

# FRITTELLE DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle di Verona, fritole.



## La storia

Alcuni storici fanno risalire il Carnevale di Verona a millecinquecento anni fa, come una ricorrenza a quel dio da "El muso da du musi", forse Giano il bifronte. Momento di grande festa per i veronesi tanto che le mense venivano invase di dolci e d'allegria. Ed è vera allegria quella portata dalla frittelle, le dolci "fritole", che già la corporazione dei panettieri, verso la seconda metà del Trecento, offrivano per il Carnevale ai propri clienti (sicuramente ai più danarosi).

La semantica della parola dialettale di frittelle "fritole", sta a significare che venivano "frite", fatte friggere, originariamente su grasso di maiale, perché l'olio era poco conosciuto. Le frittelle sono quindi un prodotto tipico del Carnevale veronese, che si ricorda come uno dei più vecchi d'Italia.

## Descrizione del prodotto

Dolce di mele, uva passa macerata nel Marsala, scorze di arancia, canditi pestati, scorza di limone grattugiata, panna, uova intere (albume e tuorlo), farina, lievito in polvere, latte, sale, vaniglia e zucchero.

## Processo di produzione

Si mescolano le uova intere, albume e tuorlo, con lo zucchero, si aggiunge la panna e il latte assieme ai pezzetti di mela, l'uvetta, i canditi, le scorze di arancia, la scorza di limone grattugiata, la vaniglia, il sale, il lievito in polvere e da ultima la farina. L'impasto viene lasciato riposare per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170 °C) l'olio di oliva. Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono fritte nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colorito marroncino, vengono quindi tolte e posate su di una carta assorbente e spolverate con zucchero a velo prima di servirle.

## Usi

Ottime con vino dolce.

## Reperibilità

Nei laboratori di pasticceria della provincia di Verona.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

