

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.

