



IN GIRO PER L'ITALIA:

I DOLCI TIPICI DELLA TRADIZIONE DI NATALE

Il **Natale** è una festa molto antica, accompagnata da diverse tradizioni, sociali e religiose, variabili da paese a paese. Molte usanze sono legate alla musica come i tipici canti natalizi, altre alle piante, basti pensare all'agrifoglio, al vischio, all'albero e alla stella di Natale, altre ancora ai cibi tipici. In Italia esiste una vasta gamma di dolci preparati durante le feste natalizie, con una diversificazione per regioni, province e perfino comuni: lo stesso dolce spesso acquisisce, di paese in paese, i nomi più disparati.





Lombardia: il Panettone

Attorno al tipico dolce natalizio, nato a Milano e consumato ormai in tutta Italia, sono fiorite infatti molte leggende. Una delle più accreditate racconta che il Panettone sia nato alla corte di Ludovico il Moro. Era la vigilia di Natale e nelle cucine fervevano i preparativi per il banchetto natalizio. Secondo la leggenda il cuoco dello Sforza dimenticò il dolce nel forno che si carbonizzò. Disperato perché non aveva nulla da servire sulla tavola del suo signore venne soccorso da un umile sguattero di nome Toni, il quale aveva conservato per sé e la sua famiglia un po' di lievito madre. Il giovane si offrì di lavorarlo con i pochi ingredienti rimasti e così realizzò un impasto molto morbido e lievitato con uova, burro, scorze d'arancia, uvetta sultanina e canditi. Il risultato fu un successo perché il "pane di Toni" portato alla tavola ducale, venne molto gradito dal Moro e dai suoi ospiti.

Le leggende certamente alimentano la tradizione, ma la vera origine del panettone va ricercata nella diffusa usanza medievale di celebrare il Natale con un pane più ricco di quello quotidiano. Sembra che esistesse già nel '200 come pane arricchito di lievito, miele e uva secca. Il nome panettone sarebbe nato per indicare la forma più grande che aveva rispetto agli altri prodotti da forno. La storia ci racconta anche che fino al 1395 tutti i forni di Milano avevano il permesso di cuocere pane di frumento solo a Natale, per farne omaggio ai loro clienti abituali.

Lazio: il Pangiallo

È un impasto composto da farina, olio, frutta secca, miele, cedro candito, cacao amaro, zafferano e ricotta.

Il nome è suggerito dalla colorazione gialla della crosta (spennellato con tuorli d'uovo), che si forma durante la cottura in forno.

La tradizione vuole che, nel giorno del solstizio d'inverno (21 dicembre), si prepari questo dolce come buon auspicio per il ritorno delle lunghe giornate di sole, che il colore del dolce ricorda.





Toscana: il Panforte

Il panforte, conosciuto anche come panpepato, era originariamente un pane arricchito con spezie e pepe, che era possibile trovare a Siena già nel 1200, quando coloni e servi portavano questo pane morbido come tributo alle monache del convento di Monte Celso. Un pane composto da acqua, miele e frutta fresca che, dopo pochi giorni dava origine a muffe che donavano al dolce un sapore acidulo: da qui "panes fortis" o "pane acido". La ricetta è stata poi modificata negli anni con l'aggiunta di frutta candita, miele, mandorle, spezie e pepe. Oggi l'impasto del panforte viene preparato con mandorle, frutta candita, spezie miste come cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero - il tutto legato da un delizioso sciroppo di miele e zucchero - e cotto in forno.

Come nel caso del torrone, la ricetta originale prevede l'uso dell'ostia.



Piemonte: il tronchetto di Natale

Un trionfo di cioccolato, panna, brandy, marroni, uova, burro, mascarpone. Giunto dalla Scandinavia, la sua forma ricorda quella di un pezzo di legno, rievocazione del ceppo di tronco di castagno o di quercia che per tradizione le famiglie contadine piemontesi utilizzavano per scaldarsi la Notte di Natale. Il capofamiglia, attorniato dai suoi cari, metteva il ceppo nel camino, lo benediceva con un segno di croce, lo bagnava con del vino rosso e nel dargli fuoco pronunciava la formula augurale: «*Si rallegrì il ceppo, domani è il giorno del pane*». Da qui, la leggenda secondo cui il ceppo posto nel camino dovrà bruciare per le dodici notti che intercorrono tra il Natale e l'Epifania, in segno di buon auspicio. camino dovrà bruciare per le dodici notti che intercorrono tra il Natale e l'Epifania, in segno di buon auspicio.





Marche: il Bostrengo

Bostrengo, Fristingo, frustingo, frostengo, pistingo è il dolce marchigiano che cambia nome secondo la zona e ricetta nel giro di pochi chilometri. Nato anticamente come piatto povero del periodo natalizio (era chiamato anche «svuotacredenza» poiché per farlo si usava un po' tutto quello che c'era in casa tra cui il pane raffermo, cui si aggiunge frutta candita, fichi secchi, uva sultanina e mosto cotto), nei secoli il bostrengo si è arricchito di ingredienti sfiziosi come il cacao, il miele, la frutta secca, frutta candita, uva sultanina, mosto cotto e il rum.



Puglia: le Cartellate

Coroncine sottili di pasta sfoglia ottenuta con farina, olio e vino bianco, profumate di anice e cannella, lavorate a forma di rosa, fritte in abbondante olio e guarnite con miele o mosto. Nella tradizione cristiana, la caratteristica forma rappresenta l'aureola o le fasce che avvolgono nella culla il Bambino Gesù, ma anche la corona di spine al momento della crocifissione.



Calabria: i Fichi Chini

I fichi chini, sono la gloria della gastronomia calabrese, prodotto di una lavorazione tradizionale, che associa a un metodo di conservazione quale l'essiccazione naturale dei fichi, la farcitura con mandorle, noci, cioccolato, canditi.

Tradizione vuole che quattro fichi aperti a metà siano sovrapposti per formare una Croce, simbolo religioso del Natale.





Sardegna: le Seadas o Sebadas

Dolce della tradizione pastorizia sarda. Realizzate con una sfoglia di pasta ripiena di formaggio fresco (pecorino locale), che viene fritto e poi cosparso di miele di corbezzolo (raffinato e amarissimo oggi decantato dai gourmet) oppure con lo zucchero a velo.



Friuli Venezia Giulia: la Gubana

Ha la forma a chiocciola, si regala per augurare prosperità e ricchezza. A base di pasta lievitata, viene farcita con frutta secca, noci, uva passa, amaretti e bagnato dalla grappa o vino liquoroso, con l'aggiunta della scorza grattugiata di limoni. Deve il suo nome proprio alla sua caratteristica forma a chiocciola: «gubat», infatti, significa «avvolgere» in dialetto friulano.

