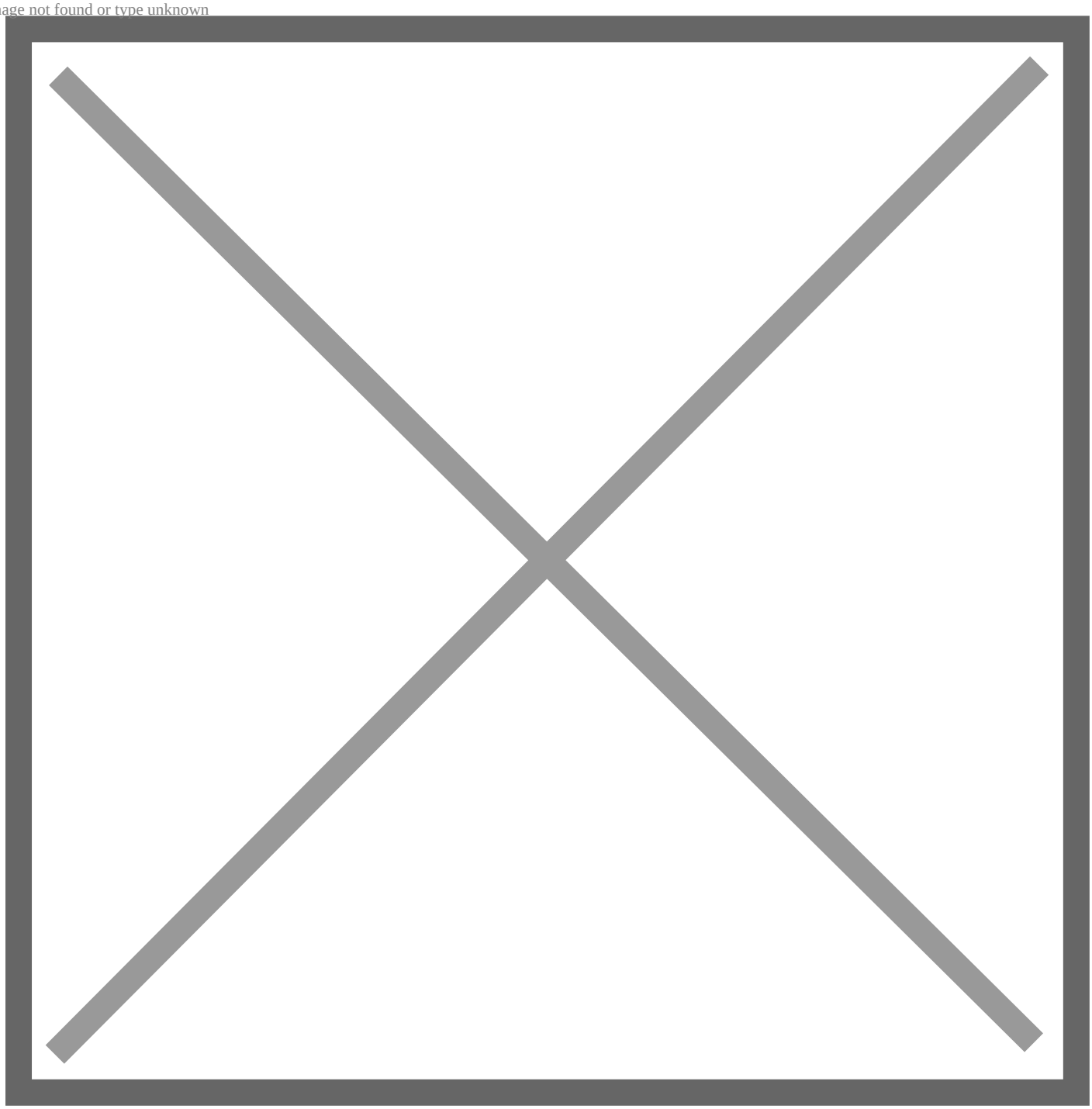
Image not found or type unknown



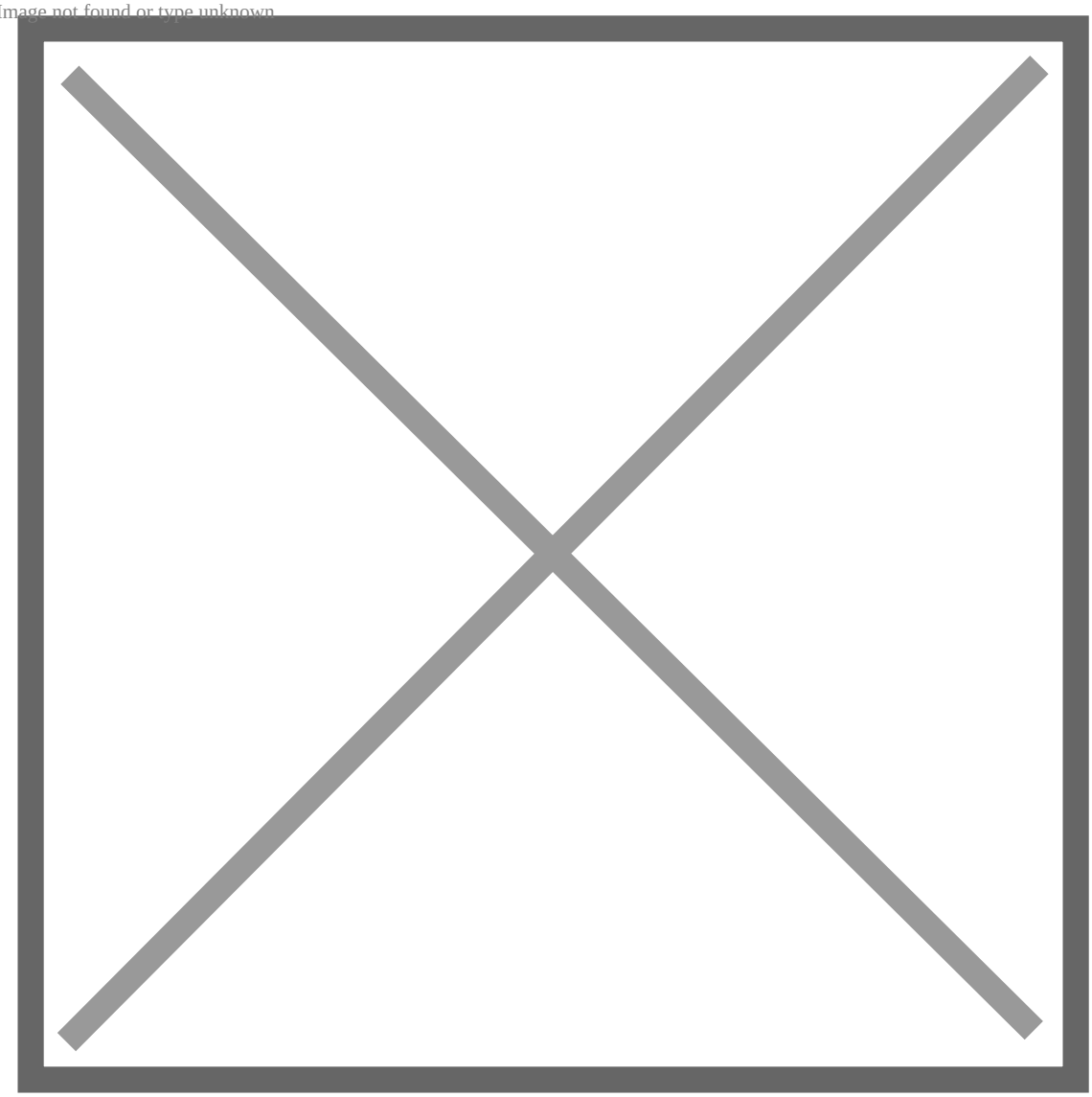
IL CIBO NELLA BIBBIA / 8

Candelora, il trionfo di frittelle dolci e salate

CULTURA 31_01_2021

Image not found or type unknown

Liana Marabini



La festa della Candelora è nota come la *festa delle candele* e la sua origine risale all'epoca romana: i Lupercali erano festeggiati il 15 febbraio, era una festa in onore di Fauno, divinità del gregge e della fertilità. A quel tempo era una festa pagana, durante la quale si implorava il ritorno del bel tempo. Il piatto che tradizionalmente veniva preparato per questa festa erano delle frittelle tonde e dorate, che evocavano il sole e il ritorno della primavera, elementi essenziali e vitali per l'agricoltura.
Era una festa celebrata, sotto varie forme, da diversi popoli antichi.

I Celti celebravano *Imbolc* (o Imbolg - la divinità della fertilità) il 1° febbraio: veniva celebrata con sfilate di fiaccole. Più tardi sarebbe diventata la festa di Santa Brigida.
Quanto ai Greci, celebravano il ritorno di Persefone, regina degli inferi, a sua madre, dea dell'agricoltura, con le torce.

Più tardi, la Candelora celebra la purificazione di Maria e la presentazione di Gesù al tempio. Secondo la legge di Mosè (*Esodo 13, 2.11-16*), ogni primogenito maschio del popolo ebraico doveva essere offerto al Signore ed era necessario che dopo la sua nascita i genitori lo riscattassero con l'offerta di un sacrificio (c'è un bellissimo quadro di Andrea Mantegna del 1465 che raffigura questo importante momento, *vedere foto*).

Inoltre, secondo la stessa legge di Mosè, le donne erano considerata impure per 40 giorni dopo la nascita di un bambino (in realtà di un maschio, per la nascita di una femmina la durata era più lunga), e dovevano andare al tempio per purificarsi (*Levitico 12,1-8*). Per la combinazione di questi due passi della Scrittura, ai tempi di Gesù era previsto che 40 giorni dopo la nascita avvenissero simultaneamente l'offerta del primogenito e la purificazione della madre. Infatti, è ciò che fecero Maria e Giuseppe, secondo quanto narra il *Vangelo secondo Luca* (*2,22-39*). Da qui la Festa del 2 febbraio, che cade 40 giorni dopo il 25 dicembre, giorno in cui si celebra la nascita di Gesù. Quel giorno vengono benedette le candele, simbolo di Cristo: e così, la Candelora, da festa pagana, è diventata una festa religiosa.
La festa viene osservata anche dalla Chiesa ortodossa e da diverse chiese protestanti.

Anticamente questa festa veniva celebrata il 15 febbraio (40 giorni dopo l'Epifania), come testimonia Egeria nella sua *Peregrinatio*. La denominazione di "Candelora", data popolarmente alla festa, deriva dalla somiglianza del rito del lucernario di cui parla Egeria (“Si accendono tutte le lampade e i ceri, facendo così una luce grandissima” [*Peregrinatio Aetheriae 24, 4*]), con le antiche fiaccolate rituali che già si facevano durante i Lupercali, l'antichissima festività romana che abbiamo menzionato prima. La somiglianza tra questa festività pagana e quella cristiana non è solo nell'uso delle candele, ma soprattutto nell'idea della purificazione.
Durante il suo episcopato, papa Gelasio I (492-496), ultimo papa di origine africana, ottenne dal Senato l'abolizione dei pagani Lupercali e la loro sostituzione con la festa cristiana della Candelora.

Durante il periodo medievale, i pellegrini cominciarono a venire a Roma per celebrare la presentazione di Gesù al tempio, portando all'inizio con loro delle fiaccole, poi fiaccole e candele e infine solo candele, perché Dio è "la luce che illumina le nazioni". Da qui il nome adottato di Candelora. Era usanza che il papa offrisse qualcosa da mangiare ai pellegrini: erano delle frittelle fini e tonde, cosparse di miele. E qui la tradizione pagana incontra quella cristiana, attraverso questo piatto semplice e delicato che è diventato il simbolo gastronomico di questa festa.

Siccome la data di questa festa cade a metà strada tra il Solstizio d’inverno e

l’Equinozio di primavera, secondo la tradizione il clima del 2 di febbraio è indicativo del fatto che la primavera si stia avvicinando o meno. A questo proposito in tutte le regioni italiane ci sono dei proverbi attraverso i quali si "pronostica" se la primavera sarà fredda o calda, a seconda di come si presenta il giorno di 2 febbraio.

E ritornando alle tradizioni gastronomiche legate a questa festa, le frittelle (o le crêpe) dolci o salate, sono le eroine: In Italia ci sono molte versioni, ogni regione ha le sue varianti.
In Abruzzo, a Teramo sono chiamate *scrippelle*: sono delle sottili frittelle di farina, acqua e uovo mangiate come primo piatto, cotte nel brodo (e quindi in versione salata).
In Puglia si chiamano *pettole*, sono delle frittelle sferiche e ben cotte, in modo tale da risultare croccanti (a Bari si chiamano *popizze*).
In Valtellina le crêpes si chiamano *paradelli* mentre in Valsesia sono le *miacce*, una pastella cotta con il ferro delle miacce (uno stampo apposito, *vedere foto*) e condito con formaggi o salumi, o meglio con il *Salignön*, una ricotta dal sapore piccante e speziato.
Invece nel sud Tirolo abbiamo le *kniakiachl*, squisite frittelle dolci farcite di marmellata di mirtilli rossi (*vedi la ricetta di oggi*); nel Friuli ci sono *le crespelle della Candelora*, delle crêpe farcite di salsiccia e formaggio.

In Italia la Candelora si festeggia collettivamente in vari modi, ci sono delle sagre, delle fiere, dei festival, e delle feste. A Tarzo (in provincia di Treviso) esiste una Festa della Candelora: ogni anno, dopo la Santa Messa con la benedizione delle candele, si mangiano i piatti tipici (trippe, grigliata mista e *crostoli*).

Anche in tanti altri luoghi si svolgono il 2 febbraio (o il fine settimana che precede questa data) delle feste che celebrano la Candelora. Ne citiamo due: quella di Montegrosso Pian Latte in provincia di Imperia e la Sagra della candelora a Romano d'Ezzelino (provincia di Vicenza). Mentre in Sicilia la Candelora è uno degli elementi principali del folclore religioso.

Infine, concludiamo parlando di un Paese vicino e amico - la Francia - che sente in modo particolare la festa della Candelora, che è vissuta gastronomicamente con molta intensità da tutto il popolo. Quel giorno si mangiano solo crêpe, dalla mattina alla sera, in tutte le regioni: salate, dolci, come antipasto, come piatto, come dessert, in *street food,* alle feste aziendali, in forma di torta se si festeggia un compleanno, alla mensa scolastica ecc.
Ci sono delle differenze di ricetta da una regione all'altra (in Bretagna si usa il frumento, in diverse parti del sud la farina di ceci mescolata alla farina normale), si fanno più spesse o più fini, con vaniglia o scorza di limone, con rhum, latte o *eau-de-vie*, con

cannella o senza ecc.) ma fatto sta che il 2 febbraio in Francia è il giorno delle crêpe.

Nel Medioevo non c'era più bisogno di un pellegrinaggio per assaggiare le crêpe. I contadini francesi le preparavano pensando che se avessero fallito in questo compito il raccolto di grano dell'anno successivo sarebbe stato cattivo. Si consigliava di soffriggere la frittella con la mano destra tenendo un Luigi d'oro con la mano sinistra per attirare la fortuna. Senza contare che la forma tonda e il colore dorato del piatto richiamerebbero il sole, la luce e l'arrivo futuro di bel tempo, in un momento in cui le giornate si allungano. Una degustazione piena di ottimismo, insomma.
E mai come ora abbiamo bisogno di ottimismo.