

# UN DOLCE SEMPLICE, MA GUSTOSO: I FUNGHETTI DI OFFIDA

di Serafino Camilli

Foto Fides Talamonti

Quando si parla di... Arsenico e vecchi merletti... il pensiero corre subito al noto lavoro teatrale, mentre se si nominano... Funghetti e Merletti... il discorso cade necessariamente su Offida, amena località delle colline picene ricca di storia e di arte. Tralasciamo di parlare dei merletti dei quali tratteremo ampiamente in occasione della mostra annuale e ci occupiamo, invece, dei "Funghetti" una specialità gastronomica che non ha niente a che vedere con il noto prodotto della terra. La fama di questo tipico dolce offidano ha da tempo valicato i confini della nostra zona ed il turista, una volta arrivato in Offida, chiede subito di poter acquistare i caratteristici funghetti.

E per gli offidani è motivo di soddisfazione guardare gli ospiti mentre girano per le vie e le piazze del centro storico con in mano le caratteristiche "rosette" formate da tante palline bianche tenute unite dallo zucchero fuso che sono gustose e gradite al palato. La ricetta per la confezione del dolce è semplice e gli ingredienti sono solo farina, acqua, zucchero e semi di anice. Presso il forno dei fratelli Colletta abbiamo seguito con attenzione le fasi di lavorazione che iniziano con l'impasto degli ingredienti prima con la macchina e poi a mano per rendere più morbida e compatta la pasta. Successivamente vengono confezionate tante palline le quali, sistemate su dei telai di

legno, vengono messe ad asciugare in speciali locali. Nel passato l'operazione di asciugare si effettuava al sole e durava diversi giorni mentre ora dura assai meno, ma è un momento molto delicato perchè da una buona asciugatura delle palline dipende la buona riuscita del prodotto. Una volta asciugate, le palline vengono poste su delle forme circolari sistemate su delle piastre di cottura e messe nel forno. Terminata la cottura le piastre vengono tirate fuori e, in questo momento, si nota la trasformazione perchè le bianche palline non sono più libere ma sono tenute unite dallo zucchero che il calore del forno ha sciolto. I tempi necessari per l'asciugatura e

la cottura, come il dosaggio degli ingredienti, non ci sono stati rivelati perchè costituiscono un segreto che i maestri fornai offidani conservano gelosamente. La tecnica usata, invece, non è cambiata nel corso degli anni anche se il posto del forno a legna è stato preso da quello elettrico e si è modernizzato il sistema usato per l'asciugatura, fattori questi che consentono di programmare in modo più preciso i tempi di preparazione del prodotto. Il dolce - la cui data di nascita ci è stato difficile ricostruire - ha un gusto particolare e risulta più gradito al palato se accompagnato da un buon bicchiere di amabile vino cotto delle colline picene



Gli ingredienti: farina, zucchero, acqua e semi di anice



La preparazione delle "palline"



Le "palline" pronte per l'asciugatura



Le piastre di cottura con le "palline" pronte per essere introdotte nel forno