

Con la Befana è un tripudio di dolci

Nelle Marche c'è solo l'imbarazzo della scelta ma a ogni indirizzo cambia la denominazione di biscotti e focacce

LE FESTE A TAVOLA

DANILO TORNIOGLIA

Ancona

Dolce nonnina o inquietante amante, la strega non si fa mai attendere e, preceduta dalla sua fama, la notte di ogni anno, tra il 5 e il 6 gennaio, irrompe nelle nostre attese. Il simbolo della sua azienda è la calza. Negli ultimi decenni la diversa velocità della slitta del pacioso Babbo Natale in confronto alla sua scopa, le ha creato dei problemi sindacali, ma la nostra adorabile vecchia ha saputo rinnovarsi e, forte di strenne ecocompatibili o a rate, ha evitato la mobilità.

Mito o fede, di sicuro l'Epifania rimane la festa dei bambini, che vivono con ansia la possibilità di poter mangiare come premio dolcetti e biscotti o caramelle fatte con sciroppi di frutta, ma anche la paura di ricevere umiliante e incommestibile carbone. Per i grandi ci sono gli assaggi dei primi salami di fegato insaccati e consumati freschi dopo la "pista" del maiale ucciso, come da tradizione, in questo periodo, in un giorno di luna calante.

In ogni luogo delle Marche la stracciona stregghetta lascia preparazioni da credenza preparate con il miele, il mosto cotto, erbe di bosco o fichi, noci, pinoli, mandorle e nocciole. Regali della stagione, che vengono assemblati con varie usanze per un finale dolce e tipico. Nella zona di Genga, ma anche di Arcevia e di Fabriano il biscotto della tradizione è la Pecorella con la pasta sfoglia, il mistrà e le mele cotogne. Nella stessa zona e con ingredienti simili si infornano i Befanini a forma di stelle cometa, pupazzi o di animali. A Matelica la Befana lascia i Favoriti a forma di confetto, a Sassoferrato i Santi Magi e a Fabriano i Santaremmascini cotti con la pasta di pane e anici. A Serra San Quirico e ad Arcevia l'aria profuma di dolci con latte e ammoniaca. Si fa ovunque la Beccuta, con farina di mais, uva passa, noci e fichi secchi, mentre i Berlingozzi, impastati con brandy e limone, lessati prima di essere informati, li troviamo



Parte il conto alla rovescia per scendere "in pista"

I GIORNI DEL MAIALE

Ancona

La luna cadente dei primi giorni di gennaio è il segnale che i maiali allevati dai contadini possono essere uccisi, purché siano giunti a circa 200 chili di peso, argomento, questo, di vanto per ogni contadino. E fare così le "piste". Purtroppo o per fortuna questo animale ha sempre rappresentato il concetto del recupero e della sopravvivenza, della riserva alimentare per la famiglia contadina. Oggi non è più così. Le necessità del mercato hanno selezionato animali magri, più adatti all'alimentazione moderna, che sono ritenuti pronti quando raggiungono i 120

chili di peso. E, per colpa dei forni di stagionatura veloce, vengono uccisi tutto l'anno. E' infatti notorio che "del maiale si mangia tutto", anche se i pezzi più usati da chef e casalinghe sono il carrè, la coscia, la spalla e le costine. Questo ha decretato anche la scomparsa di alcune razze suine, come il maiale nero degli Appennini. Ogni zona d'Italia ha, fra le sue tipicità, salumi e insaccati di varie usanze. Noi marchigiani non siamo da meno. Basta pensare all'alto Esino, culla del salame di Fabriano, prodotto con carne di coscia e lar dello di pancia. Da Genga e Sassoferrato giungono splendidi soppressati, mentre a Matelica si produce il ciauscolo con una percentuale di grasso, che lo rende adatto ad essere spalmato.

solo nel fanese. Da Senigallia, ma anche da Fabriano ci arrivano le Cacambracie, focacce di mosto con uva passa, cotte sui cerchi infuocati delle cucine economiche o su un mattone scaldato vicino al camino. La nostra strega non dimentica che a Pergola e a Fabriano amano magri, in questo periodo, il castagnaccio, mentre ad Apiro e a Cingoli si deliziano con i Cavallucci e a Civitanova con il Cicerù, sfoglia empia di

ceci lessati, rum, sapa e frutta secca, poi fritti.

Ricotta e limone sono gli ingredienti dei Piconi di Macerata. Finiamo la dolce corsa sul manico di scopa a Cantiano per assaggiare la Tartaruga, un biscotto fatto a pupazza. In questi giorni di transizione non abbiamo ancora smesso di mangiare i dolci natalizi, ma iniziamo già ad assaggiare i fritti tipici del Carnevale.

La buona megera volante conosce e distribuisce il Bostrengo fatto con l'uva passa, i fichi, noci e molliche di pane, con i quali è preparato in tutta la regione, sia pure con nomi diversi. Pistingu ad Ancona, frustingu a Macerata, figusu a

In alto alcuni dolci tipici della tradizione marchigiana. A destra il pasticcere De Riso con la sua creazione



Fermo e ad Ascoli, frustenga nella Valle del Misa e Esino, crustingu a Porto San Giorgio. Insomma, un "pulisci credenza". Ad Urbani, martedì durante la trasmissione "La prova del cuoco", sarà invece il noto pasticcere Salvatore De Riso a presentare ufficialmente la "Focaccia della Befana", con la quale omaggerà i telespettatori e la nostra deliziosa vecchiet-

ta, che scenderà tra la folla lasciandosi calare da una torre. L'ispirazione nasce proprio dal Bostrengo, il dolce tradizionale più amato dagli urbaniesi, ripensato da De Riso con una farcitura di mele semicandite, uvetta sultanina, fichi secchi e arancio.

Le Befana se ne va insieme alla magia delle feste natalizie.