

PenmaNera NEWS

Anno 1 – Numero 5

UNA GITA A Oneta

Appena sopra l'abitato di San Giovanni Bianco, la vecchia mulattiera conduce ad Oneta, dove la tradizione individua la casa natale di Arlecchino. Un pugno di case antiche, alcune delle quali restaurate nel rispetto della struttura originaria, contribuiscono a dare

alla contrada un'atmosfera d'altri tempi che si respira pienamente percorrendo le strette vie porticate. Interessante anche la chiesetta del Carmine, che custodisce alcune tele del Ceresa e vari affreschi: una

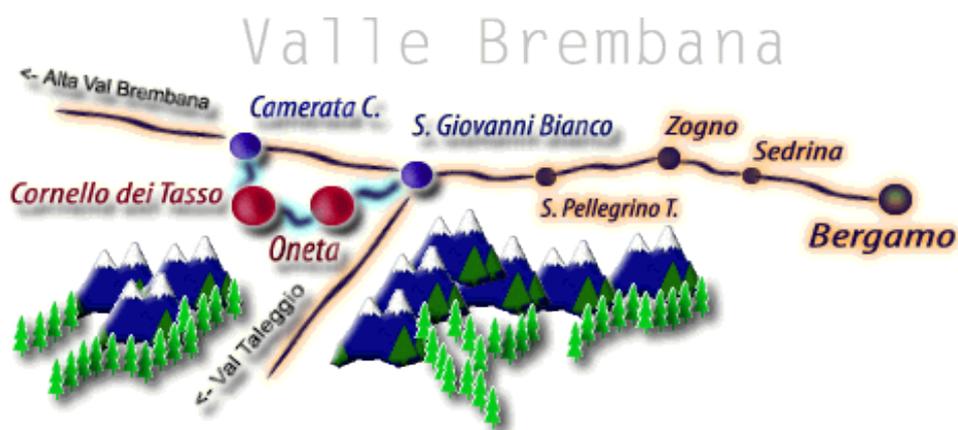
deliziosa Madonna con Bambino collocata in sagrestia e altri soggetti effigiati sulle pareti dell'austero porticato, tra cui un San Giovanni Battista e un grande San Cristoforo, posto a protezione dei viandanti.



uno zanni

La casa di Arlecchino: la contrada do Oneta è famosa per l'edificio signorile, di epoca quattrocentesca, noto come Casa d'Arlecchino. Il palazzo apparteneva in origine alla potente famiglia dei Grataroli i cui componenti vantavano ricchezze e fortune acquisite a Venezia e avevano poi voluto nobilitare l'edificio di Oneta quasi ad ostentare in patria questo segno tangibile, il livello della potenza raggiunta. La tradizione identifica Oneta come patria, prima degli zanni (personaggi della vita contadina) e poi di Arlecchino, può ben essere inserita nelle vicende della nobile famiglia Grataroli. Va considerato, infatti, che gli zanni (dei quali rimangono ancora tracce nel cognome di diverse famiglie) vestivano sulla scena veneziana i panni del servo balordo e opportunista, ruolo comunemente attribuito ai valligiani brembani che affollavano la città lagunare svolgendo i lavori più faticosi.

Possiamo arrivare ad Oneta usando l'automobile in circa un'ora e mezza, oppure da Mariano Comense con i mezzi pubblici nel seguente modo: con le ferrovie nord fino a Milano Affori, dalla stazione Centrale raggiungiamo in treno Bergamo. A Bergamo dal piazzale dei pullman, che è davanti alla stazione, prendiamo il pullman per Ponte Nossa e da lì cambiamo pullman e prendiamo quello che raggiunge Oneta. Con i mezzi pubblici il viaggio dura circa tre ore.



ARLECCHINO, UNA MASCHERA CON LE TOPPE

La maschera di Arlecchino è sicuramente la più conosciuta da tutti. Secondo la tradizione nasce in un quartiere povero di Bergamo, ha un carattere vivace e ne combina di tutti i colori, proprio come il suo vestito!

Faccio scherzi e sono sempre allegro

Occhio ragazzi, sto per assestarvi un colpo in testa! Sì, perché anche quest'anno, a Carnevale, mi vedrete fra i carri allegorici saltando a destra e a sinistra, col mio bastone e la mia maschera nera, veloce e acrobatico, burlone e vestito con la solita giacchetta e i pantaloni di pezze di molti colori, una borsetta alla cintura e un cappelletto di feltro! Se non conoscete ancora il mio nome, eccomi: sono Arlecchino. Così agile e sempre pronto a far scherzi e dar noia, mi immaginerete giovane. Sì, perché è difficile dare un'età a chi non si toglie mai la maschera come me. Vi capisco. Fate conto che io abbia sempre la stessa età e che non invecchi mai. Anche se io, in fondo, so all'incirca la mia età. E sarò io stesso a raccontarvi la mia storia. Sono un gran bugiardo, ma stavolta vi dirò la verità.



Ho più di 2.600 anni e dico anche le bugie

La mia casa è Bergamo, in Lombardia. Ma io non sono proprio originario di lì e non mi sono chiamato sempre Arlecchino. Ho avuto molti nomi e ho vissuto in tanti luoghi. La mia terra d'origine è l'Italia del sud, che all'epoca si chiamava Magna Grecia, e sono nato quasi 600 anni prima di Gesù Cristo. In pratica, ho più o meno 2.600 anni. È "soltanto" da cinque secoli che sono un servo sempre affamato, ingenuo e credulone, che pur di non andare nei guai dice bugie, inganna e fa dispetti.

Parlo cantando e mi ficco nei guai

PROSSIMI APPUNTAMENTI: febbraio - marzo 2017

Venerdì 16 febbraio pomeriggio: Festa di Carnevale

I costumi verranno realizzati in Cooperativa sul tema "PAGLIACCI IN PISTA"

L'angolo della cucina:

Chiacchiere al forno

Ingredienti

- 250 grammi di farina
- 50 grammi zucchero semolato
- 25 grammi burro
- 2 uova
- 2 cucchiaini di Marsala
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 bustina di Vanillina
- Mezzo cucchiaino di lievito vanigliato
- Zucchero a velo



Preparazione

1) Disponi su di una spianatoia la farina setacciata, dandole una forma a fontana, aggiungi lo zucchero semolato, la scorza grattugiata del limone, poi rompi al centro le uova. Unisci il burro ammorbidito e tagliato a pezzi, il Marsala, il lievito e impasta tutti gli ingredienti.

2) Lavora fino a che la pasta delle **chiacchiere** diventa omogenea, quindi inizia a stenderla con il mattarello fino allo spessore di 1 centimetro.

3) Ricava dei rettangoli di 6x10 centimetri tagliandoli con una rotella dentata. Fai al centro di ogni *chiacchiera di carnevale* due tagli con il coltello.

Cottura delle chiacchiere al forno

1) Fodera una placca da forno con la carta oleata e disponi tutte le **chiacchiere** lasciando dello spazio tra una e l'altra.

2) Cuocile in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti fino a che non avranno un colore perfettamente dorato.

3) Una volta cotte sforna le *chiacchiere al forno* e lasciale intiepidire, poi cospargile di zucchero a velo e servile. Saranno una perfetta merenda di Carnevale, apprezzata da grandi e piccoli.

TEMPO DI PREPARAZIONE: CIRCA 40 MINUTI

Tortelli di Carnevale

Una ricetta facile per portare in tavola tutto lo spirito del Carnevale.

Ingredienti

- 2 decilitri di latte
- 2 decilitri di acqua
- 120 grammi di burro
- Sale quanto basta
- 6 uova
- 2 tuorli
- 1 scorza di limone
- 280 grammi di farina
- Olio di semi di arachidi quanto basta per friggere
- Zucchero quanto basta



Preparazione

1) Porta a ebollizione 2 dl di latte con 2 dl di acqua, 120 g di burro a pezzetti e un pizzico di sale. Togli dal fuoco, unite 280 g di farina e mescola. Rimetti sul fuoco basso e cuoci il composto mescolando finché diventa compatto e si stacca dalle pareti. Fai intiepidire e incorpora, uno alla volta, 6 uova e 2 tuorli.

2) Profuma una dose di pasta con la scorza grattugiata di un limone. Preleva l'impasto con un cucchiaino e, aiutandoti con un altro, fallo cadere in una padella con abbondante olio caldo. Friggi 6-7 tortelli a volta fino a quando saranno gonfi e dorati da tutte le parti. Scolali, asciugali e cospargili con lo zucchero.

Cicerchiata di Carnevale

La cicerchiata è un goloso dolce di Carnevale, originario dell'Umbria ma diffuso in tutto il centro Italia

Ingredienti:

- 400 grammi di farina bianca
- 3 uova
- 1 limone



- 1 decilitro di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva quanto basta
- 40 grammi di zucchero
- 500 grammi di miele
- 80 grammi di frutta candita
- 120 grammi di mandorle sgusciate
- Olio di semi di arachidi quanto basta per friggere

Preparazione:

1) Fai l'impasto. Versa la farina a fontana sulla spianatoia. Crea un incavo al centro e sgusciaci le uova. Aggiungi il vino bianco, 1 dl di olio extravergine di oliva, la scorza grattugiata di 1/2 limone e lo zucchero. Inizia ad amalgamare gli ingredienti con la forchetta; quindi lavora con le mani, in modo da ottenere un composto morbido e liscio. Forma una palla, avvolgila in pellicola e falla riposare per 30 minuti.

2) Crea e friggi le palline. Dividi il composto in 5-6 parti. Rotola una parte per volta sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere un lungo cordoncino di circa 1 cm di spessore e taglialo a tocchetti di circa 1,5 cm di lunghezza. Passa ciascun tocchetto fra le mani per ottenere tante palline. Scalda abbondante olio di semi nella padella a bordi alti e friggi poche palline per volta, in modo che risultino ben dorate. Sgocciolatele man mano su vassoi foderati con carta assorbente da cucina e falle raffreddare.

3) Completa. Spezzetta grossolanamente le mandorle e taglia a dadini la frutta candita (lascia le ciliegie intere). Trasferisci il miele in una casseruola, aggiungi 2 cucchiaini di acqua e scaldalo a fuoco basso, in modo che risulti ben fluido. Unisci le palline fritte preparate, i canditi e le mandorle e prosegui la cottura per 5-6 minuti, mescolando con delicatezza, in modo che le palline assorbano buona parte del miele. Trasferisci il tutto nello stampo a ciambella unto con olio extravergine, compatta leggermente e lascia raffreddare. Sforma la cicerchiata in un piatto da portata.

TEMPO DI PREPARAZIONE: CIRCA 50 MINUTI

FRITTELLE DI MELE DELLA NONNA

Ingredienti:

3 mele golden
 120 gr farina
 120 ml latte
 1 uovo
 1 cucchiaino di zucchero
 olio di semi per friggere
 zucchero a velo

Procedimento:

Sbucciate le mele e tagliatele a fette. Se avete il leva torsolo ancora meglio, se invece come me non lo avete, togliete il torsolo con la punta di un coltello. Dividete il tuorlo dall'albume. Montate il tuorlo con lo zucchero per qualche secondo poi unite il latte e la farina e mescolate bene in modo che non si formino grumi. unite anche gli albumi montati a neve e immergete le fette di mele nella pastella e friggetele in abbondante olio bollente. Fatele cuocere qualche minuto per lato finchè saranno belle gonfie. Scolatele e asciugatele con carta assorbente. Spolverizzate di zucchero a velo.

