



I fichi mielati

Gian Mario Gentini

I fichi mielati, rappresentavano il dolce tipico del Natale, ma anche di ogni altra ricorrenza importante, che introduceva il clima gioioso delle feste. Le donne giovani e meno giovani si riunivano a "Veglia" la sera, qualche settimana prima della festa ed iniziavano la preparazione del dolce. Si iniziava sbucciando le noci, le nocciole e le mandorle che poi venivano tritate finemente; vi si aggiungevano spezie e il tutto poi veniva messo a cuocere con il miele. Quando l'impasto era ben cotto, le donne, roteando porzioni dell'impasto bollente tra le mani bagnate di vino moscato (per sopportarne meglio il calore ed evitare scottature), confezionavano le palline che, una volta raffreddatesi, divenivano croccanti.

I bambini osservavano ammirati e soprattutto desiderosi di assaggiare in anteprima quelle affascinanti palline, rassegnandosi ad aspettare l'epilogo della preparazione, quando veniva dato loro il permesso di grattare le pentole e gustare così qualche rimasuglio di pasta croccante. Le palline poi, si inserivano all'interno dei fichi secchi precedentemente tagliati, ed il tutto veniva infine saltato in padella con il miele. Nessun assaggio era concesso ai bambini: i fichi venivano riposti sotto chiave nella credenza e non si potevano mangiare prima di Natale. Venivano comunque razionati al fine di garantirne la durata per tutte le Feste.

HONEYED FIGS

Honeyed figs were a typical Christmas sweet, but also present in every other important occasion. The village women got together in the days before the Holiday to finely chop the walnuts, hazelnuts and almonds; then they added spices and cooked this mixture with honey. They kept their hands damp with muscatel wine to stand the heat and not to get burnt, they rolled the mixture into little balls that, once they cooled, were crunchy.

The children were not allowed to eat them until the Holiday but they could lick the wooden spoons and the pans at the end. The little balls were then stuffed into the middle of the opened dried figs, all this was tossed in the pan with honey and they became shiny.

LA RICETTA

1 kg fra noci, mandorle macinate condite con buccia di arancia (macinata q.b.), pepe e noce moscata. Il composto va cotto in 1 kg di miele e 5 cucchiaini di zucchero fino ad ottenere un bel colore caramellofare subito le palline (bagnarsi appena le mani con il moscato per alleviare il calore..ma non troppo altrimenti le palline risulteranno non omogenee). Aprire i fichi secchi mettere dentro la pallina e pochi alla volta metterli in padella con poco miele per lucidarli...buon appetito!