

Natale, dolci tentazioni [PRIMA PARTE]

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA, 21 DIC - Pandori, panettoni, torroni, struffoli e chi più ne ha più ne metta. A Natale sulle tavole imbandite degli italiani fioccano una marea di dolci e dolcetti vari. Prelibatezze che incantano gli occhi e conquistano il palato. L'italico popolo che ha fama mondiale di buongustaio non si fa mancare proprio nulla ed anzi, non rinuncia proprio a nulla. Tanto la dieta si riprende il 7 gennaio dopo che l'Epifania tutte le festa ha portato via, anche se, in loro memorabile ricordo, saranno avanzati due trecento panettoni che tanto, si devono ugualmente smaltire![MORE]

Ma vi siete mai chiesti da dove provengano tutte queste prelibatezze che ci infiammano il cuore di pura estasi? Molto probabilmente, tutti conosceranno sia la storia del pandoro che quella del panettone. Ma un breve cenno alle loro origini non potrà che farci bene, traghettandoci in un'altra epoca lustra di fasti e feste.

Il pandoro, deve il suo nome essenzialmente al colore della pasta che risulta essere giallo oro, soffice e profumata. Le sue origini sono molto probabilmente italiane. Secondo alcuni la sua nascita risalirebbe al '500 quando nella Repubblica Veneta, sulle ricche tavole si servivano dolci dalla forma conica ricoperti da foglie d'oro, chiamati appunti "Pan de Oro". Secondo altri, deriverebbe da un antico dolce a forma di stella, il "nadalín" che i veronesi consumavano a Natale. Non manca chi, invece, faccia risalire la sua preparazione ancora più indietro nel tempo, addirittura al primo secolo d.C., all'epoca di Plinio quando negli scritti si cita un pane preparato con fiori di farina, burro e olio. Mentre la versione più recente sulla sua nascita lo legherebbe alla Casa Reale asburgica, fra la fine del '700 e l'inizio dell'800.

Un altro dolce festaiolo è sicuramente il Panettone o “Panetùn” le cui origini sarebbero milanesi. Numerose leggende avvolgono la sua invenzione che pare si possa fare risalire al XV secolo, ma tutte riportano al medesimo leggendario personaggio, un cuoco o servitore che si chiamava Toni. Si racconta che Ludovico il Moro, signore di Milano, avesse organizzato un lussuoso banchetto al quale avevano preso parte ospiti illustrissimi. Nelle cucine, però, non tutto andò come doveva. Il dolce preparato dal cuoco si andava lentamente afflosciando e nessuno sapeva cosa fare. Solo Toni, un servitore di cucina, non si perse d'animo ed impastò in fretta e furia un grosso monte di pane di farina, lievito naturale, uova, burro, zucchero, spezie, frutta candita e uvetta sultanina che ebbe il tempo di lievitare mentre a tavola si consumavano le altre pietanze. Quando fu servito, i commensali ne furono talmente conquistati che cominciarono a gridare: “Evviva il pan de Toni”. Da qui il classico nome che lo avrebbe accompagnato per sempre.

Vorrei concludere il nostro appuntamento quotidiano, solo il primo dedicato ai dolci, parlando del torrone che, seppur di origini arabe, pare fu rielaborato in Italia, a Cremona attorno al 1400. Secondo un'antica leggenda, sembra che questo dolce fu prodotto per la prima volta verso la fine del 1411, in onore delle nozze fra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti con la particolare forma del “Torrazzo”, campanile vicino al Duomo cittadino e uno dei simboli della città. Altra tradizione, lo collocherebbe a Benevento, invece, all'epoca sannita. Apprezzato e consumato sia dalle classi agiate che da quelle più povere, il torrone era conosciuto già al tempo dei Romani come dimostrano alcuni scritti di Tito Livio. Anche il poeta latino Marco Valerio Marziale racconta che la cupedia era una delle specialità gastronomiche del Sannio e non a caso i venditori ambulanti di torrone vengono chiamati, ancora oggi, “cupetari”. Il termine torrone, invece, deriverebbe dal latino torreo, verbo che significa “abbrustolire”, con riferimento alla tostatura delle nocciole e delle mandorle. Solo con il passare del tempo questo dolce venne legandosi sempre più alla tradizione natalizia. Continua...

Mia S. Aaron

Scarica la ricetta del pandoro (file pdf)

Scarica la ricetta del torrone (file pdf)