



CANADA

Carnevale in dolcezza

di **Vittorio Giordano**

Per la festa in maschera, anche Oltreoceano non mancano le tradizioni italiane a tavola come ci raccontano gli chef Gianni Ceschia, Pasquale Vari e Paolo Evoli, ambasciatori della cucina italiana nel mondo.

Il Carnevale non è solo quello di Venezia o di Viareggio. Nella classifica mondiale, infatti, dopo Rio de Janeiro e New Orleans, c'è il «Carnaval du Québec»: una tradizione storica che affonda le radici nel lontano 1894. Rilanciata nel 1955 e giunta alla 65° edizione, anche quest'anno, dal 16 al 22 febbraio, la manifestazione richiamerà oltre 500 mila visitatori nella capitale nazionale. A scaldare le giornate sotto zero ci penserà il leggendario «Grog di Carnevale», un delizioso cocktail fatto con sciroppo d'acero, succo di mirtillo rosso, cannella, chiodi di garofano e vaniglia. Più in generale, durante il «Martedì Grasso», conosciuto anche come «Martedì dei Pancakes», l'ultimo giorno prima della Quaresima, in tutto

Cultori delle ricette italiane

In senso orario, dall'alto, gli chef Gianni Ceschia, Paolo Evoli e Pasquale Vari.

il Paese si mangiano i *pancakes* serviti con sciroppo d'acero. Un'usanza che ricorda i dolci della tradizione italiana, come le celeberrime *chiacchiere* (solitamente fritte e cosparse di zucchero a velo) che accompagnano le sfilate e le feste in tutte le regioni della penisola. Dolci tipici che, a Carnevale, grazie ai tanti connazionali emigrati, trovano spazio anche sulle tavole canadesi. Come i caratteristici *galani*, strisce di pasta tagliata a forma di nastro e fritte, che anche quest'anno saranno serviti in occasione della 35ª edizione del «Carnevale Veneziano» organizzato a Montréal dalla Federazione delle Associazioni Venete del Québec. Perché non è Carnevale senza i suoi dolci tipici. Come ci raccontano tre rinomati chef italiani.



Gianni Ceschia di Gemona del Friuli vive a Toronto da quarant'anni. Gestisce un'attività di catering, dirige una scuola di cucina e conduce un programma in tv. «Le specialità friulane – spiega Ceschia – sono le *frittelle* e i *crostoli*, e le *castagnole* che sono una varietà delle frittelle. Si tratta di dolci molto popolari nel Veneto e in Friuli-Venezia Giulia. Febbraio, in Friuli, è un mese ancora invernale, con i contadini che una volta ammazzavano il maiale, per poi insaccare i salami da stagionare. Col grasso che rimaneva si faceva lo strutto, che si utilizzava al posto dell'olio per friggere i dolci di Carnevale. In Canada, c'è qualche associazione italiana che organizza la festa in maschera del «Martedì Grasso». Tra le associazioni friulane, si preparano le *frittelle* e i *crostoli* che si addicono alle feste popolari, e che quindi vanno bene tutto l'anno, vista la facilità di reperire gli ingredienti. Ogni volta che preparo delle ricette tipiche, ricordo con nostalgia dove le ho imparate, e chi me le ha insegnate».

Pasquale Vari, calabrese di Vibo Valentia, arrivato in Canada negli anni Settanta del secolo scorso, dal 1995 insegna «Cucina italiana» all'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ) di Montréal. «Da ragazzo – ricorda Vari –, durante uno stage in un ristorante di Verona, prendevo il treno, la domenica, per andare a Venezia e assistere alle sfilate in maschera. Qui in Canada, per gli inverni particolarmente lunghi e rigidi, il periodo di fine febbraio non corrisponde a quello italiano. Vanno per la maggiore le ricette invernali: spesso a tavola ci sono le zucche. A me piace molto il brasato di vitello o di manzo. Mi piace fare anche dolci caratteristici, come le *chiacchiere*».

Paolo Evoli, calabrese di Reggio Calabria, giunto in Canada nel 2015, oggi lavora presso un rinomato ristorante di Westmount, a ovest di Montréal. Dopo tanti viaggi in giro per il mondo, ha scelto di ricominciare da zero in Canada, la terra che ha dato i natali a sua madre. «Io cerco di trasmettere le tradizioni e la cultura italiana anche, e soprattutto, attraverso il cibo – sottolinea Evoli –. Carnevale, nella mia Calabria, si festeggia arricchendo le tavole di dolciumi tipici, come le *chiacchiere*, che ogni anno qui a Montréal offro ai clienti mentre prendono il caffè. Su richiesta e tra amici, o in famiglia, preparo anche altri dolci come la *pignolata* o la *cicerchiata*, fatta con gli *struffoli fritti*. Ogni volta ripenso con nostalgia a quando osservavo mia madre mentre li preparava. Spesso la aiutavo ed è così che ho imparato a farli. Quando rivivo quei ricordi, mi si stringe il cuore. Il segreto è tramandare queste tradizioni. E così, in occasioni speciali, preparo questi dolci insieme a mio figlio, raccontandogli qualche aneddoto della mia terra natia».

