

Tempo di Natale: tempo di fritto e misticanza

di **Wolfgang Zappasodi e Tito Marini**

disegni di **Giuseppe Vena**

E' risaputo che la cottura di alimenti in grasso bollente e abbondante (frittura) anche se si realizza un po' ovunque nel mondo, purtuttavia viene considerata una specialità prevalentemente italiana; specialità che ha nelle varie regioni del nostro paese proprie caratteristiche di preparazione. Ogni regione infatti ha una propria formula sia l'impiego dei vari grassi per friggere, sia di assorbimento dei vari elementi da friggere. Per quanto riguarda l'uso del grasso per friggere, mentre l'olio di semi e di oliva è utilizzato in quasi tutte le regioni, si fa uso caratteristicamente dello strutto fresco nella preparazione del fritto misto, nel napoletano nelle Marche e nell'Emilia Romagna; ed è anche noto l'uso del burro per friggere in Lombardia e nella stessa Emilia Romagna.

Gli alimenti da friggere sono i più vari: animelle di vitello, cervello, fegato di vitello o di maiale, costolette di agnello o di manzo, patate, carciofi, zucchine, finocchi, sedano, salvia, frutta; ed ecco quindi spiegata la varietà dei fritti misti presenti sulle tavole delle varie regioni e si ha così il fritto misto milanese, quello genovese, alla romana, della garisenda, alla bolognese,

abruzzese, piemontese, campano e via dicendo.

E' bene a questo punto ricordare tre regole fondamentali di questo piatto:

- prima regola importante impone di usare una sola volta il grasso in cui si è fritto; seconda regola è che il fritto va gustato caldo, appena cotto "fritte e magnate"; la terza regola è quella di evitare di cospargere il fritto per non alterare il sapore delle vivande con succo di limone ed ancor peggio con salse (dalla tartara al ketchup).

Anche se il grande gastronomo Escoffier diceva che i sapori delle varie vivande, dinanzi alla preponderanza del sapore dell'olio fritto, perdono parte della loro fragranza, non si può negare che il fritto misto sia un piatto piuttosto gustoso ed appetitoso, pur troppo gravato dal punto di vista dietetico da qualche controindicazione: gli epatopatici, i colicistopatici, gli affetti da gastrite o da ulcera peptica, gli iperlipidemicici e gli ipercolesterolemici, dovrebbero starne prudentemente alla larga.

D'altra parte è noto che ogni cosa buona o è reato o è peccato o fa male.

Il fritto misto ascolano, che è un po' il fiore all'occhiello della cucina della nostra città

ha come gli altri una sua identità locale.

E' tradizionalmente composto da costolette di agnello, cervello di vitello (prima di friggerlo va lessato per renderlo più consistente), carciofi, zucchine oltre ai due elementi che lo contraddistinguono: le zolle di crema frita e l'oliva tenera ascolana ripiena; il tutto va fritto in olio di oliva bollente (alcuni usano anche lo strutto).

Sulla crema frita c'è poco da dire. Vorrei solo puntualizzare che viene preparata più dura del solito; c'è un pizzico di sale nella farina; raffreddata viene tagliata a quadratini o a rombi di circa tre cm di lato, passata quindi nell'uovo battuto poi nel pane grattugiato e quindi frita. E' buona norina friggerla in ultimo o in una padella a parte onde evitare che il dolce della crema interferisca sulla fragranza degli altri alimenti.

E passiamo alla regina del fritto all'ascolano: l'oliva ripiena.

Gli ingredienti da prendere in considerazione sono due: l'oliva e l'impasto.

A regola le olive ripiene debbono essere della qualità tenera ascolana prodotto delle colline che circondano la città e quindi come tali debbono

essere usate soltanto nel periodo di Natale Pasqua (novembre-dicembre-marzo-aprile) perché la polpa (o drupa) essendo tenerissima, dopo tale periodo si rovina diventando flaccida, diversamente da quella delle olive siciliane, greche e spagnole che resistono più a lungo in quanto duragne.

Per quanto riguarda l'impasto ho ritenuto opportuno volutamente riportare solo la preparazione suggerita da vecchi cuochi ascolani pur essendo consapevoli della infinità di varianti direi quasi familiari: ogni famiglia ha infatti il suo modo di confezionare l'impasto.

La carne da usare: carne di maiale, carne di vitello; è facoltativo aggiungere poco pollo (però attenzione! se il pollo non è più che ruspante con il suo lezzo pollino potrebbe compromettere il gusto saporoso del maiale e del vitello).

Si mettono a rosolare i pezzi di carne in una ampia casseruola con olio di oliva, cipolla, coste di sedano, carota, prosciutto, sale e pepe.

Quando tutto è imbibidito, spruzzare del buon vino bianco secco (mai dolce), rosolare ancora (qui c'è chi aggiunge del pomodoro). Appena cotto macinare con il tritacarne ed aggiungere una grattatina di noce moscata e di buccia di limone; si aggiungono quindi le uova per legare e del parmigiano grattugiato. Se l'impasto risulta troppo duro si può allungare con brodo di carne.

Preparare quindi le olive snocciolandole a spirale e rimettendole subito in acqua salata per non farle annerire. Successivamente riempirle con l'impasto preparato (mettere l'impasto al posto del nocciolo) cercando di ricomporre la forma delle olive. E' necessario sapersi regolare sulla quantità di impasto per stabilire un giusto equilibrio tra oliva e impasto stesso (un eccesso di impasto sarebbe una polpetta con dentro l'oliva, poco impasto non si farebbe gustare).

Le olive ripiene vanno quindi infarinate, si passano

