

“Le Scrippelle ‘mbusse”

Si tratta di sottilissime frittatine a base di farina, acqua ed uova, altrimenti note come crespelle.

La contesa italo-francese in cucina è ricca di argomenti vari, la supremazia che ci contendiamo da secoli con i cugini d'oltralpe per quel che riguarda l'enogastronomia si arricchisce, con le scrippelle, di un'altra “gustosa” pagina.

Si può credere che nessuno abbia mai messo in dubbio che le crepes fossero un piatto francese: e invece no, in Abruzzo il dubbio che le crepes siano la copia francese di un piatto italiano è stato insinuato.

Certo la versione ufficiale e portata avanti dai più narra proprio il contrario: le scrippelle, con ogni probabilità, sono una derivazione rielaborata delle crêpes francesi.

La storia è semplice: vuole infatti la tradizione che la nascita di questo piatto, collocabile nel primo decennio dell'800, sia dovuta all'inventiva del teramano Enrico Castorani, assistente del cuoco addetto alla mensa degli ufficiali francesi di stanza a Teramo.



Tratto da un lavoro di Gian Carlo Napolitani, membro dell'Accademia Cultori Cucina Abruzzese.

“Le Scrippelle ‘mbusse” è un prodotto agroalimentare tradizionale Teramano”

“Le Scrippelle ‘mbusse”

La loro versione “ ‘mbusse “, ossia bagnate in brodo, ricetta tipica del teramano, sarebbe stata inventata appunto da Enrico Castorani. Al posto del pane il cuoco francese era solito servire ai commensali le crepes, ritenendole più gradite e appetibili dell'umile e rozzo pane di granoturco e del pane nero prodotti in quel periodo di carestia.

Per un caso fortuito, o per meglio dire, per un fortuito incidente, un vassoio di crepes che Messer Enrico Castorani stava preparando, cadde in un recipiente colmo di brodo. Non sapendo come rimediare, il cuoco teramano, ricco senz'altro di italica prontezza di spirito, pensò bene di servire, al posto della minestra, quel delizioso miscuglio di crepes e brodo di gallina. Sembra che nacquero così le “scrippelle” teramane in brodo. Oltre che ‘mbusse (letteralmente: bagnate) in brodo di gallina, possono essere utilizzate per un altro piatto tradizionale della zona, il timballo alla teramana: si tratta di una preparazione che utilizza le scrippelle in sostituzione della sfoglia di pasta. Una nota a parte merita la discussione che appassiona gli esperti locali circa la preparazione del timballo, in particolare sull'utilizzo delle scrippelle



o della classica sfoglia di pasta tagliata in fazzoletti. Certo è che ben più fine e particolare è la versione del timballo con le scrippelle. La zona di elezione di questo piatto è Teramo, ma certo ormai è diffusa in buona parte della regione. Certo è bizzarro dopo tanto discutere sulla primogenitura di questa preparazione

constatare che le scrippelle e le crespelle sono piuttosto diverse sia per le ingredienti (infatti le crespelle prevedono il latte mentre le scrippelle l'acqua) sia nella preparazione (in crespelle mentre le crepes vengono servite fondamentali e farcite, sia in versione dolce sia salata). Le scrippelle sono utilizzate come fossero pasta. Come a dire due diverse interpretazioni di uno stesso brano musicale. Diversa anche la cottura: per i puri il timballo in padella in cui le scrippelle vengono cotte va unta con il lardo un po' di burro...

Una nota a parte merita il brodo che bagna le scrippelle: il brodo tradizionale è quello di pollo e cappone, saporito e leggero, ovviamente non deve essere stato ben sgrassato e filtrato. Certo è opportuno utilizzare anche un brodo per così dire di carne di manzo e carni bianche.

“Le Scrippelle ‘mbusse”

La Ricetta

Proporzioni sono in genere di un uovo a persona.

Occorrente (per 6 persone)

Per le scrippelle: 1 uovo a persona e 2 cucchiari rasi di farina per ogni uovo. Le scrippelle si presentano come sottili “frittatine” preparate con farina, uova e acqua. La loro versione “mbusse”, ossia bagnate con brodo, è una ricetta tipica del teramano. Amalgamare uova e farina, diluendole con 1 bicchiere d’acqua per ogni uovo. Ungere una padella con olio (o con lardo) e lasciarla scolare per un po’. Con un mestolo versare poco alla volta l’impasto, così da ottenere delle “scrippelle” molto sottili da cuocere a fuoco basso e successivamente farle raffreddare. Una volta pronte le scrippelle, preparare il brodo. Passare quindi il brodo al colino. Disporre le scrippelle arrotolate sui piatti e versarvi sopra il brodo, spolverando (se si vuole) con parmigiano a volontà. Avvertenza: l’impasto di uova e farina può essere allungato, invece che con acqua, con latte.

Per il brodo: 500 gr. di gallina, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 gambo di sedano, ½ cipolla, 1 carota gialla, una scorzetta di parmigiano, sale q.b. e parmigiano grattugiato (se si vuole).

Il piatto su cui verranno servite le Scrippelle ‘mbusse decorato a mano, da maestri di Castelli Teramo, con il famoso fioraccio castellano.

Il fioraccio è dipinto con soluzioni di tono impressionistico. Sobrietà e semplicità sono le sue caratteristiche figurative principali. Tutte le scuole ceramiche abruzzesi, a cominciare da Castelli, da quando la chimica ha fornito il colore rosso, hanno realizzato il fioraccio con tratto spigliato, con policromia squillante e con la rosa rossa.

Nelle ceramiche più antiche il fioraccio è reso con la rosa non è rossa e la sua volumetria è aspra. La resa manifatturiera veloce che potrebbe motivare un motivo decorativo neocompendiario, tentennamenti e del fioraccio dal tratto sboccia dappertutto, sulla ceramica a forma sia sulla ceramica a brocche). Delle più belle sconosciute il nome dell'autore.



carattere compendiario, ma del fioraccio è talmente individuarsi in questo una forma di espressa senza ripensamenti. Il sobrio e veloce Lo si trova, infatti, sia aperta (piatti e catini), forma chiusa (orcioi e invenzioni popolari resta Anche il nome del decoratore inventore del primo fioraccio resta nell'anonimato. Secondo Lauretta Colonnelli (cfr Corriere della sera, 13 maggio, 2001, p. 51), invece, il ceramista inventore del fioraccio è stato Gesuado Fuina (1755-1822). Ci sono, però, ceramiche con il fioraccio antecedenti la data di nascita di Fuina, come attestano alcuni esemplari del museo di Faenza e di Pesaro, dove la rosa è ottenuta dall'impasto di giallo arancio misto a bruno manganese, perché la chimica non aveva ancora fornito il rosso ceramico.



Rimini:
Chiesa di San Gaudenzo
Protettore della città

Sant'Omero (TE)
Chiesa di Santa Maria il Viva

La Ditta PAP srl di Teramo, affidataria della ristorazione presso le cucine dell’Ipab Casa di Riposo “C. Campanini” di Sant’Omero (TE), da oltre un quinquennio, offrirà ai gentili ospiti, questa degustazione secondo le antiche ricette artigianali.



Ristorazione Collettiva

PAP S.r.l - 64020 Zona Ind.le S. Atto di Teramo
Tel. +39 0861587645 Fax +39 0861588645



I.P.A.B. RICOVERO DI MENDICITÀ
CASA DI RIPOSO
Carlo Campanini
Largo del Convento n. 2
64027 Sant’Omero (Teramo)



**VIII GARA NAZIONALE
RISTORAZIONE DI QUALITÀ
NEI CENTRI DI SERVIZIO
ALLA PERSONA**

“I COLORI DELLA SALUTE”

Rimini

13 Maggio 2013

