

SCHEMA DEL PRODOTTO

“TURTLITT AD SANT’ANTONI”

La tradizione dei “Turtlitt ad Sant’Antoni” affonda le sue radici in un tempo antico legato al borgo di S. Antonio a Trebbia ed alla celebrazione della festa patronale che ricorre il 17 gennaio.

In occasione di tale ricorrenza era consuetudine per gli abitanti della città e delle frazioni limitrofe recarsi a S. Antonio a Trebbia per ricevere la benedizione che il sacerdote impartiva ai campi, agli animali ed alle persone e gustare i turtlitt.

Nelle case era d’abitudine celebrare la festa con pranzi condivisi coi parenti ed amici, che non risiedevano nel borgo e, alla fine del pasto, offrire loro come dolce i tradizionali turtlitt.

Nei tempi passati i dolci, rigorosamente fritti in strutto bollente, erano preparati nelle singole case e nelle varie osterie, tanto che il profumo invadeva tutto il paese.

Attualmente i turtlitt vengono venduti nei vari locali pubblici.

Anche il vocabolario piacentino di Mons. Tammi che, rifacendosi al precedente vocabolario, pubblicato da Lorenzo Foresti nel 1836, raccoglie un prezioso patrimonio di cultura e folklore, cita alla voce turtlitt la località di S. Antonio, avvalorando la tradizione.

Carmen Artocchini in un articolo “Piacenza e il suo Appennino” pubblicato su Itinerari Padani edizioni Electa scrive dell’antica usanza dei turtlitt ad Sant’Antoni, così come nel libro “400 ricette della cucina piacentina” sempre “dell’Artocchini” è citata la tradizione della festa di S. Antonio a Trebbia e parla dei turtlitt per cui “i cittadini si riversavano fuori dalla città con il tram o a piedi”.

Ancora oggi, le testimonianze delle persone più anziane di S. Antonio, raccontano del vociare e del via vai delle tante persone che nei tempi passati raggiungevano il paese a piedi o coi vari mezzi di locomozione: bicicletta, carrozza, tram a vapore, lambrette ... fino ad arrivare alle molteplici auto odierne.

E’ importante mantenere e tramandare la cultura delle proprie tradizioni, che arricchiscono gli animi delle persone ognuna con la propria peculiarità: i “Turtlitt ad Sant’Antoni” sono la tradizione più “dolce e antica” di S. Antonio a Trebbia.

Ricetta Turtlitt ad Sant’AntoniMateriali per il prodotto.**Pasta:**

- 1 Kg farina bianca
- 1 hg burro liquefatto
- 1 hg olio

1 hg zucchero
2 uova (1 intero + 1 tuorlo)
1 bicchiere di vino bianco secco
1 bicchierino di rhum
un pizzico di sale
odore di scorza di limone.

Ripieno:

3,50 hg castagne secche
3 hg mostarda senapata, ben tritata
50 gr cedro candito
50 gr cacao amaro
50 gr cioccolato in polvere
1,50 hg marmellata di prugne o marmellata di tipo acidulo
1 hg amaretti polverizzati nel mortaio
cocktail di liquori vari (rhum, maraschino, vodka, cordial ...).

Procedimento di produzione:

Mettere a bagno le castagne secche, togliere la pellicina quindi cuocerle in acqua salata con l'aggiunta di una foglia di alloro. Passare le castagne cotte al setaccio o passaverdura e metterle in una terrina. Aggiungere la mostarda e il cedro tritati, tritare gli amaretti. Unire il tutto e aggiungere il cioccolato, il cacao, la marmellata e il cocktail di liquori. Il ripieno deve risultare un impasto omogeneo e pastoso ed è consigliabile prepararlo almeno il giorno precedente.

Per preparare la pasta si mette la farina a fontana, si aggiunge un pizzico di sale, si aggiungono lo zucchero, le uova (uno intero + un tuorlo), l'olio e il burro fuso (deve essere sciolto a fuoco basso perché non deve friggere). Si bagna con il vino e il rhum. Impastare molto bene (le donne anziane dicevano e dicono "la pasta deve essere come seta"). Stendere la sfoglia, tirarla dello spessore di 2-3 millimetri, disporre mucchietti di ripieno a distanza regolare, ricoprire con pasta e ritagliare con la "rotella" i tortellini a forma rettangolare e chiuderli premendo gli orli.

Friggere in abbondante strutto bollente e, non appena dorati sui due lati, toglierli con l'apposita paletta e metterli su carta assorbente, per togliere l'unto in eccesso; porli, quindi, su un vassoio e spolverizzarli con zucchero a velo.
