

# La Frittella dolce di Cengio



*Queste frittelle sono fra i dolci più tipici del territorio valbormidese e in particolare di Cengio, dove vengono preparate dai vari comitati e associazioni in occasione di feste primaverili ma non solo.*

*Difficile dire quando è nata, certo è che a Cengio "le Frittelle" hanno una loro "festa" che dal 1969 ci svolge nella frazione di Rocchetta .*

*Dagli archivi si evince che negli anni 70 questa Festa era una delle principali manifestazioni della Valle , richiamando visitatori sia dal Piemonte che dalla Liguria.*



**Dal 2018 la Frittella dolce di Cengio ( in quanto è un prodotto preparato in quasi tutte le manifestazioni sul territorio comunale) è stata iscritta nel registro dei Prodotti DE.CO. -Cengio**

**(al n° 3 dopo la Zucca di Rocchetta il Moco delle Valli della Bormida)**

*La più caratteristica è stata la quarta edizione, quella del 1972 con la frittella d'oro, ovvero l'inserimento in un sacchetto contenente le frittelle , di una frittella d'oro*

*Dal 1973 ha un suo logo*



La ricetta!

*E' un dolce di semplicissima preparazione, e le morbide e croccanti palline fritte sono il modo migliore per celebrare le "festa "*

*Gli ingredienti sono;*

*Farina 00*

*Acqua*

*Uova*

*Latte intero*

*Zucchero*

*Sale*

*Limone*

*Lievito di birra.*

*e olio per friggerle.*



*Ovviamente la bontà della frittella si basa sulle dosi e procedimento, in particolare i tempi di lievitazione, temperatura dell'olio e soprattutto le modalità di impasto.*

*E' proprio in queste caratteristiche che stà il segreto della bontà.*

*Dosi rigorosamente tramandate da mezzo secolo.*

*Impasto a mano , olio di qualità portato ad una temperatura controllata, ma soprattutto il tempo e il luogo ( e temperatura) di lievitazione.*

*Queste caratteristiche , fondamentali per la loro ineguagliabile bontà non consentono di annoverarle come cucina di strada Street Food.*

*Di qui il crescente successo della sagra della Frittella dolce di Cengio che si svolge nella seconda parte del mese di Maggio.*

