Capitan Spezzaferro

sterità:
«Carnevà non me lascià, ché non posso digiunà»

Anticamente, in tempo di Carnevale, in tutte le Marche c'era l'uso di andare in cerca di lardelli: le donne del popolo, con la testa ed il grembiule ornati di alloro, impugnando nella mano sinistra uno spiedo e nella destra un cembalo, si presentavano, cantando e danzando, nell'aia dei contadini. La vergara infilava allora nello spiedo lardo e salsicce perché anche nella mensa dei più miseri si potesse far onore alla festa. In altre località delle Marche erano invece i bambini, mascherati alla meglio ad andare in giro per lardelli.

Anche in passato il Carnevale ascolano era accompagnato la lauti banchetti. Un documento del 500 dell'archivio di S. Angelo ci fa sapere che anche allora si mangiavano ravioli. In quei tempi la gente amava come oggi mascherarsi; ma data la turbolenza e frequenti episodi di sangue che si verificavano, il Consiglio del 1520 stabilì che potessero portare la maschera solo i ragazzi al di sotto dei 14 anni. Si era soliti bussare anche ai conventi cercando vino e soldi.

Tra i piatti tipici del Carnevale le castagnole occupano il posto principale. Questo dolce è tipico della cucina marchigiana (anche se si ritrovano ad esempio in Umbria dove sono più grosse e vengono dette «sdrufoli»); in passato non mancavano mai nei banchetti di nozze, che spesso per antica usanza venivano celebrate proprio in questo periodo. In uno stornello popolare del secolo scorso si riassumeva così la parentesi festosa e spensierata del Carnevale:
«Finito Carnevà, finito amore,
finito de staccià farina e fiore,
finito de magnà le castagnole»

Dalle castagnole deriva la cicerchiata, anche questo tipico dolce carnascialesco marchigiano, come le frappe, gli scroccafusi, il frustengo, gli arancini: come si può notare quasi tutti dolci anticamente fritti nello strutto. Veniva infatti il Carnevale subito dopo «li mmasciate», cioé la macellazione del maiale, perciò anche le salsicce, di solito arrosto, erano indispensabili in tavola e la stessa cerca dei lardelli è connessa a questo evento. Il menù tipico del Carnevale ascolano di qualche decennio fa iniziava con i ravioli di carne, lessati in abbondante acqua salata e conditi con pecorino, zucchero e cannella, si proseguiva poi con salsicce arrosto e, fatto piuttosto raro un tempo, pollo arrosto per terminare con frappe e ravioli di carne fritti e cosparsi di zucchero. In campagna a questi ultimi si accompagnavano anche ravioli fritti ma con un ripieno dolce di castagne. E dopo tanti bagordi era quasi ora che la Quaresima venisse a «levar la carne»!

Tartaglia

Meo Patacca

Pulcinella