



Largo ai dolci tradizionali regionali

Per una volta vi parlerò di dolci per il piacere di parlare e non per mettervi in guardia da questo o da quello. I dolci nel passato erano addolciti solo con la frutta o al massimo col miele ed erano riservati solo ad occasioni speciali. In Europa il primo zuccherificio risale all'inizio del 1800: da allora il consumo dello zucchero è aumentato e il consumo di dolci, che troviamo già pronti per il consumo, è diventato molto più frequente che nel passato. Prima che la biodiversità dei dolci regionali venga appiattita dal panettone e dal pandoro low cost, che invadono per mesi e mesi i supermercati di tutta Italia, ecco una piccola selezione di alcuni dolci natalizi del nostro Paese: non riporto le ricette, ma solo qualche aneddoto ed un accenno agli ingredienti. Principalmente i dolci natalizi sono di tre tipi: quelli lievitati a pasta soffice, quelli fritti e quelli a base di frutta secca. Cosa li accomuna? La bontà, le spezie, il miele e le calorie.

Buccellato (Sicilia)

Dal latino buccellatum, è un pane da trasformare in buccelli, ossia in bocconi. Ne esistono diverse varianti, che hanno in comune una pasta frolla arrotolata, farcita con mandorle, fichi, zuccata (la zucca candita) e frutta candita.

Buccellato (Toscana)

È un dolce lievitato, non natalizio e molto più semplice del buccellato siciliano.

Caragnoli (Molise)

Pasta fritta, modellata a forma di elica arrotolandola su un ba-

stoncino e cosparsa di miele.

Cartellate o Carteddate (Puglia, Calabria, Basilicata)

Impegnano tutte le donne di casa in un lavoro di squadra: c'è chi tira la sfoglia, chi taglia le strisce con la rotella, chi le arrotola a forma di corolla, chi le frigge. La preparazione è laboriosa, ma il risultato è eccellente.

Chinuliddhre (Puglia)

Dolci salentini, simili a crosticine a forma di piccoli vassoi o di mezzelune, ripieni (chinu) di marmellata di mele cotogne. Messe in vassoi di terracotta, venivano scambiate tra parenti come segno di unione familiare durante le feste natalizie.

Cicerchiate (Marche)

Palline di pasta dolce, fritte nello strutto e unite da una colata di miele.

Cubaita (Sicilia)

Un croccante da sgranocchiare mentre si gioca a carte o a tombola durante le serate di festa. La si trova in tutta la Sicilia, preparata con la giugghiulena o giuggiulena (semi di sesamo) o con le mandorle e, in provincia di Ragusa, con il miele dei Monti Iblei.

Gubana (Friuli Venezia Giulia)

Forse di origine Slovena (guba significa piega) è una sfoglia o una pasta lievitata, ripiena di uva, mandorle, pinoli, noci, datteri, vaniglia, cannella, grappa e miele, arrotolata come un salame e poi disposta a forma di chiocciola.

Nadalin (Verona)

Ai bambini che giravano cantan-



do per le strade di Verona durante le feste di Natale, veniva offerto il Nadalin, un dolce basso a forma di stella. La sua origine è legata ai Della Scala, che nel 1260 diedero l'incarico al pasticcere di corte di inventare un dolce, simbolo della grandezza di Verona.

Pandoro (Verona)

Nato dall'esclamazione di un garzone alla vista di questo pane color oro, questo alto dolce a forma di stella, morbidissimo e ricoperto di zucchero a velo, è per eccellenza il rivale del panettone. Forse deriva dal Nadalin o dal Pane di Vienna. La sua nascita ufficiale risale al 14 ottobre 1884, giorno in cui il pasticcere veronese Domenico Melegatti chiese il brevetto per la ricetta.

Pangiallo Romano (Lazio)

Forma a cupola, colorato di giallo, a base di frutta secca: è una presenza irrinunciabile sulle tavole natalizie laziali. La superficie esterna è coperta con acqua di zafferano che gli dona il colore.

Panettone (Milano)

Nato forse per caso, in origine si chiamava il pan del Toni, cioè del garzone di bottega che preparò il dolce con quanto trovato in dispensa – farina, uova, burro, scor-



za di cedro e uvetta - salvando la faccia al cuoco che aveva bruciato il dolce previsto per una cena di gala. Oggi, insieme al suo rivale pandoro, viene prodotto su larga scala ed è disponibile in tutto il paese per molti mesi all'anno.

Panforte di Siena IGP (Siena)

Storicamente derivato dal panpepato, nell'anno mille era preparato dagli speziali: oltre ad arancia, cedro e melone canditi e alle mandorle, gli speziali aggiungevano il pepe, spezia pregiata e rara. Grazie al panforte i soldati senesi vinsero la battaglia di Monteperti contro la città di Firenze!

Parrozzo (Pescara)

Il dolce più caratteristico dell'Abruzzo è nato negli anni venti del 1900 per iniziativa del pescarese Luigi D'Amico, che s'ispirò all'antico pane delle mense contadine, a cupola, con crosta scura, cotto nel forno a legna e fatto con la farina di mais, poco pregiata. D'Annunzio fu il padrino di questo dolce, chiamato parrozzo, cioè pane rozzo.

Passulate (Calabria)

Secondo i dati storici, questi biscotti ricchi di uvetta, mandorle e cannella erano presenti già nel 1700 nella zona di Crotona e venivano consumati in occasione del Natale.

Pitta 'mpigliata o pitta 'nchiusa (Calabria - Sila Calabrese)

Un dolce tipico calabrese, il cui nome deriva dall'ebraico e dall'arabo pita, che significa schiacciata. Ne esistono numerose varianti, a seconda della frutta secca e del tipo di miele usati, dall'uso del cognac o del vermouth nell'impasto: in ogni caso il dolce ha la classica forma di pitta, ossia come una pizza piatta e rotonda.

Ricciarelli di Siena IGP (Siena)

Pare che Ricciardetto della Gherardesca (da cui il nome Ricciarelli) rientrando dalle Crociate, introdusse l'uso di dolcetti arabi che ricordavano la forma arriciata delle babbucce dei Sultani. Gli ingredienti, riportati anche nell'Artusi, sono quelli ancora in uso oggi: zucchero bianco fine, mandorle dolci e amare, chiare d'uovo, odore di buccia d'arancio.

Roccocò (Napoli)

Ciambelline secche nate nel 1320 per opera delle monache del Real Convento della Maddalena: sono ancor oggi il dolce che chiude il pranzo delle famiglie napoletane l'8 dicembre (giorno dell'Immacolata Concezione) e che le accompagna per tutto il periodo delle feste natalizie. Un impasto semplice a base di farina, zucchero e mandorle tritate, arricchito di buccia d'arancia e spezie pestate.

Sassanelli (Puglia)

Si preparano dai primi di novembre (commemorazione dei defunti) fino a tutto il periodo natalizio e sono dolci ricchi di profumi e di aromi. Assomigliano ai sassi, ma hanno un gusto inconfondibile ed una irresistibile nota speziata. Tra gli ingredienti il vincotto, fatto col mosto d'uva, oggi spesso sostituito da uno sciroppo di fichi.

Struffoli (Campania)

Portati a Napoli dai Greci, il loro nome deriva dal greco strongoulos, arrotondato. Il vero struffolo dev'essere piccolo, perché così aumenta la superficie di pasta fritta che entra in contatto col miele. Decorati con i diavolilli (zuccherini colorati), ricordano la cicerchiata marchigiana.

Subiachini (Lazio)

Biscotti semplici, ma preziosi,

fatti con gli appositi stampini in legno e dolcificati solo con il miele. Oggi arricchiti da una glassa in superficie, ma sempre riservati a momenti importanti, come il Natale.

Torrone (Cremona, Sicilia)

Originario della Cina o tramandato dai Romani? Parente della cubbaita Siciliana, o derivato dallo spagnolo turrón, cioè abbrustolito? Notizie e leggende si intersecano, ma pare certo che nel 1441 fu servito a Cremona, al banchetto nuziale di Bianca Maria Visconti e di Francesco Sforza, sotto forma di torrazzo, la torre campanaria del Duomo, da cui avrebbe preso il nome. Miele, mandorle e chiare d'uovo sono gli ingredienti principali, ma le varianti oggi sono quasi infinite.

Turdilli (Calabria)

Il dolce natalizio calabrese più antico, fatto di ingredienti poveri come la farina, il vino e il miele, fritto in abbondante olio. In ogni famiglia se ne tramanda la ricetta di generazione in generazione.

Vov (Veneto)

Questo ricco liquore è nato da un'idea del pasticciere di Padova Pezziol per la necessità di usare i tuorli delle uova non utilizzate nella preparazione dei torroni.

Zelten (Trentino Alto Adige)

Una pasta del pane amalgamata con tantissima frutta secca, ci ricorda quanto fossero saggi gli antichi: la parola tedesca selten significa raramente ... e chi ha orecchie da intendere, intenda!

Auguri a tutti.

Per saperne di più: www.taccuinistorici.it, L'Italia dei dolci - Slow Food Editore, www.turismo.it, www.struffoli.it, www.gentedelfud.it, www.wikipedia.it