

Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



Circolare di collegamento

Pasqua alta il diavolo ride
proverbio di Fano

2/2022

A CARNEVALE OGNI SCHERZO VALE!

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il caos organizzato! Quando penso al carnevale l'associazione più immediata che mi sovviene è quella della confusione scatenata, la follia al potere.



Pieter Bruegel il Vecchio (1525/1530 circa 1569) *Lotta tra Carnevale e Quaresima*, 1559, olio su tavola, 118x164,5 cm - Ubicazione: Kunsthistorisches Museum, Vienna

Quanto sopra non è sbagliato in quanto l'attuale festa nasce dalle ceneri dei "saturnali" e delle festività dionisiache che si svolgevano anticamente sia in Grecia che nell'impero romano.

Nello svolgimento di queste festività era uso lo scioglimento degli ordini sociali così lo schiavo entrava nel ruolo del padrone e il padrone ubbidiva allo schiavo. La gerarchia veniva sovvertita per rappresentare il caos originario, in questo contesto la comunità era l'immagine del mondo.

Durante queste festività era lecito lasciarsi andare, la dice lunga questo antico detto latino: *semel in anno licet insanire* (una volta

l'anno è lecito impazzire). Oltre a quanto sopra detto per aiutare a far scomparire l'ordine sociale e liberarsi da obblighi e impegni, per dedicarsi allo scherzo e al gioco, ci si maschera per rendersi irricognoscibili.

Le società arcaiche, prevalentemente agricole, erano strettamente legate alla ciclicità della natura e concepivano il tempo come un cerchio, una ruota. È un tempo ciclico che si rigenera costantemente all'infinito. Anche le feste sopra indicate rispondono a questa concezione. Un inizio dove il caos regnava e una fine con l'ἐκπύρωσις (l'apocalisse).

Il ciclo veniva chiuso da un vero e proprio rito purificatorio dove l'ordine cosmico veniva restaurato attraverso la distruzione con il fuoco che doveva purificare l'universo.

L'attuale termine "carnevale", che indica il periodo che va dal giorno dopo la celebrazione del battesimo del Signore fino al giorno prima dell'inizio della quaresima (mercoledì delle ceneri), è di derivazione cristiana e proviene dal latino *carnem levare*. Il martedì grasso ultimo giorno di carnevale era anche l'ultimo giorno dove era possibile cibarsi di carne perché la quaresima è un periodo di purificazione che prepara alla solennità della Pasqua la più importante festa della cristianità. I primi festeggiamenti consistevano in un grande banchetto con tanti cibi e bevande prima del digiuno. Durante questo periodo, come nelle feste pagane, veniva sovvertito l'ordine sociale e

si nascondeva l'identità dietro una maschera.

Nel XV e XVI secolo, a Firenze i Medici organizzavano grandi mascherate su carri chiamate "trionfi" e accompagnate da canti carnascialeschi, cioè canzoni a ballo di cui anche Lorenzo il Magnifico fu autore. Celebre è Il trionfo di Bacco e Arianna scritto proprio dal Magnifico.

Nella Roma del regno pontificio si svolgevano invece la corsa dei barberi (cavalli da corsa) e la "gara dei *moccoletti*" accesi che i partecipanti cercavano di spegnersi reciprocamente.

Il rito della purificazione ritorna in tante celebrazioni in tutto il mondo con il rogo del "re Carnevale" un fantoccio che viene dato alle fiamme per celebrare la chiusura del periodo.



Carnevale di Offida il rito dei Vlurd

BOMBOLONI ALLA CREMA

- 220 ml di latte tiepido
- 20 gr di lievito di birra
- 60 gr di zucchero
- 75 gr di olio di semi di girasole
- 2 uova
- Buccia di ½ arancio grattugiata
- 1 busta di vanillina
- 550 gr di farina (metà “00” metà “Manitoba”)



Procedimento

Unire il lievito al latte tiepido, aggiungere lo zucchero, l'olio di semi le uova e la buccia di arancio grattugiata e la vanillina.

Mescolare il composto e aggiungere gradualmente la farina passata al setaccio fino ad ottenere un impasto elastico.

Far lievitare in una ciotola ricoperta con la pellicola per due o tre ore fino ad arrivare al raddoppio della pasta.

Con il mattarello stendere l'impasto alto un centimetro e mezzo, porre su un testo per circa una mezz'ora per la seconda lievitazione.

Preparare una padella con olio portarlo a temperatura attorno ai 170°.

Friggere fino a doratura e successivamente passare i bomboloni nello zucchero semolato.

Farcitura

Preparare la crema

Ingredienti per 700 gr di crema

- 4 Tuorli
- 45 gr di amido di mais (maizena)
- 1 Baccello di vaniglia
- 140 gr di Zucchero
- 400 ml di Latte intero
- 100 ml di Panna fresca liquida

Per realizzare la crema pasticcera per prima cosa incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza ed estraete i semini che si trovano all'interno con la lama di un coltellino. Il baccello servirà per aromatizzare il latte, mentre i semini li aggiungerete al composto di tuorli e zucchero. In un tegame dal fondo spesso versate la dose di latte e panna.

Unite anche il baccello di vaniglia svuotato dei semi e portate tutto a sfiorare il bollore. A parte in una ciotola versate i tuorli, aggiungete i semi del baccello di vaniglia. Sbattete velocemente con le fruste i tuorli insieme allo zucchero.

Quando il composto si sarà amalgamato, setacciate direttamente nella ciotola l'amido di mais (o di riso). Mescolate per incorporare bene l'amido.

Ora eliminate il baccello di vaniglia dal tegame con il latte e la panna, prelevate un mestolo di liquido e aggiungetelo al composto di uova, zucchero e amido per stemperarlo con la frusta. Una volta stemperato riversate il composto nel tegame, lasciate addensare a fuoco dolce mescolando continuamente con la frusta.

Proseguite la cottura, senza smettere di mescolare, finché la crema non si sarà addensata, a questo punto versatela subito in una pirofila. L'ideale sarebbe avere una ciotola capiente con ghiaccio in cui sistemare una ciotola più piccola e versare la crema all'interno per raffreddarla velocemente portandola ad una temperatura inferiore ai 50°, mescolando con la frusta. Questo permette di mantenere la consistenza della crema intatta; inoltre se riuscite a raffreddarla arrivando al di sotto di 10° otterrete anche la pastorizzazione delle uova.

La crema pasticcera sarebbe pronta per essere usata; altrimenti coprite con pellicola trasparente a contatto, lasciate finire il raffreddamento prima a temperatura ambiente e poi in frigo.

Una volta che la crema si è raffreddata mescolare con le fruste elettriche per ravvivarla, a questo punto la crema pasticcera sarà pronta per essere impiegata.

Con un cucchiaino di legno fare un foro al centro del bombolone e introdurre la crema con il *sac à poche*.

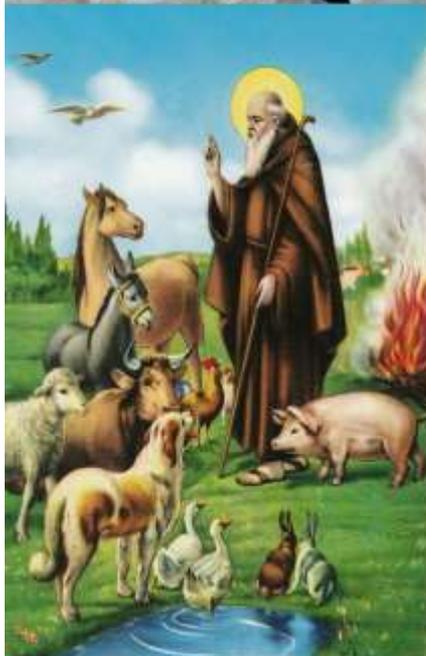
TRA TRADIZIONI DELLA CAMPAGNA E RELIGIOSITÀ

“LA FESTA DI SANT’ANTONIO” CON IL PANE E IL VINO BENEDETTO E LA BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI

A cura di Francesco Fragomeno, Formatore UNPLI Marche del Servizio Civile Universale

Il 17 gennaio ricorre la festa di Sant’Antonio Abate, protettore dei macellai, dei norcini, dei canestrai e degli animali domestici e per tradizione contadina amato anche nelle campagne per riconoscerlo protettore degli animali dell’aia.

Da tempo immemore a San Costanzo, paese sulle colline tra le valli del Metauro e del



Il Pane di Sant’Antonio con "santino" tradizionale

Cesano, a cura della “Confraternita di Sant’Antonio”, fondata in grande maggioranza dai numerosi contadini del territorio, il 17 gennaio si celebra e si rinnova il rito della festa con la cena di comunità della Confraternita a base dei prodotti dell’agricoltura locale con menù di carni imbandita dai Confratelli con la partecipazione dei campagnoli e della comunità paesana.

Il menù tradizionale:

“**bocolotti**” (conchiglie di pasta secca) conditi con ragù di carni miste macinate e piselli

“**pasticcata**” di bovino stufato in umido con contorno di piselli

grigliata di suino con costarelle, bistecche e salsicce ed insalata verde mista

accompagna la cena il gustoso e particolare **pane di Sant’Antonio** (pane di farine di grano con l’aggiunta nell’impastato di semi di anice) e del **vino rosso locale** (sangiovese).

La ricorrenza della Festa di Sant’Antonio inizia la mattina del 17 gennaio con la benedizione, nella sagrestia della chiesa parrocchiale, del pane di Sant’Antonio e del vino, poi la celebrazione della Santa Messa solenne e la benedizione, sul sagrato della chiesa degli animali domestici e da cortile e successivamente con la distribuzione del pane e del vino benedetto.

MOMBAROCCIO

A cura di Elisa Santini, Matteo Gabrielli e Federico Ballotti, Pro Loco di Mombaroccio

Lungo le valli dei fiumi Metauro e Foglia, non lontano dal torrente Arzilla, equidistante sia da Pesaro, che da Fano, adagiato su un colle, sorge un borgo medioevale: Mombaroccio.

Circondato da splendide mura, questo paese è caratterizzato da due porte: Porta Maggiore, l'arco fortificato che fa d'ingresso e Porta Marina, che si affaccia verso l'Adriatico dove si gode di uno splendido panorama.

Per parlare di Mombaroccio non possiamo non accennarne un po' di storia. Innanzitutto vorremmo soffermarci sul nome. Non si sanno bene le origini di questa parola, Mombaroccio, alcuni pensano che venga dalla fusione di "Monte-Baroccio" o dal "Biroccio" strumento agricolo.



Le origini del borgo risalgono al XII secolo. E pensate che ancora oggi ha mura e porte medievali ancora intatte, infatti è tra i pochi borghi delle Marche ad avere questa particolarità. Durante il Rinascimento il paese fu un modello di società avanzata, soprattutto nel periodo dei Marchesi "Del Monte", in particolare con Guidobaldo (da cui ne elogia la via principale), collaboratore e amico di Galileo Galilei e compagno di studio di Torquato Tasso.

La peculiarità di Mombaroccio (o Monte-Baroccio) è che è circondata a cerchio da grandi mura, come per difendere il paese. Ha un'unica via, che parte dall'arco di Porta Maggiore, sino al secondo arco, Porta Marina. Da questa via principale, via Guidobaldo Del Monte, si ramificano tutte vie secondarie a spina di pesce. Questa è la caratteristica fondamentale del borgo.



Ed è proprio fra queste due porte, che la magia del Natale dona vita a questo fantasioso e splendido evento. Ma non pensate che i nostri siano dei semplici mercatini di natale.

Natale a Mombaroccio è una esperienza visiva completa, un evento per grandi e piccini. Il nostro splendido borgo si trasforma in una vera e propria casa di Babbo Natale, con tanto di decorazioni Natalizie e nevicata. Lungo la via principale si possono degustare svariate sfiziosità, adatti a qualsiasi tipologia di palati.

CHIESA DI S. MARCO



All'interno del centro storico, possono ammirarsi il Museo dell'Arte Sacra, situato nella Chiesa di San Marco; il Museo della Civiltà Contadina, posto nelle grotte e nei sotterranei dell'ex Convento dei Girolomini e una mostra del Ricamo di antica tradizione.

La Chiesa di San Marco fu fatta costruire del 1424 da Ser Francesco Rattoli, abile commerciante mombaroccese, con il denaro guadagnato a Venezia come mercante.

Pensate che quando morì, nel testamento, lasciò in eredità terreni e denari al Beato Pietro Gambacorta da Pisa, fondatore dell'ordine dei Girolomini, perché questi ultimi consacrassero la Chiesa.

I MUSEI

All'interno del convento, troviamo Il Museo di Arte Sacra, ospitato nei sei locali della sagrestia della Chiesa, raccoglie reperti di arte lignea, dipinti e paramenti sacri. Vi sono anche oggetti di culto ed arredi. Tutti questi reperti appartengono, per la maggior parte, alla Chiesa di S. Marco mentre altri sono donazioni provenienti dalla Chiesa di S. Susanna, che si trova a Villagrande.



Ci sono tante cose di culto all'interno di questo luogo sacro, ma se ve ne dobbiamo indicare tre, sicuramente non possiamo non citare "Il Quadro Di Sant'Antonio Abate" "La panca del Consiglio Comunale" e la raccolta dei "Paramenti Sacri".

Ma se siete incuriositi da ciò, anche per una minima parte, vi aspettiamo per farne una visita ogni sabato e ogni domenica, dalle 9:00-12:00 oppure dalle 15:00-19:00

Nello storico ex Convento, nelle cantine nel sottosuolo, troviamo il Museo Dell'arte e Civiltà Contadina.

Uscendo dalla Chiesa di S. Marco, per andare verso il Museo, non possiamo non passare dal Chiostro. Due parole sono necessarie per farvi capire l'importanza e impatto storico del luogo. Questo chiostro fece parte del convento originario, ora è arricchito da una mostra fotografica ove vi sono esposte un centinaio di fotografie, che rappresentano bene l'evoluzione dei costumi



del tempo (Raccolta dai primi del '900 fino al post secondo dopoguerra, ovvero approssimativamente intorno dal 1945).

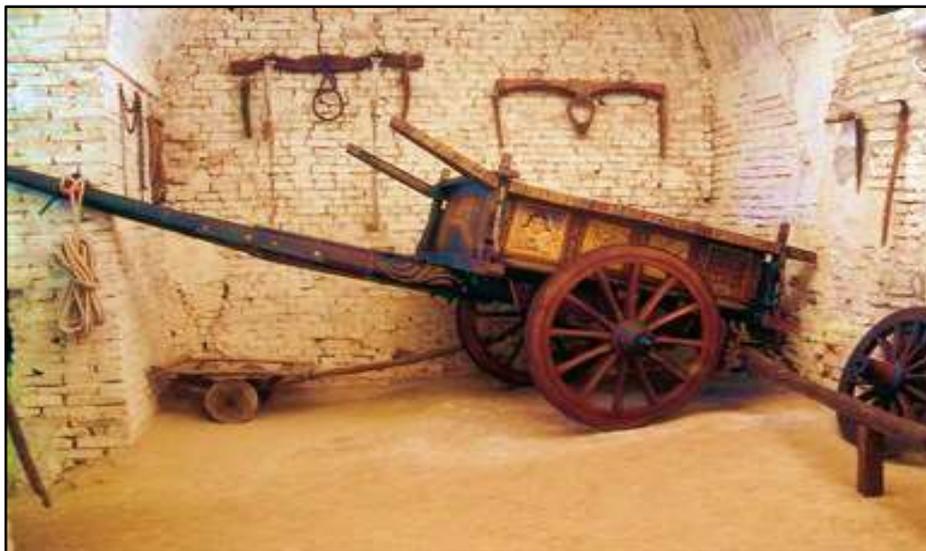
In particolare ci vorremmo dedicare alla famiglia Sarano, famiglia Ebraica salvata dall'olocausto, grazie al coraggio dei cittadini del nostro comune. In primis il merito va alla famiglia Ciaffoni, che li nascosero in casa (nonostante le leggi razziali lo proibirono) e all'ufficiale nazista Erich Eder, che scoprì la vicenda ma non espose la denuncia.

Passato il chiostro, ci troviamo finalmente al museo dell'arte e civiltà contadina.

Questo museo, per la sua estensione e completezza, è tra i pochi riconosciuti dalla Regione Marche. Aperto negli anni '70, inizialmente conteneva pochi pezzi, ma col tempo è stato sempre più arricchito, grazie anche alle donazioni fatte.

Ora pensate che contiamo circa 700 pezzi!

La collezione, esposta in 12 stanze usate anticamente come cantine, si estende per circa 321mq ovvero sotto l'intera piazza centrale di Mombaroccio. Gli strumenti e oggetti all'interno del museo, sono strumenti inerenti all'attività lavorativa manuale (o supportata da animali) svolta dai contadini del luogo. Vi sono numerosissimi reperti, di grande fascino, raccolti e suddivisi, per ricreare ambienti e situazioni.



I visitatori potranno vedere attrezzi e lavorazioni di altri tempi, leggere usi e costumi ormai scomparsi, immaginare come si svolgeva la vita quotidiana negli anni passati. Essi potranno anche ritrovare le tecniche di produzione e lavorazione adottate nelle campagne in quel periodo storico. Queste, vengono spesso confrontate con quelle attuali, ed è bello ricordare le origini di tutti noi. Sia per non dimenticarne gli usi, sia per mostrare alle generazioni future quanto è cambiato lo stile di vita. In questo museo, chi lo visita, può rivivere situazioni suggestive, legato al lavoro dal fabbro al ciabattino o al lavoro della mietitura e tessitura.

LABORATORIO DEL RICAMO

Con il nostro tour di Mombaroccio siamo rimasti alla chiesa di S. Marco. Ma la nostra guida al borgo non è ancora finita qui. Una volta usciti dalla chiesa, ci troviamo in piazza Barocci, dove possiamo ammirare uno splendido panorama da via del Teatro.

Ma sempre in Piazza Barocci troviamo un'altra perla del nostro borgo:

Il laboratorio del Ricamo

Pensate che la tradizione del ricamo a Mombaroccio risale sino al 1400.

È una tradizione che con il tempo è stata tramandata dalle donne del luogo per realizzare corredi e altri manufatti ricamati a mano. All'interno troviamo lavori con diverse tecniche, tra cui punto

croce, lavoro su tulle, vero filet su rete, macramè, uncinetto e tante altre.



Per concludere in bellezza, abbiamo lasciato come ultima chicca una ricetta per il periodo carnevalesco, ovvero “Le Zeppole”.

ZEPPOLE

Ricetta di mamma Silvana



Ingredienti:

- 800 gr. di farina
- 25 gr. di Lievito di birra
- 1 hg di burro
- 3 uova,
- 75 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 100 ml di liquore all'anice
- La scorza di ½ limone grattugiato
- La scorza di ½ arancio grattugiato
- 1 baccello di vaniglia

Procedimento

Portare a temperatura vicina al bollore il latte con all'interno la bacca di vaniglia, che avremo inciso e alla quale avremo tolto i semini, che conserveremo a parte. Far raffreddare il latte, quando sarà tiepido aggiungiamo i semi di vaniglia e sciogliamo il lievito nel latte. Disporre la farina a fontana, grattugiamo la buccia di un mezzo limone e la buccia di un mezzo arancio. Impastiamo con le uova e il latte e aggiungiamo il liquore all'anice. Quando l'impasto avrà preso consistenza incorporiamo il burro che avremo sciolto precedentemente, quindi liquido. Quando il composto diventerà liscio facciamo riposare per circa mezz'ora.

Formiamo dei filoncini di pasta che chiuderemo ad anello e lasciamo lievitare per circa tre ore, devono raddoppiare di volume. Una volta pronte friggiamo con olio a temperatura di 170°, le zeppole devono dorarsi lentamente. Scoliamo dall'olio in eccesso e cospargiamo di zucchero semolato. Risultato! Un piacere per il palato!

IL VINO: VIAGGIO NELLA STORIA

A cura di Christian Ascani, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Le origini del vino sono talmente antiche da affondare nella leggenda. Alcune di esse fanno risalire l'origine della vite addirittura ad Adamo ed Eva, affermando che il frutto proibito del Paradiso terrestre fosse l'uva e non la mela.

Si dice che la vite compaia per la prima volta oltre 200 milioni di anni fa in varie zone del pianeta, ma solo circa 5.000 anni fa - nella zona del Caucaso - l'uomo inizia a selezionare le varie specie atte alla coltivazione. Successivamente, i fenici portarono la vite e il vino in Grecia, mentre, con la colonizzazione dell'Italia meridionale, la vite approdò sulla nostra penisola. Questi ultimi dedicarono al vino una divinità, Dioniso, dio della convivialità, e tale bevanda si diffuse nei simposi dove si prendevano importanti decisioni. Nei secoli, la vitivinicoltura venne ripresa prima dagli Etruschi, poi dagli antichi Romani.



Tuttavia, la vinificazione assunse notevole importanza solo dopo la conquista della Grecia. Perciò, l'iniziale distacco si tramutò in un grande amore al punto da inserire Bacco nel novero degli Dei e da farsi successivamente promotori della diffusione della viticoltura in tutte le provincie dell'impero. L'impero romano contribuì a dare un ulteriore impulso alla produzione del vino, che passò dall'essere un prodotto elitario a divenire una bevanda di uso quotidiano. Ad ogni modo il vino prodotto inizialmente era molto diverso da quello che siamo abituati a bere oggi. Grazie alle tecniche di conservazione, il vino risultava una sostanza sciropposa, dolce e molto alcolica. Era quindi necessario allungarlo con l'acqua e aggiungere miele ed altre spezie

per poterne ottenere un sapore più gradevole e delicato. Le tecniche vitivinicole conobbero in quei secoli un notevole sviluppo: a differenza dei Greci che usavano conservare il vino in anfore di terracotta, i Romani furono i primi a rivoluzionare la tecnica di conservazione utilizzando prevalentemente botti di legno e recipienti in vetro, introducendo o quantomeno enfatizzando, il concetto di "annata" e di "invecchiamento".



Il declino dell'impero romano segna l'inizio di un periodo buio per il vino, poiché accusato di portare ebbrezza e piacere effimero. A questo si aggiunse la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati. Per contro, a dare un nuovo slancio alla produzione di vino nel Medioevo fu la Chiesa cattolica, soprattutto mediante i monaci benedettini e cistercensi. In particolare, i missionari estendevano e incoraggiavano la coltivazione dei vigneti per avere il vino nelle regioni evangelizzate. Il cattolicesimo ereditò le tradizioni pagane relative all'uso rituale del vino e facilitò l'impianto e la coltivazione della vite in situazioni talvolta molto difficili (Bretagna, Normandia, Inghilterra, Belgio). Nelle abbazie venne incentivato il ritorno alla produzione e al consumo di vino, realizzando scuole di vinificazione e centri di coltivazione e produzione. Tutte queste opere venivano giustificate dalla necessità di produrre il vino per la celebrazione eucaristica. La necessità di disporre di vino di qualità per la celebrazione della Santa Messa

contribuì quindi largamente alla espansione della viticoltura. Fino al XIV secolo - durante la celebrazione della messa - il vino era infatti bevuto non solo dal prete, ma anche da tutti i partecipanti al rito.

Nell'Alto Medioevo anche la nobiltà contribuì alla diffusione e conservazione della viticoltura. Tuttavia, fu sotto Carlo Magno che il mondo del vino fu per la prima volta disciplinato: vennero introdotte le prime regole per la vinificazione, le quali prevedevano - ad esempio - la pulizia dei vasi vinari e la torchiatura dell'uva. Questa continuava ad essere pigiata con i piedi dal popolo, però le grandi tenute dei nobili e della Chiesa disponevano di torchi per estrarre il mosto rimasto nelle vinacce, ottenendo un vino più ricco di tannini e di colore, che consentiva un più lungo invecchiamento, pur rendendolo meno adatto al pronto consumo. Il vino dell'epoca era di basso grado alcolico, spesso allungato con acqua o con mosto cotto e aromatizzato con spezie, frutta e altro ancora.

Nel Basso Medioevo, tra il Duecento e il Trecento, le città fiorivano grazie al commercio. In piena età comunale, il vino fece il primo vero salto di qualità grazie all'introduzione della selezione dei vitigni e dei processi di vinificazione separata delle uve bianche e rosse, della vinificazione delle uve appassite e della durata della macerazione dei mosti sulle vinacce. Un vino con queste caratteristiche non doveva più essere annacquato o edulcorato e - di fatto -

vennero poste le prime basi per quella che oggi è l'Enologia, ossia la scienza che studia la trasformazione dell'uva in vino. Il vino, infatti, era sempre più soggetto a regole precise e sottoposto a un trattamento controllato nelle sue diverse fasi di produzione. Un fatto curioso è che la bottiglia e i bicchieri di vetro apparirono solo in età moderna, mentre per tutto il Medioevo il vino veniva bevuto in coppe di metallo, di legno o di terracotta.



Il Cinquecento fu un secolo di importanza determinante per l'evoluzione delle conoscenze vitivinicole. Grazie all'invenzione della stampa, si arrivò quindi allo sviluppo di un'ampia letteratura dedicata alla vite, e si iniziò ad osservare e descrivere i fenomeni naturali sulla base dell'esperienza valorizzata dalla ragione. A livello territoriale si ebbe una capillare diffusione dei terreni vitati, man mano sottratti alle zone boschive, fenomeno cominciato già nel secolo precedente. I contadini, non più obbligati alla servitù, ma legati al terreno da contratti di mezzadria, coltivarono l'uva di loro iniziativa, con il consenso del proprietario, spesso commerciante

trasferitosi in città. Inoltre, la crescita del commercio diffuse l'abitudine di coltivare i vitigni più produttivi preferendoli a quelli meno pregiati, rendendo così capillare il consumo di vino nelle campagne. Inoltre, iniziò anche lo sviluppo della viticoltura "borghese", che nel tempo superò per importanza quella degli Ordini monastici. L'artigianato ed il commercio resero disponibili risorse finanziarie che vennero investite nella viticoltura. La coltivazione della vite risultava economicamente vantaggiosa, essendo il consumo del vino in aumento per l'incremento demografico. Le scoperte geografiche con le quali iniziò il Rinascimento furono determinanti per la diffusione della vite in tutto il mondo: America Meridionale, Africa e Australia divennero terre proficue per la produzione del vino, al contrario dell'America Settentrionale in cui la vite europea deperì in fretta a causa del clima poco propizio e dell'attacco di alcuni parassiti. La coltura della vite venne introdotta nel Nuovo Mondo all'inizio con finalità religiose, cioè per produrre vino per la Messa, ma in seguito la vite divenne sempre più importante.

Uno dei maggiori progressi dell'Età moderna fu l'introduzione della bottiglia di vetro. Nei tempi antichi infatti la conservazione dei vini non era molto semplice: normalmente il vino veniva conservato in botti all'interno di cantine in modo che fosse protetto dall'aria, per evitarne l'acetificazione o altri deterioramenti. All'occorrenza esso veniva suddiviso in botti più piccole, ma ci si accorgeva della sua degradazione dopo poco meno di una settimana. Per quanto riguarda la vinificazione, i sistemi in uso all'inizio prevedevano tempi di fermentazione molto lunghi, con conseguente cessione sovrabbondante delle componenti coloranti e tanniche. Il XVII secolo portò anche a notevoli progressi nell'ambito della distillazione, che, pur essendo stata

inventata dagli antichi Greci, fino ai secoli precedenti vedeva il vino distillato usato solo come medicinale.

A cavallo fra Settecento e Ottocento, la Rivoluzione Francese segnò un cambiamento nella gestione della proprietà terriera non solamente in Francia, ma anche nel resto d'Europa. Il progresso nel campo delle scienze e della tecnologia portò al miglioramento del sistema di conduzione dei fondi e delle produzioni vinicole. Tuttavia, l'incremento degli scambi commerciali, oltre ad esportare la viticoltura Europea nel nuovo mondo, provocò anche la devastazione dei vigneti nel vecchio continente, a causa di alcuni parassiti arrivati in Francia dalle Americhe. Per cui, il XIX secolo - oltre alla generale ristrutturazione della viticoltura in Europa - vide sia la diffusione dei vini passiti, portati dall'America del Nord, sia l'espansione della viticoltura nei paesi del nuovo mondo, soprattutto Australia e California. Invece in Italia, durante l'Età contemporanea, nacquero nuovi vini come il Barolo e lo Spumante in Piemonte e il Chianti in Toscana. Contemporaneamente, apparvero anche le prime classificazioni dei vini e dei territori di produzione, prima in Francia, soprattutto nel Bordeaux, nello Champagne ed in Borgogna, poi nel resto d'Europa. In generale, il fattore che determinava il prezzo dei vini più comuni era la maggiore o minore abbondanza della vendemmia, mentre il prezzo dei vini migliori era in funzione della altalenante qualità delle annate. Fu proprio la tendenza alle variazioni di qualità e prezzo a seconda delle condizioni climatiche che rese il commercio del vino così diverso da quello della birra e delle altre bevande alcoliche.



I Vini DOP Tutelati

D.O.C.G. - D.O.P.
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
Conero riserva
Verdicchio di Matelica Riserva
Vernaccia di Serrapetrona

D.O.C. - D.O.P.
Bianchetto del Metauro
Colli Maceratesi
Colli Pesaresi
Esino
Lacrima di Morro d'Alba
Pergola
Rosso Conero
San Ginesio
Serrapetrona
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Verdicchio di Matelica

Nel Novecento la Francia inizia a introdurre norme che regolano la produzione, come l'origine controllata e la definizione dei territori di produzione, e aumenta notevolmente la qualità del vino sacrificando però la quantità. In Italia, a partire dalla seconda metà del XX secolo, si iniziarono ad istituire le prime denominazioni di origine controllata (DOC) che nel corso di 50 anni hanno riportato il nostro Paese a primati mondiali al pari dei cugini d'Oltralpe, i grandi protagonisti degli ultimi quattro secoli. Infatti, grazie a nuovi vincoli di produzione e a nuove leggi, sono state migliorate notevolmente le tecniche di coltivazione e produzione, ed oggi si hanno dei risultati straordinari. In particolare, le Marche furono interessate anche dalla frammentazione dei poderi

e dalla riduzione delle loro superfici coltivate. Successivamente, con la fine della mezzadria, vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che, accorpando più poderi, dettero vita ad aziende a conduzione diretta. All'inizio degli anni '90 iniziò una profonda ristrutturazione dei vigneti, passando a forme di allevamento adatte alla meccanizzazione e vennero introdotti vitigni sia di antica coltivazione marchigiana sia internazionali, tra cui si annoverano la Lacrima e il Verdicchio.

Ripercorrendo millenni di storia, si può notare come il vino abbia subito cambiamenti ed evoluzioni. Il gusto del vino primitivo, pur variando nel tempo assecondando il palato dei fruitori, non cambia sostanzialmente ruolo nei nostri banchetti e ci accompagna nella nostra storia, rimanendo sempre attuale grazie alla perizia dei viticoltori e degli enologi. L'arte e l'esperienza del genio umano hanno saputo far evolvere un prodotto costantemente permettendo al calice di vino di essere protagonista delle nostre tavole.



Cantine del Bramante, Palazzo Apostolico di Loreto secolo XVI

Curiosità:

“Non può vedersi nulla di più ricco del santuario della Madonna di Loreto. [...] Vidi tutto, tutto esaminai, financo le cantine. Non è possibile trovarne delle più vaste e delle meglio fabbricate. Queste sono serbatoi vastissimi di eccellenti vini per uso di un'infinità di preti, di coadiutori, di penitenzieri, di viaggiatori, di pellegrini, di

domestici e di oziosi; e questo prova l'immensità dei capitali che la pietà cristiana ha consacrato alla devozione dei forestieri egualmente che al comodo degli abitanti.”

Da: Carlo Goldoni - Memorie (1787, Traduzione dal francese di Francesco Costero (1888), XXXVI

CICERCHIATA MARCHIGIANA

Anche questo dolce è tipico del periodo di Carnevale. Composto da delle piccole palline di impasto, fritte e poi ripassate in padella con il miele e lo zucchero... Una vera leccornia!

- 380 gr Farina "00"
- 3 uova medie
- 60 gr. di Zucchero
- 3 cucchiari mistrà o altro liquore all'anice o un vino liquoroso
- 3 cucchiari Olio di semi di girasole
- 1 scorza di limone grattugiata
- q.b. olio di arachide (per friggere)
- 250 g Miele millefiori
- 60 g Zucchero
- q.b. codette colorate per decorare



Procedimento

Sistamate la farina a fontana aggiungete le uova leggermente sbattute, lo zucchero, l'olio, la scorza del limone ed in fine il mistrà.

Impastate bene il tutto fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente ed omogeneo da essere lavorato. Secondo la grandezza delle uova può variare la quantità della farina da impiegare.

Stendete la sfoglia, abbastanza sottile, come per fare delle tagliatelle grandi. Dovrete ricavare delle strisce e poi dei quadratini piuttosto ridotti, di circa mezzo centimetro o anche meno, così piccoli perché in cottura si gonfieranno. Friggete i quadratini in abbondante olio facendo attenzione a non esagerare la quantità. Quindi un po' per volta, scolateli passandoli su uno scolapasta con carta forno, in modo da farli raffreddare ed asciugate dall'olio in eccesso. In un pentolino fate sciogliere il miele e lo zucchero insieme per qualche minuto, a fiamma bassa.

Appena lo zucchero si sarà sciolto spegnete il fuoco e tuffateci dentro gli gnocchetti, mescolate bene e sistemateli in un piatto disponendoli come più vi piace; o una ciambella o come una torta o, se preferite sistemateli in dei pirottini per creare delle porzioni di cicerchiata! Per terminare decorate con codette colorate, il carnevale è servito!

CARNEVALE OFFIDANO

A cura di Francesco Matricardi volontario della Pro Loco di Colli del Tronto

Offida è uno dei borghi marchigiani più belli d'Italia, famoso per i funghetti offidani (dolce tipico), per le sue cantine, per il merletto e il tombolo, ma soprattutto per il suo carnevale.

Il carnevale di Offida nasce intorno al 1500 ed è per gli offidani una tradizione sacra radicata nella loro storia.

Il carnevale ha inizio il 17 gennaio, ovvero il giorno di Sant'Antonio. La festa continua fino a due domeniche prima del giovedì grasso, la "cosiddetta domenica degli amici", dove si fa festa mangiando e bevendo. Il carnevale termina la domenica successiva con la "domenica dei parenti".

In questi eventi sono di vitale importanza le Congreghe storiche di Offida che si occupano di animare i festeggiamenti e di coinvolgere le persone. Queste sono così importanti che il giorno del "giovedì grasso" il sindaco consegna loro, in modo simbolico, le chiavi del borgo: dal quel momento ne diventano le padrone. Questo giorno è dedicato principalmente ai piccoli con la festa al Teatro Serpente Aureo dove tutti ballano e sfilano in costume.

Il giorno dopo il "giovedì grasso" avviene l'evento più seguito di tutto il carnevale offidano: "*lu bov fint*" cioè il toro finto.

"*Lu bov fint*" è un costume costituito da un telaio di legno e ferro con sopra una pelle bianca con decorazioni di colore rosso e la testa di un toro sotto al quale si mettono due persone



che verranno guidate per tutto il borgo esibendosi in giravolte, incornate e corse, ricordando una corrida.

Gli offidani invece sono vestiti con “*lu guazzarò*”, un costume tipico usato in passato per lavorare nei campi costituito da una tunica bianca (con rifiniture rosse o addirittura con disegni) e un fazzoletto rosso al collo. I cittadini urlano istigando il toro a combattere contro di loro; si dice che toccare “*lu bov fint*” porti fortuna, ma solo a chi indossi il tradizionale costume.

Si sa poco sulle origini di questa manifestazione: per alcuni è la rievocazione di antiche corride introdotte dagli spagnoli, per altri si tratta di un’usanza che serviva ad allietare le mense dei poveri nel giorno di carnevale, mettendo a disposizione la carne dell’animale. Cosa certa è che fino al 1819 l’animale era vero e solo durante il periodo fascista nacque la tradizione del “*lu bov fint*”.

Dopo aver toccato le colonne del palazzo comunale, il toro viene ucciso simbolicamente e viene



portato successivamente in trionfo per le vie del paese, mentre gli offidani cantano l’inno del carnevale “*addio Ninetta addio*”, rivisitazione della canzone “*addio mia bella addio*”.

Nei giorni seguenti si tengono i veglioni nel Teatro Serpente Aureo, dove si balla e si fanno concorsi in maschera.

Il martedì di carnevale si preparano li “*vlurd*”, fasci di canne e paglia con lunghezza variabile, che vengono incendiati e portati in spalla da centinaia di uomini e donne, vestiti sempre con il tradizionale *guazzarò*. I “*vlurd*” sono portati per le vie di Offida fino ad arrivare nella piazza, dove vengono bruciati in modo da creare un enorme rogo. Tutto ciò avviene di sera creando così un’atmosfera magica che rievoca i tempi passati, facendoti tornare indietro nel tempo.

FUNGHETTI OFFIDANI



La leggenda narra che sia nato in un periodo di grave indigenza, causato da un assedio, nel lontano XIV secolo dove la legna per il fuoco era poca e i viveri razionati.

Per questo le donne offidane si ingegnarono e crearono il funghetto con acqua, farina e zucchero a cui più tardi venne aggiunto l'anice.

Dal 2005 ha ottenuto la denominazione DE.CO. con delibera del Consiglio Comunale.

In base alla durezza dell'impasto e alla cottura si differenziano le due tipologie del funghetto di Offida: il **"tradizionale"**, ha una massa con maggiore quantità di zucchero e le palline vengono cotte aggregate atte a formare una "rosetta" di 15-20 cm di diametro; l'altra tipologia è il **"funghetto tenero"** ed è quello della ricetta di oggi.

Preparazione

Mescolate gli ingredienti in modo da formare un impasto compatto e di media morbidezza.

Con questo impasto formate delle piccole palline, le disponetele ben distanziate l'una dall'altra e fatele asciugare all'aria per circa 24 ore.

Disponete in una placca dal forno e cuocete in forno statico per circa 20 minuti alla temperatura di 150 gradi.

Ingredienti

700 gr. farina tipo "0"

550 gr. di zucchero

Una manciata di semi di anice verde di Castignano presidio Slow food

Anisetta o mistrá a piacere

170 g. circa di acqua

CARNEVALE, TEMPO DI SPASSO E BALDORIA

a cura di Serena Biondi, volontaria della Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

“Mi piacciono i coriandoli per terra a dimostrare che qualcuno si è divertito.

Che la felicità per un attimo si è fermata in quel luogo”.

Fabrizio Caramagna

Ed è proprio di un po' di divertimento che abbiamo bisogno dopo quello con cui abbiamo dovuto imparare a convivere in questi ultimi due anni! In tal senso, obbligatorio è un salto a Fano (PU) durante il periodo di Carnevale.

Tra storia e tradizione. È a Fano che si tiene uno dei più antichi Carnevali d'Italia insieme a quello di Venezia: la sua nascita si fa comunemente risalire al 1347, data del primo documento noto nel quale vengono descritte le spese sostenute dal Comune per i festeggiamenti carnevaleschi.

La manifestazione consolidò nel 1450, quando la famiglia Malatesta la promosse sempre più, facendola diventare ancor più importante e rinomata. Era molto amata dai paesani, soprattutto perché per un giorno tutte le differenze di classe venivano spazzate via, permettendo anche al servo di poter scherzare con il padrone. Tipici erano, oltre alle maschere, anche moltissimi giochi: il tiro al bersaglio, il lancio dei dolci, il palio e le corride. Esso si svolge con cadenza annuale tra febbraio e marzo, nelle tre domeniche prima dell'inizio della quaresima.

La celebrazione consiste in una cerimonia i cui punti di forza sono i carri e i costumi: in ognuna delle tre domeniche i famosissimi carri sfilano per Viale Gramsci per ben tre volte!

Il primo giro è quello di presentazione dei carri che, guidati dal pupo, avanzano sul viale accompagnati da musiche e coreografie.

Finito il primo giro, inizia il secondo - il getto - che consiste in una parata con il lancio dai vari carri di quintali di dolciumi di ogni tipologia. Ogni carro ha la sua personale scorta di circa dieci quintali di leccornie, tra caramelle, cioccolatini e dolciumi vari. Addirittura per molti anni ci fu un accordo con l'azienda produttrice di dolci Perugina, che fece in modo che venissero lanciati un gran numero di Baci Perugina, che divennero uno dei dolci ricorrenti del carnevale di Fano.

Infine, in conclusione della giornata, c'è il giro più suggestivo, quello della luminaria.

Ad accompagnare il tutto, c'è un corteo con svariati generi di maschere che interagiscono con il pubblico danzando e ballando.

Alla fine della terza giornata, per concludere il Carnevale, vengono lanciati i fuochi d'artificio.

Ma prima della sfilata carnevalesca, c'è un lavoro di preparazione che può durare dai 4 mesi (all'inizio del XX secolo) a 40 giorni (carnevale 2015). Prima di presentarsi al pubblico infatti, i carri vengono sottoposti a un lavoro di messa a punto da parte di operai, scultori, artigiani e numerosi esperti che si occupano alla cura minuziosa di ogni dettaglio. Il filo rosso che li guida rimane comunque uno: la satira! Nei carri vengono infatti rappresentati personaggi o situazioni con tema politico o sociale più in voga nel momento storico nel quale ci si trova a vivere.



Il pupo. Si tratta della maschera tipica del carnevale fanese e dal 1951 costituisce la caricatura del personaggio più in vista del momento. Il suo nome nasce dalle espressioni in dialetto fanese el pup ed el vulòn - dal francese nous voulons -, la quale richiama il periodo di dominio francese del XIX secolo. Ogni anno tutti i carri, e in particolare il pupo, vengono rinnovati per rendere attuale il lato folkloristico e satirico della manifestazione. Il rogo del pupo è la rivisitazione moderna dell'antico rito del capro espiatorio condotto all'altare per il sacrificio: allo stesso modo, al termine del carnevale il Pupo viene "sacrificato" il giorno di martedì grasso attraverso le fiamme in piazza XX settembre. Esso rappresenta la fine del Carnevale e l'inizio del periodo della Quaresima.

La musica arabita. In dialetto fanese significa "musica arrabbiata" e caratterizza l'ultimo carro della parata, quello che chiude il corteo.

Questa banda musicale strampalata ed eccentrica nacque nel 1923 ed era composta da artigiani e bottegai. Tuttora molti componenti battono il tempo con strumenti bizzarri, come bidoni, bottiglie, brocche, caffettiere, ombrelli, porta immondizie, zoccoli, e tanto altro ancora.

Alla fine del XIX secolo si erano create due fazioni: una era quella dei ricchi nobili che godevano del suono raffinato di strumenti ricercati (come il violino, il flauto, l'arpa, il pianoforte), mentre l'altra era quella degli artigiani che essendo esclusi da tale privilegio crearono un tipo di musica alternativo, che venne poi chiamata "bidonata", poiché veniva prodotta dalla percussione di strumenti alternativi come barattoli, bottiglie, brocche, ombrelli e altri oggetti con simili caratteristiche, satireggiando così gli strumenti dei nobili. La Musica Arabita fu rivitalizzata nei primi anni '20 e diventò un'organizzazione costante a partire dal 1957, anno da cui ebbe maggior successo e conobbe uno sviluppo costante.

Non solo caramelle. Durante il periodo carnevalesco, nel centro della città vengono allestite giostre e bancarelle. Tra i prodotti più in voga che possiamo trovare tra i vari stand, ci sono sicuramente i cibi tradizionali: in particolare, pasticceri e fornai danno il loro contributo sfornando le famose chiacchiere e castagnole.



Le chiacchiere - conosciute in tutta Italia con un nome diverso a seconda della regione – hanno una storia che risale addirittura a quella delle frictilia, i dolci fritti nel grasso che nell'antica Roma venivano preparati proprio durante il periodo del calendario romano corrispondente al Carnevale della chiesa cattolica (febbraio).

L'altro dolce strettamente legato a questa festività abbiamo detto essere le castagnole. Anche la loro ricetta è molto antica: nell'archivio di stato di Viterbo si è trovato un volume manoscritto del Settecento in cui sono descritte ben quattro ricette di castagnole.

Nella tradizione italiana entrambe le leccornie sono considerate uno dei simboli del Carnevale.

Carnevale estivo. Durante il mese di luglio tradizionalmente viene organizzato nel lungomare di Fano il carnevale estivo, in cui i carri allegorici utilizzati per il carnevale invernale sfilano nuovamente. Durante la parata non si trova né il pupo, né il lancio dei dolciumi, ma si rievocano lo spirito carnevalesco e l'allegria per i turisti che in estate affollano le spiagge fanesi. La prima edizione del Carnevale estivo fu nel 1952, ma poiché ebbe poca partecipazione rimase un fatto isolato sino al 1959, da quando questa tradizione si è conservata senza interruzione.

Carnevale 2022. Quest'anno purtroppo, a causa dell'attuale situazione sanitaria, l'Ente Carnevalesca insieme con il Comune della città hanno deciso che a tingersi dei colori più accesi sarà direttamente il mese di luglio: il Carnevale di Fano è infatti rimandato alla prossima estate!

CRESCIARELLE O CHIACCHIERE DI CARNEVALE

Da: <https://www.petitchef.it/ricette/stuzzicherie/le-cresciarelle-di-carnevale-di-mia-mamma-fid-621900>

Ingredienti per tre porzioni

- 200 gr. di farina 00
- 2 cucchiaini di anice
- 2 uova intere
- Zucchero semolato q.b.



Lavorare tutti gli ingredienti come per una classica pasta fatta a mano, impastare bene e tirare una sfoglia con il mattarello oppure con la macchinetta, tagliare dei rettangoli o dei cerchi con un bicchiere o un piccolo piatto e friggerle in olio di arachide caldo ma non fumante.

Lasciare raffreddare e servire cosparse da zucchero semolato.

A CARNEVALE SI SCHERZA SU TUTTO, MA NON SUI DOLCI

a cura di Irene Matilde Vella volontaria della Pro Loco di Mondavio

Marche, una terra dove le persone sono allegre, amano mangiare e bere del buon vino.

Dove i sapori decisi dominano la tavola, e il palato si risveglia.

Dove viene voglia di mangiare in compagnia, e poi ballare tutta la notte, tra una risata fragorosa e l'ennesimo brindisi.

La vita ha comunque i suoi alti e bassi e i suoi crucci, ma c'è un giorno dell'anno durante il quale, per tradizione, ci è concesso dimenticare i problemi, vestire i panni di chiunque immaginiamo, e festeggiare l'allegria.

La parola Carnevale ha origini nell'espressione "Carnem levare", ossia addio alla carne, e nella parola latina "Carnualia", che si riferisce a dei giochi campagnoli effettuati in segno di gioia.

Tradizionalmente, neanche la gente povera era solita rinunciare ai festeggiamenti di

carnevale, consapevole che le felici abbuffate sarebbero state seguite dai digiuni quaresimali. Per questo motivo, il carnevale era una festa caratterizzata da eccessi, che si parlasse di danze o scorpacciate. La tradizione vuole che i dolci fritti siano da sempre protagonisti del periodo in cui si celebra l'abbondanza.

Le gioiose comitive mascherate che danzavano e cantavano lungo le vie, venivano salutate calorosamente e venivano offerti loro vino e dolci. Dalle finestre si lanciavano manciate di confetti, da qui l'origine della tradizione fanese di lanciare caramelle dai carri.

Fossi stata una di quelle festeggianti per le strade, in un momento di pausa dai balli, avrei decisamente gradito mi venissero offerti un bell'Arancino e un meritatissimo pentolino di Vin Brulè.



ARANCINI

Ingredienti per la pasta

- 1 uovo
- 50 gr di burro
- 50 gr zucchero
- 125 ml di latte tiepido
- 300 gr di farina 00
- 15 gr di lievito di birra fresco
- Anisetta o rum q.b

Ingredienti per la farcitura

- La scorza grattugiata di 3 arance bio
- 200 gr di zucchero

Per la frittura

- 1 l di olio di arachidi



Procedimento

Mescolate 200 gr di zucchero con la buccia grattugiata delle 3 arance.

Intiepidite il latte e scioglieteci il lievito di birra.

Disponete la farina in una ciotola e mischiatevi 50 gr di zucchero, le uova, il latte con il lievito disciolto e il burro ammorbidito.

Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo, formate una pallotta e lasciate riposare al calduccio per un paio d'ore, minimo fino al raddoppio della massa.

Stendete la pasta ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Cospargete la sfoglia con la scorza grattugiata mischiata allo zucchero, e arrotolatela. Mia nonna spremeva le arance, e poi usava la polpa come ulteriore riempimento.

Tagliate il rotolo a fettine di circa 2 cm l'una e lasciatele riposare per mezz'oretta, sempre al caldo perché devono lievitare di nuovo.

Friggete pochi arancini per volta in abbondante olio caldo di arachide e, dopo averli girati da ambo i lati, scolateli.

Se volete provare una variante, sostituite la scorza di arancia con quella di limone et voilà, otterrete dei fantastici limoncini.

Una versione più leggera è quella che prevede la cottura in forno. In questo caso ricoprite una teglia di carta forno e poi posizionatevi le girelle a poca distanza l'una dall'altra, durante la cottura si gonfieranno fino ad unirsi, e così ogni porzione manterrà intatta la propria morbidezza.

Volete un ultimo segreto per impazzire totalmente? Questo non fa parte della nostra tradizione però.

Se fate la versione al forno, una volta sfornato il dolce e intiepidito, preparate un frosting, ovvero una sorta di glassa, con 30 gr di Philadelphia e 70 gr di zucchero al velo, e poi spalmatelo uniformemente sopra le vostre girelle, vedrete che spettacolo!

CURIOSITA' SUI DOLCI DI CARNEVALE

Innanzitutto: perché i dolci di carnevale sono tutti fritti?

Un tempo, per conservare i cibi che non potevano essere preservati tramite affumicatura, sotto sale o secondo metodi simili, l'unica opzione era sfruttare il freddo dei mesi invernali.

In concomitanza del Carnevale giungono i primi tepori primaverili, perciò tutto lo strutto messo da parte e custodito gelosamente durante l'inverno, in passato andava assolutamente usato prima che irrancidisse.

Le donne di casa iniziavano allora a friggere a più non posso, ed ecco qui spiegato il mistero.

Scroccafusi

Le origini degli Scroccafusi sembrano risalire all'Antica Roma. Apicio, scrittore di cucina romano, ne trascrisse una primitiva ricetta: *“Prendere del fior di farina e cuocerla in acqua calda, in modo da farne un composto molto solido, poi spianarla su un piano di terracotta. Quando si è raffreddata, tagliarla alla maniera dei dolci e friggerla in olio di ottima qualità. Togliarla, irrorare con miele, pepare e servire.”*

Un'altra curiosità su questo dolce è la scaramantica convinzione che nessun estraneo possa entrare in cucina durante lo svolgimento della ricetta, pena la non riuscita della preparazione.

Cicerchiata

La storia della Cicerchiata è certamente molto lunga, ma le sue origini sono contese e per nulla chiare. Alcuni sostengono che sia nata in Abruzzo, dato che questa regione produce da sempre un miele di ottima qualità. Altri, invece, fanno nascere il dolce in epoche molto antiche in territori che ora si trovano nei confini tra Umbria e Marche. Da qui si sarebbe diffuso nelle regioni limitrofe. Altri ancora, infine, credono che la Cicerchiata discenda da un dolce tipico marchigiano.

Anche sul nome non c'è un accordo. Si pensa però che il termine Cicerchiata sia di origine medievale e rimandi direttamente alla cicerchia, un legume molto coltivato in Asia, Africa e anche in alcune regioni italiane. Cicerchiata potrebbe quindi significare “mucchio di cicerchie”.

È molto simile ad un altro dolce Italiano, tipico di Napoli, gli Struffoli. La differenza sta nella grandezza dei chicchi, e nel fatto che gli Struffoli vengono tradizionalmente preparati a Natale.

Castagnole

*«Fenito Carnevè, fenito amore
fenito a fà la pachia da signore
fenito de stacià farina in fiore
fenito de magnà le castagnole*
(Detto popolare anconetano)

La ricetta delle castagnole è molto antica: nell'archivio di stato di Viterbo si è trovato un volume manoscritto del Settecento in cui sono descritte ben quattro ricette di castagnole, di cui una prevede la cottura al forno.

In passato venivano gustate anche ai ricevimenti di nozze.

Chiacchiere

La loro tradizione risale a quella delle *Frictilia*, i dolci fritti nel grasso che nell'antica Roma venivano preparati dalle donne proprio durante i Saturnali, periodo del calendario romano corrispondente al Carnevale della chiesa cattolica.

Sono il dolce di Carnevale che unisce tutta Italia, seppur con nomi molto diversi spostandosi di zona in zona.

Nelle Marche vengono chiamate Frappe, *Sfrappe*, Chiacchiere e *Cresciole* o *Cresciarelle* nel Pesarese.

Ciambelline di patate o Zeppole

L'origine del nome deriva dal Latino *serpula*, ovvero serpe.

Questo dolce è originariamente legato al giorno della festa di San Giuseppe, ovvero la festa del papà, ma soprattutto in Italia centro-settentrionale si ricollegano proprio al carnevale.

Le Zeppole si sono meritate il marchio PAT, la certificazione dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Originarie del Sud Italia, si sono diffuse ovunque e sono una tradizione anche nelle Marche.

Possono essere cotte anche al forno.



Bombe fritte

Le Bombe o i Bomboloni sono morbidissimi dolci lievitati e fritti, farciti di crema, cioccolato spalmabile o marmellata.

Alcuni aggiungono un po' di patata bollita nell'impasto

Arancini limoncini

Di questi dolci esiste una variante chiamata Limoncini, nei quali la buccia d'arancia è sostituita da quella di limone.

Recentemente si è diffusa l'usanza di cuocere gli Arancini al forno, anziché friggerli.

Questa specialità pare sia originaria della provincia di Ancona, ma si trova in tutta la Regione.

Questi dolci vengono anche scherzosamente soprannominati "*Fichette*", a causa della propria forma.

Ravioli di castagne

Nella provincia di Ascoli Piceno, nel periodo di Carnevale, si usa preparare i Ravioli Fritti ripieni di castagne, cacao e liquori.

Ogni famiglia li realizza con giorni di anticipo, e vengono consumati per tutto il periodo del Carnevale.

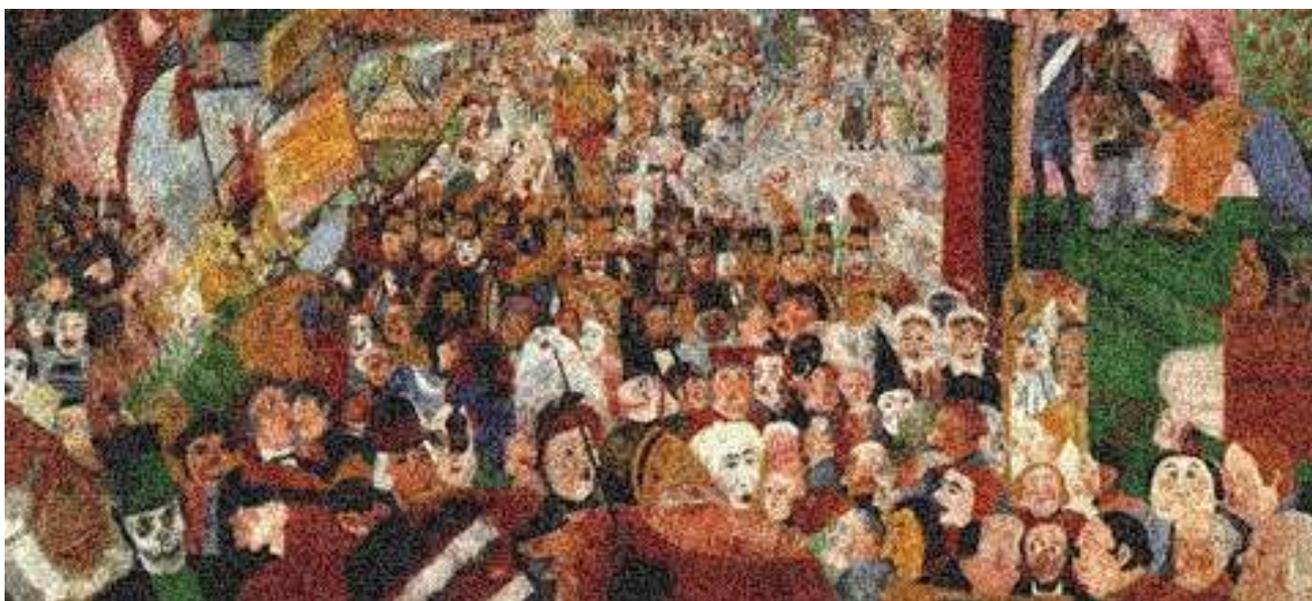
La ricetta, che si tramanda di generazione in generazione, le donne di un tempo la realizzavano senza dosare gli ingredienti, ma facendo "ad occhio".

DAL CARNEVALE ALLA QUARESIMA: DUE PERIODI VICINI E DISTANTI ALLO STESSO TEMPO.

A cura di Greta Cingolani, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il Carnevale è per eccellenza la festa che emana gioia e divertimento, in cui “ogni scherzo vale” e non ci si prende troppo sul serio. Non a caso è anche il periodo dove fin da piccoli siamo stati abituati a mascherarci con abiti variopinti e stravaganti, come se fosse un modo per fuggire dalla realtà e vestire panni che non sono i nostri.

Già nell'antica Grecia si celebravano le Antesterie, feste celebrate in onore di Dioniso, che esaltavano il vino e l'arrivo della primavera. Questi giorni di festa cadevano infatti nel mese di Anesterione, a cavallo tra febbraio e marzo, con l'arrivo della primavera.



James Ensor, Ingresso di Cristo a Bruxelles, 1888. Olio su tela, 2,50 x 4,31 m. Los Angeles, Getty Museum.

Tutt'oggi a questa ricorrenza si associa anche la degustazione di dolci fritti tipici soprattutto in un giorno particolare: il Martedì grasso, che segna il culmine di questi attimi festosi e sereni caratterizzati da convivialità e dalla condivisione di numerose sfiziosità. Nelle Marche non possono mai mancare le Zeppole, le Frappe (chiamate anche Bugie o Chiacchiere, che dir si voglia!), le Castagnole, la Cicerchia, che da sempre arricchiscono le nostre tavole. Questo periodo dell'anno evoca un eccesso di piaceri culinari che tendiamo a limitare in altri mesi, ma come è nata questa consuetudine? Tale usanza pone le sue radici nei principi della religione cristiana e porta con sé una storia ricca di valori. Già in tempi antichi infatti, durante questa settimana festosa, si era soliti dedicarsi alla preparazione di piatti più elaborati e ricchi da consumare in famiglia, erano leciti numerosi sfizi per accogliere poi un intervallo di tempo totalmente opposto a quello appena trascorso. Il Carnevale è la festa che precede i quaranta giorni di Quaresima, al seguito dei quali troviamo poi la celebrazione della Resurrezione di Cristo. Un periodo di raccoglimento spirituale molto intenso per i credenti caratterizzato da rituali, preghiere, forme di penitenza e dall'astinenza al cibo, in particolare alla carne. È un cammino che prepara alla celebrazione della Pasqua, culmine delle festività cristiane, che

purifica l'anima e la allontana da ogni peccato. Sicuramente nei giorni nostri tutto questo rappresenta una pratica meno consolidata e rigida rispetto al passato, ma rimane salda la consapevolezza che si è a cavallo tra due fasi dell'anno antitetiche tra loro: la prima dedita all'abbondanza e allo scherzo, la seconda rivolta alla contemplazione dell'aldilà. A segnare l'avvio di quest'ultimo periodo è il mercoledì delle ceneri, chiamato così perché associato all'ammonizione di Dio verso Adamo presente nel libro della Genesi al capitolo 3 al termine del versetto 19:

[...] *quia pulvis es et in pulverem reverteris*. che sei polvere e polvere tornerai. (Gen. 3,19)



Michelangelo Buonarroti, *Peccato originale e cacciata dal Paradiso terrestre*, 1510 circa, affresco 280x570 cm, Cappella Sistina, Musei Vaticani, Città del Vaticano

È il momento in cui Dio caccia Adamo dal giardino dell'Eden dopo il peccato originale e lo condanna alla fatica del lavoro e alla morte.

La prima attestazione sull'uso delle ceneri risale alle opere di autori cristiani come Tertulliano ed Eusebio (I secolo d.C.). Entrambi nei loro scritti trattano la pratica paleocristiana della penitenza pubblica per coloro che avevano commesso peccati molto gravi. Questa pratica prevedeva che il penitente si mostrasse pubblicamente vestito con solo sacco e con il corpo coperto di cenere. Sebbene tale usanza fosse di origini pagane, fu adottata dai primi cristiani nel Concilio di Nicea nel 325 d.C. e da lì venne modificata nel corso dei secoli e resa meno invasiva. In tempi recenti, nel corso della Messa il celebrante sparge la cenere solo sul capo dei fedeli, ottenuta bruciando i rami d'ulivo benedetti la domenica delle Palme dell'anno precedente. Questo gesto ha un duplice significato spirituale: da un lato serve a ricordare la fragilità della vita terrena, dall'altro rappresenta la volontà di pentimento dell'uomo di fronte ai propri peccati. La cenere dunque serve a ricordare la debolezza e la fragilità dell'uomo, il quale può salvarsi grazie alla parola divina. Tutto questo ci fa comprendere come dietro a delle tradizioni che tutt'oggi influenzano la nostra vita, ci siano molti aspetti profondi e lati nascosti che meritano di essere portati alla luce. Sicuramente, la trasmissione nel tempo di ricette di pietanze tipiche è un mezzo potentissimo per avvallare la distanza tra il passato e il presente, infatti un semplice dolce di carnevale può custodire un secolo di storia e assaporarlo è un momento ancora più magico. Personalmente, se dovessi pensare ad un gusto che mi ricorda il Carnevale sarebbe sicuramente quello delle castagnole! Sono delle sfiziose frittelle che possono essere farcite in vario modo, la loro origine è piuttosto antica e le prime attestazioni arrivano da un manuale settecentesco rinvenuto a Viterbo. Qui sotto vi propongo una delle tante ricette che potete sperimentare. Vediamola insieme.

CASTAGNOLE

Ingredienti

- 2 uova
- 350 g di farina 00
- 75 g olio di semi di girasole
- lievito vanigliato mezza bustina
- rum o liquore all'anice, q.b.
- olio per friggere q.b.



Procedimento:

Mescoliamo le uova, lo zucchero, l'olio di semi di girasole, mezza bustina di lievito vanigliato, un po' di liquore all'anice o rum e infine la farina, da aggiungere di volta in volta e mescolando bene.

Quando l'impasto diventa più duro continuiamo a lavorarlo con le mani finché risulterà elastico e omogeneo.

Mettiamo a scaldare l'olio per friggere in una padella capiente. Mentre l'olio scalda ricaviamo dall'impasto delle strisce e tagliamo a tocchetti con il coltello.

Ora con le mani prepariamo delle palline. Perché friggano in modo omogeneo è bene farle tutte della stessa grandezza.

Una volta pronto l'olio, friggiamo tutto il composto diviso in palline e le cuociamo da tutti i lati. Quando le castagnole sono belle dorate togliamole dall'olio e passiamole sulla carta assorbente. Procediamo a cuocerle tutte in questo modo.

Una volta fritte spolveriamo le castagnole di zucchero a velo. Possono essere farcite con della deliziosa crema pasticcera, con del cioccolato, oppure imbevute di Alchermes

MASCHERE TIPICHE DELLE MARCHE

Da: https://it.wikipedia.org/wiki/Maschere_regionali_italiane

Una regione come le Marche, in cui ogni sia pur piccolo centro ha carattere indipendente di città, ha maschere tipiche per ogni zona.



Mosciolino, simbolo del carnevale anconitano, ha affiancato le maschere tradizionali di **Papagnoco**, contadino fustigatore dei liberi costumi cittadini, e di **Burlandoto**, guardia daziaria e dunque controllore delle merci che i contadini portavano in città. Queste due maschere sono nate nell'Ottocento dagli omonimi burattini, che erano protagonisti di spettacoli dati in piccoli teatrini ambulanti. In particolare, Burlandoto prende il suo nome dall'appellativo con cui il popolo apostrofava con disprezzo gli ausiliari devoti al Papato, durante il decennio di occupazione austriaca (1849-1859).

Il **Rabachen** ("baccano") e la sua compagna **Cagnèra** ("lite") sono le maschere del carnevale di Pesaro sin dal 1874; l'uno è caratterizzato dall'alto cappello a cilindro, l'altra dalla veletta che copre interamente il viso e dagli innumerevoli nastri che ne decorano il vestito.

Il **Guazzaró** è la maschera che si indossa durante il carnevale di Offida, derivata dall'abito da lavoro che i contadini usavano per svinare e pulire le botti: un saio di tela bianca con fazzoletto rosso al collo.



Maschera del carnevale di Ascoli Piceno è **Lu Sfrigne**, allegro venditore di aringhe che pendono da un ombrello, con abiti da pezzente.

A Fermo la maschera tradizionale è **Mengone Torcicollì**, comparso nel 1816-1859; è immaginato fratello di Bartoccio, maschera umbra.

La maschera caratteristica del carnevale di Fano è invece il **Vulon**, che mette in caricatura tutti i gradassi e i vanitosi. Trae origine, secondo la leggenda, dall'usanza di Napoleone Bonaparte di promulgare le sue leggi con degli editti le cui prime parole erano *Nous Voulons* ("noi vogliamo"). Fu ideato nel 1926 dal Conte Melchiorre Fucci.

L'EREDITÀ FRANCESCANA DI MORROVALLE

A cura di Gloria Severini, Pro Loco Morrovalle



Camminando per la propria città a volte non ci si rende conto di essere circondati da tesori, luoghi antichi che hanno storie da raccontare, nei quali ci imbattiamo quotidianamente e che spesso non ci prendiamo la briga di osservare più da vicino.

Un esempio riguardante la mia realtà è il convento francescano a pochi passi da casa mia, che, circondato da una rigogliosa selva e affacciato su un panorama meraviglioso che spazia dai Sibillini all'Adriatico, racchiude in sé una storia antica e ricca di particolari tutti da scoprire. La sua costruzione risale alla fine del XIII sec. d.C. (1290), quando questa posizione venne scelta per dare una nuova sede alla piccola comunità locale di frati, la quale precedentemente risiedeva in una zona poco distante che si racconta fosse stata scelta come dimora dei francescani, da San Francesco in persona, la quale però era soggetta a danneggiamenti da parte di un clima sfavorevole che l'aveva resa ormai inagibile.

La realizzazione del nuovo convento e dell'annessa chiesa fu ultimata nel periodo compreso tra il 1389 e il 1390.



Chiesa di San Battolomeo



Reliquia del Miracolo



Convento con annessa la Chiesa di San Francesco, dove avvenne il miracolo



Morrovalle, poco prima del miracolo



Lettera Apostolica del Papa Pio IV (1560) a favore del miracolo



Nella notte tra il martedì e il mercoledì di Pasqua del 1560, precisamente tra il 16 e il 17 aprile, mentre l'intera città di Morrovalle era immersa nel sonno, nella chiesa del Convento scoppiò un vasto incendio che la danneggiò notevolmente, nonostante gli sforzi dei frati, che accortisi della tragedia cercarono di salvare il salvabile, con l'aiuto di tutta la popolazione locale. Qualche giorno dopo cominciò lo sgombero delle macerie. Il sabato 27 aprile, il padre guardiano del Convento, chiamò P. Battista da Ascoli - colui che il sabato santo, 15 giorni prima, celebrando su quell'altare, aveva consacrato l'Eucarestia e l'aveva riposta nel Tabernacolo - affidandogli il compito di rimuovere le macerie e risistemare la chiesa aiutato dai confratelli. Durante il lavoro, mentre P. Battista era intento, con l'aiuto di un altro frate, a togliere un grosso frammento di

marmo. Rimase stupefatto quando, dopo averlo spostato, guardando in basso, vide, nella cavità del muro che si era formata l'Ostia Sacra rimasta intatta mentre tutto intorno ad essa, persino il suo contenitore, era stato irrimediabilmente avvolto dalle fiamme. Il frate pietrificato da un misto di meraviglia e timore, cadendo in lacrime, gridò "al miracolo"!

Il 17 maggio del 1564 il Consiglio Comunale di Morrovalle decise di riedificare la Chiesa. I lavori si protrassero per anni, fino a concludersi nei primi decenni del secolo successivo.

In breve tempo la notizia del miracolo fece scalpore, tanto da giungere fino alle orecchie di Papa Pio IV, il quale fece istituire un processo canonico, incaricando Mons. Ludovico Vannino da Forlì, vescovo di Bertinoro, di recarsi a Morrovalle e raccogliere le testimonianze di tutti coloro che avevano visto con i propri occhi l'Ostia Consacrata.

Venne in seguito redatta una relazione che fu esaminata da una commissione di cinque cardinali, i quali concordarono unanimemente sulla miracolosa straordinarietà del fatto. Fu così che, il 19 settembre del 1560, il Papa dichiarò nella sua "Bolla" "SACROSANCTA ROMANA ECCLESIA" il fatto come VERO MIRACOLO, concedendo in perpetuo l'indulgenza plenaria a tutti coloro che nell'anniversario dell'incendio (17 aprile) e del rinvenimento dell'ostia (27 aprile) avessero visitato la Chiesa dei Frati.

L'Evento del Miracolo Eucaristico viene ricordato il 27 aprile di ogni anno con la celebrazione della cosiddetta "Festa dei Perdoni".

Tutte le reliquie del Miracolo e gli altri "oggetti" ad esso connessi sono conservati nella chiesa parrocchiale di San Bartolomeo Apostolo (croce di metallo, bolla pontificia, reliquiario, ostensorio).

In ricordo dell'Evento, al termine dei lavori di ricostruzione, nella chiesa fu apposta una lapide con la seguente incisione:

**"QUISQUIS ADES
MORARE ORA MEDITARE
HOC FIERI ALTISSIMI NUMINIS
FLAMMARUM VORACITATEM
SERAPHICI FRANCISCI TEMPLUM
ANNO MDLX DEVASTANTEM
NON SENSIT SED UT
FIDEI FLAMMA NON IGNIS
INFIDELIUM DELERET CAECITATEM
CREDENTIUM CORDA SUCCENDERET
MURRENSES VERO
LONGE COLLUSTRARET
UNA CUM EUCHARISTICO PANE
INTEGRUM MIRACULO STETIT
ERGO ORA MEDITARE
VALE"**

"Chiunque tu sia qui presente fermati, prega, medita, sul doversi attribuire a un miracolo dell'Altissimo, come questo tempio del serafico Francesco non risentì la voracità devastatrice delle fiamme, nell'anno 1560, ma rimase intatto insieme col Pane Eucaristico, perché la fiamma della fede e non il fuoco togliesse la cecità degli infedeli, accendesse il cuore dei credenti e illuminasse per sempre i Morrovallesi. Dunque, prega, medita, sta bene"



Con l'Unità d'Italia, in seguito alla soppressione degli ordini religiosi il convento fu chiuso e i frati mandati via. Nel 1871 la chiesa, il convento e l'area circostante vennero messe all'asta e furono acquistati dal Conte Luigi Canale di Vallorenco che, morendo nel 1898, li lasciò al Comune, perché in paese si istituisse un asilo per bambini, che venne realizzato però solamente dopo la fine della seconda guerra mondiale. Infatti negli anni della guerra la parte che ospitava la chiesa venne adibita a granaio, fino alla prima metà degli anni '60. La struttura dell'ex Convento ha anche ospitato, fino al 2000

la scuola media "Luigi Canale", così chiamata in onore del personaggio morrovallese.

Rimasto a lungo inutilizzato, nel 2012 viene trasformato in un Auditorium, che ospita numerosi eventi culturali nei vari periodi dell'anno. Dopo i recenti eventi sismici esso ospita anche la celebrazione della messa, essendo stata la chiesa di San Bartolomeo danneggiata dalle scosse. Il sito è stato anche inserito tra i beni del FAI, diventando una meta di interesse culturale e turistico.



GLI SCROCCAFUSI

In vista dell'avvicinarsi del carnevale vorrei proporre in questo numero la ricetta degli *scroccafusi*, dolce tipico di questa festività che viene preparato nella zona del maceratese.

Il loro nome rimanda al rumore prodotto dal fuso durante la filatura, molto simile al rumore che gli *scroccafusi* fanno una volta addentati.

Per quanto sembri un piatto semplice da realizzare, in realtà, in passato, metteva alla prova anche i fornai più esperti.

Oggi sono tendenzialmente meno preparati nelle case, essendo la loro reperibilità divenuta diffusa sul mercato, ma resta il fatto che la preparazione casalinga di questo dolce, che lo rende, forse, meno bello esteticamente rispetto a quello della pasticceria, gli conferisce un sapore più autentico, intenso e una consistenza di pasta sfogliata assolutamente impareggiabile.



Ingredienti:

Dosi per 8 *scroccafusi*:

- 4 uova a temperatura ambiente
- 4 cucchiaini (circa 20g) di olio di oliva o di semi di girasole
- 60 g di zucchero
- 4 cucchiaini di mistrà (sostituibile con la grappa)
- 350 g di farina 00 (circa)
- un pizzico di ammoniaca o cedrato per ogni uovo (facoltativo)
- scorza grattugiata di un limone
- sale
- alchermes per decorare
- olio di semi di arachidi per friggere

PROCEDIMENTO:

Mettere sul fuoco una grossa pentola piena di acqua da portare ad un bollore leggero.

In una ciotola battere leggermente le uova, aggiungere l'olio, la scorza grattugiata del limone, il sale e lo zucchero. Si può aggiungere anche una puntina di ammoniaca che aiuta la crescita degli *scroccafusi* durante la cottura.

Amalgamare tutti gli ingredienti e versarvi sopra $\frac{3}{4}$ della quantità totale di farina facendola scendere un po' alla volta attraverso un setaccio in modo che non si formino grumi. Unire poi il mistrà, versandolo a filo, sempre continuando a mescolare ed infine aggiungere il resto della farina. Si deve ottenere un impasto molto morbido e ancora leggermente appiccicoso.

Portare la ciotola con l'impasto vicino alla pentola con l'acqua in ebollizione, prelevare una cucchiata ben colma del composto e, aiutandosi con un altro cucchiaio o con un dito inumidito far scendere nell'acqua l'impasto, accertandosi che cadendo non rimanga attaccato al fondo della pentola, nel qual caso bisogna staccarlo delicatamente con un cucchiaio di legno e attendere che venga a galla. Si può procedere facendo scendere nell'acqua una seconda cucchiata di impasto mentre la prima sarà già pronta per essere scolata. Infatti avrà cotto per un paio di minuti e sarà risalita in superficie, solidificata all'esterno e ancora morbida internamente.

Preparare intanto un panno caldo sopra la spianatoia, depositarvi la massa cotta e coprirla con un altro panno (anche questo riscaldato), in modo che asciughi bene, senza seccarsi in superficie. Procedere così alla cottura di tutto l'impasto. Si otterranno tante palle di massa appena lessata, dalla forma non del tutto regolare, cioè i futuri *scroccafusi* che, dopo questa prima cottura in acqua, saranno cresciuti di volume e dovranno asciugare bene (sarà necessaria circa un'ora prima di poterli friggere. Bisogna aver cura di girarli spesso e magari di cambiare il panno su cui sono appoggiati nel caso si fosse inumidito, sostituendolo con uno asciutto.

Una volta pronti, praticare con le forbici due tagli incrociati al centro degli *scroccafusi* in modo che si formi un'apertura a croce e poi tre o quattro tagli sul loro bordo, in modo che si gonfino durante la cottura.

Una variante della ricetta tradizionale è quella che vede l'uso del cedrato al posto dell'ammoniaca per conferire una consistenza più soffice all'impasto.

