20260321 Stage di Fritto Misto all'Ascolana 🇮🇹

Cronaca di un pomeriggio di Traditional Chef alla marchigiana

Finalmente qualcuno a cui passare le ricette di nonna.

Federico è quasi un aspirante chef, ha passato l'infanzia e l'adolescenza a seguire il nonno e ad imparare i segreti della cucina siciliana. E' bello perché noi boomer siamo sempre propensi a pensare che i "giovani" siano solo attaccati al cellulare a chattare e a seguire i social, invece loro sono molto interessati a mettere le mani in pasta: letteralmente!!

Così un bel giorno mi ha chiesto se gli insegnavo la **perla** della ricette che mi ha tramandato mia nonna, che era una supercuoca, che sono le famose **Olive Ripiene all'Ascolana.** Mi ha letteralmente sconcertato e fatta felice. E' stato un po' difficile trovare il momento in cui ci si poteva prendere un pomeriggio sera per organizzare questa cosa ma ce l'abbiamo fatta!

Tante persone tanta robba!

Visto che abbiamo coinvolto anche altri 2 amici, Gina e Marco, anche loro interessati ad imparare, e poi a cena sarebbero venuti anche Roby e Antonio che a furia di sentirne parlare

volevano assaggiare queste famose olive, allora ho cambiato corso, nome e menu e ho organizzato lo **Stage di Fritto Misto all'Ascolana!!!** Questo ha comportato più lavoro ma tanto eravamo tanti, quindi abbiamo preparato: le olive, i fritti e la frittura dolce.

Preparazione preliminare all'arrivo degli aspiranti chef



Non sono riuscita ad aspettare fino al pomeriggio, ho dovuto per lo meno preparare la crema pasticcera solida per fare la frittura dolce, anche perché andava messa in frigorifero per solidificarsi bene.

Primi ad arrivare Gina e Marco con mega torta e poi ovviamente: il Gotto d'Oro!!



Si incominciano le danze!



Prima di tutto bisogna lessare le verdure, abbiamo cotto un finocchio, un cavolfiore e 4 carciofi. Dopo averli lessati li abbiamo messi da parte.

Poi si passa alla fase più delicata della preparazione delle olive ripiene e cioè la preparazione delle olive: in pratica si utiizzano olive non troppo grosse e si "sbucciano" a spirale come fosse una buccia d'arancia. Non sempre viene questa manovra ma Federico ha imparato subito dopo qualche insuccesso. Anche Marco ha avuto qualche difficoltà ma poi ha dominato la tecnica!! Dopo di che prepariamo l'impasto e lo facciamo mescolare un po' dalla planetaria.



A questo punto con l'impasto e le olive pronte cominciamo a comporre le olive ripiene: una presa di impasto da arrotolare



fra le mani e poi un'oliva da girare intorno e rigirare ancora fra le mani per fare una polpetta ben impastata.

Un po' di immagini della preparazione:







Alla fine in totale abbiamo fatto 150 Olive ripiene!!

Fase dell'impanatura

Cominciamo ad impanare le verdure, quelle che noi a casa chiamavamo "i fritti". L'impanatura è uguale per tutto e cioè prima si passa nella farina, poi nell'uovo e poi nel pan grattato.



Per fortuna che Maurizio doveva andare a fare della spesa così ci siamo fatti comperare 6 ulteriori uova altrimenti non sarebbero bastate...

Abbiamo fatto uno teglia di finocchi e carciofi e una di cavolfiori. Queste poi saranno passate in forno invece che friggere tutto, altrimenti ci vorrebbe molto più tempo e spazio!!



E' arrivatoi il momento di impanare le olive





E per ultimo il cremino, per fortuna che Federico ha una bella manualità altrimenti io mi stavo perdendo in un bicchiere d'acqua. (nella foto c'è anche Seneca!!)



Si va in tavola!

Arrivano i commensali e la casa di riempie, poi si comincia a friggere e a papparsi tutto questo ben di dio!!







Le olive





I cremini



.... il ben di dio!



... e tutto si conclude con la fantastica ed enorme crostata di Gina...



E' stato molto bello grazie a tutti i partecipanti e spero che la ricetta della nonna non vada persa...

✍️ lella · admin · 31 Mar 2026