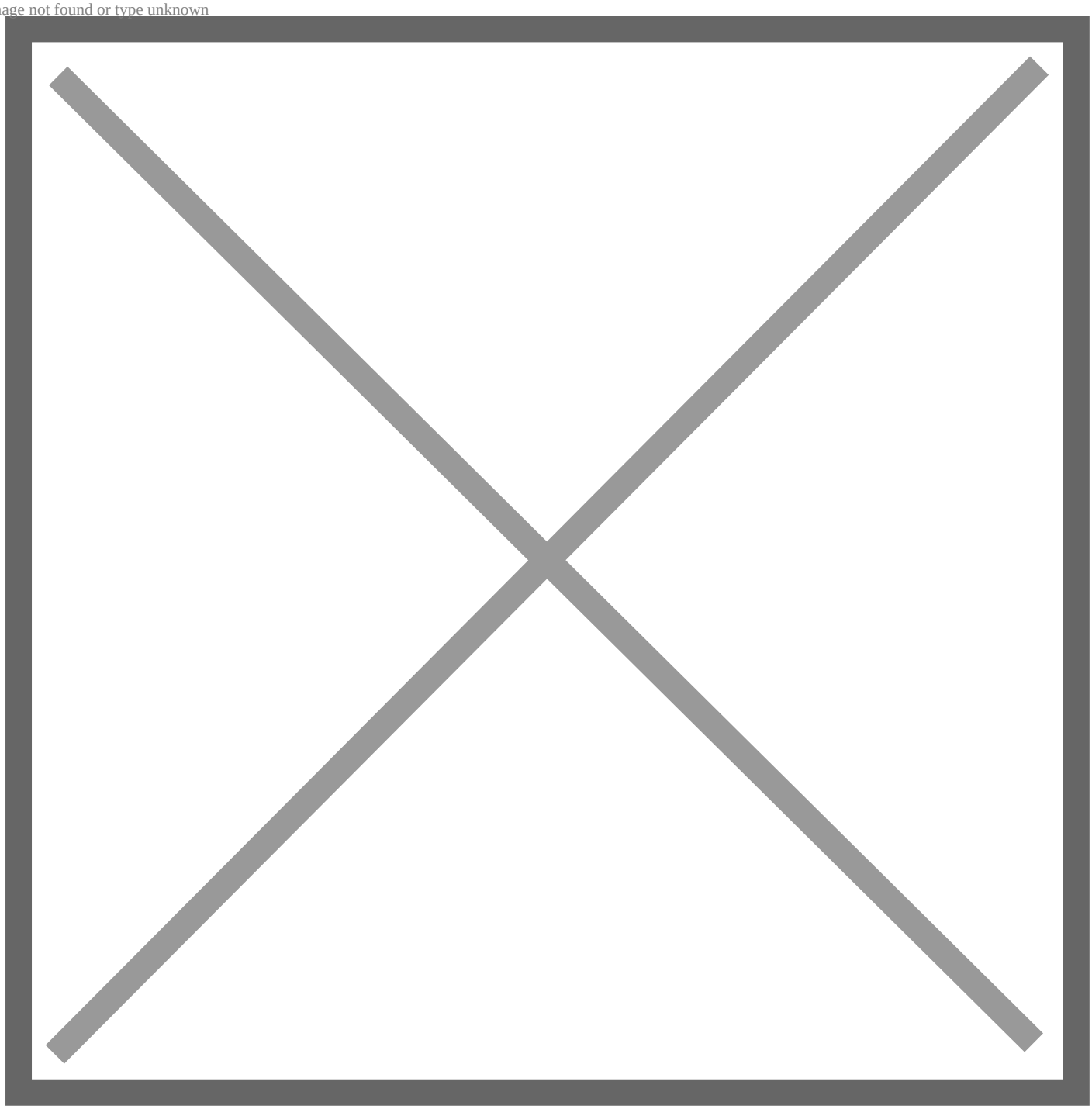
Image not found or type unknown



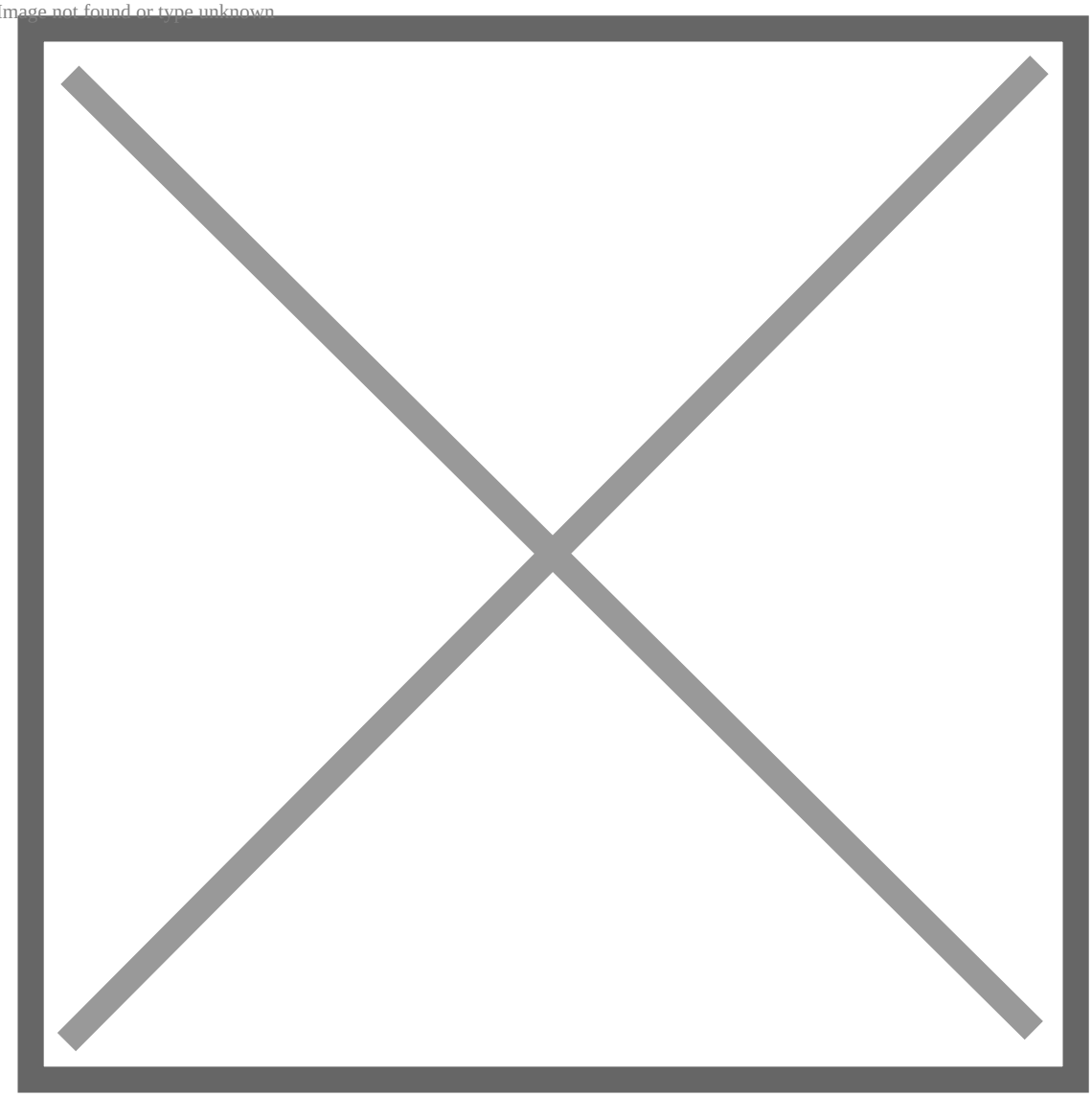
LA FESTA

Il Carnevale, un tripudio di cibi tradizionali

CULTURA 14_02_2021

Image not found or type unknown

Liana Marabini

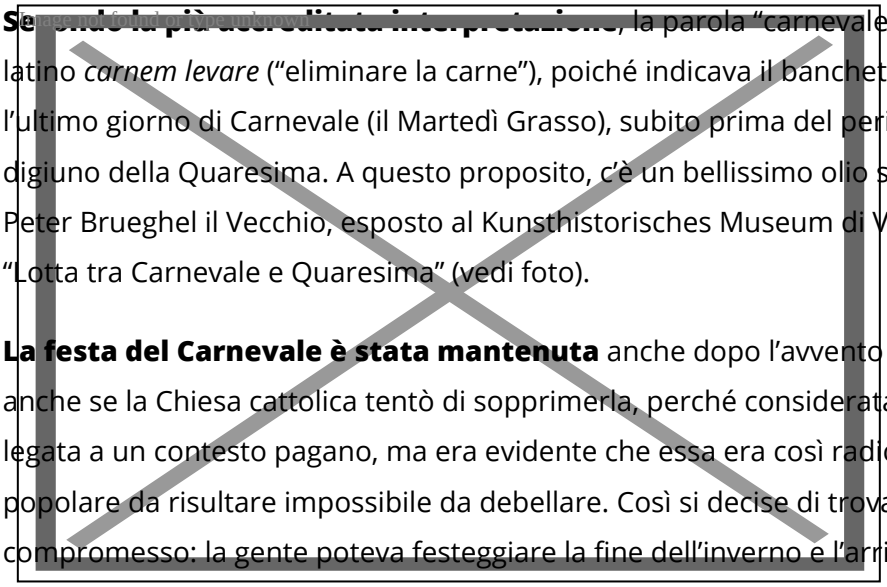


Il Martedì Grasso conclude il Carnevale e quindi il periodo in cui si può mangiare in abbondanza. A partire dal giorno dopo si entra in digiuno, evitando la carne e alleggerendo i pasti, che diventano frugali. Questo giorno è infatti seguito dal Mercoledì delle Ceneri, che apre il periodo di penitenza (periodo di Quaresima) che porta alla Pasqua. Viene fatta un'eccezione dal Rito ambrosiano: i milanesi continuano a festeggiare il Carnevale fino a sabato.

Tutti questi periodi sono caratterizzati da alimenti tradizionali. In Italia, per Carnevale troviamo, secondo la regione, le frappe, le frittelle di mele, la cicerchiata, gli arancini di Carnevale ecc. Sono tutti cibi fritti e c'è una ragione: l'usanza di friggere era diffusa nei secoli passati, perché c'era la necessità di terminare le provviste di strutto - l'unico condimento esistente nelle dispense dei più poveri - prima dell'inizio della Quaresima.

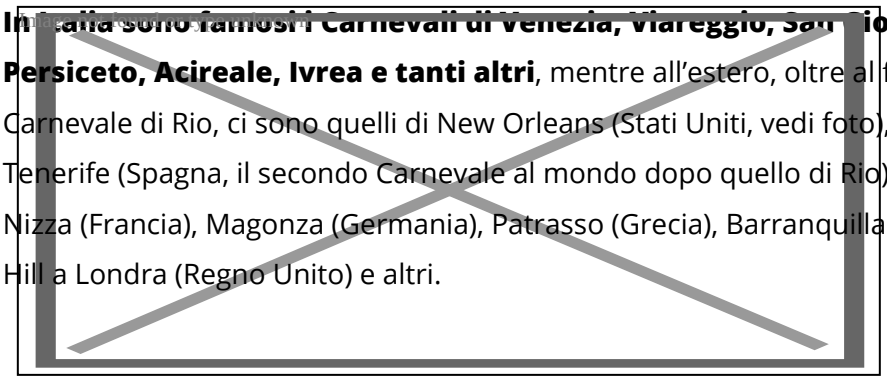
Il Martedì Grasso, nello specifico, propone dei cibi ricchi e saporiti: pasta condita con sughi arricchiti di salsiccia e pancetta, lasagne, carne di maiale in tutte le salse, e poi fritti a volontà: crescentine, sfrappole, gnocchi fritti, struffoli, castagnole ecc.

Le origini del Carnevale si possono rintracciare in festività molto antiche come i Saturnali romani o le Antesterie greche (in onore di Dioniso). Erano tutte feste pubbliche, dove le folle erano protagoniste. In passato il significato del Carnevale richiamava il caos primordiale e il "mondo alla rovescia" dove almeno per un breve periodo il valore delle gerarchie sociali veniva abbandonato e ci si lasciava andare allo scherzo e in un certo senso alla libertà: durante i Saturnali romani perfino gli schiavi diventavano uomini liberi ed eleggevano un loro *princeps*. Nel gioco dell'inversione dei ruoli sociali ereditati da queste feste, l'uso della maschera diventa fondamentale per chi festeggia il Carnevale: è una festa che, come tutte le feste più antiche da cui ha tratto origine, celebra il rinnovamento, la fine di un ciclo vitale (o stagionale), e l'inizio di qualcosa di completamente nuovo e diverso.



Secondo la più accreditata interpretazione, la parola "carnevale" deriverebbe dal latino *carnem levare* ("eliminare la carne"), poiché indicava il banchetto che si teneva l'ultimo giorno di Carnevale (il Martedì Grasso), subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima. A questo proposito, c'è un bellissimo olio su tavola del 1559 di Peter Brueghel il Vecchio, esposto al Kunsthistorisches Museum di Vienna e intitolato "Lotta tra Carnevale e Quaresima" (vedi foto).

La festa del Carnevale è stata mantenuta anche dopo l'avvento del Cristianesimo, anche se la Chiesa cattolica tentò di sopprimerla, perché considerata troppo sfrenata e legata a un contesto pagano, ma era evidente che essa era così radicata nella cultura popolare da risultare impossibile da debellare. Così si decise di trovare una soluzione di compromesso: la gente poteva festeggiare la fine dell'inverno e l'arrivo di una primavera fertile e prospera, purché poi fossero disposti a sottostare di buon grado alle rinunce e alle privazioni della Quaresima.



In Italia sono famosi i Carnevali di Venezia, Viareggio, San Giovanni in Persiceto, Acireale, Ivrea e tanti altri, mentre all'estero, oltre al famosissimo Carnevale di Rio, ci sono quelli di New Orleans (Stati Uniti, vedi foto), Santa Cruz de Tenerife (Spagna, il secondo Carnevale al mondo dopo quello di Rio), Fiume (Croazia), Nizza (Francia), Magonza (Germania), Patrasso (Grecia), Barranquilla (Colombia), Notting Hill a Londra (Regno Unito) e altri.

La storia del Carnevale è anche la storia del Martedì Grasso, un giorno gaudente e di festa non solo sulle strade ma anche e soprattutto a tavola: è una festa molto sentita e diffusa nei Paesi cattolici in Europa e in Sud America. In Italia, a seconda delle regioni, i piatti tipici del Martedì Grasso sono fra gli altri: i fritoleri nel Veneto, i ravioli fritti in Emilia Romagna, i tortelli fritti in Lombardia, le frittelle di mele in Trentino, la scarpella di Castelvenere e la pizza di Sorrento in Campania, il minestrone di Modica in Sicilia, i fagioli grassi di Ivrea in Piemonte (una ricca zuppa con pochi fagioli e tanti tagli grassi di carne, soprattutto di maiale).

Gli altri Paesi non sono da meno. In Francia è chiamato *Mardi Gras* e deriva dalla festa medievale conosciuta come la *Fête des Fous* (la Festa dei folli), durante la quale tutti potevano comportarsi e vestirsi come volevano e veniva eletto il Papa dei folli. Questa festa è citata anche da Victor Hugo nel suo romanzo "Notre-Dame de Paris". I piatti tipici sono soprattutto dolci: la *gallette des rois* (una torta di pasta sfoglia con mandorle e frangipane), *gaufres*, *oreillettes*, *crêpes*, frittelle di mele.

Nel Regno Unito il Martedì Grasso si chiama Shrove Tuesday, dal verbo *to shrive* "confessarsi, ottenere l'assoluzione", o anche *Pancake Day*, così come negli Stati Uniti, perché in questo giorno è tradizione mangiare i *pancake*, le tipiche frittelle. A New Orleans, la tradizione del Mardi Gras è stata portata dai coloni francesi e dura da tre secoli. Infatti, il piatto tipico di questa festa è il *King Cake*, derivato dal dolce francese *gallette des rois*. Oltre a questo, troviamo: frittelle grasse, spiedini di gamberi e salsicce, okra fritta (piatto della tradizione creola), pescegatto fritto, zuppa (*gumbo*) di cotechino, *jambalaya* in tutti i modi (è la ricetta tipica della Louisiana), bignè, dolci fritti farciti di crema e cioccolato.

In Germania e nei Paesi nordici si festeggia maggiormente l'ultimo lunedì prima del Mercoledì delle Ceneri. In Germania è chiamato *Rosenmontag*, "lunedì delle rose", in Svezia *Semladag* a causa del *Semla*, il dolce tipico che viene consumato in questo giorno, soffice e ripieno di panna e crema di mandorle. In Spagna troviamo i *churros*, frittelle lunghe cosparse di zucchero a velo.

I vari Paesi sudamericani hanno ricette come il filetto di maiale al rhum (Guatemala), zuppa di lenticchie con salsicce e frittelle di banane plantin (Colombia), *nachos* con fonduta di formaggio e peperoni fritti (Messico), *sopa de mondongo* (zuppa di trippe - Costa Rica), l'*acarajé* (un concentrato di fritti) e il *papo de anjo* (il dolce del Martedì Grasso per eccellenza) in Brasile, ecc.

Il Martedì Grasso è seguito, come detto, dal Mercoledì delle Ceneri: un giorno di penitenza, e di conversione che ricorre circa quaranta giorni prima della Pasqua. Dopo di esso si snodano le cinque domeniche di Quaresima e la Domenica delle Palme. La specificazione "delle Ceneri" è legata al rito liturgico che caratterizza la Messa di tale giorno: il celebrante pone una piccola quantità di cenere benedetta sulla fronte o sulla testa dei fedeli. Secondo la consuetudine, le ceneri da usare per il rito vengono ricavate dalla bruciatura dei rami d'ulivo che erano stati benedetti la Domenica delle Palme dell'anno precedente.

Il significato del gesto è quello di ricordare la caducità della vita terrena e di preparare i fedeli all'impegno di conversione della Quaresima. La formula che accompagna l'imposizione delle ceneri ha due modalità: "Ricordati che sei polvere e in polvere ritornerai" (Genesi 3,19) e "Convertitevi e credete nel Vangelo" (Marco 1,15). Poi segue il periodo della Quaresima, che nella liturgia cattolica di Rito romano è il periodo che va dal Mercoledì delle Ceneri al Giovedì Santo e che accompagna i credenti dal Carnevale alla Pasqua: secondo i dettami della Chiesa, non solo durante i venerdì di Quaresima ma per tutti i venerdì dell'anno non si deve mangiare carne (una versione più *soft* del digiuno, che prevederebbe un solo pasto al giorno, molto leggero), a meno che non coincidano con giorni annoverati tra le solennità e fatta salva una relativa autonomia delle singole conferenze episcopali.

Anche le celebrazioni, in questi quaranta giorni, sono più discrete: gli altari non si dovrebbero decorare, i matrimoni possono oggi essere celebrati ma sempre con sobrietà, i canti del Gloria e dell'Alleluja vengono sospesi. Ma di tutto questo parleremo un'altra volta.