

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FRITTELLE DI CARNEVALE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Le “*frittelle di Carnevale*” sono piccoli dolci a forma di palline spugnose e leggere, fritte in olio e cosparse di zucchero o zucchero a velo, da mangiarsi da sole o accompagnate da una cioccolata calda. Sono diffuse in tutto il Piemonte con diversi nomi a seconda della zona di provenienza.

Tra i principali nomi regionali ricordiamo le “*Castagnole*” del torinese, le “*Brottie*” tipiche della Val Formazza, i “*Fricieu*” nelle Langhe e i “*Pet 'd nona*” o “*pet 'd madama*”, forse il nome più antico e famoso, diffuso un po' in tutto il Piemonte.

Questo soffice prodotto, al di là della ricorrenza del Carnevale è, per la semplicità di realizzazione, molto diffuso e caratteristico delle vallate piemontesi; anche il nome “*Pet 'd nona*” è curioso, dovuto forse alla particolare leggerezza e al quasi impercettibile rumore che fanno all'assaggio.

Sono conosciute e prodotte da tempo immemore, sempre con gli stessi ingredienti, cioè farina, zucchero burro, uova e latte o acqua, e quasi sempre sono aromatizzate con vaniglia o scorza di limone.

La cottura in olio dell'impasto porta ad un prodotto gradevole, leggero.

Consistenza: palline irregolari, dorate, delle dimensioni di una grossa castagna, interno morbidissimo, quasi gommoso; in genere spolverate di zucchero.

Odore: caratteristico di pane fritto.

Colore: esternamente giallo dorato, internamente avorio.

Sapore: caratteristico di pane dolce e fritto.

Dimensioni: circa 3 cm di diametro.

Metodiche di lavorazione

Le ricette sono moltissime e tutte variano un poco l'una dall'altra. Citiamo qui una delle più antiche, codificata nel 1854:

“Mettere sul fuoco 400 ml di latte, 60 g di burro, 80 g di zucchero, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata o un po' di vaniglia. Rimestare e portare a ebollizione, a questo punto aggiungere 200 g di farina, rimestare forte e asciugare fino a consistenza molle. Amalgamare a questo punto, lentamente, 6 uova. Con un coltello o con un cucchiaino formare delle palline di pasta che si lasceranno cadere in un tegame con abbondante olio caldo; friggere pochi minuti a fuoco lento rigirando. Scolare e depositare su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio; spolverizzare con zucchero e consumare”.

Naturalmente le dosi indicate possono variare a seconda dei gusti personali. È possibile aggiungere un po' di lievito istantaneo all'impasto. Anticamente la frittura era fatta in strutto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *frittelle di Carnevale* si producono in tutto il Piemonte nelle gastronomie o nelle panetterie, soprattutto in occasione del Carnevale sono preparate come fine pasto nei ristoranti.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la realizzazione delle *frittelle di Carnevale* è necessario avere una casseruola per friggerle, e normali strumenti per preparare l'impasto, come contenitori, mestoli e cucchiaini. Ricordiamo che nelle ricette antiche queste frittelle erano normalmente cotte nello strutto, e non nell'olio d'oliva. In genere si

consumano appena fritte, ma si possono conservare per qualche giorno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è la cucina dei ristoranti e delle gastronomie, oppure i locali di panetteria. Sono però tipici della cucina casalinga.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Questo tipo di dolce è diffuso in tutta Italia, vuoi per quanto è gustoso, quanto per la sua facilità di realizzazione.

Le origini della *frittelle di Carnevale* risalgono come minimo alla nascita della pasticceria in Europa; la prima ricetta simile, infatti, si trova su "*Il cuoco piemontese*" del 1766, ma la prima ricetta dei "*beignet detti pets-de-nonne alla vainiglia*" compare sul "*Trattato di cucina*" del Vialardi, nel 1854.

Da allora non si contano le presenze di questi dolcetti nei ricettari regionali.

Bibliografia:

- Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766
- Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, 1854
- Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004
- Burat G., Lozia G., *L'an-ca da fè (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989
- E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994
- *I Dolci E Le Confetture Piemontesi*, a cura di Giancarlo Ricatto, Editrice Artistica Piemontese, 2003