

## San Giuseppe Frittellaio



Nella splendida tavola dello “**Sposalizio della Vergine**” Raffaello con grande maestria ripropone il notissimo episodio dei vangeli apocrifi riguardante la scelta di Giuseppe come padre putativo di Cristo.

In tali testi si narra che, per scegliere lo sposo di Maria fra tanti pretendenti, ad ognuno di loro fu dato un ramo secco; solo quello di Giuseppe miracolosamente fiorì e questo fu il segno della volontà divina.

Infatti nel quadro di Raffaello tutti gli uomini sulla destra hanno in mano una verga, ma solo quella di Giuseppe è fiorita mentre uno dei pretendenti, quello all'estremità, deluso, la spezza facendo forza con il ginocchio.

Da questo episodio nasce la denominazione volgare della pianta dell'oleandro che è popolarmente conosciuto con il nome di “mazza di San Giuseppe” e sempre da questa miracolosa fioritura si capisce perché la festa di

questo santo è collocata proprio a metà marzo, all'inizio della primavera.

Anche la ricorrenza di San Giuseppe, come tante altre feste cristiane si va a sovrapporre, sostituendole, ad analoghe feste pagane preesistenti. Infatti, sia nella cultura greca, che in quella romana si ritrovano all'inizio della primavera feste dedicate al ritorno della natura costituite spesso da riti propiziatori per un buon raccolto.

A San Giuseppe il 19 di marzo la natura si risveglia e tutto rifiorisce e .... “in Piazza ci sono le frasche” dice un vecchio adagio di Siena. In questa città la Piazza con la “P” maiuscola è, ed è sempre stata, una sola, la Piazza del Campo, ma con quelle parole non si voleva affatto dire che a San Giuseppe sbocciassero erbe, fiori ed arbusti dai mattoni dei palazzi o del lastricato, ma l'adagio stava a significare che, come per incanto, in piazza, in quel giorno precursore della primavera, erano germogliate le modeste capanne di frasca, dove i frittellai preparavano e vendevano per pochi soldi le frittelle di riso calde.

Le frittelle di San Giuseppe, quelle vere, sono solo di Siena, non perché non si possano fare in altri luoghi, ma perché sono nate lì, perché quello è “il cibo di strada”, come si dice oggi, della città. Non affermare questo sarebbe lo stesso che non riconoscere a Firenze l'esclusiva del panino con il lampredotto.

E poi a Siena c'è anche una giustificazione storica: si racconta infatti che le frittelle siano nate nelle botteghe dei falegnami come cibo energetico, ma economico e che venissero fritte nelle stesse botteghe per i lavoratori e per gli avventori su fuochi di trucioli improvvisati. All'osservatore accorto non sarà sfuggito che quest'idea così particolare è venuta in mente proprio ai falegnami, colleghi “moderni” proprio di San Giuseppe. E addirittura, per dare

---

un'ulteriore giustificazione storico scientifica alla faccenda, si racconta che proprio Giuseppe, quando dovette fuggire con Maria e Gesù in Egitto, durante il viaggio, si sia improvvisato venditore ambulante di frittelle, per poter sbarcare il lunario.

Per le frittelle, come per tutti i piatti radicati nella tradizione non esiste una ricetta, ma esistono tante ricette quante sono le massaie che le preparano, ognuna ha la sua variante, ognuna il suo segreto. Comunque una ricetta tipo si può dare e, naturalmente, quella che si propone può essere solo quella che si recupera dalla media di tutte le altre e che comunque può costituire un valido punto di partenza per eventuali elaborazioni personali.

*Gli ingredienti sono di facile reperibilità: occorre mezzo chilo di riso comune (non parboiled, perché deve scuocere), un litro di latte, 80 grammi di farina, 130 grammi di zucchero, una bustina di comune lievito in polvere da dolci, 6 uova fresche, la scorza di un limone grattata, olio e sale.*

*Anche la preparazione è semplice: nel latte, al quale si è aggiunto almeno mezzo litro di acqua si cuoce il riso con lo zucchero e la scorza di limone. Quando il riso è cotto e anche un po' stracotto ed è rimasto praticamente asciutto si aggiunge la farina, il lievito, solo i tuorli delle uova, un pizzico di sale e un bicchierino di liquore (rum, vinsanto, alchermes). Si amalgama tutto in modo molto omogeneo e si fa freddare e riposare.*

*In una ciotola a parte si montano a neve gli albumi delle uova che avremo conservato e si uniscono velocemente al composto di riso.*

*In una padella con olio bollente (comunque olio di oliva) si versa il composto a cucchiaiate. Si fanno dorare le frittelle su tutti i lati girandole almeno una volta, ma senza farle diventare scure. Si adagiano su fogli di carta assorbente e si spolverizzano di zucchero abbondante (quello semolato normale, non "a velo"). Sono buone tiepide, ma anche fredde vanno bene.*

Pellegrino Artusi nella sua "Scienza in Cucina ..." ci propone due ricette di frittelle di riso (la n. 178 e la n. 179), ma non fa riferimento a San Giuseppe. La ricetta 178 è molto elaborata e si può pensare che sia una sua personale elaborazione, mentre la 179 è molto simile alla ricetta tipica senese, che abbiamo appena dato.

Ma di frittelle l'Artusi ci propone anche quelle di semolino e poi al n. 181 addirittura "Le frittelle di tondone. La ricetta di queste ultime inizia testualmente: "Se non sapete cosa sia un tondone, chiedetelo a Stenterello, che ne mangia spesso perché gli piace"

Pensiamo che anche molti dei nostri lettori non sappiano cos'è il tondone e che, d'altra parte, non abbiano neanche la possibilità di chiederlo a Stenterello e quindi è opportuno che se ne dia una breve definizione.

Il tondone deriva il suo nome dalla sua forma, perché si tratta di un disco. È un po' come l'equivalente toscano della piadina romagnola, con la differenza che la piadina è cotta sulla piastra, mentre il tondone è fritto. Per fare le frittelle il tondone veniva pestato nel mortaio e faceva in un certo senso le veci del riso.

Ma in Toscana di frittelle, anche se quelle di San Giuseppe sono le più famose, ce ne sono di mille razze.

Tipiche di Firenze sono le "frittelle bianche di riso" che sono anche conosciute come "sommommoli" o "coccole". Sono più povere di quelle senesi, perché negli ingredienti mancano latte e uova. È interessante l'etimologia dei nomi popolari, che derivano entrambi dalla forma rotondeggiante delle frittelle. I sommommoli a Firenze sono i cazzotti, quelli sotto il mento, mentre si chiamano coccole i frutti quasi sferici dei cipressi.

E poi ci sono le frittelle fatte con la farina di castagne, già dolce di per sé. Anche qui esistono tante varianti quante se ne vuole: c'è chi aggiunge alla pastella dei pinoli, chi noci e/o uva sultanina, chi le preferisce semplici e chi le riempie di ricotta.

Ma in questa passerella di frittelle non si possono dimenticare i due procedimenti ... più delicati e artistici che portano a confezionare: le frittelle di mele e le frittelle di crema.

Con le frittelle di qualsiasi tipo e natura non si può bere altro che il vino toscano dolce per eccellenza: il vinsanto, ma di quello buono, poco ma di quello buono, fatto nei caratelli in soffitta, con l'uva scelta. E per i ragazzi non deve mancare la "verdea"; purtroppo, per chi non sa cos'è, a questo punto, non possiamo dire altro che è buona e dolce.

PITINGHI