

Natale, dolci tentazioni [SECONDA PARTE]

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA, 22 DICEMBRE - Continua il nostro viaggio all'insegna delle tradizioni dolciarie natalizie che sono presenti da Nord a Sud dell'Italia, isole comprese. Se ieri ci siamo deliziati, metaforicamente parlando, con pandori, panettoni e torroni di varia natura, tutti di origine settentrionale, oggi il nostro viaggio ci porta verso il sud dello stivale, con una breve e gustosa sosta nella patria di Dante Alighieri. [MORE]

Chi, meglio degli speciali fiorentini avrebbe potuto inventare un dolce squisitissimo dalle varieguate note speziate? Avrete di certo capito che stiamo parlando del Panforte. Le prime testimonianze circa la preparazione di questo dolce tipicamente natalizio risalgono all'anno Mille quando il suo nome era ancora Pane Aromatico o Pan Pepatus. Originariamente il panforte era destinato ai nobili, ai ricchi e al clero perché preparato, oltre che con le conce di arancia, cedro e melone, anche con mandorle, droghe e spezie varie che erano costosissime. Gli ingredienti utilizzati rimasero i medesimi per molto tempo. Correva l'anno 1879 quando la regina Margherita andò in visita a Siena. Per renderle omaggio, uno speziale confezionò un panforte privo della concia di melone e con una copertura di zucchero vanigliato anziché di pepe nero che venne chiamato "Panforte Margherita", nome con il quale questa variazione del dolce originale è ancora oggi conosciuta. Le sue origini, comunque lo si voglia chiamare, risalgono molto indietro nel tempo. La leggenda più antica lo ricollega alla notte della nascita di Gesù quando un bambino per onorare il Redentore portò i suoi poveri doni, un po' di pane e delle mandorle che dopo la benedizione di San Giuseppe si trasformarono nel gustosissimo panforte. Secondo un altro racconto, il Panpepato, antenato del panforte, fu inventato da una monaca durante il medioevo. Sorella Berta, questo il suo nome, era molto preoccupata per la salute dei suoi

concittadini debilitati a causa dell'assedio che opprimeva Siena, così preparò un dolce molto energetico impastando miele, canditi, mandorle, spezie e molto zenzero.

Tappa obbligata di questo lungo iter gastronomico è senza dubbio quella campana, che molti assoceranno ai famosi Struffoli. Vi siete mai chiesti, però, chi ha inventato per davvero questo particolarissimo dolce? Mi spiace deludervi ma non sono stati i napoletani, nonostante la loro proverbiale creatività. Pare che gli struffoli siano stati introdotti nelle usanze natalizie partenopee dai greci. E dal greco deriverebbe anche il loro nome, e più precisamente, dalla parola “strongulos” che significa arrotondato combinata con la parola “pristos” che vuol dire tagliato. Per assonanza, le parole “strongulos pistos”, ossia palline rotonde e tagliate, sono state trasformate dai napoletani in “strangolapre(ve)te” nome che si dà agli gnocchetti compatti in grado di strozzare gli avidi membri del clero. Nel prepararli, nulla è lasciato al caso. Ogni pallina di pasta fritta è un piccolo capolavoro e minori sono le sue dimensioni più gustosa sarà, perché più miele andrà a ricoprirla. Per la loro preparazione ciascun ingrediente è fondamentale, dai canditi ai “diavolilli”.

Altri dolci natalizi che possono vantare antichissime origini e che si pensa siano tradizionalmente partenopei sono i Roccocò, biscotti duri, esistono, però, anche nella variante morbida, e molto dolci che hanno la classica forma a ciambella e sono ricchissimi di mandorle. Abbiamo, poi, i Mustacciuoli, pasticcini dalla romboidale ricoperti di glassa la cioccolato o al limone. Il loro nome deriva dal latino “mustacea” ed è legato alle antiche tradizioni contadine che prevedevano per la loro preparazione l'utilizzo del mosto che li rendeva particolarmente dolci.

Beh, il nostro itinerario del gusto continua nella calorosa Calabria, patria delle Susumelle, dette anche pitte di San Martino. Il loro nome deriva dalla parola carezza che vuole indicare proprio la delicatezza di questo particolare dolcino dal sapore amarognolo e dall'intenso profumo di cannella, chiodi di garofano e di buccia di limone grattugiata.

Una breve nota, merita, infine, anche la Giurgiulena particolare torrone di origini arabe molto diffuso in Sicilia che si prepara utilizzando semi di sesamo, mandorle e abbandonate miele.

Mia S. Aaron

Scarica ricetta struffoli (file pdf) visita il sito ufficiale www.struffoli.it

Scarica ricetta panforte (file pdf)

Scarica ricetta roccocò (file pdf)

Scarica ricetta susumelli (file pdf)

Scarica ricetta mustacciuoli (file pdf)