



Le « Sfinci »



Francesco Angileri



In Europa, durante il Medioevo, San Martino fu uno dei Santi che ebbe maggiore diffusione, tanto che ancora oggi, viene festeggiato l'11 Novembre. San Martino di Tours, uno tra i primi Santi non martiri proclamati dalla Chiesa, era nato a Sabaria Sicca (l'odierna Szombathely), avamposto dell'Impero romano al confine con la Pannonia (oggi Ungheria) nel 316 o 317; la sua famiglia era pagana e il nome Martino (Piccolo Marte, in latino *Martinus*) gli venne dato in onore del dio pagano della guerra Marte; il padre era tribuno militare della legione e, ormai veterano, si trasferì con tutta la famiglia a Pavia, dove Martino trascorse l'infanzia. Ricevette un'educazione umanistica, venendo in contatto con il Cristianesimo, ormai religione non più perseguitata dall'Impero. Martino, entusiasta del messaggio di Cristo, si iscrisse al catecumenato perché voleva ricevere il battesimo; ma il suo amore per Cristo venne contrastato sia dalla Chiesa (che non gradiva che i militari ed i loro discendenti si convertissero al Cristianesimo) sia dalla sua famiglia che desideravano per lui una carriera militare.

Nel 331 un editto imperiale obbligava tutti i figli maschi dei veterani ad arruolarsi nell'esercito romano ed anche Martino venne reclutato e mandato in Gallia a far parte della guardia imperiale, prima a Reims e poi ad Amiens. Durante una delle ronde d'ispezione notturne ad Amies, avvenne l'episodio che gli cambiò la vita e per il quale viene ricordato. Durante il rigido inverno del 338-339, Martino era di guardia alle porte della città con altri soldati; di lì passò un mendicante seminudo che gli chiese l'elemosina. Martino non avendo denaro con sé d'impulso tagliò in due il suo mantello e lo condivise con il mendicante. La notte seguente, in un sogno vide Gesù che, parlando agli Angeli, diceva: «*Ecco qui Martino, il soldato romano che non è battezzato: egli mi ha vestito!*». Al risveglio Martino vide che il suo mantello era nuovamente integro. Subito dopo la condivisione del mantello, il cielo si schiarì ed il clima si fece più mite, da qui "*L'Estate di San Martino*". Tante sono le usanze, i proverbi e le tradizioni, non solo gastronomiche legate alla festività di San Martino. "*Per San Martino ogni mosto è vino*": in molte regioni d'Italia, l'11 novembre è associato alla maturazione del vino nuovo, quindi ci si ritrova per festeggiare brindando con il vino novello accompagnato da buone caldarroste.

La figura di San Martino è considerata anche come sinonimo di abbondanza: in Abruzzo, ad esempio, si dice "*Ce sta lu sante Martino*", per indicare una casa in cui non mancano le provviste. Da Nord a Sud, in molti luoghi d'Italia, la ricorrenza di San Martino viene vissuta seguendo ancora antiche tradizioni. In Alto Adige, soprattutto nella Valle Isarco, c'è la tradizione del "*Törggelen*": un tempo i contadini della valle, scendevano nelle cantine dove si trovava il torchio e festeggiavano la vendemmia e il vino nuovo offrendo i loro prodotti autunnali; oggi ci si ritrova nella Stube in legno, riscaldata dalla stufa in maiolica e si degustano speck, carni affumicate, caldarroste ed altre squisitezze altoatesine, accompagnate dal Süßer (mosto) e dal Nuier (vino novello). A Venezia i bambini girano per i campi e le calli, facendo gran baccano con pentole e coperchi e chiedono soldi o caramelle ai passanti, ripetendo, in dialetto, sempre lo stesso ritornello: "*San Martin xe 'nda in soffitta, a trovar ea so novissa, ea novissa no ghe gera, San Martin xe 'nda par tera. E col nostro sachetin, cari signori xe San Martin!*" (traduzione: "San Martino è andato in soffitta, a trovare la sua novizia, la novizia non c'era, San Martino è caduto per terra. E con il nostro sacchettino, cari signori è San Martino!". E sulle tavole veneziane non può mancare il tipico dolce di San Martino, un dolce di pasta frolla, fatto a forma di cavaliere (San Martino) a cavallo, con spada, mantello e decorato con cioccolatini, confetti, praline, caramelle e glassa di zucchero colorata.

A Palermo il vino novello viene accompagnato dai tradizionali biscotti di San Martino "*abbagnati nn'o muscatu*" (inzuppati nel vino moscato): i biscotti sono di forma rotonda, grandi come un'arancia e aromatizzati con semi di anice o finocchio selvatico, che li rende particolarmente profumati. Sempre in Sicilia, per San Martino è tradizione fare "*li sfinci*", golose frittelle ricoperte di zucchero (ottime anche il giorno dopo!). Ecco la ricetta

Ingredienti

- 1/2 Kg di farina di grano duro
- 1/2 Kg di farina 00
- 100g di zucchero
- 600g di patate lessate e passate
- 500ml di latte tiepido
- 2 cubetti di lievito di birra da 25g cad.
- il succo e la scorza grattugiata di un arancia
- zucchero e cannella per condire
- olio di semi di arachidi per friggere

Procedimento

In un recipiente mettete le farine setacciate, le patate lessate e passate, lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia; sciogliete nel latte tiepido il lievito, aggiungetelo agli altri ingredienti ed iniziate ad impastare in maniera energica fino ad ottenere un composto liscio morbido ed omogeneo (potete anche usare una planetaria).

- Mettete l'impasto ottenuto in una ciotola molto capiente, coprite per bene e lasciate riposare e lievitare per un'ora.
- Trascorso il tempo, controllate l'impasto, se si sono formate delle bolle è giunto il momento della frittura. Prendete una padella con sponde molto alte e metteteci non meno di un litro e mezzo d'olio di semi; aspettate fino a quando l'olio raggiunge il grado di ebollizione, quindi, aiutandovi con un cucchiaio (dovete bagnarlo prima di prendere l'impasto), prendete una noce di impasto e lasciatela cadere nell'olio bollente, facendo molta attenzione a non scottarvi. Continuate così fino ad esaurimento dell'impasto, formando tante "frittelle" rotonde. In poco tempo "*li sfinci*" saranno gonfie e ben dorate; aiutandovi con una schiumarola, fate in modo che la doratura sia uniforme su tutta la frittella, quindi scolatele e mettetele su uno scolapasta coperto da carta da cucina assorbente, così da eliminare l'olio in eccesso.

- Dopo la frittura di tutte le "*sfinci*", passate quest'ultime nello zucchero. Per chi gradisce il gusto (a me non piace) potete aromatizzare lo zucchero con la cannella in polvere o inzupparle nel vino cotto.

Sono una vera delizia, provare per credere!

Inoltre sono ottime anche il giorno dopo, fredde oppure riscaldate per qualche secondo nel forno a microonde.

