



in copertina

Il Natale dolce d'Italia

Un'infinità di ricette e tradizioni, questo è il Natale italiano

di Guido Parri

Il menu e il presepe sono i due simboli, consumistico e religioso, con cui si identifica ormai il Natale e se c'è un luogo in cui questa simbiosi è perfetta, questo luogo è Napoli.

“Cominciamo il 6 dicembre e, fino alla vigilia, ogni giorno useremo dieci chili di farina per preparare gli struffoli. - racconta Salvatore Varriale, pasticcere napoletano, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani - Li facciamo solitamente in tre formati da mezzo chilo, 750 grammi e un chilo, ma sono molte le ordinazioni che li vogliono in dimensioni molto più grandi per festeggiare degnamente la ricorrenza. La ricetta è quella classica dove ogni pasticcere introduce qualche minuscola variante: noi, ad esempio, oltre a candire direttamente i frutti della nostra terra come cedri e arance, aggiungiamo un po' di anice stellato”. Sembra di sentirne il profumo mediterraneo mentre Salvatore ne parla: “Ma questo è solo uno dei dolci che prepariamo per Natale. Nelle nostre cinque pasticcerie si possono trovare i mustaccioli, il raffiolo semplice e quello in cassatina, i susamielli, le zeppole, le paste di mandorle, i roccocò e i divinamore. Per non parlare della pastiera che ormai si fa tutto l'anno e si consuma quindi anche a Natale”.

Molti dei dolci napoletani hanno le loro origini nei conventi di

suore che li preparavano, come nel caso della pasta di mandorle o pasta reale, per i regnanti del tempo. Il ricco menu dolciario di Napoli altro non è che uno spaccato dell'universo dei dolci natalizi di cui è punteggiata l'Italia, come testimonia un altro maestro pasticciere dell'Accademia, il teramano Sandro Ferretti: "In Abruzzo il Natale lo si festeggia con i calcionetti con pasta di castagne e ceci. È un dolce molto povero, basti pensare che l'aggiunta dei ceci è una variante intervenuta perché questo legume era più abbondante e costava meno della castagna, prodotto di per sé già economico. Nella mia versione aggiungo un tocco all'impasto raffinandolo con cacao, liquore e mandorle tostate".

Ma perché resistono tradizioni che, tutto sommato, risalgono ad un tempo di assoluta povertà? Sandro Ferretti ha una sua duplice risposta: "Innanzitutto perché in questi dolci si esprime la genuinità delle materie prime, tanto più indispensabili nel mo-

cui raccontiamo la versione di Mauro Bandirali, titolare di una gelateria pasticceria a Crema dove, con il suo manipolo di collaboratori motivati, tiene alta la bandiera del torrone artigianale che propone in due versioni: quella classica, con zucchero di canna portato a temperatura, mandorle pugliesi, ostie e un sapiente mix di mieli Thun. Oppure una versione più originale, dove cambia anche la forma della tipica stecca e la dominante di gusto è il miele d'erica che gli conferisce una piacevole morbidezza.

E poi è la volta di un grandissimo pasticciere, Achille Zoia, colui che ha insegnato a molti come si fa un panettone importante: "Non ho segreti, non sarebbero nel mio stile professionale, dal momento che faccio il docente a Cast Alimenti. E un professore, a scuola, deve trasferire la sua conoscenza, non tenerla per sé".

Achille Zoia è l'ideatore del panettone Paradiso e a chi, come noi, gli chiede l'origine del nome, risponde candidamente che "quando lo feci la prima



mento in cui si fanno esclusivamente per il Natale dove il desiderio è quello di cose davvero buone. Poi credo che le persone, nei momenti di difficoltà come questo, sentano il bisogno di ritrovarsi nelle tradizioni, di ricordare com'era e sapere che possiamo, ancora una volta, farcela".

Dal pan pepato ai panettoni

Attraversiamo tutto il centro Italia dove a dominare, nelle sue diverse varianti, è il pan pepato che trae le sue origini etimologiche da Pan del Papato, a significare la grande influenza che lo Stato della Chiesa aveva su tutto il territorio fino all'Unità d'Italia. Il fiume Po segna la linea di confine oltre la quale si entra nella terra delle famiglie del panettone, con l'enclave cremonese del torrone di

volta, trenta e più anni fa per uscire dagli schemi, mi resi conto che, anche per la forma, assomigliava alla torta Paradiso. Da qui, molto semplicemente, il nome".

Uscire dagli schemi, per Achille Zoia, stava a significare un panettone che passava, come impasto, dai tre agli otto etti di burro, trasformandolo in un autentico capolavoro di lievitazione naturale, con l'aggiunta di qualche goccia di cioccolato e noci. "A Natale, per le nostre pasticcerie di Concorezzo e Cologno Monzese ne prepariamo 50 quintali, ma per i milanesi il panettone è da tempo, oserei dire da sempre, un dolce che si consuma tutto l'anno" spiega il pasticciere socio dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. E nella ristorazione il panettone ha uno spazio? Pare di sì, almeno stando a ciò che