



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA
NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Kisoiei (frittelle di pane)

I *kisoiei* sono delle frittelle di pane raffermo del basso bergamasco e alto cremonese.

Gli ingredienti sono:

- cannella (quanto basta)
- 70g farina
- 1 ci lievito (in polvere)
- 2 dl latte
- 70 g zucchero
- zucchero a velo (quanto basta)
- 1 uovo
- 200 g pane raffermo
- olio d'oliva

Il procedimento di questo piatto è molto semplice. Bisogna mettere per una notte il pane raffermo nel latte; il giorno dopo si mettono la farina, il lievito e l'uovo; in seguito nell'impasto che si è formato si aggiunge lo zucchero. Se si vuole si può aggiungere della cannella all'impasto.

Per la cottura: si fa cuocere, prima di tutto, un dito di olio d'oliva in una pentola; poi si prende l'impasto con un cucchiaino di medie dimensioni e si mette nella pentola per qualche minuto; si tolgono i *kisoiei* e si lasciano asciugare su una carta assorbente; si mettono in un piatto e si spolverano di zucchero a velo: il piatto è pronto!

FRITTELLE DI PANE/ KISOEI ... NELLA STORIA

Il pane non veniva mai buttato nella società contadina ma si "riciclava" per dolci o zuppe.

Tra gli ingredienti della ricetta originale contadina c'erano farina, lievito, latte, uova e pane. L'olio era sostituito dallo strutto o dal burro. Si usavano questi ingredienti perché i contadini li producevano o li avevano in casa propria (latte e burro dalla mucca, le uova dalle galline...).

Con l'aumento del benessere nella società, la fine delle due guerre e le nuove importazioni si sono aggiunti nella ricetta degli ingredienti più "pregiati" (es. cacao, cannella, zenzero...) o di nuovo uso comune (es. olio d'oliva, zucchero a velo...).

FRITTELLE DI PANE/ KISOEI ... IN ITALIA

Ogni città conosce questa ricetta con nomi o ingredienti diversi.

Ad esempio:

- In Sicilia vengono chiamate *Cuzzole* e hanno gli stessi ingredienti dei *kisoei* lombardi.
- In Val d'Aosta (Gressoney) vengono chiamate *Pattes Dorée*.
- In Sardegna vengono fatte con il *pane Carasau* o *carta musica*.
- In Calabria si aggiungono le patate all'impasto.

FRITTELLE DI PANE/ KISOEI ... IN CASA

Questo è un piatto che in casa mia è molto apprezzato perché mia nonna lo cucinava praticamente sempre: compleanni, Natale, Pasqua e ogni volta che avevamo voglia di un dolce. Nella nostra famiglia si usa mettere le mele cotte a pezzettini per rendere le frittelle ancora più buone e saporite.

Ricordo che mia nonna, mentre li preparava, si faceva aiutare da mio zio che cercava di convincerla a provare a mettere degli ingredienti nuovi per assaggiare come sarebbe stato. Lei, però, preferiva essere tradizionale e mettere ingredienti che aveva già "testato"; ricordo anche che, per questo motivo, iniziavano a discutere per quale fosse la ricetta migliore. I bisticci si risolvevano presto: seduti a tavola e con i *kisoei* era impossibile essere arrabbiati.