

LEGGGO

Padova

Distribuzione Gratuita

Anno 3 numero 23 giovedì 6 Febbraio 2003

Giovedì 6 Febbraio 2003

Tra galani e tortelli: tutte le specialità della pasticceria veneta. Le novità arrivano dal Giappone

A Carnevale c'è più gusto

di Elisabetta Rampazzo

PADOVA - Carnevale: tempo di maschere e di peccati di gola. I veri protagonisti del carnevale italiano e soprattutto veneto restano: frittelle e galani. Chiamateli come volete: zeppole, *fritoe*, bugie, crostoli, frappe, chiacchiere, a dispetto dei vari nomi dialettali la sostanza non cambia. Si tratta sempre di dolci poveri con una tradizione antichissima il cui semplice impasto di farina, uova, zucchero, uvetta e pinoli è alla base di quasi tutte le elaborazioni, salvo qualche piccola variante che modifica solo parzialmente il gusto con l'aggiunta magari di particolari aromi speziati.

Alla pasticceria Estense in via Forcellini a Padova si scopre che non mancano le novità di un mercato... ghiotto. Perché oltre alle frittelle normali, con crema, zabaglione e ricotta, si trovano anche i tortelli e i ravioli ripieni, preparati come dei veri e propri tortelloni. La pasta dei galani viene farci-

ta di morbida nutella o di saporita mostarda. Pronti in trenta secondi da quando vengono delicatamente appoggiati nell'olio di arachidi a 180° e la loro superficie diviene dorata e leggermente croccante. Una forma nuova rispetto al classico galano che il proprietario Paolo Luni ha importato dal Giappone nel suo ultimo viaggio come rappresentante della pasticceria italiana in oriente. Ma la specialità di quest'anno sono le frittelle di mele proprio come quelle che cucinava zio Paperino per colazione. Si tratta di una mela sbucciata tagliata a rondelle passata in una pastella e frita; una leccornia alla quale è proprio impossibile resistere. (ass)

In questo vassoio di frittelle viene quasi voglia di tuffarsi



I galani, uno dei dolci più caratteristici del Carnevale

La dietologa: «Le frittelle fanno bene»

PADOVA - Ma se è vero che in questo periodo si vendono in media nelle pasticcerie padovane 40 chili di galani al giorno e si usano circa 100 uova per preparare le frittelle, farà così male alla linea o alla salute qualche piccolo peccato di gola?

Lo abbiamo chiesto alla dottoressa Floriana Bertani specialista in Dietologia e Scienze dell'alimentazione a Piove di Sacco: «Certo che no. Non fanno assolutamente male se presi con moderazione come tutti i dolci. Anzi io li includo anche nelle mie diete sia per i bambini, sia per gli adulti almeno che non vi siano gravi patologie per le quali sia consigliato evitare qualsiasi ingrediente zuccherato. Ma in tutti gli altri casi i dolci si devono mangiare se non altro perché hanno grandi proprietà gratificanti!» (El.Ra./ass)