

# Pfannkuchens, un dolce Capodanno alla tedesca

Ultimo appuntamento del nostro viaggio alla scoperta dei dolci delle feste nel mondo. Facciamo tappa in **Germania**, dove la tradizione vuole che, a Capodanno, si consumi la **pfannkuchen**, o, meglio, la **Berliner pfannkuchen**, dal momento che è proprio qui che è nato questo dolce di origine austro-tedesca. Il suo nome significa letteralmente “**torta pancake di Berlino**” e la tradizione vuole che tra le versioni dolci di questa delizia a forma di palla, che può essere ripiena di marmellata e liquore, nella versione più classica, oppure di crema pasticcera o cioccolato, se ne nasconda una “a sorpresa”, ripiena di senape, spezie o particolarmente piccante. Il divertimento consiste proprio nel vedere l’espressione di chi “pesca” la *pfannkuchen* incriminata!



# La pfannkuchen, un dolce storico

Secondo la tradizione, l'invenzione della **pfannkuchen** risalirebbe al 1756, quando un pasticcere di Berlino voleva arruolarsi nell'esercito di **Federico II di Prussia**. Tuttavia, l'uomo venne riconosciuto inidoneo al servizio militare per le sue precarie condizioni fisiche. Federico II, vista la dedizione del pasticcere, trovò un escamotage per farlo arruolare nel suo esercito: gli conferì la mansione di pasticcere del reggimento.



Per ringraziare il sovrano, il pasticcere creò per lui una **piccola ciambella**, a cui diede poi la **forma di una palla di cannone**. Non disponendo di un forno, le *pfannkuchen* venivano fritte in una padella all'aperto, immerse nel lardo bollente. *Pfannkuchen*, in Germania, infatti è anche il nome di una padella.



Le tradizionali *pfannkuchen* tedesche si preparano con ingredienti semplici, il ripieno, può variare a piacere tra marmellata, panna, cioccolato. Noi vi lasciamo la ricetta della versione con la **crema pasticcera**. Non dimenticate, tuttavia, di riempire una **pfannkuchen** a sorpresa, magari con senape, maionese o salsa piccante!

## LA RICETTA: Pfannkuchen

**Ingredienti per la ciambella:** 2 tazze di farina setacciata, 1 bustina di lievito per dolci,  $\frac{1}{2}$  tazza di latte caldo, 1 pizzico di sale, scorza di 1 limone, 1 uovo medio, 4 cucchiari di zucchero, 4 cucchiari di burro, olio vegetale per friggere, zucchero a velo.

**Ingredienti per la crema pasticcera:** 2 tazze di latte intero, 5 tuorli d'uovo, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale,  $\frac{1}{2}$  tazza di zucchero a velo,  $\frac{1}{3}$  di tazza di farina, 4 cucchiari di amido di mais, 1 noce di burro.



**Preparazione:** alcune ore prima preparate la **crema pasticcera**. Mescolate l'amido di mais con la farina e setacciatele. Scaldate il latte con il baccello di vaniglia, portate a ebollizione e spegnete il fuoco. In una terrina, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungete poi la miscela di farina e amido di mais. Mescolate usando una frusta. Aggiungete anche metà del latte e continuate a mescolare finché il composto sarà liscio, senza grumi né bolle.



Versate il tutto in una casseruola con il resto del latte e fate cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente per non fare attaccare la crema al fondo. Quando sarà densa, togliete la crema pasticcera dal fuoco. Strofinare la superficie della crema con una noce di burro per evitare che si formi la tipica pellicina durante il raffreddamento. Coprite la crema con una pellicola e mettete da parte in frigorifero per circa 3 o 4 ore.



Passate poi alla preparazione dell'**impasto**. In una ciotola mescolare la farina con il lievito, aggiungete gradatamente il latte caldo e impastate per circa un minuto. Potete usare anche un robot da cucina. Unite anche la scorza del limone, lo zucchero, l'uovo e il sale. Impastate per circa 15 minuti. Aggiungete metà del burro, impastate finché non si sarà completamente incorporato. Coprite l'impasto con un panno e lasciate lievitare per circa 2 ore. Cospargete di farina la superficie di lavoro. Togliete l'impasto dalla ciotola e dividetelo in circa 20 pezzi uguali. Formate delle palline e appiattitele leggermente con un mattarello. Disponete ogni pallina su un quadrato di pasta da forno. Coprite con un panno e lasciate riposare le *pfannkuchen* per circa 30 minuti.



Nel frattempo, mettete a scaldare in una padella grande una buona quantità di olio vegetale. Quando sarà bollente, immergetevi le *pfannkuchen* tre alla volta. Rigirateli e, quando saranno dorati, scolateli su carta assorbente e lasciateli raffreddare. Prendete la **crema dal frigorifero**, datele una bella mescolata e, se si è rappresa troppo, stemperatela con 1 o 2 cucchiaini di latte caldo. Versate la crema in **un sac-à-poche**, riempite le *pfannkuchen* e servite con una spolverata di zucchero a velo. Potete sostituire la crema anche con **marmellata, mascarpone, panna, crema al cioccolato o alla nocciola.**



---

## Il Flan de Calabaza, buone feste da Cuba!

Il nostro viaggio tra i dolci delle feste nel mondo continua a **Cuba**, dove ancora una volta la protagonista della tavola di questo periodo è la zucca, ma in maniera del tutto diversa dalla **Pumpkin Pie** inglese. Il dolce più popolare durante il periodo che va da Natale a Capodanno, nell'isola caraibica è infatti il **flan de calabaza**, un mix di sapori le cui origini risalirebbero addirittura **all'antica Roma**. Qui, infatti, i cosiddetti *flan* erano molto popolari e si preparavano spesso grazie alla grande disponibilità di uova.



Da Roma la tradizione si perpetua nei secoli e si mescola con la **cucina spagnola, africana e caraibica**. Oggi, non esiste un Flan de Calabaza unico, ma **tantissime varianti**, a seconda della città, della regione o, addirittura, della **tradizione familiare**. Tutte le ricette, però, concordano di consumare il Flan de Calabaza accompagnato da un **buon bicchierino di rum!** Ecco, allora, la nostra ricetta. Mettetevi alla prova per sorprendere i vostri ospiti con un dolce gusto cubano.



## LA RICETTA: Flan de Calabaza

**Ingredienti (per 6/8 persone)** – 500 gr di polpa di zucca, 250 gr di zucchero, 600 ml di latte fresco, 4 uova, qualche goccia di estratto naturale di vaniglia

**Preparazione** – Tagliare la zucca a fette di circa 2 cm e cuocerla a vapore (7-10 minuti in pentola normale). Mettere tre cucchiaini di zucchero in un pentolino e farlo caramellare, versare il caramello in uno stampo rettangolare foderato con carta da forno e distribuirlo sul fondo dello stampo. Mettere la zucca cotta in una terrina con lo zucchero rimasto, aggiungere un po' di latte e frullare con il frullatore a immersione, ottenendo una purea uniforme. Aggiungere il resto del latte, le uova e la vaniglia e frullare ancora. Versare il composto nello stampo e cuocere in forno, a bagnomaria a 200°C per 45 minuti. Lasciare raffreddare, quindi tenere in frigorifero per almeno due ore. Rovesciare il budino su un piatto rettangolare ed eliminare la carta.



---

## La Pumpkin Pie, negli USA le feste profumano di zucca!

Continua il nostro viaggio attraverso le “dolci” tradizioni delle feste. Oggi vi portiamo negli **Stati Uniti**, dove il dolce tipico delle festività invernali è la **Pumpkin Pie**, la torta di zucca, che si prepara in occasione di **Halloween**, del **Thanksgiving Day** e del **Natale**.



Questa gustosissima torta è formata da uno strato di **crema alla zucca** su un guscio di **pasta frolla** e aromatizzata con **cannella, noce moscata, chiodi di garofano e zenzero**. La tradizione vuole che non ci sia una copertura o delle strisce di pasta come nella crostata e che sia servita con panna montata. Gli americani, poi, molto pratici, la preparano con polpa di zucca, che si trova già pronta al supermercato, anche nella versione già aromatizzata e pronta all'uso.



## Le origini della Pumpkin Pie

La nascita della Pumpkin Pie pare essere strettamente legata al **Thanksgiving Day**, il Giorno del Ringraziamento, che si celebra **l'ultimo giovedì di novembre**. Si racconta che, nel 1621, nelle terre del New England abitate dai coloni inglesi, riuniti in piccoli villaggi, il freddo e la fame avevano messo a dura prova gli abitanti, sfiniti da quel clima ostile. In loro soccorso giunsero i **nativi**, che donarono loro i frutti delle loro terre, in particolare le **zucche**, che crescevano anche con le basse temperature. I coloni conobbero così la zucca, e iniziarono a utilizzarla nella loro alimentazione quotidiana. Il suo sapore gradevole si prestava bene sia a ricette dolci che a ricette salate, spesso con l'aggiunta di spezie.



## La nascita della moderna Pumpkin Pie

La prima ricetta della Pumpkin Pie come la conosciamo oggi, invece, si deve a uno chef francese, **La Varenne**, che nel 1651 inserì in un ricettario che divenne famosissimo non solo in Francia, ma anche nel resto del mondo. La sua versione, tuttavia, prevedeva l'uso della **pasta sfoglia**, con un morbido ripieno di crema di zucca. Fu la cuoca americana **Amelia Simmons**, invece, a sostituire la sfoglia con la **pasta frolla**. Non solo, arricchì anche la lista degli ingredienti con uova, panna, spezie e melassa. La sua versione è quella che oggi va per la maggiore, anche se ogni famiglia ha la sua ricetta, che si tramanda di generazione in generazione. E voi? Avete mai preparato la Pumpkin Pie? Vi lasciamo la nostra ricetta.



## LA RICETTA: Pumpkin Pie

**Ingredienti** – 175 gr di zucchero, mezzo cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di semi di cannella, mezzo cucchiaino di chiodi di garofano, 2 uova grandi, 400 gr di purea di zucca (far bollire la zucca per 30 minuti e poi frullarla), 400 gr di latte condensato, 1 rotolo di pasta frolla precotta.



**Preparazione** – Mescolare zucchero, sale, cannella, zenzero e chiodi di garofano in una ciotola. Aggiungere le uova. Mescolare la purea di zucca con le spezie. Unire le due ciotole e poi aggiungere gradualmente il latte condensato. Preparare una tortiera con la carta forno e stendere la pasta frolla, quindi versare la crema e infornare in forno preriscaldato a 220° per 40-50 minuti. Lasciar freddare un paio di ore. Servire immediatamente o conservare in frigorifero.

---

## **Ricette dal mondo. Il Makowiec in Polonia è il dolce delle feste**

In questa seconda puntata della rubrica dedicata ai dolci delle feste nel mondo, andiamo virtualmente in **Polonia**, e vi

lasciamo la ricetta del **Makowiec**, una delizia farcita con una crema a base di semi di papaveri, simbolo di buon auspicio, abbondanza e fertilità. La sua particolarità è che si conserva anche per parecchi giorni, basta chiuderlo in un contenitore ermetico, e, soprattutto, sprigiona in tutta la casa un delizioso profumo.



## Il Makowiec, un dolce dalle origini incerte

Non si sa molto sulle origini del Makowiec, il cui nome deriva da *mak*, semi di papavero, in polacco. **Nel Nord Europa**, tuttavia, sono diffusi dolci assai simili, come il *bejgli ungherese*, che si rifà a sua volta a una **tradizione tedesca del XIV secolo**. In Polonia sono molti i dolci a base di semi di papavero, che si consumano durante tutto l'anno. Tuttavia, il Makowiec è riuscito a imporsi sugli altri come dolce della tradizione natalizia, ma solo a partire dal XX secolo. Curiosi? Allora, mettetevi alla prova con la nostra ricetta.



## LA RICETTA: Makowiec

**Ingredienti per la pasta** – 200 gr di farina, 3 uova (tuorlo), 10 gr di lievito di birra, 40 gr di zucchero a velo, 100 ml di latte, 55 gr di burro, 1 bustina di vanillina.

**Ingredienti per il ripieno** – 125 gr di semi di papavero, 20 gr di gherigli di noci, 30 gr di uvetta, 30 gr di arancia candita a cubetti, 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaio di miele, 2 uova, 200 gr di zucchero a velo, 1 cucchiaio di vodka.



**Preparazione della pasta** – Sciogliere il lievito con 25 ml di latte tiepido, un cucchiaino di zucchero e un cucchiaio di farina. Coprire e lasciar lievitare per 15 minuti al caldo. Poi, montare i tuorli d'uovo con lo zucchero per ottenere una crema, quindi unire vanillina, farina, 75 ml di latte tiepido, lievito e burro (sciolto e lasciato raffreddare). Dopo aver ottenuto un impasto liscio ed elastico, coprirlo con la pellicola e lasciarlo lievitare per un paio d'ore.

**Preparazione del ripieno** – Nel frattempo, è possibile dedicarsi al ripieno: per prima cosa, mettere i semi di papavero in una scodella coperti con acqua bollente e lasciarli riposare con sopra un coperchio per mezz'ora. Dopo averli scolati e strizzati, frullarli e aggiungere noci sbriciolate, uvetta, cubetti di arancia candita, burro (sciolto e lasciato raffreddare), vodka. Montare i tuorli con lo zucchero a velo e a parte montare anche gli albumi a neve. Poi unire tutto per ottenere il ripieno.



**Assemblare** – Stendere quindi l'impasto una volta lievitato, poi ricoprirlo con il ripieno lasciando una cornice di un paio di cm. Arrotolare e mettere su una teglia rivestita con carta da forno, con la chiusura verso il basso. Coprire con una pellicola e lasciare ancora lievitare per 30 minuti. Quindi cuocere a 180° per 45 minuti. Decorare a piacimento con canditi, glassa di zucchero e semi di papavero.



---

## Ricette dal mondo. Dalla Francia il “Bûche de Noël”

Quest'anno le festività natalizie le trascorreremo principalmente a casa, a causa delle limitazioni previste dalle norme anti Covid. Di sicuro cucineremo, e tanto, per i nostri cari con i quali trascorreremo **la Vigilia, il Natale, Santo Stefano, Capodanno e l'Epifania**. E, se non potremo viaggiare fisicamente, nulla ci vieta di farlo con la fantasia. Magari preparando qualcosa di speciale, come un dolce, che fa parte della tradizione di un altro paese. Cominciamo allora, con un viaggio nella tradizione francese, che per le festività propone il **Bûche de Noël**, o “Tronchetto di Natale”.



## Il Bûche de Noël, un'origine antichissima

Anche se oggi il **Bûche de Noël** è un dolce della tradizione francese, poi diffusosi anche nel Nord Italia, le sue origini sono molto antiche e risalgono addirittura a un millennio fa, quando nelle regioni del Nord ed Est Europa usava nel periodo del Solstizio d'Inverno si usava bruciare un grande **ceppo** nel camino di casa, come buono augurio per la prosperità, la ricchezza, la fertilità della terra e la buona salute degli animali d'allevamento. Il tipo di albero cambiava da nazione a nazione, ma la tradizione voleva che il ceppo fosse fatto bruciare fino all'Epifania, aiutato con l'aggiunta di altra legna, e che poi ne venisse raccolta la cenere, da conservare fino all'anno successivo.



## **Bûche de Noël, il dolce francese**

La nascita del **Bûche de Noël** nella sua versione dolce è invece molto più recente. Risale al 1945, infatti, l'intuizione di un pasticciere francese che per riprendere l'antica tradizione del "ceppo", creò un dolce della stessa forma, ma fatto con pasta biscotto ricoperta di cioccolato, per simulare il tronco, e un ripieno che, in origine, era costituito da marmellata, poi sostituita nel tempo da ripieni più ricchi e vari, a seconda dei gusti. Nel tempo, la tradizione di preparare questo dolce, in Francia e nei paesi francofoni, si è consolidata. Volete provare a fare anche voi il vostro **Bûche de Noël**? Vi lasciamo la ricetta.



## LA RICETTA: Bûche de Noël

**Ingredienti per il biscotto:** 5 uova, 50 gr di farina 00, 50 gr di fecola di patate, 170 grammi di zucchero, un pizzico di sale, un cucchiaino di acqua, un bicchiere di rum

**Ingredienti per la crema:** 1 uovo, 1 tuorlo, 300 gr di cioccolato fondente, 250 gr di burro, 150 gr di zucchero, una tazzina di caffè, un terzo di bicchiere di acqua.



**Preparazione del biscotto** – Separare i tuorli dagli albumi. Montare gli albumi a neve. Con una frusta sbattere i tuorli con zucchero e sale fino ad ottenere un impasto morbido. Aggiungere acqua e rum e farli incorporare con delicatezza. Aggiungere farina e fecola e mescolare. Incorporare gli albumi montati a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Stendere l'impasto su una leccarda rettangolare ricoperta di carta forno (o in alternativa imburrata e infarinata). Pre-riscaldare il forno a 120°C e infornare per 15 minuti, l'impasto deve solo iniziare a dorarsi. Togliere il biscotto dal forno e sformarlo delicatamente su un canovaccio umido. Arrotolare il biscotto ancora caldo nel canovaccio umido, senza stringere. Lasciarlo raffreddare, evitando il frigorifero.

**Preparazione della crema** – Preparare lo sciroppo di zucchero facendo attenzione a non farlo caramellare. Fondere il cioccolato a bagnomaria con un cucchiaino di caffè, aggiungere il burro in pezzi. Mettere le uova nello sciroppo di zucchero caldo e mescolare con cura. Unire e amalgamare dolcemente i due composti. Lasciar raffreddare e rapprendere in frigorifero.



**Assemblare** – Srotolare delicatamente il biscotto che deve aver raggiunto la temperatura ambiente. Con una spatola spalmare circa due terzi della crema. Arrotolare il tutto, senza stringere. Tagliare le estremita` (1 o 2 centimetri) per pareggiare la bu`che e conservare gli “scarti” da utilizzare per realizzare dei nodi o dei monconi di ramo. Ricoprire il tutto con la crema rimasta e creare delle striature con una forchetta.

**Servire in tavola** – La bu`che de Noël è pronta per essere servita, mostrandola prima intera e affettandola direttamente a tavola. Se volete potete aggiungere delle decorazioni per rendere questo dolce tradizionale ancora più simile a un tronco di legno.



---

## A Napoli durante le feste si gustano i roccocò

Insieme agli struffoli, ai raffioli, ai mostaccioli e ai susamielli, i roccocò sono i dolci napoletani delle feste per eccellenza. E rispettano la tradizione che vuole tra gli ingredienti dei dolci di fine anno la frutta secca, come segno di buon augurio e buona fortuna. La tradizione legata alla frutta secca è antichissima e risale addirittura agli antichi romani.



Si è però tramandata nei secoli in tutte le regioni dell'ex impero. Basti pensare che i Francesi preparano il loro menù per il **Cenone di Capodanno** con tredici diversi tipi di **frutta secca**. In Italia, invece, alterniamo noci, nocciole, arachidi, mandorle, ma anche datteri e fichi, come ingredienti dei piatti o anche da mangiare semplicemente così.

## **I roccocò, biscotti medievali**

Se andate a Napoli per le feste, non perdetevi l'occasione di assaggiare questi biscotti a base di farina, mandorle, zucchero, canditi e un **misto di spezie chiamato pistò**. La loro forma è quella di una ciambella un po' schiacciata, di circa dieci centimetri. Nella versione tradizionale sono piuttosto duri e per renderlo più morbido si gusta bagnandolo **nello spumante, nel vino bianco, oppure nel marsala o nel vermouth**. Ne esistono, tuttavia, anche versioni più morbide.



Il perché della “durezza” consiste nel fatto che, secondo la tradizione più pura, i roccocò si preparano la notte dell’8 dicembre, **giorno dell’Immacolata**, ma poi si conservano e si consumano per tutta la durata delle feste natalizie. Si trovano sulle tavole, quindi, a Natale, a **Capodanno e fino all’Epifania**. Ma nessun vieta di prepararli anche in altri periodi dell’anno.



Ogni volta che addentate uno di questi squisiti biscotti,

ricordatevi poi di stare gustando un pezzo di storia. La loro origine, infatti, risale al 1320. A inventarli sarebbero state le monache del **Real Convento della Maddalena di Napoli**. Sarebbero invece stati i francesi a dare loro il nome. Roccocò deriverebbe infatti dal termine *rocaille*, per la loro forma simile a una conchiglia arrotondata, ricorrente nelle decorazioni barocche.



Insomma, che decidiate di gustarli “sul posto”, mentre visitate o tornate a Napoli, oppure se vi viene voglia di provarli, in qualunque regione d’Italia o del mondo viviate, ecco di seguito **la ricetta tradizionale**. Con un consiglio: se preferite la versione più morbida, togliete un po’ prima i roccocò dal forno.

## **Roccocò**

### **Ingredienti per circa 25 biscotti**

- 1 kg di farina 00
- 900 gr di zucchero
- 900 gr di mandorle con la buccia
- Buccia grattugiata di 1 arancio grande
- Buccia tagliata di 3 mandarini

- Buccia grattugiata di 1 limone grande
- 25 gr di pisto (mix di cannella, chiodi di garofano, cardamomo e noce moscata)
- 2 gr di bicarbonato in polvere
- 150 gr di canditi (scorzetta e cedro)
- 100 ml di acqua tiepida
- 50 gr di miele millefiori
- 200 ml di succo di arancia e mandarini
- 1 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale

### Per decorare

- 2 uova
- 100 gr di mandorle
- 1 cucchiaino di zucchero

Mettete a tostare **le mandorle**, fatele raffreddare poi tritale grossolanamente. Disponete poi la farina a fontana su una spianatoia e praticate un buco nel centro, dove metterete lo zucchero, le mandorle tritate, la buccia grattugiata del limone, quella dell'arancio e la buccia dei mandarini a dadini, il **pisto**, i canditi tagliati a dadini e la vaniglia grattugiata. **Spremete gli agrumi**, filtrate per eliminare le parti più corpose, poi aggiungete l'acqua al succo e mettete a intiepidire sul fuoco. Togliete dalla fiamma e aggiungete il **bicarbonato di ammonio e il miele**, che lascerete sciogliere. Versate poi il composto gradualmente sull'impasto e lavorate a mano tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta morbida ma non appiccicosa.



Tagliate l'impasto in porzioni di circa 100 gr cadauna e stendetelo a bastoncino formando una ciambellina. **Rivestite poi una teglia di carta da forno** e adagiatevi sopra i roccocò, distanziandoli bene gli uni dagli altri, perché con la cottura tendono a gonfiarsi e potrebbero attaccarsi. Appoggiate **qualche mandorla su ciascun roccocò** premendo leggermente, poi spennellati con le uova sbattute con lo zucchero e infornatele a **150°C per circa 30/40 minuti** a seconda se li preferite più morbidi o più duri.



Sfornateli e sollevateli dalla teglia con una spatola, poi capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Servite croccanti. Si possono conservare in una busta di carta per circa 10 giorni.



# Il Panforte, il dolce natalizio di Siena

Ricco di storia e tradizioni, il territorio di Siena annovera tra le sue eccellenze natalizie un dolce davvero “storico” e conosciuto in tutta Italia: il **panforte**. A base di canditi, frutta secca e miele, si fregia del marchio IGP e la sua preparazione segue un rigido disciplinare. Vero è, però, che ogni famiglia, comune o zona ha la sua versione, spesso tramandata oralmente, con il risultato che di questo dolce natalizio ne esistono infinite varianti. La ricetta originale, tuttavia, è ben documentata, così come le sue versioni e varianti successive.



## Dalla tavola dei poveri a quella dei nobili

La ricetta originale del panforte è nata nella provincia di Siena, dove si ha notizia di una focaccia dolce, chiamata “**panmelato**”, che fino al X secolo veniva preparato con acqua, farina, miele e frutta dalle classi meno abbienti. La frutta

fresca, tuttavia, non si seccava completamente durante la cottura e conferiva al dolce un gusto acido, da qui il nome *panis fortis*.



Successivamente, **nell'Abbazia di Montecelso**, attorno al XII secolo, ne nacque una versione più nobile, fatta di frutta candita, come arance e meloni e, soprattutto, un sapiente mix di spezie degne di un alchimista. Si dice infatti che la preparazione venisse lasciata ai monaci speciali o farmacisti per garantirne un gusto unico. Le spezie, tuttavia, erano ingredienti molto costosi, per questo il dolce veniva destinato ai nobili e al clero e consumato durante il periodo natalizio. Il panforte, o panpepato, divenne quindi un dolce della tradizione.



La ricetta originale rimase la stessa fino al 1879, quando la **regina Margherita di Savoia** si recò in visita a Siena. In questa occasione un mastro speciale, **Enrico Righi**, decise di preparare per la sovrana una versione inedita del dolce: sostituì la concia del melone con lo zucchero vanigliato nella copertura. Nacque così il Panforte Margherita, una delle versioni più note del dolce natalizio senese.

## **Un dolce unico...in tante versioni**

Secondo il disciplinare, esistono quattro versioni "ufficiali" del panforte. La più classica e antica è il **panforte nero**, o **panpepato**, che prevede l'utilizzo di arance, fichi e meloni, mescolati con mandorle, noci, farina e spezie.



Nel 1820, **Giovanni Parenti**, fondatore della prima fabbrica di panforte, crea la versione **al cioccolato**, forse per imitare la celebre Torta Sacher. Di consistenza più morbida, passa alla storia anche come *Panforte delle dame*.



Come vi abbiamo già raccontato, nel 1879 nasce invece il **Panforte Margherita**, grazie all'estro di **Enrico Righi** per omaggiare la Regina Margherita di Savoia in visita a Siena. In questa versione l'impasto è più chiaro, con i canditi "in

trasparenza”, mentre la copertura è di zucchero vanigliato.



Nei primi anni del Novecento nasce invece il **panforte fiorito**, di colore bianco e decorato con fiori di zucchero, una versione artistica da presentare e regalare in splendide scatole artistiche decorate con motivi floreali.



In tempi più moderni, arrivano anche versioni più particolari ed esotiche, come il panforte di castagne, con la farina di

castagne al posto di quella di frumento, oppure la versione con **datteri e mandorle**, con datteri e uvetta. Il panforte è di facile preparazione casalinga, il segreto sta tutto nella qualità degli ingredienti, che deve essere eccelsa. Ve ne forniamo di seguito una ricetta classica.

## Panforte

### Ingredienti

- 250 gr di mandorle
- 250 gr tra noci e nocciole
- 75 gr di farina
- 25 gr di cacao in polvere
- 8 gr di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 8 gr di noce moscata
- 6 gr di spezie miste (coriandolo, pepe nero, macis)
- 150 gr di frutta candita mista
- 150 gr di scorza d'arancia candita
- 150 gr di miele millefiori
- 150 gr di zucchero
- 40 gr di cialda (ostie)

Tostate nel forno per circa 5 minuti le mandorle, le noci e le nocciole, poi tritatele grossolanamente. In una ciotola mescolate la farina setacciata, il cacao, le spezie, la frutta secca tritata, la frutta e la scorza candite. In un pentolino fate sciogliere a fuoco basso lo zucchero e il miele fino a ottenere una melassa densa. Unite il composto all'impasto di frutta secca, spezie e canditi. Rivestite uno stampo rotondo con la cialda (ostia), posizionatevi l'impasto pressandolo bene. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverate la superficie con lo zucchero a velo. Servite accompagnato da un buon bicchiere di **Vin Santo Toscano**. Buona Natale!



---

## La nipitiddata, il dolce messinese dell'Immacolata

È un dolce goloso, a base di pasta frolla che svela un ricco ripieno di fichi, mandorle, noci, spezie, canditi, marmellata e un tocco di cioccolato. Tipica della provincia di **Messina**, la *nipitiddata* ha una tradizione antichissima, che si perde nella notte dei tempi, risalente, secondo alcune fonti, alle dominazioni romane e greche. Come tutti i dolci tipici di un territorio, ne esistono diverse varianti, a seconda della tradizione familiare, tramandata da madre in figlia.



Nel messinese la ***nipitiddata*** è il dolce che si prepara in occasione della **festa dell'Immacolata**, l'8 dicembre, e quello che inaugura la tradizione natalizia di dolci sempre più ricchi e squisiti. Come accade per molti dolci della tradizione siciliana, non a caso anche questi dolcetti racchiudono una simbologia religiosa. Si dice infatti che questi dolci ripieni siano un simbolo della maternità di Maria, poiché si schiudono durante la cottura rivelando il ricco ripieno, segno beneaugurante che preannuncia la nascita del Bambino Gesù.



Per legare ancora di più il dolce al territorio, spesso la *nipitiddata* viene preparata con le **noci di Motta Camastra**, un borgo della provincia di Messina. L'unicità di queste noci, le loro caratteristiche e il legame con il territorio di produzione, nonché il legame con la tradizione agroalimentare messinese ne ha decretato l'inserimento nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** redatto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



Le noci di Motta Camastra, di grande pezzatura (possono superare i 40 mm di diametro!) sono particolarmente ricche di polifenoli e selenio. Per godere al meglio delle loro proprietà nutritive è meglio consumarle fresche. Essiccate, invece, sono utilizzate per le prelibate ricette locali, tra cui il pollo ripieno, la torta alle noci e, appunto la *nipitiddata*.



Se nel weekend dell'Immacolata passate da Messina, quindi, non dimenticate di assaggiarla. Oppure, potete provare a prepararla anche voi con la nostra ricetta.

## **Nipitiddata**

### **Ingredienti per la sfoglia**

- 500 gr di farina
- 250 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- Latte q.b.

### **Ingredienti per il ripieno**

- 1 uovo
- 350 gr di fichi secchi tritati
- 150 gr di gherigli di noci a pezzetti
- 50 gr di cioccolato fondente a scagliette
- 200 gr di mandorle tostate tritate
- 100 gr di uva passa
- 1 pizzico di cannella + 1 chiodo di garofano (anche in polvere)
- 250 gr di marmellata di albicocche
- 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata
- Zucchero a velo

Preparate la frolla disponendo la farina a fontana su una spianatoia. Cospargete tutto intorno lo zucchero, mentre al centro ponete il burro tagliato a pezzetti e un pizzico di sale. Lavorate gli ingredienti con le dita, fino a ottenere un impasto grossolano, "a briciole". Riformate poi la fontana e mettete al centro le uova. Impastate velocemente regolando la consistenza con qualche cucchiaino di latte. Fate bene attenzione a non scaldare l'impasto o la pasta risulterà poco friabile. Dopo aver ottenuto un panetto omogeneo, avvolgetelo in una pellicola trasparente e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti. Una volta trascorsi, infarinate la spianatoia o il piano di lavoro e tirate la sfoglia con un mattarello. Poi ricavatene dei dischetti di circa 12 cm di diametro.



Passate poi alla preparazione del **ripieno**. Tritate le noci, le mandorle, i fichi secchi e l'uva passa, riducete il cioccolato a scaglie, unite anche la cannella, il chiodo di garofano, la scorza d'arancia tritata, l'uovo e la marmellata di albicocche. Mescolate il tutto con un cucchiaino di legno.



Disponete con un cucchiaino **un po' di impasto al centro di ogni dischetto** di pasta e ripiegate i margini come un fagottino.

Preriscaldate il forno a 150°C e infornate per circa 40 minuti. Durante la cottura le *nipitiddate* si apriranno “svelando” il ripieno. Sfornate, lasciate raffreddare e servite con una spolverata di zucchero a velo.

---

## Passate da Roma a Natale? Provate il Pangiallo

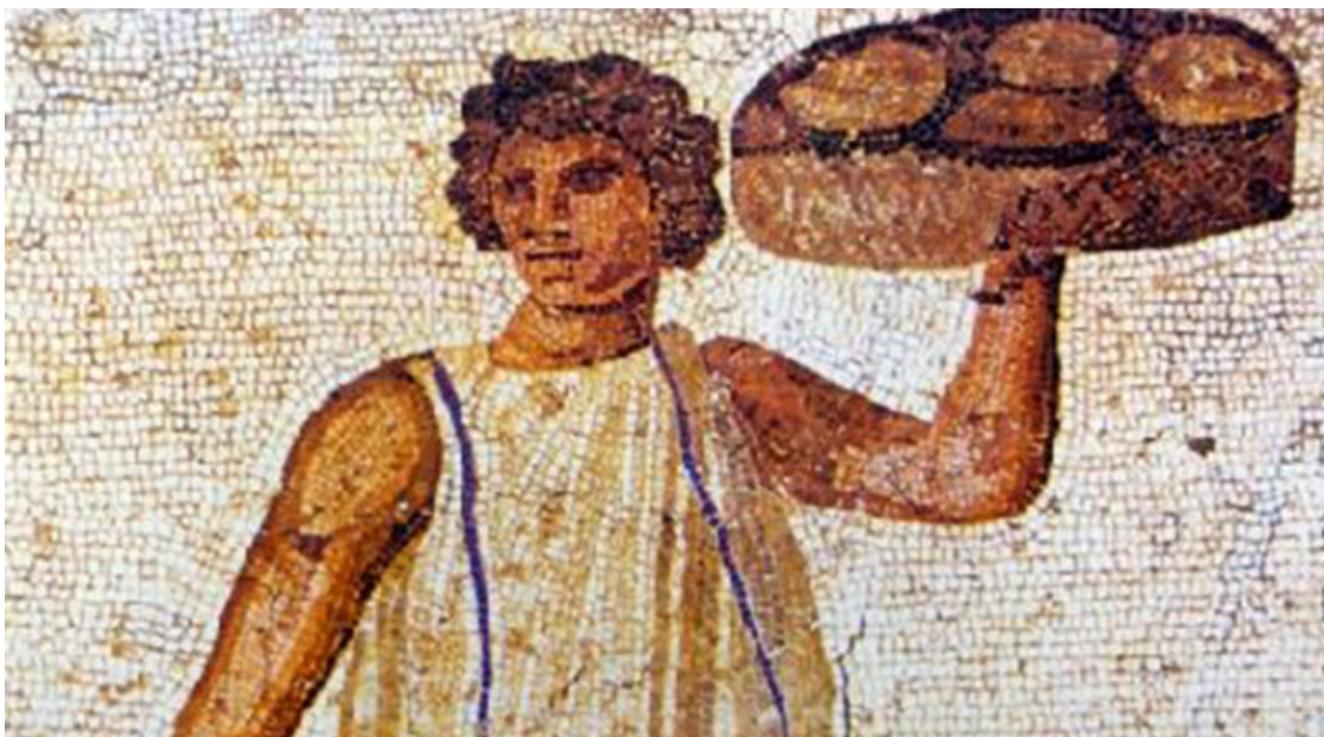
Pandoro e panettone sono i classici dolci delle feste natalizie. Ma a Roma, soprattutto nella zona dei Castelli Romani, c'è una tradizione che ancora resiste...dai tempi dell'Impero romano. È quella del **Pangiallo**, o “Pangiallo romano” per qualificarne la provenienza, un dolce a base di frutta secca e canditi, caratterizzato dal colore giallo della copertura.



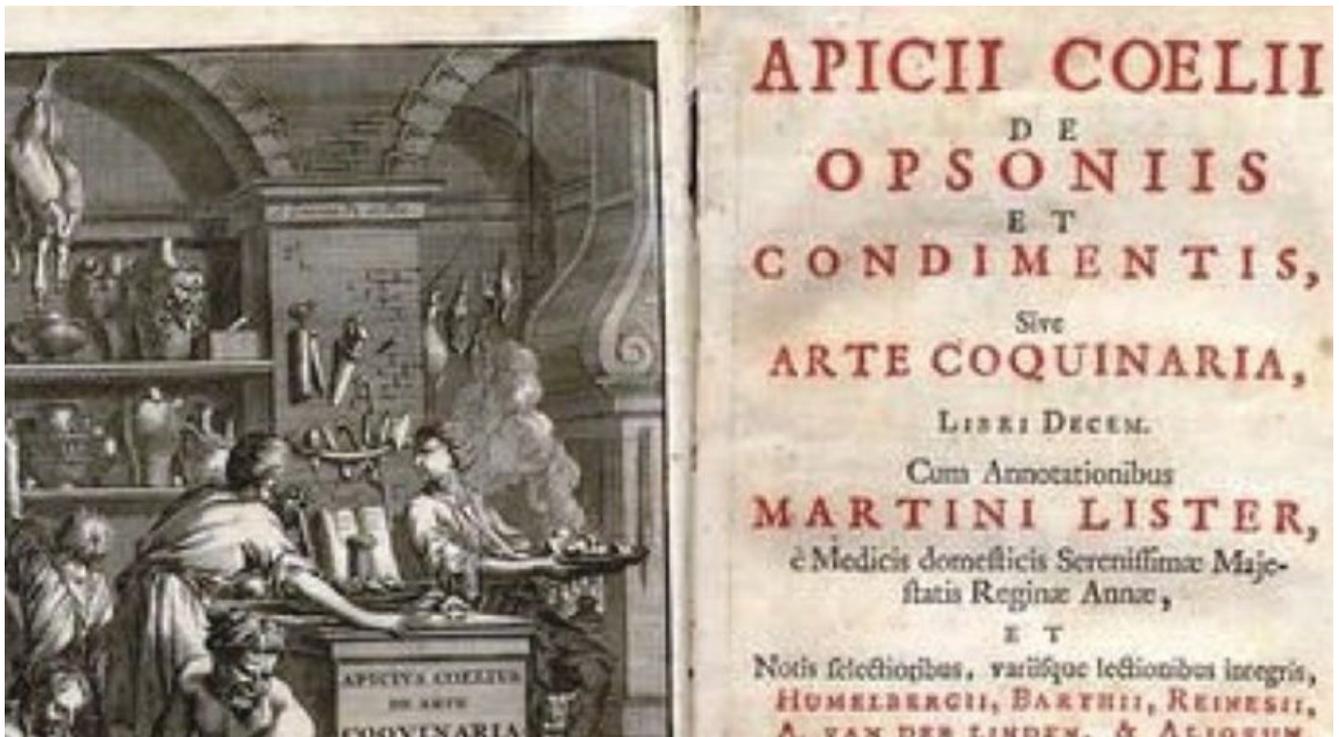
Alcune pasticcerie la vendono ancora in occasione delle feste natalizie, ma la tradizione più autentica vuole che lo si prepari in casa, in più esemplari, e lo si doni ai propri cari, o agli amici, come simbolo di buon auspicio.

## Un dolce di duemila anni fa...

Le fonti a nostra disposizione raccontano che l'imperatore romano Aureliano istituì, ogni 25 dicembre, periodo del solstizio d'inverno, la festa del *Dies natalis solis invicti* per celebrare la rinascita del nuovo sole. Uno dei simboli culinari della festa era appunto una pagnotta dolce, preparata con farina, frutta secca, miele e cedro candito, che veniva preparato e donato come simbolo di buona sorte. La forma tondeggiante e il colore giallo richiamava infatti il disco del sole



Tracce della ricetta originale del Pangiallo si trovano nel *De re coquinaria* di Apicio, cuoco della Roma antica paragonabile ai nostri chef. Nel ricettario si legge: “mescola nel miele pepato del vino puro, uva passita e ruta. Unisci poi a questi ingredienti pinoli, noci e farina d’orzo”.



Si sa invece che, nel corso dei secoli, e soprattutto in periodi di carestia o povertà, per non venire meno alla tradizione, le contadine del Lazio sostituivano la costosa frutta secca con i noccioli della frutta, fatti opportunamente essiccare. Questo era anche un modo per risalire al ceto sociale di chi aveva preparato il pangiallo.



## Il segreto del colore giallo e le varianti

La caratteristica fondamentale del Pangiallo è appunto il colore dello strato superficiale, che richiama quello del sole. Per ottenerlo, ci sono versioni e varianti differenti. Alcuni sostengono che basta aggiungere spezie colorate all'impasto. Queste, a contatto con il colore del forno, conferirebbero al dolce il tipico colore ambrato.



Altri ancora, per assicurarsi il colore giallo, aggiungono dello **zafferano**, mentre un'altra corrente di pensiero sostengono che per un giallo più intenso occorra ricoprire il dolce con una pastella a base di rosso d'uovo, prima della cottura.



Di sicuro, nel corso dei secoli si sono sviluppate diverse varianti, alcune con il cioccolato, altre con la ricotta. Nel resto del Lazio, per esempio, spicca la versione del **Pangiallo Viterbese**, che per contaminazione con in Panpepato di origine umbra, inserisce il pepe tra gli ingredienti. Noi, di seguito, vi suggeriamo la versione più golosa con il cioccolato

## **Pangiallo**

### **Ingredienti**

- 200 gr di mandorle pelate
- 200 gr di noci
- 200 gr di nocciole
- 100 gr di pinoli
- 100 gr di canditi
- 300 gr di uva passa
- 200 gr di farina
- 200 gr di miele
- 150 gr di cioccolato fondente
- Buccia di 1 arancia + buccia di 1 limone grattugiata

### **Per la glassa**

- 2 cucchiari di farina
- 1 cucchiari di olio di semi
- 1 bustina di zafferano
- Acqua q.b.

In un pentolino mettete a scaldare il miele finché non sarà diventato liquido. Unitevi poi la buccia del limone e dell'arancio grattugiati. Nel frattempo, **mettete a bagno l'uva passa** per circa 30 minuti. Tritate grossolanamente la frutta secca e unitela ai canditi, all'uva passa scolata e strizzata e al cioccolato fondente tritato a scaglie. Colatevi anche il miele e mescolate. Poi aggiungete a poco a poco anche la farina, mescolando fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo. Ricavate poi **quattro panetti rotondi** e metteteli a riposare per circa 2 ore su una placca da forno. **Preparate la glassa** mettendo in un pentolino la farina, l'olio e lo zafferano sciolto in un po' d'acqua. Aggiungete altra acqua fino a ottenere una pastella fluida. Spennellate i panetti in superficie con la pastella ottenuta. Infornate **a 180°C per circa 40 minuti**, fino a quando si sarà formata una crosticina. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

