera magica. Accompagnate dai passi dei cavalieri e dal fruscio delle sete, le dame avanzano con passo di danza per recarsi al ballo



In alto, le maschere del Carnevale di Viareggio, qui sotto il tradizionale "Volo dell'Angelo" dalla cima del Campanile di San Marco a Venezia, e più in basso il più classico dei travestimenti sul Canal Grande



mentali costruzioni in cartapesta. Secondo la tradizione, era un amante del buon vino a tal punto che quando si trattò di scegliere tra la moglie e un bicchiere di Lambrusco, scelse la seconda alternativa e la compagnia della sua inseparabile volpe. Ma Cento è anche la patria del Guercino che aveva rappresentato, in un suo affresco del 1615, "il Berlingaccio", una maschera locale. Da Palazzo del Governatore (sede della Galleria D'Arte Moderna Aroldo Bonzagni), in Piazza Guercino, alla Pinacoteca Civica, che ospita la maggiore concentrazione di opere dell'artista del Seicento, alla Rocca, è tutta una scoperta. Spostandosi a Viareggio, tra un carro e l'altro che sfilano sul lungomare in un circuito ad anello (circa 3 chilometri) non si possono non assaggiare i *cenci*, ritagli di pasta fritta, friabile e

Se pensate
che la gastronomia
carnavalesca sia legata
solo ai dolci tradizionali,
vi sbagliate: ogni paese
ha le sue ghiottonerie
da preparare per
l'occasione. Tanto poi
arriva la Quaresima

fragrante, cosparsi di abbondante zucchero a velo. Quest'anno, un'altra specialità sono le "tagliatelle Mario o Monti", ideate dallo Chef Paolo Bonanni ironizzando sul Presidente del Consiglio in carica che chiede sacrifici agli italiani. E i sacrifici bisogna farli anche a tavola, ma a tutto beneficio della forma fisica. I piatti tipici si possono gustare ai Rioni, ovvero nei vari quartieri, mangiando in strada, a prezzi convenienti. Anche a Venezia a farla da padrone sono i dolci fritti. Tra una passeggiata tra le calle e i campielli, la partecipazione a

uno spettacolo (lo scorso anno solo in Piazza San Marco si sono esibiti 350 artisti) non si può non fare una tappa in una delle tante pasticcerie e panifici cittadini che propongono le *fritole*, ovvero le frittelle, ricche di crema o zabaione. Ai tempi della Serenissima erano considerate quasi un dolce nazionale ed erano prodotte e vendute dai *fritolieri*. A Fano, invece, dolciumi e cioccolatini, come se piovesse. È consuetudine della località marchigiana dare molta importanza al "getto", ovvero il lancio di biscotti, caramelle e cioccolate. Questa

in uno dei palazzi storici. A Viareggio (www.viareggio.ilcarnevale.com) tra i personaggi protagonisti di questi palcoscenici viaggianti, c'è Mario Draghi, che, nei panni di un Capitano, tenta di guidare l'imbarcazione. Sul proscenio della costruzione, campeggia il Titanic dell'Europa che ospita le caricature dei leader europei e che barcolla pericolosamente urtando l'iceberg del debito pubblico. E ancora il presidente francese Sarkozy, ma anche il rottamatore Matteo Renzi, sindaco di Firenze. Uno dei temi più curiosi è "Cervelli in fuga", rappresentato dalla testa da Guinness dei primati di Leonardo Da Vinci. Anche il grande genio, se vedesse la situazione dell'Italia di oggi farebbe fagotto ed emigrerebbe altrove come fanno molti giovani. Tiene fede al momento particolare che l'Italia sta vivendo anche il Carnevale di Fano (www.carnevaledifano.com), nelle giornate del 5, 12 e 19 febbraio (ingresso gratuito) con un posto d'onore riservato al premier Mario Monti in formato "cartapesta". Ad aprire la sfilata, come da tradizione, è il "Pupo", il carro allegorico che viene bruciato in piazza il Martedì Grasso per sancire la fine della festa attraverso il rogo purificatorio. Quest'anno dedicato alla "moretta di Fano", la bevanda vissuta dai fanesi "doc" come un rito da celebrare in vari momenti della giornata. Dalla politica a un altro tema molto caldo. L'ambiente. A Putignano (www.carnevalediputignano.it); sfilate tutte le domeniche di febbraio, ingresso gratuito), in valle d'Itria in Puglia, tutto ruota attorno alla mobilità sostenibile. Protagonista l'energia alternativa, con percorsi di attrazione cicloilluminati in modo alternativo (biciclette), e alcuni carri (non in gara) che ospitano pupazzi e pannelli solari. Ad arricchire la manifestazione, tra le più antiche (quest'anno è la 618ª edizione), vi è la poesia.



Sopra, a sinistra, le *fritole* veneziane, a destra il rito del *gettito* al Carnevale di Fano e qui accanto, il momento dell'assaggio nella preparazione dei fagioli a Ivrea

Per oltre sei ore di fila, decine di poeti dialettali si alternano sul palco della piazza cittadina per declamare versi satirici in rima contro i politici, i potenti e determinate abitudini sociali. Acireale (www.carnevaleacireale.com) in Sicilia, apre invece le danze consegnando le chiavi della Città a Re Burlone e conclude i festeggiamenti il 21 febbraio con il rogo al Re Carnevale. In alcuni luoghi Carnevale significa rivivere storie passate. Accade a Ivrea (www.storicocarnevaleivrea.it; costo 5 euro solo per la giornata di domenica 19 febbraio), il cui spirito della kermesse è nella rievocazione di un episodio di affrancamento dalla tirannide, che si fa risalire al medioevo: un barone che affamava la città venne scacciato grazie alla ribellione della figlia di un mugnaio che non volle sottostare allo *jus primae noctis* e che accese la rivolta popolare. L'eroina della festa è dunque la Mugnaia. A riempire di colori e profumi la città, vi è poi la famosa e spettacolare Battaglia delle Arance, a ricordare la ribellione popolare alla tirannia. In Basilicata (www.aptbasilicata.it), la festa popolare celebra riti propiziatori. A Tricarico (la domenica antecedente il Martedì Grasso) i figuranti travestiti da mucche e da tori, che rappresentano una mandria in transumanza, suonano fragorosamente campanacci di grosse dimensioni a voler scacciare gli spiriti maligni. Ad Aliano, invece, si possono ammirare le maschere "cornute". Il capo dei giovani è coperto da una maschera composta di argilla e cartapesta, sormontata da un gran numero di penne di gallo, dalla cui parte frontale spuntano corna assai pronunciate e lunghi nasi pendenti. Questi gli ingredienti che animano le manifestazioni nel nostro Bel Paese. Ad accomunare ogni tradizione c'è la voglia di stare insieme, di divertirsi, di sognare e allontanarsi per qualche ora dai problemi del quotidiano.



eredità risale al passato, quando al termine di un Palio, disputato con cavalli e asini, il vincitore festeggiava lanciando al pubblico delle offelle (dolcetti) al miele. Il getto quest'anno, a detta degli organizzatori, è ancora più generoso e si riconferma la collaborazione con la Perugia: 200 quintali di cioccolatini, tra cui i nuovi Baci al cioccolato bianco, cadranno dal cielo. Se pensate per che la gastronomia del periodo carnevalesco sia prevalentemente legata ai dolci, vi sbagliate. Ogni paese ha anche i suoi cibi che vengono preparati solo in queste ricorrenze. Ivrea celebra, oltre il rito delle arance, anche le fagiolate benefiche. La tradizione, qui, riporta al Medioevo. Si narra che, una volta all'anno, i Signori usassero distribuire alle famiglie più povere legumi e fagioli secchi, consentendo l'utilizzo gratuito dei forni per la cottura: uniche concessioni tra infinite tasse che riducevano il popolo alla fame. Ma gli abitanti, pur bisognosi, erano molto orgogliosi, tanto da rifiutare questa elemosina e gettare i fagioli per le strade.

Ogni anno, in ricordo dell'antico tiranno, vengono preparati oltre 7000 chili di fagioli che cuociono dentro enormi pentoloni di rame, serviti insieme a cotenne, cotechini e salamini. Il tutto a offerta libera e accompagnato da vin brulé.

E ancora, cibi semplici ma golosi, come quelli di Putignano. In Puglia gastronomia e maschere vanno a braccetto, tanto che la maschera ufficiale del carnevale di Putignano si chiama "Farinella" (ideata negli Anni Cinquanta dal grafico Domenico Castellano) e deve il proprio nome a un cibo tipico della gastronomia locale. Una farina finissima, ricavata da due alimenti poveri: i ceci e l'orzo abbrustoliti. Si preparava in piccoli mortai di pietra ed era destinata a un connubio perfetto con sughi, olio, o anche col sangue del maiale per creare una crema densa e squisita nella quale inzuppare fichi freschi.

È legata alla figura del "Papà del Gnoco" il Carnevalon de l'Alpon, che si tiene da oltre sessant'anni a Montefortorte d'Alpone, nel territorio della Strada



A sinistra uno dei carri tipici di Putignano, sotto gli gnocchi di Monteforte e la rafanata lucana, ancora più in basso la sfilata del "Papà del Gnoco" sulla strada del Soave



Se a Cento dicono che "fritto è buono tutto, anche l'aria"

e mangiano sfrappole e zucchero caramellato, a Ivrea, oltre alle arance, si preparano anche i fagioli.

Sul Canal Grande si festeggia con le "fritole" di crema e zabaione, al Sud spopolano farinelle e rafanate



del vino Soave (in provincia di Verona). Rimanda a periodi di carestia avvenuti e vinti, grazie alla generosità delle persone. Oggi, più che mai, assume un valore scaccia crisi. Come condire gli gnocchi? Con un sugo a base di pomodoro, cannella e zucchero, dunque alla "mitteleuropea" che privilegia il mix dolce/salato. Il sapore forte del rafano grattugiato permea invece di acre profumo le pietanze delle tavole in Basilicata, in quasi tutti i paesi. Si tratta di una radice bianca dal sapore piccante-amaro, e ha numerose proprietà curative. Si grattugia al momento, sulla pasta fatta in casa (da assaggiare i ferretti al ragù o conditi con la mollica di pane), o mescolato al pane per preparare ottime polpette. Il fiore all'occhiello? La *rafanata*, una frittata dal retrogusto piccante, arricchita a piacere con patate o salsiccia stagionata. In ogni regione non c'è che l'imbarazzo della scelta. Meglio approfittare con i peccati di gola, quindi, che poi arriva la Quaresima a purificare tutto. Come scriveva Goethe, il giorno delle Ceneri del 1787: "ora la follia è finita". E, si potrebbe aggiungere meno poeticamente, inizia la dieta.



L'entrata del Papadopoli hotel di Venezia



Scelti per voi

dove dormire

Hotel Papadopoli Venezia

Membro della prestigiosa collezione MGallery, situato all'interno dei Giardini di Papadopoli e vicino al Canale dei Tolentini, è un hotel dalla personalità sobria, elegante e sofisticata, luogo di incontro tra cultura e tradizione. Da non perdere l'incantevole Giardino d'Inverno Papadopoli che ospita oggi il ristorante dell'hotel.

Giardini Papadopoli
via S. Croce, 245 - Venezia
Tel. 04171 04 00
www.mgallery.com

Una Hotel Versilia

Prestigioso resort lungomare della Versilia, ideale per chi intende unire i comfort di un hotel di lusso al privilegio dell'indipendenza.

Via Sergio Bernardini, 335
Lido di Camaiore (Lu)
Tel. 0584 012001
www.unahotels.it

Grand Hotel Principe di Piemonte

Storico hotel sul lungomare di Viareggio: 106 camere e suite con ogni comfort, vista sul mare e le colline.

Piazza Giacomo Puccini, 1
Viareggio (Lu)
Tel. 05844011
www.principedipiemonte.com

Hotel Santa Caterina

Sorge nella parte più panoramica della barocca Acireale, punto di partenza ideale per escursioni nei magici luoghi vicini: da Catania a Taormina, da Siracusa all'Etna. Camere vista mare e cene a base di squisite pietanze e vini di Sicilia.

Via Santa Caterina, 42/b
Acireale (Ct)
Tel. 0957633735
info@santacaterinahotel.com
www.santacaterinahotel.com

Casa Biancalana Hotel

Per chi ama il bello, il gusto e la raffinatezza e un'alternativa ai ben più costosi hotel della zona: un B&B di livello superiore all'interno di una splendida villa del 1600.

Via Ss. Annunziata, 1070
Lammari (Lu)
Tel. 0583426314
www.casabiancalana.it