

“CARSENZA”

La “*carsensa o carsenza del prim de l’an*” è una focaccia dolce con uvette e pinoli, così descritta dal Cherubini:

Carsenza de pan. Focaccia. Schiacciata. Propriamente quella specie di figura di rotella schiacciata che si fa della pasta comune, però men rimenata, per regalo a così dire d’informatura, e a delizia di fanciulli, vecchi, donne, ecc. (...)

Carsenza de bombon. Focaccia dolce che si suol mangiare principalmente per Capo d’anno e per Befania, (...)

La tradizione (di casa mia) racconta che la sera dell’ultimo dell’anno, dopo che tutti i bimbi erano andati a letto, con il pane bianco avanzato dal giorno di Natale la mamma impastava questa dolce sorpresa da gustare proprio a Capodanno.

(La “mamma” in questione era mia nonna, Santina Veneroni Panigada, nata a Vizzolo Predabissi nel 1885, e di “bambini” ne aveva 13, 11 maschi e 2 femmine. E prima ancora a preparare la *carsenza* era la bisnonna Annunciata Rosti Panigada.)

Era una specie di regalo che la mamma (Santina, così come tante altre mamme), preparava per i bambini al primo dell’anno.

L’ingrediente principale della *carsenza* era quel pane bianco di Natale, allora tanto prezioso e che mai si sarebbe osato buttare, a cui venivano aggiunti tutti quegli ingredienti che facevano parte della civiltà contadina dell’epoca: latte, burro, panna e uova.

La *carsenza* in origine veniva cotta in una teglia posta di lato al focolare, intanto che si preparava il resto del cibo sul fuoco, in modo che la cottura fosse dolce e permettesse alla *carsenza* di lievitare e di colorirsi senza bruciare.

Il sapore è di quelli dimenticati: il gusto rustico e aspro, che le viene conferito dal lievito di birra, ben si abbina con il dolce dello zucchero semolato ed è al tempo stesso sorprendente per la presenza di pinoli ed uvette, che completano una focaccia croccante fuori e morbida dentro.

Ingredienti: (non ci sono dosi, le quantità variano a seconda della quantità di pane bianco utilizzato)

- Pezzetti di pane bianco avanzati il giorno di Natale
- Latte
- Farina bianca
- Uova
- Lievito di birra
- Zucchero
- Vanillina
- Burro morbido
- Panna
- Uvette, a piacere un po' di rum
- Pinoli e scorza di limone tritata (non grattugiata, si devono sentire i pezzettini)

Mettete in una ciotola capiente il pane bianco e copritelo con latte e panna. Lasciatelo riposare fino a quando sarà possibile lavorarlo con una forchetta per ottenere una crema morbida.

Nel frattempo avrete sciolto il lievito di birra in poco latte tiepido. Aggiungetelo al composto di pane, al quale aggiungerete poi le uova intere, il burro, lo zucchero, la vanillina e la farina, continuando ad impastare con un mestolo di legno prima e con le mani poi. Dovrete continuare ad aggiungere farina fino ad aver ottenuto un impasto morbido (tipo pasta di pane).

Quando la pasta comincerà a staccarsi dalle mani, toglietela dalla ciotola e mettetela su un piano infarinato, lavorandola proprio come si farebbe con la pasta di pane.

Da ultimo, aggiungete la scorza di limone tritata, i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata nell'acqua o, a piacere, nel rum.

A questo punto formate una palla e ponete l'impasto a lievitare in una ciotola foderata con un tovagliolo. Incidete una croce sulla pasta e coprite con un altro tovagliolo.

Lasciate riposare vicino ad una fonte di calore per almeno mezza giornata (la preparazione avviene per tradizione la sera dell'ultimo dell'anno, quando tutti i bambini sono già a dormire, e si lascia riposare l'impasto durante la notte).

Per cuocere: prelevate un pezzo di pasta delle dimensioni desiderate e lavoratela ancora un po'. Stendete la pasta a forma di focaccia tonda alta circa due centimetri. Fate sciogliere un pezzo di burro una padella antiaderente, adagiatevi la carsenza e fatela cuocere una decina di minuti per lato, tenendo la padella unta con il burro. Deve risultare ben dorata, ma non secca. Subito prima di togliere dal fuoco spennellare la superficie con un altro pezzetto di burro. Servirla ben calda cosparsa di abbondante zucchero semolato.