

il panettone

Giovanni Raberli, autore dell'Arte di coniare spiegata al popolo (1850/51) e di altro in lingua e in vernacolo, concludendo l'elenco in versi dei cibi rituali nelle feste comandate, scrive: «Figurev poeu a Natal / che tra i fest l'è la festa principal, / se sent fin a tri Mes, e capiri / che gh'è anca l'obbigh de mangia per trii. / El men che sia l'è panetton, torron, / e rosoli e mostarda e polli nov...».

«Il men che sia» dice il nostro medico-poeta, ma col panettone in testa. Non sarebbe stato Natale senza il panettone. Oggi non è Natale senza il panettone milanese in ogni angolo della penisola, ma è una vittoria, quasi una prevaricazione, del dominio industriale del Nord. Se la potenza distributiva della grande industria ha imposto il dolce natalizio lombardo, in effetti esso non è che uno dei pani di Natale delle diverse aree culturali italiane. Hanno nomi diversi ma sono tutti pani per la circostanza. Intorno ad essi la fantasia popolare ha spesso ideato piccole leggende romantiche. Il panettone milanese (pan de Toni) sarebbe nato come omaggio di un garzone innamorato alla figlia del pasticcere. Il pan d'oro veronese dal furo di un marinaio che da una nave proveniente dalle Indie sottrasse invece dell'oro la ricetta per un dolce che avrebbe dato ai veronesi più felicità e felicità del nobile metallo.

Ha probabilmente ragione Ottorino Poma a sostenere che «panettone» (che un tempo aveva la forma di vero e proprio pane di grandi dimensioni) voglia dire «pan de ton».

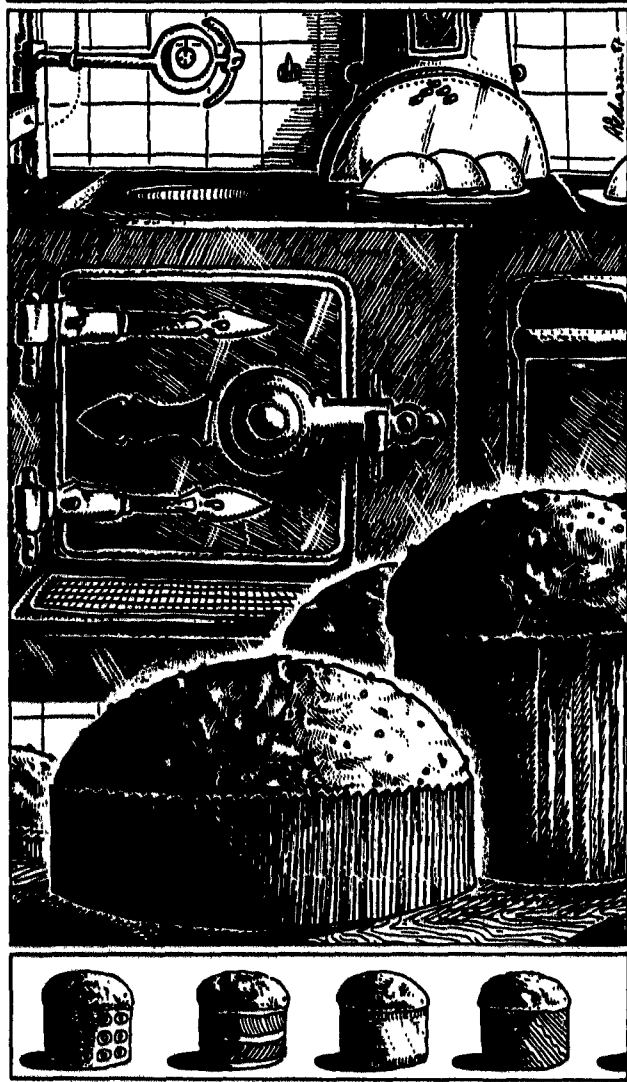
ossia pane di particolare importanza come doveva essere un pane che il capo della famiglia tagliava in fette e distribuiva ai parenti come auspicio di fortuna e buona salute. La stessa consuetudine troviamo, ancora oggi, nel Molise. Davanti al ciccio che arde nel camino, il padrone di casa distribuisce, come augurio, ai parenti e agli amici, fette di roccoco un dolce natalizio che vede la presenza di mandorle, pezzetti di cedro, buccia grattugiata di arancia e mandarino, odore di cannella e chiodo di garofano, non molto dissimile dal roccoco napoletano.

La forma dell'antico pan de ton ha il liure pan d'oro de Natale fatto di fior di farina, marsala, acqua di fior d'arancio, zucchero, finocchio dolce, pignoli, uvetta, uva malaga, zucca candita... Pani di Natale sono i romani pan giallo e pampepato i due pani hanno la caratteristica di essere entrambi speziati, ma sono di struttura e composizione diverse.

Il pampepato è fatto con zucchero, miele, cioccolato, spezie, marmellata di pesche o di albicocche, scorzetta di arancia o di cedro



GIUSEPPE MANTOVANO



candita, mandorle sbucciate, noci, pinoli, nocciolo, tritello, ricoperto da glassa di cioccolato. Un dolce molto più antico di quanto lasci supporre la presenza del cioccolato che si inserì di prepotenza nella pasticceria e persino nella cucina a partire dal XVII-XVIII secolo. Il pan giallo ricordato da Belli (Sor Natale, se magna sto torrone? / Sor Natale, se magna sto pangiallo?) è una torta di farina con uvetta sultanina, mandorle, gherigli di noce, fichi secchi, cedro e scorze d'arancia candite, miele, pasta da pane, cioccolato fondeo, olio d'oliva, cacao amaro, spezie miste, uovo, sale, rum, anch'esso ricoperto dalla glassa di cioccolato. Il nome pan giallo deriva, forse, dall'antico uso dello zucchero se non, come qualcuno sostiene, dalla glassa di porporine dorate «a imitazione del pan d'oro che il popolino attribuiva alle cene celestiali».

Troviamo il pampepato nella tradizione ferrarese e in quella aretina non molto dissimili dai pani di Natale ricordati da Vincenzo Tanara nell'Economia del cittadino in villa (1644) e dai quali discende il pane natalizio bolognese.

«I nostri contadini impastano la farina con lievito, sale e acqua melata, incorporando dentro uva secca e zucca candita con miele, aggiuntovi pepe, e ne fanno una pagnotta grossa, quale chiamano Pan da Natale, altri impastando farina con acqua zafaranata, et assai fermento, quale con la mattarella, o canna a foglia di stiglia assottigliata alla grossezza di un mezzo dito, poi coperta d'uva secca cominciano a rivoltarla dalla parte più stretta, avvertendo d'includere ben dentro la detta uva secca, e così rivolgono fino all'altra parte se fanno una pagnotta ovata quale chiamano Pignotta». A proposito del pampepato, il Tanara ci informa che «i nostri speciali (speciali) fanno una composizione di pasta, mele, zucca, e scorza di melangola canditi, e pepe, e lo chiamano Pan Speciale, o Pepato...». Alla categoria dei pampepati appartiene il più celebre e diffuso di essi nelle festività di Natale, il panforte di Siena.

La lista dei pani di Natale è lunga. Molti di essi come la «pazza de Nari marciagliana» e il panettone veneziano sono caduti in disuso o sono proposti da qualche pasticceria ai di fuori della festività natalizia. Resistono i pani di Natale abruzzesi e certi pani rituali e propiziatori siciliani, questi ultimi non dolci. Chiaro, anche se sbiadito, il loro significato: il pane è stato ovunque il cibo sacro, lo strumento primario della comunicazione dell'uomo con la divinità. Mentre la funzione della «docezza» è quella spiegata da Giano nei Fasti ovidiani: «Si fa per buon augurio... perché nelle cose il sapere; e l'anno qual cominciò, sia dolce».

E' sotto il lenzuolo il pan dolce di Genova

MAURIZIO MAGGIANI

Una pagnotta d'oro scuro tonda segnata da una ferita a forma di triangolo alla sommità, al centro un retto d'alloro: o luce in scia lavaglia e o ve l'indio. È Natale e anche i genovesi hanno un cuore che tepido si apre e sorride inarcuono con l'anellare al buono di tutta la cristianità: il pandocce, il pandocce, la parte più dolce e più buona del cuore di Genova. Ovviamente anche la più segreta e celata. Certo se ne trova di buono nelle aristocratiche pasticcerie dei De Ragibus, di Panarello, di Ciaingoli, se ne trova di decante anche a Londra se chiedi del Genoa Cake, ricetta che i genovesi non hanno mancato di vendere a suo tempo agli inglesi, magari dopo averla sfilata di uno o due ingredienti essenziali: ne trovate di ottimo nel forno del centro, e se siete clienti, questo è il dono natalizio del panettiere. Ma a Genova, la Genova degli armatori, degli scagni e dei canali, quella dei cardinali e del tranviere, che ancora pensa e vive nella sua lingua, si sa che il Pandocce di Natale va fatto ancora in casa, per obbligo verso la storia, per obbligo verso il cuore del cuore della famiglia, in suo onore.

L'impasto alla vigilia, di vogliono ore per amalgamare in un chilo di farina un quarto di burro, un etto di pinoli, tre di uvetta, due di uva malaga, un etto tra zucca candita e finocchio dolce, e poi l'acqua di fior d'arancio, la marsala e il lievito! Chi ha visto impastare un Pandocce sa che è opera delicatissima di levatrice, tutta compresa nel alito e nella commozone di una creazione in atto: movimenti sono fluidi e la cadenza è sostenuta da un basso continuo di uggetti a gola chiusa, un rito, chissà che cosa. Quando il pane di pasta è pronto va lievitato. Allora succede qualcosa di vera-

mente commovente quella notte di vigilia lo sposo rinuncia al suo talamo e la madre lattrice di dolci porta con sé, nel caldo delle sue coltri, la pasta fasciata in un panno di lana e per tutta notte al glicerà lievitando in quel letto fecondo. Nei tempi senza termosifoni la sposa aggrediva un altro ospite ancora. Il prete, quel traboccolo di assi dove veniva posto il braciere per dare un ulteriore calore al letto.

Poi, alla fine del pranzo del giorno di Natale, sulla tovaglia di corredo disseminata dei cocci di mandorle e noci, viene portato tra i rami d'alloro, il vero Pandocce. A tagliarlo sarà il membro più giovane della famiglia, l'innocenza, e la prima fetta la madre l'avvolgerà in un tovagliolo bianco e pulito. Questa è la fetta del povero, il primo che buserà alla porta, e oggi che non bussa più nessuno, ci sono ragazzini che ancora girano i carrugi del centro città a cercare qualcuno che possa gradire.

Perché i genovesi anche loro hanno un cuore.

Chi del reato del mondo li voglia comprare già fatti e impacchettati sappia almeno questo. Ci sono due tipi di Pandocce genovesi: quello tradizionale, che è il Pandocce di Natale che abbiamo appena descritto, e quello più turistico e andante. Si distinguono per la composizione e l'apparenza. Quello andante più soffice, leggero e meno ricco di dolcine interne, è molto diffuso nella provincia, dove si chiama Fugassa, focaccia, ed è più facile a reperire. Quello vero, tradizionale, è molto più corposo e ghiotto. Assai friabile e profumato, e altresì piuttosto schiacciato e non gradisce la zuppetta di vino come l'altro, ma va giù da solo che è un vero piacere. È pesantissimo: se ben lanciato, può attraversare un toro anche a venti metri di distanza. È molto, molto genovese.

AL SAPOR DI VINO

Guida con libertà di scelta ai lettori

FOLCO FORTINARI

Cos'è che gira nell'aria da gran tempo? È una spirale di astiose mazzette o è semplicemente una delega, non tanto di responsabilità quanto, peggio, di giudizio? Cosa c'è dietro l'irregolarità proliferante di enciclopedie, guide, cataloghi, classifiche, ecc.? C'è la pigrizia dell'avventura, quel suo piacere, e c'è la paura del rischio, ma pure la parcellizzazione dell'intelligenza, non più unitaria ma settorializzata. È comodo, insomma, delegare ad altri le proprie scelte, anche se è uno che si è autoeletto, responsabile, esperto. Persino le scelte di guida, che sono per natura singole, irripetibili e incommunicabili. A uno che periplo da i voli (è il complesso del prof. mottopato, la rivista infantile, un bel caso da sottoporre al dottor Freud) e ci dice cosa deve piacere, come dobbiamo comportarci, cosa mangiare e dove, e la poco raccomandabile confraternita dei guidatori e dei classificanti che prosperano in questa nostra tardiva cultura tarso industriale (nel senso che è in ritardo) allo sbando.

Questa premessa sta qui per dire che non bisogna confondere con quelle il lavoro realizza-

to dall'equipe dell'Arca Gola e sfociato in un molto bel libro (Guida ai vini d'Italia, pagine 360 lire 34.000) il quale molto bel libro è stato presentato alla stampa italiana in due puntate: una prima a Milano e Roma e poi all'extra enoteca Pinchiorri di Firenze. Gran gala, come si conveniva, alla presenza di vitivincitori italiani ritenuti i migliori in assoluto, ciascuno per un vino, da Ceretto a Valentini da Gaia a Graener, da Giorgio Gai a Stello Gallo.

Il lavoro di Carlin Petri e Daniele Cernilli è davvero benemerito innanzitutto per l'unità di metodo da cui parte su cui si fonda. Nella guida sono presi in considerazione 1500 vini di tutta Italia con la concreta intenzione di dare informazioni più che punteggi. Vi si dice cioè di che si tratta (e di che si tratta nell'anno in corso, ovviamente), si descrive il vino senza stravaganze sensoriali e verbali, com'è ormai di moda (l'ultima vendetta di D'Annunzio nei confronti dei suoi ignari figlioli, ignari della paternità), lasciando semmai spazio alla conoscenza dell'ambiente e del produttore, specie se piccolo, ma senza fastidiose demagogie po-

lulistiche sulla contadinà. Fa insomma il suo dovere di guida, che è quello d'informare, lasciando un margine rispettoso all'iniziativa del lettore, di seguire il suo gusto, il suo piacere, secondo la sua esperienza e la sua collocazione culturale (che coincide spesso con quella geografica).

Ciò che mi ha maggiormente convinto, però, nell'operazione (che in sé non sarebbe forse straordinaria, assumendosi alle altre), ciò che mi ha cordialmente coinvolto è però il senso di «pulizia» che ne vien fuori, da quelle pagine. Che non è poco quando sappiamo quali e quanti sono, come dire, i compromessi economico-ideologici che turbano molte guide. È la sensazione dell'affidamento, ecco, il quale non è dovuto all'assenza di pagine pubblicitarie (che potrebbe comunque mettere in dubbio, come mettono, infatti, me almeno), ma alla trasparenza del lavoro. In questo senso, anzi, ha tutta l'aria d'essere una guida che rompe non solo certe ometose convenzioni, ma anche qualche cos'altro. La prova può venire dall'assenza, alla presentazione fiorentina, dei giornalisti specializzati e guidatori, benché regolarmente invitati.

Se fossero stati presenti, quei giornalisti, avrebbero forse potuto constatare come convivero pacificamente, con reciproca comprensione, interessi e persone che in genere sono spinti verso l'antagonismo bellicoso. Potevano vedere il marchese Antinori andare a cercare Bartolo Mascarello, in barba alle «classi». Oppure, a un tavolo tre generazioni, ma pure tre culture, in affiatata complementarietà come, per esempio, il vecchio Pippo Parodi, il «ricco» Lunelli, il giovane economista neoprodotore Anselmi.

Cosa voglio dire? Che gli assenti hanno sempre torto, specie se assenti ingiustificati? O che gli assenti sono proprio assenti, cioè inappartenenti? Qualcosa del genere, sì.

● Vini d'Italia 1988, guida ai bere bene per esperti e curiosi. 500 produttori, 1500 vini. A cura di Carlo Petri e Daniele Cernilli. Edizioni Gambero Rosso-Arca Gola. 360 pagine, 34 mila lire. In vendita presso le migliori librerie. Per informazioni telefonare o scrivere a: ARCA GOLA, via della Mendicizia Istruta 14, Bra (Cuneo) tel. 0172/421293.

Auguri Arcigola... Notizie Arcigola

Buon Natale e Buon 1988! Il pregiatissimo presidente Carlin Petri unitamente al consiglio dei governatori e ai fiduciosi delle 37 comitati gastronomiche augura al popolo dei ghiotti e dei sapienti gioiose festività. A voi tutti e alle vostre famiglie auguriamo i più fervidi auguri per un 1988 carico di serenità, di belle occasioni conviviali, di appagamento dei piccoli piaceri che rendono bella la vita. La cultura dello slow-food possa trionfare con i semplici amici dell'ironia e della tolleranza; propugniamo il lento e prolungato godimento di piaceri sensuali contro la frenesia e innalziamo il segno della lumaca a simbolo di Arcigola per l'anno in arrivo. Siamo del resto convinti che con questa filosofia terremo lontane le imperveranti malattie dello stomaco in massima parte figlie di

una vita agitata e convulsa. Il nostro auspicio è che Arcigola possa consolidarsi in tutto il territorio nazionale e favorire l'amicizia e il piacere di stare insieme. Vi auguriamo inoltre, cari soci che non abbiate a soffrire dell'essero acciditi quali impetentissimi golosi, giacché nella nostra epoca certa forme di asceti sono da guardare con molta circospezione. Parafarando Giulio Andreotti, indubbiamente l'uomo politico più slow d'Italia e per certi versi il più simile alla nostra cara lumaca, noi diciamo che il piacere logora chi non ce l'ha.

Sagra delle pettole
Domenica 3 gennaio 1988 a cura del circolo Arci di Bernalda (Matera) programma ore 15 distribuzione gratuita di pettole, proiezio-

ne del cortometraggio «Sagra del suino» (Edizioni Videouno), ore 16.30 musica sul vivo (Nicola Camardo alla fisarmonica), ore 19.30, incontro sul tema «Prospettive del circolo nazionale enogastronomico». Breve presentazione del libro «Porco e aglianico» di Basilicata editrice Ore 20 sala «A» del circolo Arci «G. Rossa» di Bernalda, cena sociale, con la partecipazione dei soci sapienti.

N.B. Il servizio enogastronomico è assicurato dalla Cooperativa Arcigola di Bernalda.

Monrubino
Il 20 dicembre si è tenuta presso il ristorante «Carso» di Monrubino (Tresno) la presentazione della guida «I vini d'Italia» edita da

Gambero Rosso e Arcigola. La presentazione si è conclusa con un pranzo inserito nei simposi d'autunno organizzati dall'Arcigola per i suoi soci. Alta presentazione era presente il presidente nazionale Arcigola Carlo Petri. Con questa iniziativa si chiude il ciclo dei simposi autunnali, a febbraio inizieranno i simposi d'inverno.

Chiedere di Gigi
Continua la presentazione della guida «I vini d'Italia» su tutto il territorio nazionale. I circoli Arci, i circoli Arcigola, i fiduciosi Arcigola interessati alla presentazione della guida sono pregati di mettersi in contatto con la sede nazionale Arcigola via Mendicizia Istruta 14, 12042 Bra (Cuneo) tel. 0172/426207 chiedendo di Gigi Puanazzi.

Cuore giallo d'Abruzzo lucidato al cioccolato

MARCELLA CIARNELLI

«Dice Dante che là da Tagliacozzo, ove senz'arme vinse il vecchio Aiaro, Curradino avvie vinto quel leccardo se abbuto avessi uobergo di parozzo». Il 21 luglio del 1927 il sommo poeta (almeno per alcuni) Gabriele d'Annunzio provvedeva a rendere in questo modo omaggio al Parozzo, dolce pescarese, come il poeta, ma non di altrettanto lunga durata. Dementio (o merito) del Parozzo è infatti la necessità di consumarlo quasi subito, appena sciolto o poco più. «S.O.S.» c'è scritto sull'involucro - attenzione, il parozzo va consumato subito! - il tempo della festa, insomma. Natale, in fondo, è festa breve. Dura tanto nelle aspettative, nella organizzazione, nei desideri da esprimere a mezza voce ed in quelli da realizzare. Un pugno di giorni e poi tutto ricomincia. Ed il Parozzo, un po' dolce e un po' leggenda di questa terra d'Abruzzo si è adeguato. Anzi, forse è stato inventato proprio per somigliare ai giorni magici in cui viene consumato. Ma vediamo di cosa è fatto questo dolce così buono da far inghiottire il poeta tanto da ispirargli dei versi. Sulla sua scatola, tramandata ai posteri dall'antica fabbrica di biscotti e dolci Luigi D'Amico di Pescara, c'è riportata la ricetta originale. Quella semplice del contadino dell'Abruzzo. Solo un po' affinata per l'esportazione fuori dai confini regionali: «Il pan Parozzo dei contadini d'Abruzzo - recita la ricetta - appena trasfigurato da un immaginoso e raffinato pasticcere, conserva bensì il suo aspetto rude. La sua forma ingenua ed il colore del granoturco e del cruscchello. Ma nella trasfigurazione s'è arricchito di grazia, di profumo e di dolcezza. Hanno concorso a questa specie di miracolo le uova fresche del contadino, le mandorle delle nostre colline, la farina intrisa nel burro fresco dei nostri tratturi, lo zucchero e il cioccolato. Tutti questi elementi, raccolti in prossimità della pineta di Pescara, come del resto il Parozzo stesso, sono creaturati dello stesso sole», e contribuiscono a formare questa sfera tagliata a metà, con precisione quasi geometrica, ricoperta di cioccolato fuso che, ad ogni fetta, lascia intravedere una pasta casalinga, dolce, un po' grumosa.

D'altra parte se Gabriele d'Annunzio non esita a delimitarsi «parozzano», lui che se dipendeva aveva erano di ben altro tenore, perché non seguirlo in questa scelta natalizia. Certo non è facile trovare questo dolce fuori d'Abruzzo. Solo qualche limitante commerciante, poco intimidito dal facile deperimento



del prodotto, si azzarda a comprarne un po'. Ed è sbagliato. Una volta assaggiato questo «panettone» nato tra il mare e la montagna, non si può far altro che diventare «parozzano».

Comunque si fa così!
Se non siete riusciti a trovare il Parozzo e volete provare a farvelo in casa ecco la ricetta. È quella che si avvicina di più alla tradizione ma ovviamente in ogni casa ci sarà chi lo confeziona in modo diverso. Le dosi per 8 persone: 120 g. di farina mista a cruscchello e granoturco (di più o di meno a seconda dei gusti); 120 g. di fecola di patate; 240 g. di zucchero; 160 g. di burro; 100 g. di mandorle pelate; 10 uova; 300 g. di cioccolato di copertura. Poco burro per la tortiera. Ed ecco il procedimento. Tritate finemente le mandorle (anche col frullatore) e mescolate con 4 cucchiaini di zucchero. Sciogliete il burro a fuoco basso e fatelo raffreddare. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero e poi aggiungete il composto di farina, la polvere di mandorle, la fecola e il burro. Incorporate gli albumi che prima avrete montato a neve. Versare il composto in una tortiera imburrata e infornare per 40 minuti circa nel forno a 180°. Mentre la torta si raffredda sciogliete il cioccolato di copertura e poi spalmatelo sulla superficie del parozzo. Dovrà diventare una crosta lucida e brillante.