

A LE CASELLE LE RICETTE DI UNA VOLTA



A Le Caselle, agriturismo di San Giacomo delle Segnate, il Carnevale è sinonimo di ricette antiche che si richiamano alla tradizione contadina.

A prepararle, tirando la pasta come si faceva una volta, e a friggerle con lo strutto è Raffaella Gangini Cantadori, depositaria di questo ricco e fantasioso ricettario.

«L'odore stesso che emanava – aggiunge Gino Brunetti in “Cucina mantovana di principi e di popolo” – diceva alla massaia quando era ora voltarlo». Il fiapon va gustato ancora caldo, con una spruzzata di zucchero.

Altro figlio di un cibo minore è il *mirtòl*, una delle incarnazioni dell'una e trina schiacciata mantovana. «*Hic quoque fornari schiz-zadas atque fugazzas*» scriveva già agli inizi del Cinquecento Teofilo Folengo alias Merlin Cocai nel poema maccaronico *Baldus*, epopea del contadino mantovano



Berto Panada. Nel mirtòl, a differenza di *chisoel* e *chisoela* (le altre forme classiche della schiacciata), l'impasto di farina, e talvolta di polenta avanzata, era addolcito dallo zucchero e dal latte (e, solo in epoca più tarda, da grappa o liquore d'anice). Ma, anche così ingentilito, restava cibo da campagnoli. O, al massimo, da pellegrini e viandanti. Tant'è che, per indicare un tizio che arrivava dal contado, nel Mantovano era uso dire «*Al g'ha 'l mirtùl in bisàca*» (ha il mirtol in tasca). Ma, si sa, Mantova è anche terra di tortelli. Quelli di zucca, innanzitutto (*Zucca mihi patria est*, diceva il solito Folengo), da mangiare come primo piatto. In certe zone della Bassa, però, è ancora possibile trovare i tortelli sguazzarotti. Che dentro non

TURTELIN FRIT (TORTELLINI DOLCI RIPIENO)



Ingredienti per 6 persone: per la pasta: 500 gr di farina bianca, 200 gr di zucchero, 6 uova, mezza bustina di lievito per dolci, mezzo bicchiere di latte, aroma di vaniglia in polvere, 100 gr di burro, un pizzico di sale, una lacrima di rum. **Per il ripieno:** 250 gr di castagne secche ammollate e cotte, 70 gr di amaretti sbriciolati, 100 gr di pane grattugiato, 150 gr di confettura di prugne settembrine non troppo dolce, due cucchiaini abbondanti di «saor mantovano», un soffio di buccia di limone e di arancio grattugiati.

Preparazione: impastare gli ingredienti per la pasta come se fosse una frolla; avvolgerla in pellicola per alimenti e fare riposare in frigorifero per un'ora. Nel frattempo, passare le castagne secche cotte ancora calde nel passaverdura, aggiungere i vari ingredienti. Amalgamare il tutto e lasciare riposare al fresco. Tirare la pasta con il matterello, tagliarla poi con un bicchiere e riempire i cerchi con il ripieno. Fondere in una padella coi bordi alti 1 kg di strutto e tuffarvi i tortellini.

FRIITELLE (CON LA MISTRE DI RISO)



Ingredienti: 500 gr di minestra di riso molto cotta e fredda, 4 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di vaniglia, 100 gr di uvetta ammollata nel rum, farina: quanto basta per ottenere un impasto morbido, ma legato.

Preparazione: scaldare in una padella abbondante dello strutto e tuffarvi con l'aiuto di un cucchiaino piccole porzioni d'impasto formando così le fritelle. Scolare su carta paglia e spolverare con zucchero semolato.

hanno la zucca, ma un ripieno di saor, fagioli borlotti, amaretti, biscotti, pangrattato e scorza di limone; e, nel piatto, devono «sguazzare» nel vino cotto. «Mosto d'uva cotto e molto ristretto – spiega Raffaella mentre lo prepara il saor o saorina (saba nel Modenese) sotto i nostri occhi – al quale vanno aggiunte mele campanine e cotogne, gherigli di noce, zucca tritata, buccia d'arancia e zucchero».

Ma, fedeli all'imperativo categorico del riciclaggio gastronomico, i mantovani usano il saor anche come ripieno dei tortellini dolci, un'altra delle delizie del Carnevale virgiliano. Fra le quali vanno annoverate anche specialità diffuse un po' in tutto il Nord Italia, come le chiacchiere (o lattughe) e le favette (o favetti, o castagnole). Su queste ultime, a dire il vero, un altro paese del Mantovano, Castelforte, al confine con Veronese, ha avanzato qualche vaga pretesa di primogenitura, tanto da chiamare Madame Favetta, Cavalier Zucchero e Mademoiselle Anice le tre maschere del Carnevale del paese.

A proposito: mica vorrete andare fino in riva al Po solo per rimpinzarvi di dolci? Se siete appassionati di maschere e carri allegorici, segnatevi questi due paesi: Poggio Rusco e Castel Goffredo. Il primo è a pochi chilometri da San Giacomo delle Segnate, sempre nell'Oltrepò mantovano. Qui si tiene il Carnasciale Podiense. Che si

LATUGHI (LATTUGHE)



Ingredienti: 400 gr di farina bianca, 4 uova intere e 2 tuorli, 100 gr di zucchero, 1/2 bicchierino di grappa, una noce di burro fuso.
Preparazione: Impastare gli ingredienti, formando una pasta di media consistenza e lasciarla riposare al fresco per 30 minuti. Tirare quindi la pasta in un sfoglia alta pochi millimetri e tagliarla a rombi di 10 centimetri di lato usando la rotella dentellata (sfrisulin). Incidere poi gli stessi rombi con la rotella praticando due tagli perpendicolari tra di loro ed intrecciare la sfoglia formando le lattughe. Friggere, infine, le lattughe nello strutto bollente e spolverare con zucchero al velo.

FIAPON O PAPAN (FRITTELE DI POLENTA)



Ingredienti per 6 persone: 500 gr di farina bianca, 250 gr di polenta fredda e grattugiata, 3 uova, 100 gr di zucchero, metà bustina di lievito per dolci, buccia di limone grattugiata, un pizzico di sale.
Preparazione: amalgamare tutti gli ingredienti formando un impasto morbido. Tirare una sfoglia alta 5 mm aiutandosi con un po' di farina, e dopo aver tagliato dei rombi dandogli la dimensione più gradita, friggerli nello strutto bollente. Spolverare con zucchero semolato.

potrebbe anche chiamare il Carnevale della Bestia, perché ogni sfilata è dedicata a uno degli animali immaginari creati dalla fantasia di Stefano Scansani, Mario Setti e Carlo Benfatti, autori del libro «Bestiario Podiense». Bestie che incarnano virtù e soprattutto vizi della gente della Bassa. Quest'anno, poi, l'attesa è ancor più grande, perché le ventun bestie del libro ormai son già state tutte rappresentate e portate in corteo e si mormora che gli autori ne stiano partorendo di nuove. «L'appuntamento – spiega Claudio Begnardi, della Ducal Academia dal Pidrùs, che organizza il Carnasciale – è per il 15 e il 22 febbraio. La seconda domenica, in particolare, oltre allo scoprimento della Bestia del Carnevale, ci sarà l'imperdibile «sproloquio del Brigante della Pertica», fustigatore dei locali costumi».

A Castel Goffredo, quasi all'altro capo della provincia, verso nord, oltre che per i collant (si produce qui quasi l'80 per cento del totale nazionale) sono invece famosi per il Carnevale di Re Gnocco o Venerdì Gnoccolaro. Il sovrano viene eletto di solito ogni quattro anni, in una tre giorni con contorno di gnocchi serviti a quintali in piazza e carri allegorici fra i più belli della regione. La prossima elezione

