

I dolci natalizi nelle regioni italiane. Non solo panettone e pandoro, le feste permettono di riscoprire le an

Scritto da Administrator

Martedì 04 Dicembre 2018 20:46 - Ultimo aggiornamento Giovedì 27 Dicembre 2018 13:49



Delizie per il palato, delizie per gli occhi. Il Pangiallo che si gusta ancora oggi nel Lazio risalirebbe addirittura alla Roma imperiale

A Natale i dolci occupano il posto d'onore sulle tavole degli italiani. Pandoro e panettone sono i classici dolci del periodo natalizio, ma non solo, le nostre cucine regionali propongono un'ampia varietà di dolci, magari meno conosciuti ma immancabili nella loro regione d'origine.

Ogni regione ha i suoi dolci e le sue tradizioni da rispettare. Ecco come si festeggia a tavola tra cenoni e pranzi dal Nord al Sud d'Italia: "regione che vai, specialità che trovi".

Lombardia: Panettone

Questo impasto di farina, uova, burro, uvetta e canditi, originario del IX secolo, è nato a Milano, si è diffuso in tutto il Bel Paese e oltre i confini. Oggi ne esistono tante versioni. I milanesi mangiano il panettone anche la mattina del 3 febbraio per assicurarsi la protezione di san Biagio dal mal di gola.

Piemonte: Tronchetto di Natale

Un grosso rotolo di uova, farina e mascarpone coperto con crema di marroni e scaglie di cioccolato. Il Tronchetto prende il nome dal grande pezzo di tronco di castagno o quercia che veniva benedetto e fatto bruciare nel camino la notte di Natale.

Val d'Aosta: Mecoulin

Scritto da Administrator

Martedì 04 Dicembre 2018 20:46 - Ultimo aggiornamento Giovedì 27 Dicembre 2018 13:49

Tipico della valle di Cogne, è la versione regionale del classico panettone, si usa concludere il pranzo natalizio con un ottimo caffè mandolà, un caffè molto robusto che si serve con mandorle e biscotti secchi, le tipiche tegole valdostane.

La sua ricetta risale al Medioevo, quando il dolce veniva cotto nei forni comuni dando vita ad una vera e propria festa per stare insieme e aspettare il Natale.

Trentino Alto Adige: Zelten

E' una sorta di pane dolce a base di frutta secca che fin dal Settecento si preparava nel periodo natalizio. Nato nel Sud Tirolo, oggi è il dolce tipico regionale, con alcune varianti a seconda delle valli.

Friuli Venezia Giulia: Gubana

Una pasta dolce lievitata a forma di chiocciola che raccoglie un ripieno ricco di frutta secca dal gusto leggermente alcolico. Il dolce è nato nella zona delle valli di Natisone, a pochi chilometri a est di Udine, e ha un'origine antichissima che risale al lontano 1400: da allora la ricetta è rimasta invariata. Un dolce che fino a qualche tempo fa era fatto esclusivamente in casa e solo nelle grandi occasioni, vista la ricchezza degli ingredienti. Oggi invece si può mangiare la gubana in qualunque periodo dell'anno ma il Natale resta sempre quello migliore.

Veneto: Pandoro

Insieme al panettone, è uno dei dolci natalizi più diffusi in Italia. Questo "pane de oro", evoluzione del Nadalin, dolce di Verona creato nel 1800 per celebrare il primo Natale sotto la signoria della famiglia Scala, fu brevettato nel 1894 con il nome di pandoro dall'imprenditore Domenico Melegatti, fondatore dell'omonima industria dolciaria veronese. Tipici sono, inoltre, l'offella d'oro veronese, un mix tra un pandoro più schiacciato e una ciambella, il mandorlato di Cologna Veneta e la mostarda dolce.

Liguria: Pandolce

Questo “pan-co-zebibbo” di origine medievale, che fino ai primi del Novecento non era venduto in pasticceria, è nato a Genova e consiste in una sorta di pane dolce con uvetta, al quale negli anni sono stati aggiunti canditi e pinoli. Negli anni '50, per prepararlo più rapidamente, è stato aggiunto il lievito, che ha dato origine al pandolce alto. Tipici di Natale sono anche i baci di Alassio, golosissimi cioccolatini ripieni di frutta secca.

Emilia Romagna: Panspeziale o Certosino

Questo dolce tipico della cucina bolognese a base di mandorle, pinoli, cioccolato fondente e canditi, risale al Medioevo quando a produrlo erano i farmacisti detti speziali, successivamente Certosini. Si prepara anche il panone di Natale di Bologna con mostarda di mele cotogne, fichi secchi, cioccolato e miele.

Toscana: Panforte

L'originale ricetta del 1000 era preparata dagli speziali per i nobili, i ricchi e il clero, poiché conteneva ingredienti molto costosi per l'epoca come arancia, cedro, melone, mandorle e spezie. Conosciuta anche la ricetta del panforte Margherita, arricchito con cacao e presentato alla regina nel 1879. A vantarne le origini, in entrambi i casi, sono i senesi. Tipici di Siena sono anche i ricciarelli, dolcissimi biscotti di marzapane con canditi e vaniglia e i cavallucci, biscotti con noci, arancia candita, anice e spezie.

Marche: Bostrengo

Molto simile al panforte toscano, contiene frutta secca e candita e cereali come riso, orzo e farro perlato. Anticamente era chiamato “svuota credenza” perché veniva preparato con gli avanzi. Negli anni si è arricchito con ingredienti quali il cacao, il miele e il rum.

Umbria: Panpepato

Diffuso anche in Toscana ed Emilia Romagna, contiene mandorle, nocciole, pinoli, pepe, cannella, noce moscata, arancia, cedro, uva passa, cacao, caffè, liquore, mosto d'uva. A Terni arriva sulle tavole già l'8 dicembre per rimanervi fino a San Valentino. Altri dolci natalizi tipici sono poi il torciglione, rotolo di pasta dolce con mandorle, il cui nome deriva dalla forma a serpente che, secondo antiche leggende, identificherebbe la capacità di rigenerarsi della natura e le pinoccate, dolcetti di zucchero e pinoli.

Abruzzo: Parrozzo

Il "pane rozzo" fu preparato per la prima volta nel 1920 dal pasticciere di Pescara Luigi d'Amico, che s'ispirò alle pagnotte di granoturco contadine con l'aggiunta di uova, farina di mandorle e cioccolato. La prima persona ad assaggiarlo fu Gabriele d'Annunzio, che gli dedicò "La canzone del Parrozzo".

Si preparano anche i calcionetti fritti, panzerotti con marmellata d'uva nera, ceci, frutta secca, cacao e mosto e le ferratelle, ostie ripiene di mandorle, noci e miele.

Lazio: Pangiallo

Dalla Roma Imperiale a oggi, questo dolce veniva preparato nel giorno del solstizio d'inverno come buon auspicio per il ritorno delle lunghe e miti giornate di sole. Anche in questo dolce natalizio si ritrovano frutta secca, uvette e canditi. Il colore giallo è dato dalla miscela di farina, olio e zafferano con cui si spennella la pagnotta prima di infornarla. E' famoso anche il panpepato, simile al panforte, che originariamente veniva ricoperto da una spolverata di pepe nero, oggi sostituito dallo zucchero a velo.

Campania: Struffoli

Scritto da Administrator

Martedì 04 Dicembre 2018 20:46 - Ultimo aggiornamento Giovedì 27 Dicembre 2018 13:49

Nati a Napoli, sono delle piccole palline di pasta di farina, zucchero, uova e strutto cotte al forno o fritte e poi immerse nel miele e decorate con confettini colorati e frutta candita, e i roccocò, croccanti ciambelline dolci dall'impasto a base di mandorle, profumati e impreziositi da scorza d'arancia e dal famoso pisto, un particolare misto di spezie.

Basilicata. Calzoncelli

Una sorta di ravioli fritti ripieni con crema di ceci, cioccolato o castagne lesse, solitamente ricoperti da vino rosso fatto in casa o dall'Aglianico. Originari della zona di Potenza, si sono diffusi in tutta la regione nel Cinquecento. Famosi dolci natalizi sono anche le profumatissime pettole, ciambelle di pasta lievitata molto morbida fritte e poi coperte di zucchero. Possono essere preparate anche con il sale, nella versione rustica ed utilizzate in sostituzione al pane e possono essere semplici o ripiene.

Puglia: Cartellate

Diffusi anche in Calabria e Basilicata, queste sfoglie di farina, uova e zucchero, servite con l'aggiunta di vincotto o miele, risalgono al VI secolo a.C. e durante la diffusione del cristianesimo assunsero una valenza religiosa, rappresentando l'aureola o le fasce che avvolsero Gesù bambino e la corona di spine della Crocefissione.

Calabria: Nepitelle

Tipici delle province di Catanzaro e Crotone, queste mezzelune ripiene variano a seconda delle zone: noci, fichi secchi, mandorle, liquore Strega, cacao e cioccolato fondente, miele... Il nome deriva dal latino nepitedum, termine che indica la palpebra degli occhi. Le Nepitelle ricordano, infatti, un occhio chiuso.

Si mangiano il torrone ed altri dolci tipici fatti con cedro, bergamotto e i fichi ricoperti di cioccolato.

Sardegna: Sebadas

Per i sardi questi dolcetti fritti con pecorino e miele, che si trovano tutto l'anno, sono tipicamente natalizi. Hanno origine spagnola e si sono diffusi nel Cinquecento nelle zone della Barbagia e del Loguodoro.

Un altro modo per concludere il pranzo natalizio è anche quello di servire in tavola la ricotta fresca con il miele.

Sicilia: Buccellato

Nato a Palermo, ma tipico anche di Enna questo dolce di pasta frolla viene farcito con fichi secchi, uva passa, mandorle, scorze d'arancia e altri ingredienti che variano a seconda delle zone in cui viene preparato. Questa ciambella, chiamata anche Cuccidatu, è considerata l'evoluzione del panificatus, dolce tipico preparato dai romani. La Sicilia vanta una secolare tradizione nella preparazione del torrone, qui chiamato cubbaita, e fatto con mandorle, nocciole o con i pistacchi. Tipici sono anche i mustazzoli, dolci alle mandorle aromatizzati al miele e alla cannella, i cannoli e la cassata