

Vorrebbe sembrare quasi una provocazione dare consigli su quali dolci preparare per Natale. La colonizzazione alimentare dell'Italia, avvenuta a partire dal dopoguerra, grazie all'industria alimentare che ha convinto gli italiani a festeggiare con i panettoni e i pandori, è a dir poco impressionante, e certo difficilmente oggi si ha voglia di preparare anche il dessert, dopo aver passato il tempo a cucinare il resto del pranzo. Ora poi che le versioni farcite di creme di vari gusti o ricoperte con glassatura si sprecano, anche i golosi amanti di dolci cremosi riescono ad essere accontentati. Ma con un piccolo sforzo di fantasia si è invece in grado di trovare qualche specialità meno consueta.

Una città in Toscana si distingue per l'eccellenza delle preparazioni dolciarie: Siena, che grazie al panforte e ai ricciarelli riesce a rivestire un ruolo fondamentale nel settore gastronomico toscano. La tradizione del panforte è antica: la prima documentazione che riporta la dizione di "panes pepatos et melatos" è datata febbraio 1205: si tratta di una donazione che alcuni servi alle monache del monastero di Montecelso, presso Fontebecchi. Altre notizie relative alla fabbricazione di "panepati" si hanno a partire dal XV secolo. Soprattutto i monasteri costituivano il luogo privilegiato dove la tradizione poteva continuare ad esistere, insieme alla casa, dove le donne preparavano il dolce per le ricorrenze. Solo in un secondo tempo la produzione passò agli specialisti, gli attuali farmacisti, proprio perché nell'impasto si faceva uso di droghe e spezie. Si tratta di un dolce che ha come base frutta candita come melone, zucchero caramellato, mandorle, farina e tante spezie quali il coriandolo, i chiodi di garofano, la noce moscata e il macis. La cottura avviene in forno, a temperatura media, in maniera tale che l'impasto asciughi dolcemente senza seccare in superficie. La città di Napoli dedicò una versione della pizza alla regina Margherita, mentre Siena le intitolò il panforte: rispetto alla versione originale, si caratterizza per l'impiego di canditi di cedro e arancio, vanillina e parte dell'impasto che si usa per la preparazione di altri dolcetti senesi, i ricciarelli. Insieme ai cavallucci, le copate, i berriquoccoli completano l'offerta natalizia dei dolci tipici anche se a Siena è possibile trovarli anche nel corso dell'anno. Alla base di queste ricette ci sono frutta secca come noci e noccioline, miele e zucchero.

In Emilia si produce un dolce definito pane "speziale" o certosino, perché preparato dai frati della Certosa di Bologna. La tradizione vuole che Benedetto XIV, nativo del capoluogo emiliano, lo richiedesse durante le festività natalizie, poiché ne andava ghiotto. Nella composizione insieme alla farina, si ha miele, uvetta, mandorle, pinoli e canditi. Nelle versioni più ricche anche purea di frutta, cannella in polvere e cioccolato in pezzi.

Andando indietro nel tempo, essendo Natale il periodo dell'uccisione del maiale, era di gran voga preparare il "migliaccio", tradizione che si trova sia in Emilia che in Toscana. Il sangue di maiale veniva mescolato a latte, miele, mandorle, canditi, cioccolato e pane

“ Per una volta rifuggite dai panettoni e dai pandori e riallacciatevi alla secolare tradizione senese dei «panepati» ”

il Dolce



Alla riscoperta dei «panes pepatos»

Tra la frutta non far mancare l'uva, porta bene per l'anno successivo

Parlare di frutta a Natale ha un che di proibito. Ammessa senza riserve la frutta secca, come noci, noccioline o mandorle, che accompagnano il lento scorrere del pomeriggio natalizio, più difficile pensare alla frutta fresca quale protagonista di un pranzo. Per tradizione non può mancare l'uva, prodotto beneaugurante per l'anno successivo. Negli anni Ottanta era invalsa l'abitudine di mangiare primizie come anguria, melone e pesche, usanza che ora riscuote minor fortuna da parte dei consumatori. Più facile vedere sul desco familiare la frutta tropicale: se Natale è l'occasione per concedersi qualche prodotto sfizioso, può

essere il caso di assaggiare la papaya o il mango, altrimenti affidarsi alla tranquillità dell'ananas. Il problema rimane però quando inserirla: i fanatici del "pulirsi la bocca" non avranno problemi a consumarla dopo il dolce, ma chi desidera mantenere il sapore dolce più a lungo tenderà a lasciarla nel piatto. Un'idea può essere allora quella di inserirla nelle pietanze salate. Facile con gli antipasti, dove le mele verdi possono essere parte di un'insalata composta, oppure le golden che vanno ad unirsi al pecorino o altri formaggi. Nei secondi si può preparare un umido di selvaggina: amarene sciropate o pere sono degne compagne di avventura

Per i più coraggiosi c'è il migliaccio, un dolce toscano-emiliano a base di sangue di maiale. Oppure cercate spongata e zuppa inglese. E il giorno dopo frittelle per tutti

quindi, dopo la cottura, adagiato sulla pasta frolla e cotto in forno. Ne esistono versioni meno delicate, senza cioè l'ausilio della pasta base.

Ma il classico natalizio delle province di Parma e Reggio Emilia è la spongata, della quale si hanno notizie sin dal 1454, quando fu inviata in dono al duca Francesco Sforza. Protagonisti sempre i canditi, il miele, le spezie e la frutta secca: questa volta sottoforma di pasta preparata con farina, vino bianco, zucchero e burro. Il tutto cotto in forno, si conserva perfettamente per tutto il periodo delle festività. Di lunga fattura ma di sicuro successo sono i tortelli di Natale, che vengono confezionati come quelli salati, con una pasta aromatizzata di liquore e scorza di limone. Nella farcia entrano le castagne, le noci, la marmellata, la saba, una sorta di gelatina ottenuta dal mosto d'uva, il cioccolato ed il caffè. La cottura avviene in forno oppure in frittura. Invece un dolce che si trova con nomi diversi in tutte le regioni è la zuppa inglese, così chiamata perché sembra venisse preparata dalle donne al servizio dei nobili inglesi, di stanza a Firenze. L'ingrediente principale è costituito dal pan di Spagna, a volte sostituito da biscotti savorardi, bagnato con l'alchermes e il marschino, quindi farcito a strati con crema bianca e al cioccolato.

Volendo interpretare in chiave moderna il Natale, occorre affidarsi alla tradizione sulla scelta degli ingredienti, interpretati però in maniera creativa. È il caso di Gualtiero Marchesi, primo chef italiano ad aver ottenuto con il suo ristorante milanese le tre stelle dalla guida Michelin, che già negli anni Ottanta elaborò un semifreddo nel quale il torrone entrava nella composizione dell'impasto. Oppure, è il caso del soufflé al panettone, dove la scusa è mescolare canditi, vaniglia ed uvetta all'impasto base, per ricreare i profumi del dolce classico meneghino. Ma anche in Toscana si sono ottenuti risultati interessanti, spezzando il panforte nella crema, ed accompagnando con essa dolci a pasta lievitata. Rimando nella tradizione toscana viene attualmente riscoperto il valore dello zuccotto, un dolce a base di pan di Spagna, farcito con panna montata normale e al cioccolato ed insaporito con pezzetti di cioccolato fondente e canditi. Una volta sfornato viene abbondantemente bagnato con liquore e per questo soddisfa soprattutto la golosità degli adulti.

Il vero problema dei dolci natalizi si pone, a dire il vero, con la gestione degli avanzi. Per non essere costretti a fare colazione per un mese sempre con panettone e pandoro, conviene elaborare ricette che possono in qualche modo risvegliare l'interesse gastronomico. Alcuni esempi sono le frittelle, dove si mescolano gli avanzi con poco latte e frutta secca, qualche aroma e poi il tutto viene ridotto in palline e fritto in olio di oliva. Oppure la cottura in forno insieme a formaggi freschi, come ricotta e mascarpone, a formare uno strato di pasta che raccoglie un ripieno morbido e suntuoso. Il consiglio migliore, però, rimane quello di usare morigeratezza negli acquisti

RISTORO IN
VIN
OLIO
SAN ZANOBI



Un esempio dei nostri primi piatti dal menu di questo mese:

Taglierini all'uovo con guancia di cinta senese croccante su guazzetto di fagioli zolfini; € 6.00

Gnocchi di patate con fonduta di shrop shire e muffa nobile di Petreto; € 6.00

Rigatoni all'uovo con fonduta di porri, funghi porcini freschi e "Monte 27"; € 6.00

Tagliolini al cacao amaro con ragù di anatra sgrassata; € 7.50

Taglierini al farro su cialda di parmigiano con asparagi e funghi porcini € 7.50

Pici all'anatra sgrassata; € 6.50

RISTORO IN
VIN
OLIO
SAN ZANOBI

Pensi che cenare in enoteca a Firenze costi troppo?

CERTO.....NON SEI STATO DA VINOLIO



VINOLIO, ENOTECA, OLIOTECA, ZUPPERIA, SALUMI, FORMAGGI E PRODOTTI TIPICI
Aperto tutte le sere, escluso la domenica, dalle ore 19 alle ore 24

Via San Zanobi, 26/r (angolo via delle Ruote) Firenze - Tel. 055.489957 www.vinolio.com - e-mail: vinolio@vinolio.com
Vinolio è un sito ateliemedia.com