

## L'AQUILA: IL CARNEVALE E LA TRADIZIONE PERDUTA DEL FRAPPIERE PER I DOLCI

2 Marzo 2014

---

L'AQUILA – Che si chiamino chiacchiere, sfrappe o frappe sono il dolce più caratteristico del Carnevale ma all'Aquila, a differenza delle altre città d'Italia, almeno fino a qualche tempo fa, questi dolci presentavano una peculiarità che le differenziava di molto. Le frappe aquilane che ha mangiato pure il ministro Dario Franceschini, infatti, erano preparate mediante uno strumento particolare e del tutto sconosciuto alle località al di fuori del capoluogo: il cosiddetto frappiere.

Dalla forma particolare, tondeggiante nella parte inferiore e bombata nella parte superiore, il frappiere, era una specie di pentola in rame che, stagnata all'interno, permetteva di cucinare fritti diversi, non tanto nel sapore, quanto nell'aspetto, dato che erano più grandi e non proprio lineari come quelli che oggi siamo abituati a vedere in pasticceria.

Era stata la ditta aquilana Fratelli Arduini che, fondata da Agrisello Arduini e ai tempi famosa in città proprio per la lavorazione di rame, ferro battuto e ottone, aveva cominciato nei primi anni del '900 a occuparsi della fabbricazione di questa pentola particolare. Questa aveva poi avuto talmente tanto successo in città che, almeno fino agli anni '80 del secolo scorso, era rimasta l'unico strumento ad essere utilizzato nelle case aquilane per preparare dolci nel periodo di Carnevale.

“La mia famiglia – racconta ad *AbruzzoWeb* infatti l'ex vice sindaco dell'Aquila Giampaolo Arduini – era un'istituzione nel settore della lavorazione del rame, non solo perchè la sua attività si concentrava in centro, tra via Cesura e via dell'Arcivescovado, fungendo così da punto di riferimento per tutta la comunità cittadina, ma anche per la fabbricazione e alla vendita degli stessi frappieri”.

Sembra che la ditta Fratelli Arduini, soprattutto nel periodo di Carnevale, ne abbia venduti davvero tanti nel corso degli anni e che ogni famiglia aquilana ne possedesse almeno uno in casa.

Nonostante questo grandissimo successo, oggi il frappiere è difficilmente reperibile e, la maggior parte dei più giovani nemmeno sa a che cosa serva. Come tutti gli strumenti in rame, infatti, nel corso del tempo è stato soppiantato da altri strumenti da cucina più facilmente lavorabili e reperibili, come quelli in alluminio e in acciaio.

“In realtà – continua Arduini – spesso incontro ancora gente che mi chiede se, per caso, ne possieda qualcuno. Personalmente ne ho uno solo, si trova a casa e lo custodisco come se fosse un vero e proprio reperto archeologico, anche se nè io né mia moglie abbiamo idea di come si utilizzi!”.

Gli ultimi esemplari sono stati infatti venduti dalla zia dell'ex assessore, Dora Arduini che, a 92 anni, rimane forse oggi l'unica persona in vita in grado di realizzarli e utilizzarli.

“La fabbricazione di strumenti in rame richiede un tempo e una pazienza incredibili e non tutti, oggi, sono in grado di lavorarlo – conclude in questo senso Arduini – Anche nella ditta della mia famiglia prestavano la propria opera solo esperti nel settore, veri e propri maestri che, con il rame, riuscivano a fare delle cose incredibili come, appunto, lo stesso frappiere. Oggi, però, sarebbero davvero pochi quelli in grado di riuscirci”. *Mariangela Speranza*