

# I dolci di Carnevale marchigiani, tra divertimento e leggende

written by Erica Lorenzini | 25/01/2017



**Come in ogni regione d'Italia, sono molti i dolci di Carnevale marchigiani tramandati negli anni e che, vengono riproposti sulle tavole e nelle feste in maschera. Sfrappe, cicerchiata, scroccafusi, fichette, ravioli di castagne, zepole e "caciunitti" rappresentano la continuità con il passato a cui non dobbiamo rinunciare.**

Se c'è una festa sinonimo di divertimento assoluto quella è sicuramente il **Carnevale**. Balli, canti, risate e...trasgressione, grazie agli infiniti peccati di gola consentiti prima del lungo periodo di Quaresima. Quindi via libera agli irresistibili **dolci fritti** che, in ogni parte d'Italia, hanno nomi particolari e usanze molto curiose. Io vi racconto quelli marchigiani, li conoscete?

Scroccafusi, cicerchiata, sfrappe, fichette sono alcuni degli originali nomi dei **dolci di Carnevale marchigiani** preparati, tradizionalmente, alcuni giorni prima del martedì grasso. Oltre ad essere tutti buonissimi e molto golosi hanno ingredienti comuni, come le uova, la farina e il mistrà, il famoso liquore all'anice che li avvolge con il suo profumo irresistibile.

## Le sfrappe di Carnevale

Le **sfrappe**, molto simili alle **chiacchiere**, sono le più semplici da preparare, mentre fichette, cicerchiata e scroccafusi sono più elaborati e la loro riuscita è legata ad alcuni “segreti” custoditi gelosamente nella memoria delle nostre nonne. Uno di questi, è legato appunto all’uso del liquore all’anice negli impasti che, non solo li rende aromatici, ma è fondamentale per la sofficità e la friabilità dei dolci. Un importante suggerimento è quello di allungare il mistrà con un po’ di farina, prima di aggiungerlo all’impasto, per evitare che l’alta gradazione alcolica bruci le uova.

## La cicerchiata marchigiana

Un simpatico aneddoto è quello riguardante la **cicerchiata** di cui [qui trovate una ricetta per farla in casa](#). Questo dolce, simile agli **struffoli napoletani**, prende il nome dalla forma delle palline di pasta che lo compongono, che ricorda quella della cicerchia, un legume antico simile ai ceci, tipico del centro e sud Italia. Per ottenere una **frittura perfetta** il trucco è di muovere di continuo la pasta nell’olio bollente e di verificare quando le palline “suonano”. Quando faranno rumore, battendo tra di loro, sono pronte!

## Scroccafusi, il dolce della leggenda

Sugli **scroccafusi**, dolci tipici che devono “scroccare” mentre vengono mangiati, esistono invece delle vere e proprie leggende che ne condizionerebbero la riuscita. Essendo la preparazione piuttosto elaborata (le palline di pasta devono prima essere lessate, poi fatte riposare e, solo in un secondo momento, fritte) pare che potessero essere addirittura oggetto di malocchio e che nessun estraneo dovesse entrare in cucina durante la preparazione, per non vanificare il risultato finale.

Pensate che le nostre nonne si guardavano addirittura alle spalle per verificare che nessuna vicina invidiosa potesse “fare l’occhio cattivo”. Inoltre, come rito propiziatorio, usavano sputare tre volte a terra e tracciare sul pavimento con la scarpa il tipico segno “scansa malocchio” prima di iniziare a prepararli.

La lista dei **dolci di Carnevale marchigiani** potrebbe proseguire con i **ravioli di castagne**, le **zeppole**, i “**caciunitti**” e così via. Il consiglio è quello di partecipare ad una delle tante feste che si svolgono durante questo periodo e fare una vera e propria scorpacciata per assaggiarli tutti.