

I DOLCI NATALIZI

Non ci è dato sapere in quale giorno, esattamente, sia nato il Bambino Gesù, ma l'istituzione della festività ad una scadenza fissa e ripetibile, avvenne intorno all'anno 350 d.C. per volere di Papa Giulio I e su insistenza del Vescovo Cirillo.

Pare che la nuova festa cristiana coincidesse con una precedente ricorrenza pagana dedicata al dio sole, cioè all'astro, considerato la vera fonte di luce. Dal dio sole a Gesù (il "vero sole"), il passo fu breve, come affermò Giovanni, nel Nuovo Testamento: "... in Lui era la vita e la vita era la luce degli uomini". Da allora, fino al 1200 ed oltre (epoca in cui San Francesco ebbe l'idea di realizzare il Presepe di Greccio), una schiera di personaggi benefici, da Santa Lucia a San Nicola, da Babbo Natale ai tre Re Magi, la Befana e tanti altri, precedevano o seguivano la venuta del Bambino Gesù al 25 dicembre.

Per adeguarsi alle leggi del "consumismo", anche gli stati marxisti, notoriamente atei, non hanno saputo rinunciare ad un personaggio suggestivo e natalizio: il Babbo Natale dell'Est...il "Nonno Gelo"; anch'esso vestito di rosso come gli spiritelli buoni che sono portatori di doni ai bimbi e alle persone amate. Il rosso è il colore della gioia, dell'amore e per i Cristiani anche della carità.

In questi giorni dedicati allo scambio di doni, la gioia si materializza anche nella preparazione di specialità gastronomiche come lo sono i dolci natalizi. Ogni regione d'Italia ha tradizioni e dolci particolari, e sono numerosissimi! Noi, per ovvie ragioni di spazio, citeremo solo i più conosciuti.

Il nostro viaggio virtuale, per l'Italia, sulle tavole allestite a festa, inizia dal Piemonte. Il "torrone", così come viene preparato oggi, nasce a Novi Ligure nel 1914. Esiste però una leggenda che ne farebbe risalire le origini a ben altro tempo e luogo: a Cremona, durante la festa di nozze di Francesco Sforza con Bianca Maria Visconti, nel 1441, fu servito un dolce speciale a base di mandorle, miele e chiara d'uovo, foggiate a somiglianza della magnifica ed alta torre che dominava la città, per i cremonesi il "torrazzo" o "torrione" da cui appunto deriverebbe il termine "torrone". Come nei paesi cristiani il torrone fa

parte della tradizione natalizia, nei paesi musulmani, invece, è di rito per la festa della natività di Maometto. Quindi è sempre stato un dolce da grandi occasioni, forse per l'allora elevato costo di alcuni ingredienti. Ad importare il torrone in Europa furono gli Arabi; il nome però potrebbe derivare dallo spagnolo "turrar" (tostare), per via del procedimento cui sono sottoposte le mandorle prima di essere amalgamate a caldo con il miele e gli altri ingredienti.

In Italia non c'è regione che non abbia il suo torrone: in provincia di Verona, la supremazia appartiene a quello denominato "di Colonia veneta". Molto più morbido è quello di Benevento, arricchito anche da frutta secca, prodotto ancora oggi secondo una complessa ricetta, antica un secolo, quando ancora era chiamato "copeta" (dal latino "cupedia", dolce dei poveri). Il torrone Aquilano è al cioccolato e morbidissimo. Nella Sicilia orientale si prepara con i semi di sesamo prendendo il nome di "giuggiulena" (dall'arabo "giulgiulan", forma dialettale della parola sesamo). Nella Sicilia occidentale è detto invece "cubbaita", dall'arabo "qubbiat".

Il "panettone" è il dolce di Natale per eccellenza, di tutti gli italiani, ed intorno alla sua origine si intrecciano diverse leggende. La più romantica nasce da una storia d'amore. Verso il 1490, all'epoca di Ludovico il Moro, a Milano viveva un fornaio di nome Toni; questi aveva una figlia, bellissima, di nome Adalgisa. Di lei si innamorò un nobile giovanotto, tale Ughetto della Tela che, per conquistare la donna amata, si finse garzone e si offrì come apprendista nella bottega del fornaio. Per amore di Adalgisa ideò un dolce nuovo a base di farina, burro, uova, canditi, miele e lievito. Questo dolce incontrò il favore della gente e per la sua mole e il formato lo battezzò "panettone"; si narra anche che il pane ebbe tanto successo che la gente arrivava da ogni parte per gustare il "pan di Toni".

In questa nostra carrellata, segue a ruota il "pandoro"; inizialmente la sua diffusione era circoscritta al Veneto, ma oramai è equamente diffuso in ogni luogo e molti lo preferiscono al panettone per via della sua maggiore leggerezza e delicatezza dovuta alla mancanza di certi ingredienti come canditi ed uvetta. E' un dolce che nasce circa 150 anni fa ed il suo nome deriva

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

dall'arte antica della panificazione: era considerato un dolce regale, degno delle occasioni importanti.

A Genova si sforna invece il "pandolce" che ancora oggi conserva il sapore di una volta: nasce durante il periodo della Repubblica Genovese, quando i fornai locali erano agevolati dal florido commercio delle spezie, dell'uvetta di Smirne, dei pinoli, dei canditi, ecc.

Nel Friuli la "guana" originariamente era un dolce tipicamente pasquale, ma ormai è diventato un classico anche per Natale.

In Alto Adige è tradizionale proporre lo "zelten", un dolce da festa a base di pasta di segale, fichi secchi, noci, pinoli ed uvetta.

Nobilissimo, fastoso e rinascimentale è il "pan speciale" bolognese, detto anche "certosino" per la provenienza dal ricettario dei monaci della locale Certosa, in collaborazione con gli "speziali", coloro che sovrintendevano alle droghe.

A Ferrara si produce il "pan pepato", abbondante di spezie secondo le usanze del tempo; lo stesso si ritrova pure in Umbria e nel Lazio. In Piemonte il pan pepato è particolare per la presenza pungente del pepe e del mosto d'uva.

Nella Toscana del Medioevo, intorno al 1200, pare già esistesse un "pane mielato", divenuto solo in seguito pan pepato per la scoperta del pepe nero e delle spezie; era così intenso di gusto da essere definito "panforte senese" ed oltre alla compattezza e alla raffinatezza, contemplava tra le sue qualità la possibilità di essere conservato nel tempo.

La "spongata" è vanto e gloria per Reggio Emilia, ma sin dal secolo XV esisteva una lotta tra i vari borghi limitrofi per definire a chi spettava l'originalità della ricetta.

In Umbria, per festeggiare il Natale, si preparano le "pinoccate", delizie di soli pinoli e zucchero.

In Abruzzo, da un semplice pane dolce, cioè "pan rozzo", come veniva anticamente chiamato, nasce una squisitezza conosciuta come "parrozzo", senza dimenticare i "mustazzoli", che dall'Abruzzo si sono diffusi in tutto il Meridione.

L'inventiva napoletana per il Natale si esalta negli "struffoli": sono piramidi di palline di pasta, legate con zucchero e miele con l'aggiunta di altri ingredienti. I

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

“rococò”, piccole ciambelle arricchite di mandorle, nocciole e canditi di cedro più spezie e cannella, sono il classico fine pranzo natalizio napoletano. Ma Napoli non si esaurisce qui, tra i suoi dolci più rinomati possiamo ricordare la “pasta reale”, i “raffioli”, i “susamielli” ed ovviamente il “croccante”.

In Puglia, la “pizza natalizia” è simbolo della festività, anche se i dolci più tradizionali sono le “carteddate”, striscette dentellate di pasta, vino bianco, olio e sale, lunghe una decina di centimetri arrotolate su se stesse e fritte prima di essere bagnate con il miele.

In Calabria abbiamo i “crustoli” e in Sicilia la pasticceria presenta per le feste i “nucatoli”, i “ramuzzi” e i “petrafemmina”, concentrato di miele e scorze di cedro e limone, fortemente indurito.

Altri dolci natalizi, non meno interessanti, li troviamo in Lombardia con il “pan de mei” e con la “sbrisolona”, tipica della Bassa Padana.

Nel Veneto un dolce che conserva le sue caratteristiche sin dai tempi della rinascimentale Repubblica Veneta è la “nadalina”, progenitrice del pandoro.

Infine, la Sardegna ci regala un dolce per il cenone della Vigilia, durante il quale una leggenda osserva che, sulla tavola, non deve avanzare nulla, pena l'apparizione di una vecchia strega; sono di regola le “sebadas”, focaccine dolci ripiene di pecorino fresco, fritte e poi cosparse di miele amaro di corbezzolo, ossia “ranzigu”.