

ENOGASTRONOMIA

Storia della frittura: caratteristiche e curiosità

di **Paola Sartori** – Foodwriter e blogger

Chi ha inventato la **frittura**? È la domanda che spesso ci poniamo per benedire o maledire quel genio culinario che inventò una **tecnica di cottura che piace a tutti**.

Sulla frittura si sono costruite ricchezze, basti pensare alle quantità di *fish and chips* vendute in tutto il mondo. Verrebbe da pensare che la frittura sia stata inventata nei Paesi anglosassoni oppure direttamente oltreoceano, ma non è così.

Tre i popoli che si contendono il **primato di aver scoperto** come friggere gli alimenti:

- Egiziani,
- Ebrei,
- Cinesi.

Gli storici della gastronomia hanno **diverse teorie** su chi si contendeva il primato di aver scoperto come friggere gli alimenti.

Gli **Egizi**, ottimi panificatori, sembra che **friggessero nel grasso** la pasta di pane dolcificata con il miele. Inoltre, nella tomba del faraone Ramses III è stata trovata una raffigurazione dei dolcetti fritti a forma di spirale. Dolce che in molte regioni italiane ancora oggi viene preparato in occasione del carnevale e non solo.

La seconda tesi sostiene che gli inventori della frittura furono gli **ebrei** quando in fuga dall'Egitto si trovarono nel deserto del Sinai. Nel Levitico si impone che i sacerdoti offrano a Dio un **impasto di farina e grasso**.

La terza tesi attesta che furono i **Cinesi** ad inventare la frittura nel XV secolo **dopo aver fabbricato il Wok**, padella dal fondo concavo adatta a raggiungere alte temperature. Adatta quindi alla **frittura con gli oli vegetali estratti dai Cinesi**: sesamo, soia e canapa.

Troviamo la frittura anche a **Roma**, nel “De re coquinaria” di Apicio, vissuto sotto Tiberio nel I secolo d.C. L'unico problema è che l'autore usa spesso il verbo *frigere* anche per il significato di tostare.

Dobbiamo attendere il **Medioevo** per vedere la frittura entrare a pieno diritto nei **ricettari dell'epoca**. Sono del 1380 (Viander di Taillevent) le prime ricette di Luccio fritto, frittate e frittelle. Ci furono poi le ricette di **due cuochi marchigiani**, Venanzio Mattei di Camerino, nel

1669, che tra le sue preparazioni parla di **pane fritto dorato e formaggio fritto**, ricette queste che ancora figurano nella tradizione marchigiana.

L'altro **cuoco marchigiano** fu Antonio Latini di Fabriano che nel 1692 diede alle stampe *Lo scalco alla moderna*, dove descrive i pranzi preparati per il Governatore spagnolo a Napoli.

Descrive ricette come: *“gran piatto di fritto con fegato di vitello, bocconi di animalle, fegatelli di diversi polli, cervelle di vitelle, fette di zinna con sparaci fritti sopra, funghi soffritti, fette di provola fritte e braciolette di vitella battute e fritte”*.

Con il passare degli anni apparvero sempre più ricette preparate **friggendo gli ingredienti in grasso animale**, lo strutto. Si iniziarono a friggere arance, mele, pollo, uccelletti, gobbi, cardi e carciofi, formaggio fresco, riso, selleri, pesce sfoglia.

Polpette di stoccafisso fritte, animelle di agnello fritte, gnocchetti di semolino fritti, gnocchetti di crema frita, olive ripiene fritte, sfrappe, uova fritte e frittelle sono invece le ricette descritte nel libro *“La guida in cucina”* del 1927 di Cesare Tirabasso, il cuoco di Montappone.

Per trovare la ricetta delle famose **patate fritte** dobbiamo invece arrivare alla **fine del '700** e la paternità se la contendono più nazioni. Nella popolazione dei Valloni, regione del Belgio, le mogli dei pescatori della Mosa sembra che friggessero le patate a forma di piccoli pesci durante l'inverno quando il fiume era ghiacciato e i loro mariti non si riuscivano a pescare nulla.

La Francia, però, assegnò la paternità al famoso Parmentier e alla sua campagna per sostenere il consumo delle patate nel 1789.

Gli Stati Uniti, invece, ne pretesero la paternità assegnandola al cuoco americano George Crum che, per fare un dispetto ad un facoltoso cliente troppo esigente, concepì l'idea di tagliare le patate a fette sottilissime e di friggerle pensando così di renderle immangiabili. Creò, invece, delle patate leggerissime e croccanti al punto giusto rendendo felice il cliente.

