

Taschétt e Cocon

Prima dell'Ottocento i dolci non facevano parte del regime alimentare dei grigionitaliani. Era un lusso per pochi. Nelle grandi occasioni festive si friggevano i dolci nel burro o nello strutto di maiale. Con la grande produzione dello zucchero di barbabietola il costo di questa materia culinaria scese e fu maggiormente accessibile a buona parte della popolazione. Probabilmente alcune prelibatezze dolciarie presero piede in Valposchiavo grazie agli emigrati che lavoravano come pasticceri in giro per l'Europa. Sicuramente nella seconda metà del Novecento era usanza nella regione del Bernina realizzare dei dolci natalizi, di carnevale e pasquali. *Taschétt* e *cocon* vengono quindi alla ribalta nella cucina dei valposchiavini e realizzati non solo a carnevale (come è tradizione oggi), ma anche a Natale e a Pasqua.

I *taschétt* assomigliano alle note “chiacchiere” d'origine italiana, i *cocon* invece hanno la forma di tappi (*cocon* in dialetto sono i tappi) e vengono chiamati goliardicamente “*pet da moniga*”, ossia “peto di monaca”.

Ingredienti

Taschétt

2 uova

2 cucchiaini di grappa

1 dl panna

100 gr. zucchero

1 presa di sale

400 gr. farina bianca

1 cucchiaino lievito in polvere

1 cucchiaino zucchero vanigliato

1 cucchiaio scorza di limone

zucchero a velo

Cottura:

impastare gli ingredienti, stendere e tagliare la pasta; friggere le listarelle in olio bollente fino a doratura.



Ingredienti

Cocon (Pet da moniga)

70 gr. burro
200 gr. zucchero

4 uova

550-600 gr. farina bianca

1 cucchiaio scorza di limone
1 cucchiaino lievito in polvere
1 pizzico di sale

Zucchero e 1 cucchiaio di cannella

Cottura:

Impastare gli ingredienti, rotolare e tagliare la pasta a pezzetti. Mettere a friggere nell'olio bollente fino a doratura.