



LE FRITTELLE DI S. GIUSEPPE

IL DOLCE PER FESTEGGIARE I PAPA'



Le Frittelle di Riso sono dei dolcetti fritti a base di riso cotto nel latte, preparati tradizionalmente in occasione del 19 Marzo, per la festa del Papà (ovvero nella data in cui si festeggia San Giuseppe). Questa tradizione è diffusa un po' in tutto il Centro Italia, ma in particolare questa usanza è molto sentita in diverse aree della Toscana. La tradizione legata a queste frittelle è così radicata nella cultura gastronomica toscana, che anche nel Valdarno si usa dire "Non è San Giuseppe senza frittelle".



LE FRITTELLE DI S.GIUSEPPE

LA STORIA



La tradizione delle frittelle di riso sembra essere molto antica e radicata in Toscana. Nel quindicesimo secolo viene menzionata per la prima volta una versione primordiale di questo dolce nel *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino de' Rossi da Como, che era impiegato a Milano come cuoco presso gli Sforza e nella Roma papale di Martino V nella seconda metà del secolo XV.

Nel capitolo quinto dell'opera del Maestro Martino viene pertanto indicato di "Fa' cocere il riso molto bene ne lo lacte, et cavandolo fora per farne frittelle observerai l'ordine et modo scripto di sopra (allude alle ricette precedenti in cui si parla di "fare le frittelle tonde") con mano ovvero in quale altra forma ti piace, mettendole a frigere in bono strutto o botiro, overo in bono olio, excepto che non gli hai a mettere né caso (formaggio) né altro lacte".

La ricetta delle frittelle di riso è diffusa in tutto il Centro Italia (Toscana, Umbria e Lazio), ma parrebbe che le sue origini siano da ricercare in Toscana. Inoltre si sa per certo che queste frittelle erano tipicamente consumate durante tutto il periodo di carnevale, e solo dopo divenne simbolo dell'odierna festa del papà, ovvero S.Giuseppe.

La tradizione vuole che il 19 di Marzo si inizi dalla mattina la frittura dell'impasto di riso e latte che ha riposato e s'è insaporito per tutta la notte precedente, così nelle case si spande fin dalle prime ore del giorno l'odore di frittura e scorze di agrumi. Questa ricetta risalente all'epoca tardorinascimentale viene impiegata per preparare e consumare quantità industriali di frittelle per atto "devozionale" a San Giuseppe. Difatti il 19 Marzo è il giorno del papà perché viene festeggiato San Giuseppe, babbo di Gesù e marito di Maria, e a San Giuseppe sono infatti associate le frittelle perché secondo la cultura popolare il Santo svolgeva il mestiere del frittellaro, secondariamente a quello di falegname.

Curiosità:

Il documento più antico a prova della coltivazione del riso in Italia è a Firenze ed è datato 1468. Sotto la Signoria dei Medici, un signore fa domanda per la coltivazione del riso e il tono usato fa pensare che la coltivazione del cereale sia già conosciuta. Tuttavia, gli storici propendono per un'origine "milanese". Il documento più noto sull'introduzione in Italia della coltivazione di riso è sicuramente la lettera che Galeazzo Maria Sforza nel settembre del 1475 manda all'oratore del Duca d'Este in Milano, in cui la promessa di cessione di alcuni sacchi di riso indica che da qualche anno questo cereale è sicuramente coltivato in Lombardia. Sicuramente la semente a quell'epoca arrivava ancora dall'Asia.

LE FRITTELLE DI S.GIUSEPPE

LA RICETTA DELL'ARTUSI



Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr riso originario;
- 500 ml latte;
- 25 gr burro;
- 30 gr di zucchero + un tot da spolverare sulle frittelle;
- 3 uova;
- la buccia grattugiata di un limone non trattato;
- la buccia grattugiata di un'arancia non trattata;
- un cucchiaio e 1/2 da minestra di rum o vin santo;
- 50 gr di farina;
- un pizzico di sale;
- 1 litro e 1/2 di olio di arachidi per la frittura.



Procedimento:

1. Cuocere il riso in 350 ml del latte.
2. Dopo dieci minuti di cottura aggiungere la farina sciolta nel latte lasciato da parte, 30 grammi di zucchero, il burro, la scorza grattugiata dell'arancia e del limone e il sale.
3. Proseguire la cottura a fiamma bassa, mescolando spesso per evitare che il riso si attacchi al fondo della pentola, fino a quando il latte sarà assorbito del tutto. Spegnerne la fiamma e lasciare raffreddare, poi aggiungere il rum e le uova. Mescolare bene e lasciare riposare per una notte intera.
4. Portare a bollore l'olio.
5. Friggere il composto a cucchiaiate in olio bollente e disporre le frittelle, man mano che saranno pronte, su carta da cucina che assorbirà l'olio in eccesso. Spolverizzare generosamente le frittelle di riso con zucchero semolato e servirle tiepide.