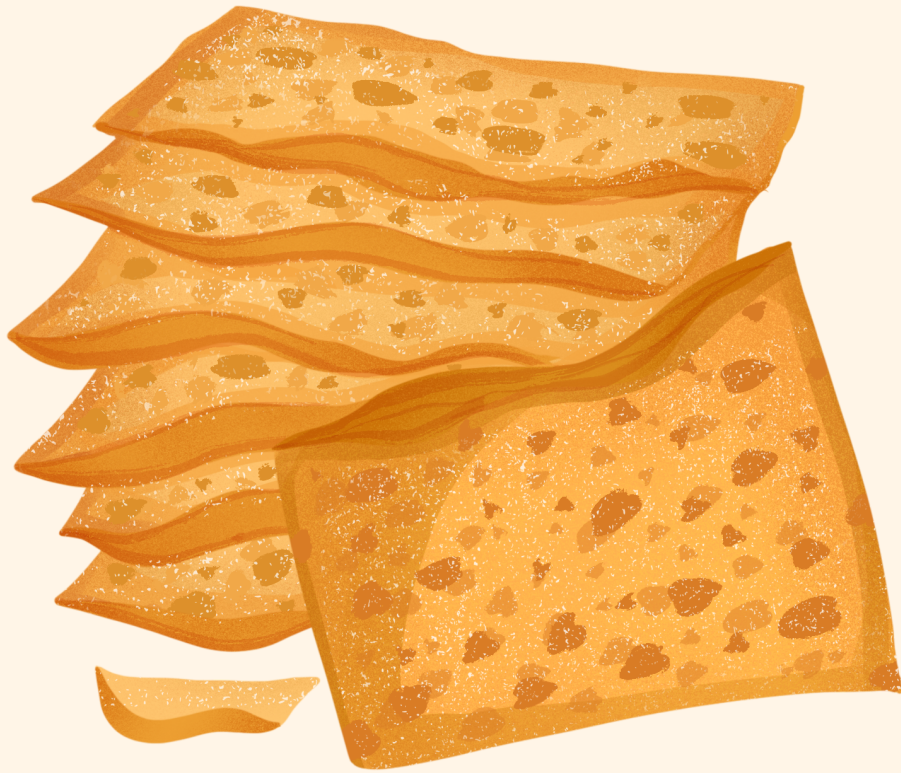




I CENCI

I DOLCI DI CARNEVALE



Il periodo di carnevale è fin dai tempi degli antichi romani un periodo dedicato ai festeggiamenti, ai banchetti e alla condivisione di cibi e delizie.

In tutta Italia è tradizione nel periodo di carnevale preparare delle frittelle di pasta semplice spolverati con abbondante zucchero a velo. Così si dà il benvenuto al carnevale, periodo appena precedente l'inizio della quaresima.

I festeggiamenti richiedono infatti cibi ricchi e gustosi che permettano di accumulare un po' di "riserve" che preparino al periodo di "digiuno" da portare avanti fino alle festività pasquali.





I CENCI

LA STORIA



Le origini dei cenci sono da ricercare nel periodo in cui gli antichi Romani celebravano i Saturnali, una festività molto simile al carnevale che conosciamo oggi. In quel periodo, quando i banchetti e le feste popolari erano frequenti, si usava preparare le frittelle, dei dolci fritti nel grasso di maiale e ricoperti di miele. Questa pietanza era molto popolare e veniva usualmente distribuita alla popolazione per le strade della città durante i vari festeggiamenti. Molto probabilmente l'origine dei cenci è intrinsecamente collegata a queste frittelle dolci romane.

Dunque nonostante le antiche origini dei cenci, si deve attendere la metà del 1500 per una delle prime testimonianze scritte sui cenci. Difatti una delle prime ricette scritte appare per la prima volta nel 1560 ne "La singolare dottrina" del gastronomo fiorentino Domenico Romoli detto il Panonto, uno dei più grandi gastronomi rinascimentali assieme a Bartolomeo Scappi, che riporta anch'egli la sua ricetta per i cenci nel 1570. Nel tardo Settecento Francesco Leonardi richiama i cenci nel suo monumentale "L'Apicio moderno" con il nome di Flappe. Leonardi arricchisce l'impasto con burro e vino dando vita alla ricetta che si utilizza ancora oggi.

Nei periodi storici a seguire, ogni autore fornisce la propria versione della specialità di carnevale, modificando le dosi e sostituendo di tanto in tanto alcuni ingredienti, ma soprattutto variandone il nome. Difatti questo dolce assume diversi nomi a seconda delle diverse regioni italiane in cui si è diffuso. Bugie, galani, frappe, crespelle, cenci, crostoli, chiacchiere, maraviglias, intrigoni, grostoli, lattughe, sfrappole, pampuglie, etc... questi sono solo alcuni dei nomi dei cenci nelle varie regioni italiane.

Inoltre come sono vari i nomi con cui vengono chiamati queste frittelle, così sono varie le ricette regionali di queste specialità carnevalesche. Tuttavia è possibile osservare che sia Pellegrino Artusi (1891) che "Il cucchiaino d'argento" (1950) mantengono il nome toscano di Cenci laddove riportano le preparazioni di questa tipicità.



Curiosità La storia dello zucchero

La parola zucchero ha un'origine molto antica, in ultima analisi deriva infatti dal sanscrito śarkarā che indicava originariamente la sabbia o i ciottoli. Come mai un'origine così lontana? Parrebbe che la canna da zucchero sia originaria della Polinesia, che venne poi esportata in India e in Cina. I Persiani, dunque, ne diffusero l'uso, attraversando l'Asia, nel Medio Oriente. Dopo di che furono gli Arabi che introdussero lo zucchero in Spagna e Sicilia intorno all'anno mille. Infatti la sua parziale diffusione nella nostra penisola avvenne grazie alle Repubbliche Marinare. Inizialmente raro e costoso, perché ricavato dalla canna da zucchero tipica dei climi tropicali, non entrò subito nell'uso quotidiano come dolcificante, ma fu trattato alla stregua di una spezia medicamentosa da vendersi nelle botteghe degli speziali. Perché lo zucchero diventi di uso comune si deve attendere prima la conquista dell'America, e dopo la diffusione nell'America centro-meridionale dello zucchero: gli scambi con quelle terre erano più economici ed è da allora che lo zucchero cominciò a diventare un bene appannaggio di un numero sempre maggiore di persone.



I CENCI

LA RICETTA STORICA

Ingredienti per 4/6 porzioni:

- Farina 00 300 gr;
- Zucchero 60 gr;
- Uova 2;
- Burro 60 gr;
- Lievito istantaneo per dolci 2 gr;
- 2 cucchiaini da minestra di vino dolce;
- Scorza di un'arancia;
- Scorza di un limone;
- un pizzico di sale.
- 1 litro e 1/2 di olio di arachidi per friggere.
- Zucchero a velo a piacere.



Procedimento:

1. Formare una fontana con la farina e il lievito, quindi porre all'interno il burro (a temperatura ambiente) fatto a pezzetti, lo zucchero e le uova.
2. Aggiungere poi la scorza di limone e di arancia, il vino e un pizzico di sale. Iniziare quindi a impastare sino a rendere il composto liscio ed elastico.
3. Fare una palla con il composto, avvolgerlo con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare 30 minuti in frigorifero.
4. Stendere la pasta con il matterello ricavandone una sfoglia sottile.
5. Ripiegare la sfoglia su se stessa e spianarla nuovamente.
6. Con l'ausilio di una rotellina a taglio smerlato ricavare dei rombi, o dei rettangoli.
7. In una casseruola portare a temperatura bollente l'olio di arachidi, dunque procedere alla frittura dei dolci.
8. Togliere i cenci appena dorati e farli asciugare su un foglio di carta assorbente.
9. Spolverare i cenci con zucchero a velo e servire.