

I dolci di Natale facevano vincere le battaglie

Il 25 dicembre si festeggia con ciambelle, torroni, biscotti, torte. Molte le ricette elaborate dai frati, ma anche dai pasticceri, come l'inventore del parrozzo abruzzese: D'Annunzio gli dedicò un madrigale. La leggenda guerriera del panforte di Siena

Le carmelitane lucane hanno creato le linguette e i mostaccioli *Il dolciume senese conta 17 ingredienti, uno per ciascuna contrada cittadina*

di **MORELLO PECCHIOLI**

■ Il dolce di Natale non è un peccato di gola. Anzi, è un modo per santificare la festa più bella dell'anno. È il delizioso «amen» che conclude l'agape natalizia familiare; un fioretto a Gesù Bambino che, nel presepe, benedice i dolci e i personaggi che glieli portano in dono: il pastore con l'umile bracciatella, la contadina con il cesto di biscotti caldi di forno, la massaia con la focaccia avvolta in un panno tiepido. L'Italia, terra ricca di tradizioni, è un formidabile giacimento di dolci legati al Natale, nati nelle cucine dei monasteri tra un'Ave Maria e un *Adeste fideles* o partoriti sulle braci di poveri focolari campagnoli. Anche i contadini più miseri si concedevano, a Natale, il lusso di aggiungere un po' di zucchero all'umile impasto di acqua e farina modellandolo, prima di metterlo a cuocere, in forme cariche di sacralità: la stella, il Bambino, la capanna, l'angelo. Era fondamentale che il dolce rappresentasse la nascita di Cristo Salvatore. È nato così, molto prima del pandoro, del quale si considera il babbo, il *nadalin* di Verona, stella a cinque punte fatta con acqua, farina, uova, unto di maiale (poi sostituito dal burro), zucchero e una goccia d'anice.

Soffici come nuvole o secchi, lievitati o azzimi, con zucchero o miele, con frutta candita o uvetta, impastati con farina di grano o di mais o di castagne, con uova o strutto di maiale, sono nati, Natale dopo Natale, ciambelle, biscotti, torroni, panforti, pandolci, pandori, pan di toni, pan degli angeli, torte. Furono le carmelitane lucane a creare le linguette, biscottoni natalizi al mosto cotto e cacao che ricordano i *m'stazzuoli* (mostaccioli) presenti in tutta la Basilicata e in altre regioni del Sud. Nella Calabria prolifica di dolci natalizi i *mustazzuoli* affiancano le *susumelle* (bi-

scotti al miele); i *turdilli*, gnocchi fritti tuffati nel miele, e la *pitta ccu passuli*: una torta molto elaborata fatta con uva passa, noci, mandorle, miele e spezie. È antichissima: il nome deriva dal greco *pita*, pane. Curiosamente la *pitta ccu passuli* ha la stessa forma - una serie di rose concentriche - della torta delle rose di Valeggio sul Mincio. E ha la stessa ricchezza di ingredienti e il consistente apporto calorico del bolognese *Zrtuséin* (certosino) detto anche *pan-speziale*, uscito dai forni di una certosa: un bel malloppo di miele, mandorle, pinoli, uvetta passa, cannella. Non ha le uova, ma abbonda di frutta candita e cioccolato. La ricetta, ricostruita dall'Accademia italiana della cucina, vanta l'imprimatur notarile.

Un dolce analogo per robustezza, calorie e ingredienti è il millenario panforte di Siena. La leggenda vuole che un fanciullo si sia recato alla capanna di Betlemme per offrire al Divin Bambino le uniche cose che aveva: pane e mandorle. San Giuseppe benedisse i doni che si trasformarono nel primo panforte. I senesi raccontano che il panpepato, così veniva chiamato anticamente, rinvigorì a tal punto le membra dei ghibellini senesi a Montaperti (1260) che, sia pure molto inferiori per numero dei guelfi fiorentini, travolsero i gigliati. Il *pan pepatus* preparato con droghe, pepe, spezie varie, mandorle, arance, cedri e limoni, fu il loro doping. Gli agrumi, macerando, inacidirono il pane che fu ribattezzato in *panis fortis*. Con il passare dei secoli il dolce natalizio di Siena subì numerosi ritocchi. L'importante è che sia composto di 17 ingredienti, uno per ogni pugnae contrada.

In Sardegna i *pabassinas*, a metà strada tra i biscotti e i pasticcini, confezionati con mandorle, uva passa (di qui il nome), mosto cotto, cannella, scorzette d'agrumi candito, glassa di zucchero, contendo-

no il momento del *dulcis in fundo* ai *suspirus* di Ozieri, golosissimi e delicati biscotti di pasta di mandorle con crostina di glassa croccante. La Sicilia, per Natale, fiorisce di dolci come i mandorli in febbraio: paste e pasticcini, biscotti e torte, frittelle e paste reali. Tradizionali la *cobaita* (miele, mandorle tostate, sesamo), i *mustazzoli* (rieccoli), gli *sfin-ci*, frittelle condite col miele, gli innumerevoli dolcetti con fichi secchi, la cassata natalizia, i *nucatili*, tipici biscotti con miele e ripieni di nocciole e noci. Famosi quelli di Palermo preparati fin dal Cinquecento dalle monache di Santa Elisabetta. Da applausi il *couscous dolce* agrigentino. Tenuto a battesimo secoli fa dalle suore della Badia Grande del monastero dello Spirito Santo di Agrigento, ancora oggi è preparato dalle pie mani delle stesse sorelle con gli ingredienti e i sistemi di un tempo.

Non tutti i dolci tradizionali sono di origine religiosa. Il parrozzo abruzzese fu creato quasi cent'anni fa dal pasticciere pescarese Luigi D'Amico mescolando farina, fecola, latte, zucchero, uova, mandorle tritate e buccia d'arancia. Cotto l'impasto semisferico in forno, D'Amico dette la pennellata finale ricoprendo lo zuccotto di bollente cioccolato fondente. Gabriele D'Annunzio dedicò al conterraneo dolce un madrigale a rima intrecciata. Altro dolce natalizio griffato è l'Anello di monaco mantovano creato da un pasticciere d'origine svizzera, Adolf Putscher, alla fine del Settecento ispirandosi al *kugelhupf* tedesco. È una ciambella ricoperta di glassa bianca. Ricorda un cratere vulcanico dopo una nevicata.

C'è un dolce che va in scena, a Natale, dalle Alpi a Punta Raisi: il buccellato, ciambellone che deve il nome al latino *buccella* (boccone). Lo troviamo con la stessa forma, più o meno ricco di ingredienti, con



nomi simili, in Liguria, Toscana («Chi viene a Lucca e 'un mangia il Buccellato è come se 'un ci fosse stato»), Calabria (dove si chiama *muccellato*) e in Sicilia (*cuccidatu*). Con il suo bel buco al centro è presente anche in Veneto, Lombardia, Friuli, Emilia con un nome assonantico: *bussolàn, bossolà, buslàn, bisulàan*. Tutti poveri alla nascita e con ingredienti comuni: farina, lievito, zucchero, uva sultanina, uova, burro. Nel *cuccidatu* siculo c'è un profluvio di fichi secchi, pistacchi, mandorle, noci, spezie, frutti, agrumi canditi e zuccherini colorati.

Non ha propriamente un nome natalizio la *putàna* vicentina. Un tempo si cuoceva per le feste in un recipiente di terracotta sotto le braci del focolare usando pane raffermo, strutto e grappa versata con mano prodiga. Al giorno d'oggi la *putàna* si è ingentilita in pasticceria dove, al posto del pane raffermo, usano farina gialla, burro al posto dello strutto e la grappa è diventata un «profumo». Sempre sulle braci, nel Veronese, si grigliava *el fugassin* con l'ontò di maiale. Il pandoro l'ha fatto estinguere.

Abbastanza simile al panettone per forma e ingredienti è il *mecoulin* valdostano, un pane dolce originario della vallata di Cogne. Ha un nome tedesco lo *zelten*, classico dolce natalizio di Trentino e Alto Adige. La ricetta risale al Settecento. *Zelten* deriva da *selten* e significa «raramente». Un tempo lo si gustava *se-mel in anno* a Natale. Gli ingredienti base sono farina, lievito, uova, zucchero, burro. Varianti: mandorle, pinoli, noci, uvetta, agrumi canditi, pinoli.

Concludiamo ricordando dei pasticcini che ci rimandano a Natali difficili: i biscotti sanzionisti. Nacquero nelle amare festività del 1935 per la mancanza di materie prime dopo che la Società delle Nazioni, sanzionando l'Italia fascista, lasciò le massaie senza zucchero e cioccolato. A suggerire la ricetta autarchica dei «biscotti sanzionisti» fu la rivista *La Cucina italiana* che li descrive come «di qualità superiore a quelli inglesi». Visti i tempi, i biscotti sanzionisti potrebbero ritornare buoni. Buon Natale, autarchico o ricco che sia.

www.golosoecurioso.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA