

I DOLCI DI NATALE

*Un sentiero per l'Italia ed oltre
tra storie, memorie, arti, tradizioni
delle leccornie natalizie*



il Conviviale

Arti, storie, culture
dei cibi e delle mense

Il Conviviale

4

I dolci di Natale

*Un sentiero per l'Italia ed oltre,
tra storie, memorie, arti, tradizioni
delle leccornie natalizie*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8212-9

Anno 2024

In questo numero:

- *L'utopia del Natale. Voci di poeti
e simboli gastronomici*, di Guglielmina Rogante - 11
- *La tavola celebrativa dei dolci natalizi piemontesi*,
di Benedetta Mostratisi - 21
- *Cremona, scrigno di dolcezze arcaiche e identitarie:
tradizioni dolciarie natalizie tra passato e presente*,
di Michela Bastoni - 39
- *Storia di un panettone Pavese, una tradizione popolare trasformata
in un prodotto d'eccellenza tra le vie cittadine della Lomellina*, di
Francesca Manzino - 57
- *Il Bossola', racconto del dolce natalizio bresciano tra storia,
leggenda e tradizione*, di Antonio Felice Fiorentino - 73
- *Dal Pandoro ai Puoti della Lessinia: il Natale in Veneto raccontato
attraverso i dolci della tradizione*,
di Filippo Cristofoli - 89
- *Presnitz: un dolce natalizio che ispira e si ispira,
in una città dalle molte culture quale Trieste*, di Giada Bossi - 107
- *I dolci natalizi in Toscana*, di Matilde Menci - 119
- *Il dolce profumo del Natale sulle tavole piacentine:
tra memorie orali e comunità monastiche*, di Sara Sidri - 135
- *Certosino o Pan speziale? Il dolce natalizio dei Bolognesi*,
di Irene Safina - 159

- *Conciati al dolce: memorie di dolci rituali tra Marche e Umbria,*
di Tommaso Lucchetti - 173
- *I Calcionetti scrigno ed essenza d'Abruzzo,*
di Alessandra Di Pasquale - 195
- *Dolce Natale calabro-lucano Storie, racconti, pensieri con
il cibosofo Federico Valicenti,* di Nicola Battafarano - 213
- *Memorie di dolci rituali natalizi di una comunità Arbëreshë in un
angolo di Sicilia (Palazzo Adriano),*
di Giuseppe Giovenco - 223
- *I dolci sardi natalizi,* di Maria Bonaria Cossu - 241
- *Tradizioni dolciarie natalizie tra Albania, Liguria, Parma e Sicilia:
un viaggio sul filo della memoria,*
di Klaudja Plaku - 249
- *Il «dolce» messaggio natalizio televisivo:
la trasformazione italiana dall'arte del manifesto cartaceo,
all'incisività del testimonial,* di Dario Cuzzola - 283
- *Note candite e spartiti di marzapane:
i dolci di Natale secondo Tchaikovsky, Bernstein e Puccini,*
di Emanuele Bianchi - 299
- *Rubrica: "Una testimonianza, una riflessione",*
di Tommaso Lucchetti - 311
- *Rubrica: "Una lettura, una riflessione",*
di Tommaso Lucchetti - 319
- *Rubrica: "Un dipinto, una riflessione",*
di Tommaso Lucchetti - 323

Presentazione

Un incontro “conviviale” viene apparecchiato, questa volta cogliendo lo spirito del momento (dicembre 2024), e non soffermando le conversazioni su un singolo alimento, ma su una circostanza specifica, le feste natalizie, e al loro specifico... portato di portate, ossia i dolci tradizionali di questa ricorrenza. Natale era chiamato, secondo molte antiche tradizioni di più parti del mondo, il “giorno del pane”: la nascita di Gesù veniva associata al dono della natura del sostentamento universale e più importante, che spesso nel Vangelo ricorre nelle parole e nei gesti di Cristo, come simbolo assoluto del nutrimento spirituale. Viene fatto notare come anche Betlemme, luogo della nascita di Gesù, significhi “casa del pane”, anche perché quella città, circondata da campi di frumento, era virtualmente un granaio; ed anche in questo caso l’eredità pagana degli antichi romani si sovrappone specularmente, dal momento che per la festa del Sole, archetipo del Natale Cristiano, si confezionavano le frittelle rituali di farinata. In molte altre regioni e città d’Italia ricorre il termine, assolutamente perentorio e definitivo, di “pane” (cibo per antonomasia) nei dolci confezionati solo ed esclusivamente per il Natale. A questo mangiare ordinario, impastato e consumato quotidianamente, si sposa per queste giornate festose di fine anno il gusto dolce per vestire il cibo più comune nella sua versione straordinaria e celebrativa, aggiungendo appunto zucchero, o

più anticamente miele o altri edulcoranti, più o meno preziosi.

E in effetti una delle più antiche attestazioni di questo dolce archetipico natalizio, chiamato nella sua assolutezza "Pan di Natale", si ha nel trattato seicentesco di Vincenzo Tanara *L'economia del cittadino in villa* (1644), che racconta come i contadini preparassero per la grande festività di fine anno questa torta lievitata fatta con farina, acqua melata, uva secca, zucca condita nel miele, e pepe. In molte altre regioni e città d'Italia ricorre l'evocazione di "pane" (cibo per antonomasia) nei dolci confezionati solo ed esclusivamente per il Natale: oltre ai celeberrimi ed ormai universali panettoni e pandori si ha il pan pepato (tradizionale di Ferrara, Arezzo, Terni, con noci e mandorle, uvetta, cioccolato e con l'aroma di noce moscata), il panforte toscano, il pane certosino o pan speciale bolognese, il romano "Pangiallo" (ricoperto da una pastella d'uova indorata al forno), il Pandolce di Genova (confezionato con pinoli, uvetta e cedro candito) mentre il particolare Panvisco di Bari è preparato con vincotto di fico, carruba, uva moscata e l'inedito aroma della polvere di Cipro.

Era inevitabile pertanto voler proporre un itinerario geografico italiano dei dolci di Natale, un po' repertorio ed un po' memoriale, alla ricerca di ricordi ed esperienze specifiche di protagonisti e storie, che capillarmente irrorano la fenomenale "penisola delle meraviglie", anche nello straordinario patrimonio gastrono-

mico e conviviale, che si intreccia ovunque con i campi differenti dell'espressività creativa e dell'erudizione.

Il sommario di questo volume parte dalla letteratura: Guglielmina Rogante apre questo volume con una toccante antologia di poeti che affrontano l'incanto emotivo del Natale, con suggestioni ed atmosfere inconfondibili legate ai cibi, ed in particolare ai dolci ed alla memoria della tavola in festa.

Inizia poi la disamina nazionale per territori che si apre con l'estremità occidentale del Piemonte, con riferimenti alle specialità dolciarie delle comunità montane più periferiche e minoritarie delle Alpi, in un quadro delineato da Benedetta Mostratisi.

La Lombardia è rappresentata coralmemente da Michela Bastoni che esalta la pluriscolare maestria e celebrità di Cremona nei grandi capolavori dolciari cittadini del Natale, mentre Francesca Manzino ricostruisce la storia aziendale familiare di una pasticceria pavese che si è imposta con il suo proprio panettone, e Antonio Felice Fiorentino ripercorre le memorie specifiche del bresciano.

Il Nord Est ha due voci, il sopralluogo veneto di Filippo Cristofoli, tra le sue molteplici produzioni dolciarie natalizie, e la consueta coralità multiculturale della Trieste inquadrata da Giada Bossi, che illustra una specialità di sapore e nome mitteleuropeo, il *Presnitz*, ed altre prelibatezze zuccherine di genti e civiltà appena al di là di quel confine.

Scendendo al Centro Nord, nell'Emilia notoria della ricchezza dei sapori Sara Sidri indaga i segreti dolciari

della sua Piacenza e del monastero cittadino delle Carmelitane. Ma è anche Bologna “la grassa” a non poter mancare assolutamente all’appello, e ad avere tanto da dire, grazie all’entusiastica elegia di Irene Safina sulla specialità natalizia felsinea, chiamata sia *Certosino* che *Panspeziale*.

Matilde Menci offre una panoramica della sua Toscana, mentre chi sta scrivendo si è appropriato delle pagine dedicate alla pratica devozionale dolciaria delle sue Marche, congiunte alla vicina Umbria. Scendendo sulla dorsale adriatica in Abruzzo Alessandra Di Pasquale canta la ricchezza di sapori dei calcionetti, definiti “sgrigno ed essenza” della sua terra.

Il Meridione meraviglioso d’Italia è rappresentato qui *in primis* da Nicola Battafarano, che tratteggia un “Dolce Natale calabro-lucano” grazie ad un’intensa conversazione con un cultore sapiente. Scendendo in una sorprendente ed inedita Sicilia Giuseppe Giovenco affresca le simbologie devozionali dolciarie natalizie di una piccola *comunità* Arbëreshë, in un sorprendente intreccio di civiltà e culti antichi. L’altra grande isola è affidata a Maria Bonaria Cossu, con un accuratissimo e dettagliato sopralluogo sui dolci natalizi sardi, anche attraverso memorie di studiosi e letterati.

E si riesce anche a planare fuori dall’Italia nel personalissimo itinerario sul Natale dolciario di Klaudja Plaku, dalle sue memorie d’infanzia albanesi, approdando poi a volo d’uccello sull’ancora inedita Liguria, su Parma