

## Era Carnevale anche a Castelluccio

Racconto e ricette a cura di Giuseppe IACOROSI

### LA TRADIZIONE DEL CARNEVALE A CASTELLUCCIO

Il Carnevale a Castelluccio iniziava la sera della vigilia di Sant'Antonio Abate, il 16 gennaio, con l'accensione del grande "Favone" dedicato a Sant'Antonio Abate protettore degli animali e, si concludeva la notte del Martedì grasso.

Il giorno della festa di Sant'Antonio in ogni casa venivano fatti dei dolci (scrufoli, frappe, ravioli dolci, ciambelloni, pizze di pan di Spagna) questi dolci venivano offerti a chiunque fosse entrato in casa per qualsiasi motivo. Spesso i ragazzi, quelli più intraprendenti, si facevano il giro delle case dove sapevano di trovare i dolci più buoni adducendo le più banali scuse, con lo scopo di rimpizzarsi di dolci.

Durante questo periodo si facevano molte rappresentazioni mascherate e molti scherzi per tutta la durata del carnevale.

Gruppi di ragazzi e ragazze si mascheravano nei modi più strani e così variopinti e iriconoscibili facevano il giro delle case dove coinvolgevano tutti in giochi, scherzi, pummi, e altri indovinelli di vario genere. In tutte le case ricevevano abbondanti porzioni di scrufoli, cravioli e fette di torte annaffiate da abbondanti bicchieri di vino.

I ragazzi, molti militari in servizio di leva e molti altri in Maremma con le greggi, tornavano al paese a trovare le loro fidanzate e per partecipare a queste serate di allegria. Quasi sempre questi ragazzi dovevano affrontare il viaggio da Norcia a Castelluccio a piedi e con la neve, ma niente li fermava Carnevale andava onorato a qualsiasi costo. Si organizzavano molte feste da ballo, nella stanza della comunanza, dove le ragazze si recavano accompagnate dalle loro madri. A mezzanotte in punto tutte le ragazze lasciavano la sala da ballo e dopo pochi minuti tornavano alla festa da ballo portando in equilibrio sulla testa una canestra addobbata con delle tovaglie colorate ricamate dove dentro era riposta la torta o i dolci che avevano preparato.

Quando le ragazze con le canestre in testa facevano il loro ingresso nella sala l'organetto suonava la quadriglia; tutti si alzavano e prendendosi per mano si formava un grande cerchio. Le ragazze, danzando, facevano un giro della sala poi deponevano al centro del cerchio tutte le canestre con dentro le ciambelle, gli scrufoli conditi con il miele, crema di cioccolato, ricotta e panna inzuppata col alchermes, ravioli dolci, frappe di carnevale, ed altre prelibatezze. Si formavano subito le coppie e si dava inizio ad una gigantesca quadriglia comandata dal più esperto e scanzonato uomo o donna presente alla serata. Alla fine della quadriglia la coppia che rimaneva veniva eletta reginetta della serata e dava inizio alla distribuzione dei dolci dopo averli assaggiati tutti decretava il gruppo delle ragazze che avevano fatto il dolce più buono.

Negli ultimi giorni di Carnevale si svolgevano delle feste caratteristiche, solo i più anziani ne hanno un vivo ricordo; esse erano: la festa "de li Prisienti" (dei presenti), il penultimo sabato di carnevale; la festa "de li Parienti" (parenti) la penultima domenica di carnevale; la festa "de li stallajoli" il giovedì grasso e la festa "de li scrocchiare" il venerdì grasso. La mattina "de li prisienti" ogni alunno portava in dono alle Maestre delle uova, chi non ne aveva gli portava una "piega di salciccia". Quel giorno le Maestre della locale scuola elementare venivano sommerse da ceste di uova e di insaccati di maiale.

La sera si organizzava una festa da ballo dove tutti partecipavano ed ognuno portava qualcosa da mangiare e da bere. Le Maestre erano le ospiti d'onore della serata,

Nella ricorrenza della festa "de li parienti" si invitavano a cena i parenti. In questo modo si voleva ravvivare la parentela con abbondanti libagioni e bevute. La festa "de li stallajoli" era organizzata da quelli che avevano le pecore per tutto l'anno a Castelluccio, questi,

nonostante avessero pochi capi di ovini erano considerati come coloro che abbondavano di cibo e durante la serata della festa preparavano dei dolci a base di ricotta come i ravioli dolci, gli gnocchi pinti e varie torte a base di ricotta con cacao o marmellata, per quei tempi grandi prelibatezze che solo la sera del giovedì grasso si potevano mangiare. La festa “ de li scrocchiariei” era organizzata da chi esercitava un qualche mestiere di lavoro tipo il falegname, il fabbro, il mugnaio il ciabattino, la mammana, la sarta, la guaritrice; gente che spesso, a causa della precarietà del loro lavoro per l'esiguità dei guadagni erano sempre in bilico con il loro lavoro che spesso veniva abbandonato per trovare qualcosa di più redditizio per vivere. La loro festa era povera di dolci e di bevande ma ricca di musica, di scherzi gioiosi, giochi fantastici e di indovinelli a doppio senso quasi sempre con riferimento al sesso ma che alla fine il sesso non ci aveva nulla a che fare. In tutte le feste di Carnevale il dolce principale erano “ li scrufoli con il miele”.

Ancora oggi, il giorno di Sant'Antonio Abate la Signora Maria, in osservanza della vecchia tradizione del Carnevale, prepara grossi piatti di “frappe” e “ scrufuli” per offrirli ai paesani ed agli amici che gli fanno visita.

### **“ Le frappe de Carnevale” fatte dalla S.ra Maria PERLA foto n. 1**

#### **“LE FRAPPE DE CARNOVALE”**

Ingredienti per 10 Persone. Kg 1 di farina, 4 uova grandi, 6 cucchiaini di zucchero, 100 ml di Alkermes (liquore rosso molto dolce aromatico).

Preparazione :Preparare la sfoglia impastando la farina con 4 uova e 4 cucchiaini di zucchero.

Stendete la foglia; posatela su un tavolo e tagliate delle strisce larghe 4 centimetri circa per tutta la lunghezza della sfoglia. Tagliata la striscia ora ritagliatela obliquamente ogni dieci centimetri formando dei rombi. Avete, ora sul tavolo, pezzi di sfoglia dalla dimensioni di cm. 4 di larghezza per centimetri 10 di lunghezza. Avete fatto le frappe, ora bisogna cuocerle.

Mettete sul fuoco una capiente padella con abbondante olio (possibilmente extra vergine d'oliva); quando questo incomincia a fare le bollicine posateci i pezzi di sfoglia precedentemente tagliati. Fate friggere per un minuto e con una schiumarola (mestolo traforato) togliete e posate su una carta paglia per far assorbire l'olio di frittura in eccesso. Ripetete l'operazioni fino alla fine dei pezzi avuti dalla sfoglia.

Appena le frappe si sono asciugate, disponetene una fila su un piatto da portata, annaffiate a pioggia con l'Alkermes e aggiungete lo zucchero. Formate un altro strato di frappe fritte e ripetete con l'Alkermes e lo zucchero. Se occorre posate le frappe su più piatti da portata.

#### **“LI SCRUFULI de CARNOVALE” foto n. 2**

Ingredienti per dieci persone: 1 Kg di farina, 8 cucchiaini di zucchero, 4 uova, 2 cucchiaini di olio extra vergine, 2 cartine di lievito di birra, un mezzo bicchiere di latte, il succo di un limone o di un arancia, 10 cucchiaini di miele liquido.

Preparazione: Mettere la farina su una tavola da cucina e formate un grande cratere sul mucchietto della farina. Mettere nel cratere le quattro uova (albume e tuorlo) e sbattete energicamente le uova con una forchetta. Mentre sbattete le uova aggiungete lentamente gli otto cucchiaini di zucchero, i due cucchiaini di olio, il succo di limone o di arancia. Sciogliere le due bustine di lievito nel latte e tenetelo da parte. A questo punto iniziate a impastare la farina, aggiungendo di tanto in tanto un po' di latte. Fate in modo che

l'impasto sia morbido. A questo punto copritelo con un canovaccio caldo e fatelo riposare per una mezza ora.

Passata la mezz'ora, prendete un coltello e tagliate l'impasto in quattro/cinque pezzi e con i palmi della mano, rotolando la pasta sulla tavola avanti e indietro, fate delle verghe del diametro di circa 9/10 cm (la lunghezza non ha importanza) come se doveste fare gli gnocchi. Ora prendete un coltello e tagliate le verghe a pezzi di cm 2 ciascuno.

Mettete in una padella abbondante olio. Quando questo comincia a fare le bollicine metteteci dentro gli srcufuli. Questi rimangono a galla e tendono a girarsi da soli. Se questo non accade aiutateli con una forchetta o cucchiaio. Appena imbionditi da ambo le parti toglieteli dalla padella con l'aiuto di una schiumarola e posateli sopra a della carta paglia in modo da assorbire l'olio in eccesso. Prendete un grosso piatto cupo e metteteci due/tre cucchiari di miele e posateci sopra gli scrfuli ancora caldi; continuate ad alternare scrfuli e miele e girate poi il tutto con energia servendovi della schiumarola. Mettete il piatto in mezzo al tavolo e circondatelo con tanti bicchieri di vino rosso e munite di una forchetta i commensali e a voce alte dite "BUON CARNEVALE A TUTTI!"

### **LI CRAVIOLI DOLCI**

Ingredienti per 10 Persone. 400 gr di farina, 5 uova grandi, Kg. 1 di ricotta, 5 cucchiari di zucchero, un bel pizzico di cannella tritata per bene, un pizzico d'anice, 100 ml di Alkermes (liquore rosso molto dolce aromatico).

Preparazione :Preparare la sfoglia impastando la farina con 2 uova. La sfoglia deve essere sottile.

Mescolate insieme la ricotta le uova la cannella e l'anice.

Stendete la foglia; posatela su un tavolo e tagliate delle strisce, per tutta la lunghezza della sfoglia, e della larghezza di 15 cm.

Depositare sul bordo della striscia di sfoglia, servendovi di un cucchiaio da minestra, dei pallini di impasto, uno ogni 3/4 centimetri. Ripiegate la striscia di sfoglia su se stessa in modo da coprire il ripieno.

Piagate con le dita tra un pallino di ripieno e l'altro in modo da far aderire bene la sfoglia, quindi tagliate ad uno ad uno i " ravioli " e accertatevi che l'impasto sia chiuso bene all'interno della sfoglia che avete fatto.

A questo punto fateli lessare per qualche minuto in acqua salata, toglieteli dalla pentola con una schiumarola (mestolo traforato) e metteteli ad asciugare su un panno.

Fateli freddare e sistemati su un piatto da portata. Spolverate ogni fila con lo zucchero e spruzzateci sopra l'Arkermes . Fate riposare per qualche tempo e servite.

I Cravioli possono essere anche fritti in padella con olio; quando sono dorati, toglieteli e metteteli in una piatto da portata spolverare con lo zucchero e aggiungere una spruzzata di Alkermes, servire freddi.