LUIGI VERONELLI

EPOCA

L'ARISTOCRAZIA DEI DOLCI

redazione di GIANNI CORBELLINI
fotografie di SERGIO DEL GRANDE

L'ARISTOCRAZIA DEI DOLCI

Quando sono partito alla ricerca dei dolci, già sapevo: tanti e diversi in ogni luogo d'Italia, avrei potuto far solo « corsa », dare suggestioni. L'esperienza - non solo mia ma anche di Gianni Corbellini e Sergio Del Grande che hanno seguito con la macchina fotografica una loro strada con risultati, e scoperte, spesso differenti - lo ha confermato: ogni paese può proporre un suo dolce, originale quanto meno per varianti nel nome e o negli ingredienti, e quasi sempre rustico e immediato, perché il dolce (e soprattutto il pane dolce, il pane « maggiorato » con zucchero e spezie, da cui gran parte della pasticceria ha nascita) testimonia, rappresenta, è « la ricchezza » nel giorno della sagra o festivo. Il lettore non trova quindi l'elenco di tutti i dolci, sì una serie di suggestioni tali da spingerlo, in ogni regione, ad una sua personale ricerca.

Luigi Veronelli

Affucaparrinu. Dolci di pasta dura, a base di farina, uova, sugna e zucchero. Specialità siciliana e in particolare di Mòdica (Ragusa).

Amaretti. Dolcetti a base di mandorle, bianco d'uova e zucchero. Sono preparati, con notevoli varianti, in molti luoghi d'Italia. Famosi gli amaretti di: Acqui Terme (Alessandria), Blera (Viterbo), Boca (Vercelli), Bruno (Asti), Busachi (Cagliari), Carloforte (Cagliari), Dorgali (Nuoro), Finale Ligure (Savona), Fiuggi (Frosinone), Gavi (Alessandria), Genova, Guarcino (Frosinone), Modena, Montemesola (Taranto), Nizza Monferrato (Asti), Noli (Savona), Nughedu Santa Vittoria (Cagliari), Oristano (Cagliari), Ponzone (Vercelli), San Pancrazio Salentino (Brindisi), Sassello (Savona), Rossiglione (Genova), Sinio (Cuneo), Sole (Vicenza), Strevi (Alessandria), Subiaco (Roma), Verbania (Novara), Visone (Alessandria), Voltaggio (Alessandria).

Angules. Dolcetti a base di pasta di pane maggiorata con miele. È dolce rituale di Ortueri (Nuoro), la terza o quarta domenica di maggio, in occasione della festa di San Nicola.

Anicione. A base di uova montate, zucchero e semi di anice naturale. Specialità di Varigotti (Savona).

Aranciata sarda. Dolce sardo a base di mandorle, miele e scorza di arance.

Baci. Con questo nome sono preparati in molti luoghi di Piemonte e Liguria dolcetti per lo più a base di mandorle, zucchero, farina, latte e vari aromi, a volte « maggiorati » con liquore, sovente rivestiti di cioccolato.

Baicoli. Fette biscottate a base di farina, burro, bianco d'uova e latte. Specialità veneziana.

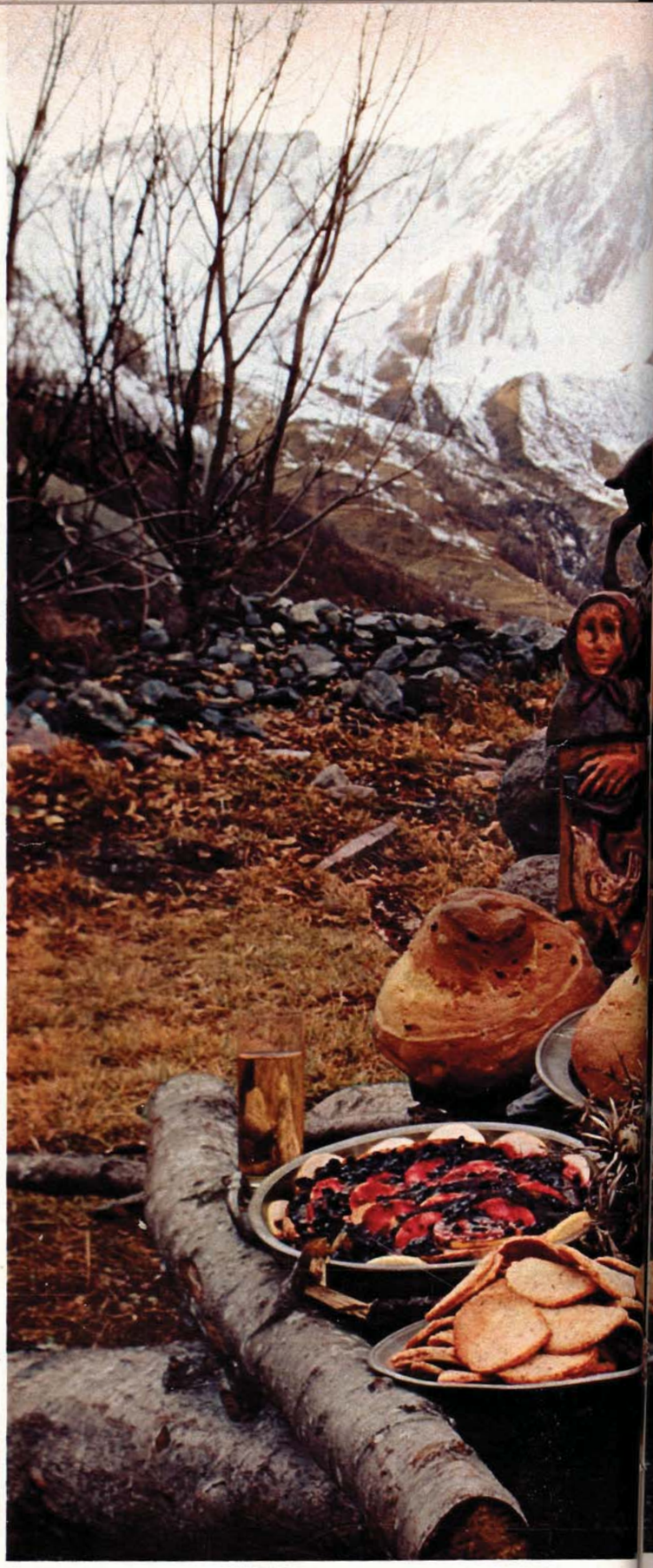
Bensone. Dolce a base di farina, zucchero, burro, uova e scorza di limone, cosparso di granelli di zucchero e di mandorle tritate. È specialità di Modena.

Berlingozzi. Ciambelle biscottate: di rito, nel Pistoiese, il giovedì grasso. Sono famosi i berlingozzi di Larciano (Pistoia).

Biancheddus. Biscotti sardi a base di zucchero, bianco d'uova, mandorle o nocciole e scorza di limone.

Bignè di San Giuseppe. Frittelle

Il Monte Bianco visto da Courmayeur in una stampa del '700.



Sullo sfondo dei ghiacci della Grande Rochère, una donna, nello sgargiante costume di Gressoney, mostra le specialità della valle. Da sinistra: due fragranti « Pani di Cogne » e, subito sotto, un Gâteau aux reinettes de chez nous, *a base di mele, uova, burro, noci e mandorle. In basso, un piatto di « tegole », tipica ghiottoneria locale. Al centro della foto: l'inconfondibile « Monte Bianco », che è un cono di purea di castagne incappucciato di panna; pure alla panna è la coppetta di fragole in basso a destra. Nella caraffa di peltro che la ragazza ha in mano c'è « lo mandolà » il caffè alla mandorla. Nelle bottiglie, i vini più adatti a questi piatti:* Moscato di Chambave, Gran Cru de Torrette *e* Malvasia secco.

dolci della cucina romana. Vantano la più antica preparazione Olevano Romano (Roma) e Velletri.

Biligòcc. Castagne seccate, cotte e affumicate. Specialità della località Vall'Alta in comune di Albino (Bergamo).

Biscotti di Prato. Fette biscottate a base di farina, tuorli d'uova, zucchero, mandorle e pinoli di Prato (Firenze).

Biscotti del Legaccio. A base di farina, burro, zucchero, semi di finocchietto e vaniglia. Specialità di Vado Ligure (Savona).

Blanc-manger. Dolce a base di panna, zucchero e vaniglia preparato in Val d'Aosta.

Bocconotti di ricotta. Torta, tagliata a pezzi rettangolari, con ripieno di ricotta, zucchero e canditi. Specialità della cucina romana.

Bomboloni. Dischi di pasta lievitata a base di farina, zucchero, burro e scorza grattugiata di limone. I dischi vanno fritti nell'olio d'oliva di frantoio e spolverizzati nello zucchero. È una specialità toscana.

Bracciatelli. Ciambelle di Romagna di pasta « molla » di farina e uova, tuffate nell'acqua bollente e cotte al forno.

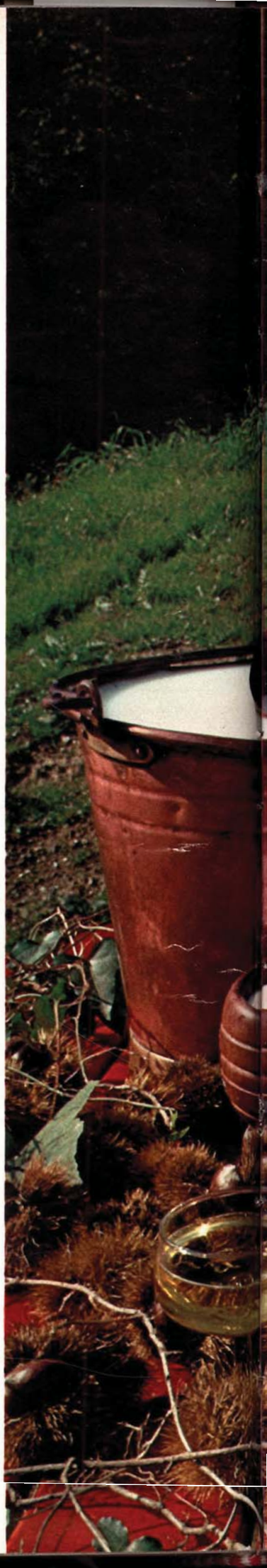
Brazadei. Ciambelle a forma piuttosto bassa a base di farina di segale, burro e zucchero. Il nome di brazadei è dovuto al fatto che in antico le ciambelle venivano portate in tavola infilate al braccio sinistro, mentre con la destra si serviva il vino. Specialità di Teglio (Sondrio).

Brigidini. Pasta a base di farina, zucchero, uova e semi di anice,

cotta nella stiaccia (apposito ferro a tenaglia). È specialità toscana.
Brodo di giuggiole. Sciroppo di giuggiole secche ed altra frutta, mescolato con vino cotto. Si serve con biscottini e torte secche. È specialità di Desenzano (Brescia).
Bruciate briache. Marroni di ricciaia fatti arrosto, sbucciati e cotti in acquavite. Fatti un po' ovunque in Toscana, sono originari di Borgo San Lorenzo (Firenze).
Bruciatella. Torta di Levanto (La Spezia), a base di pan di Spagna e crema pasticcera o al cioccolato.
Brusela. Focaccia a base di farina di granturco e segale, uova, zucchero e mele. Specialità di Ossola, frazione di Missaglia (Como).
Brutti e buoni. Biscotti secchi a base di bianco d'uova, zucchero, mandorle e cannella. Sono preparati con minime varianti a Borgomanero (Novara), Cannobbio (Novara), Fossano (Cuneo), Gavirate (Varese), Prato (Firenze).
Buccellati. Pane dolce, a forma di ciambella o di filoncino, a base di farina, zucchero, burro, uova, uva sultanina e vari aromi. È preparato, con notevoli varianti, ad Aulla (Massa Carrara), Casciana Terme (Pisa), Lucca e Firenze. Luogo originario: Lucca. È ricordato per la prima volta nel documento di un processo lucchese del 1485; nel 1578 la Repubblica di Lucca applica un'imposta sull'entrate derivanti da tale prodotto e la mantiene sino al 1606; nel Dizionario del dialetto veneziano, 1829, del Boerio, si cita il dolce importato da Lucca e lo si chiama buzzolà (è quindi chiara anche la genesi dei bussolà o bussolani).
Bugie. Nastri di pasta, fritti in olio d'oliva di frantoio, aromatizzati (quasi sempre con acqua di fior d'arancio) e cosparsi di zucchero.
Busecchina. Castagne secche cotte con vino bianco secco e servite con panna. Specialità milanese.
Bussolà o Bussolano. Pane dolce a forma di ciambella a base di farina, zucchero, uova, burro, scorzette d'arancia o di cedro candite, pinoli e altro. « Maggiorato » con liquori è detto Bussolà forte. È prodotto, con notevoli varianti, nel Veneto, nel Friuli e nella Lombardia orientale.
Cabude. Preparato con gli stessi ingredienti dei pabassinos, il cabude è modellato a forma di ferro di cavallo; largo 25 centimetri, alto 2 e cotto nel forno, è completato con la « cappa » di zucchero e con 12 confetti che rappresentano i mesi dell'anno. Per tradizione si mangia a Capodanno, a Pattada (Sassari) con una procedura tutta particolare: il figlio più piccolo lo spezza tenendolo alto sulla testa del capofamiglia e pronuncia le parole « a chent'annos » a cent'anni; il capofamiglia continua a spezzarlo sulla testa degli altri famigliari riuniti intorno alla tavola.
Calcioni. Ravioli dolci, a forma di mezzaluna ripieni di uova, formaggio pecorino e zucchero, cotti nel forno. Specialità marchigiana.
Calcioni di Monte Urano. Ravioli dolci, a forma di mezzaluna, ripieni di un composto di purea di patate, rum e cacao, fritti nell'olio d'oliva di frantoio. È specialità di Monte Urano (Ascoli Piceno).
Canestrelli. Dolci liguri a forma di piccola torta o ciambella, a base di pasta friabile, con aggiunte varie.
Cannoli. Dolci cilindrici, cavi, di pasta a base di farina, vino e zucchero, fritti in olio d'oliva di frantoio e riempiti con un miscuglio di ricotta, zucchero, frutti canditi e pistacchi. Di origine siciliana, si preparano oggi con varianti, a volte notevoli, in tutta Italia.
Cannoli di Lombardia. Nel cannolo, simile al siciliano, una manteca morbida di mascherpone solo aiutata da una nuance di liquore. È specialità di Lodi (Milano).
Casatiello o pigna. Ciambella pasquale di pasta dolce, guarnita con granelli di zucchero e uova sode. È preparato ad Arzano (Napoli), Aversa (Caserta), Guardia Sanframondi (Benevento) e Piano di Sorrento (Napoli).
Cassata. Involucro di pan di Spagna, riempito con un miscuglio di ricotta, zucchero, frutti canditi e pistacchi e servito freddissimo. Di origine siciliana, si prepara oggi come semifreddo, con « infrazioni » di gelato alla panna e al cioccolato, in tutta Italia.
Castagnaccio. Rustico dolce a base di farina di castagne, zucchero, pinoli e semi di finocchi. Preparato un po' ovunque ha origine toscana.
Castagnole. Frittelle romagnole a base di farina, uova, zucchero, latte e mistrà, cosparse di zucchero vanigliato.
Castagnola del Lazio. Frittelle di Carnevale, a base di farina, zucchero e cannella, cosparse di zucchero. Sono preparate a Sant'Oreste (Roma), Velletri (Roma) e Viterbo.
Castagnole di Liguria. Piccoli dolci a base di farina, cioccolato e zucchero, resi vivi dall'aggiunta di chiodi di garofano e cannella. Sono specialità di Bordighera (Imperia) e Ventimiglia (Imperia).
Cenci. Nastri di pasta a base di farina, burro, uova e zucchero,

Piazza San Carlo a Torino, nel Settecento.

In una radura del bosco di Cavoretto, sopra Torino, alcuni fra i dolci più tipici della tradizione piemontese. Nella ciotola, a destra, marroni di Cuneo, che si servono innaffiati con panna. Al centro e a destra in basso, i « cremini delle Langhe », preparati con panna bollita, uova, zucchero, acquavite di pesche e buccia di limone grattugiata. Fra i due cremini, un piatto di frittelle di mele che si condiscono con marmellata e rum caldo. Le frittelle di mele sono anche un ingrediente del gran fritto misto piemontese, fatto di carni varie, salsicce, funghi, verdure e frittelle di semolino impanate. È un piatto opulento ma difficile, a causa della estrema varietà dei punti di cottura delle varie vivande.



La città di Como vista dal lago, ai primi dell'Ottocento.

fritti in olio d'oliva di frantoio e cosparsi di zucchero vanigliato. È specialità delle province di Firenze e di Siena.

Chiacchiere o ciaccer. Rettangoli di pasta a base di farina, zucchero, burro e marsala, fritti nello strutto e spolverizzati nello zucchero. Specialità lombarda.

Chifferli. Delicati dolcetti a forma di S a base di mandorle, zucchero, miele e scorza di limone. Specialità di Finalborgo (Savona).

Chisola. Torta rustica a base di farina bianca e gialla, zucchero, latte e strutto. Si prepara con minime varianti nelle province di Brescia e di Mantova (particolarmente bene ad Asola).

Ciaramicola. Focaccia dolce a base di farina, uova, strutto, zucchero, scorzetta di limone e alchermes, « meringata » e decorata con confettini colorati. È specialità di Perugia.

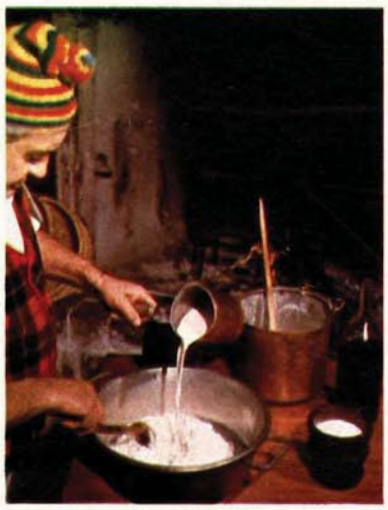
Cicerchiata. Palline di pasta dolce, fritte, addolcite con miele e « ammassate ». È specialità umbra, marchigiana e dell'Abruzzo-Molise.

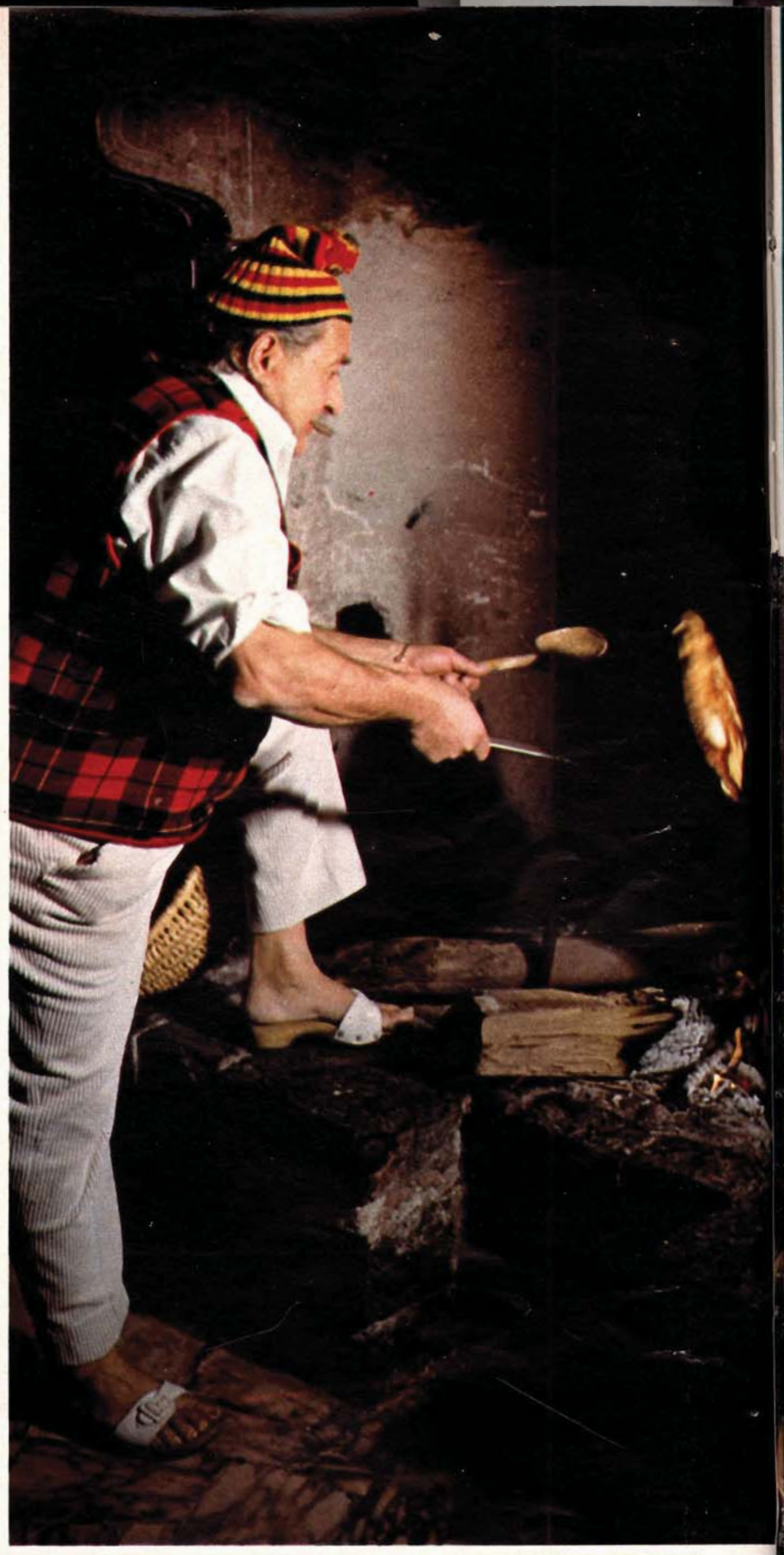
Cilitti. Rustiche figurine di pasta dolce farcita e bagnata con alchermes. Leonessa (Rieti).

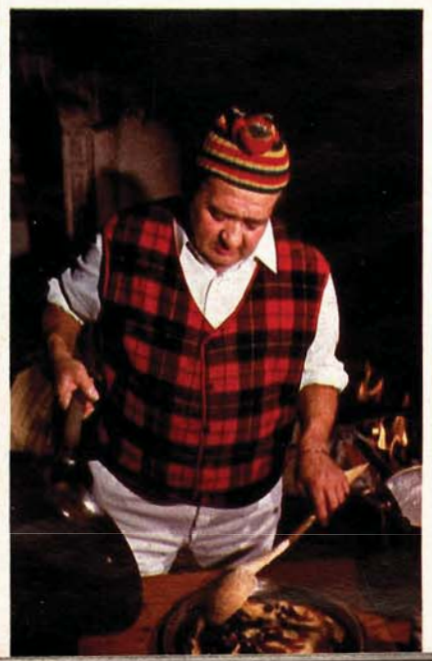
Cocchinotti. Dolcetti di pasta farciti con marmellata d'uva e mele. Specialità di Trinitapoli (Foggia).

Coccodrillo. Dolce a base di pan di Spagna e pasta di mandorle, farcito di marmellata e scorza d' arancia candita. Prende il nome dalla vaga rassomiglianza al dorso di coccodrillo. È specialità di Orvieto (Terni).

Crocetta. Fichi secchi aperti in due, imbottiti con noci o mandorle e cotti nel forno. Specialità calabresi, in particolare di: Ajello Calabro (Cosenza), Amantea (Cosenza), Ardore (Reggio Calabria), Luzzi (Cosenza; qui detta cincett), Longobardi (Cosenza), Papasidero (Cosenza) e San Cosmo Albanese (Cosenza).





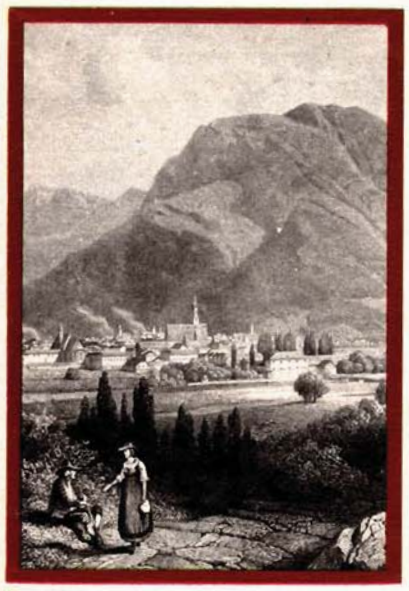


Sotto: in un'atmosfera opalescente, che evoca ricordi manzoniani, il barcaiolo si concede uno spuntino con una fetta di « torta tremezzina », una specialità del centro lago. È costituita da un fondo di pasta frolla, latte, farina, burro, uva passa, pinoli, zucchero in velo e mandorle in grani. Il vino che accompagna la torta è il bianco secco « dell'Isolano ».

Lino Nessi, detto « Cotoletta », locandiere all'Isola Comacina e personaggio notissimo del Lago di Como, mostra nella sequenza a sinistra come si prepara la « cutizza », l'antichissimo, semplice dolce della zona. La « cutizza » è una focaccia fatta con farina, sale, latte, zucchero e condita con l'olio degli ulivi della penisola Tremezzina. Giunta a cottura, ben rosolata, va cosparsa abbondantemente di zucchero e servita a fette.

Nella Stube *di Andreas Hellrigl, a Merano, si attende la mezzanotte di Natale secondo l'antica tradizione del paese. Qui il digiuno che precede la festa ha certe sue prescrizioni consuetudinarie: durante la Vigilia non è ammesso altro cibo, all'infuori di qualche semplice dolce e del* vin brulè, *che quassù viene chiamato* Glühwein. *La famiglia di Franz Hübner, che vediamo riunita intorno alla tavola, fa onore anche a un'altra tradizione dell'Alto Adige: quella dei musicisti itineranti, che si spostano di casa in casa suonando le antiche melodie popolari col violino, la cetra, il salterio e la chitarra.*

Veduta di Bolzano nell'Ottocento.



Crostata di ricotta. Torta con pieno di ricotta, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, frutti canditi, scorza d'arancia e di limone, e cannella. Specialità della cucina romana (ma si ritrova, con minime varianti, in altre cucine).

Crostoli. Frittelle liguri a base di farina, uova, zucchero, latte, burro, scorza di limone grattugiata e vaniglia, cosparse di zucchero velo. Hanno particolare rilievo a Loano.

Crumiri. Biscottini a base di farina bianca e gialla, uova, zucchero e vaniglia. Specialità di Casale Monferrato.

Crustoli. Frittelle calabresi, simili a normali frittelle di Carnevale, avvoltolate nel miele o nel vin cotto.

Cutizza. Rustico dolce comacino, a base di farina, latte e olio d'oliva della Tremezzina, cosparso di zucchero velo.

Cùzzupa. Dolce pasquale calabrese a base di farina, zucchero, uova e sugna, racchiudente una o più uova e formato in rustiche raffigurazioni (cuore, ometti, animali).

Eporediesi. Particolari amaretti (con aggiunta di nocciole e cacao) di Ivrea.

Fave dei Morti. Dolcetti a pasta dura e croccante, a base di farina, bianco d'uova, zucchero, mandorle e pinoli. Sono preparati, di rito per il giorno dei Defunti, 2 novembre, in tutta Lombardia, particolarmente bene a Trescore Balneario (Bergamo).

Ferratella. Pasta a base di farina, burro e miele cotta in un apposito ferro a tenaglia, rovente. È specialità di Borgorose (Rieti).

Filone candito. Rotolo di pasta sfoglia farcito con gelatina di frutta, frutti canditi e mandorle. È specialità di Prato (Firenze).

Al centro della tavola troneggiano i Krapfen*: alcuni sono preparati con papavero macinato e miele, altri sono ripieni di marmellata di castagne, altri invece vuoti. Un curioso detto locale ricorda che i* Krapfen*, per essere perfetti, devono essere « come la gente che esce dalla chiesa »: grandi, piccoli, grassi e magri. La torta con le mandorle che vediamo in primo piano è il* Weihnachtzelten*, o pane di Natale. Il dolce intrecciato è lo* Zopfen*, che significa appunto treccia. Nelle brocche e nelle caraffe, c'è il* Glühwein *caldo, con zucchero, cannella e buccia di limone. Dopo la Messa di mezzanotte, si berrà vero vino e si mangerà carne di maiale.*

Frisciola longa. Pasta dolce lievitata, strizzata in nastro del diametro di 2 centimetri, lungo anche un metro, fritta nell'olio bollente e immersa nel miele caldo. È specialità di Monti (Sassari).

Friselle. Frittelle di pasta dolce cui danno particolare rilievo i semi di finocchio. Specialità di Venosa (Potenza).

Frittelle o frittole o frappe di Carnevale. Frittelle a base di farina, uova e zucchero, con l'aggiunta o meno di ingredienti quali uva sultanina e pinoli, cosparse di zucchero. Sono preparate un po' ovunque in Italia (e in qualche regione assumono nomi particolari).

Frittelle di mele. Fettine di mele avvoltolate in una pastella leggera e fritte in burro o in olio. Si preparano in Liguria (assai bene a Lerici, La Spezia), in Lombardia, nel Trentino Alto Adige e nel Veneto.

Frittelle di riso. Frittelle dolci a base di riso, rituali per San Giuseppe, 19 marzo. Si preparano in Veneto, in Toscana e in Umbria.

Frutta candita. Celebri i frutti canditi di Sicilia: arance, cedri, mandarini, chinotti, albicocche, anguria, ciliege, fragole, lamponi, mandorle verdi, mele cotogne, meloni, pere, prugne e zucche.

Frutti di Martorana o di pasta reale. Imitazioni di frutta d'ogni sorta, confezionate con la pasta di mandorle detta « pasta reale ». Prendono il nome dall'essere stati, per secoli, preparati dalle Monachelle dello storico Monastero della Martorana in Palermo. Rituali per i Santi e per il giorno dei Morti, si trovano tutto l'anno, ogni dove in Sicilia.

Fugazza. Dolce pasquale veneto (soprattutto di Padova e di Trento) a base di farina, latte, tuorli d'uova, burro e zucchero.

Galani o lattughe o crostoli. Simili alle chiacchiere, si differenziano per la forma a cravattino. Sono dolci di tutto il Veneto, del Friuli, del Trentino e delle province orientali lombarde: Brescia e Mantova.

Gelu i muluni. Orgoglio della pasticceria palermitana: anguria passata al setaccio, cui si mescolano zucchero, acqua di gelsomino, amido, bacchette di vaniglia, pezzetti di cioccolato e di zucca candita; il composto si cola in forno e, raffreddato, si spolvera con cannella.

Gesminus. Dolcetti sardi a base di zucchero, mandorle dolci, acqua di fior d'arancio e scorza di limone grattugiata.

Giglietti. Biscotti di pasta friabile a forma di giglio fiorentino della provincia di Roma. Famosi i giglietti di Ienne, Montelanico, Palestrina e Sant'Oreste. Hanno storia galeotta: si racconta che Giglietto, servo di un Nunzio di Urbano VIII in Spagna, sedotta la monachella di un convento di Siviglia, ne abbia avuto la preziosa ricetta.

Girometti. Dolcetti di pasta secca in varia forma (animali e omuncoli ornati con bizzarre carte, confetti e piume). Sono specialità delle Suore del Sacro Monte di Varese.

Gubana. Dolce pasquale, del Friuli-Venezia Giulia, a base di pasta sfogliata, con vari ripieni, di solito a base di noci, mandorle, uva sultanina, pinoli, cedro e cedrini, bagnati con vino bianco. Sono dolci assai simili la potizza, il presnitz e lo struccolo. Vanno famose per la preparazione di gubana e potizza le località di Cividale del Friuli (Udine) e di San Pietro al Natisone (Udine).

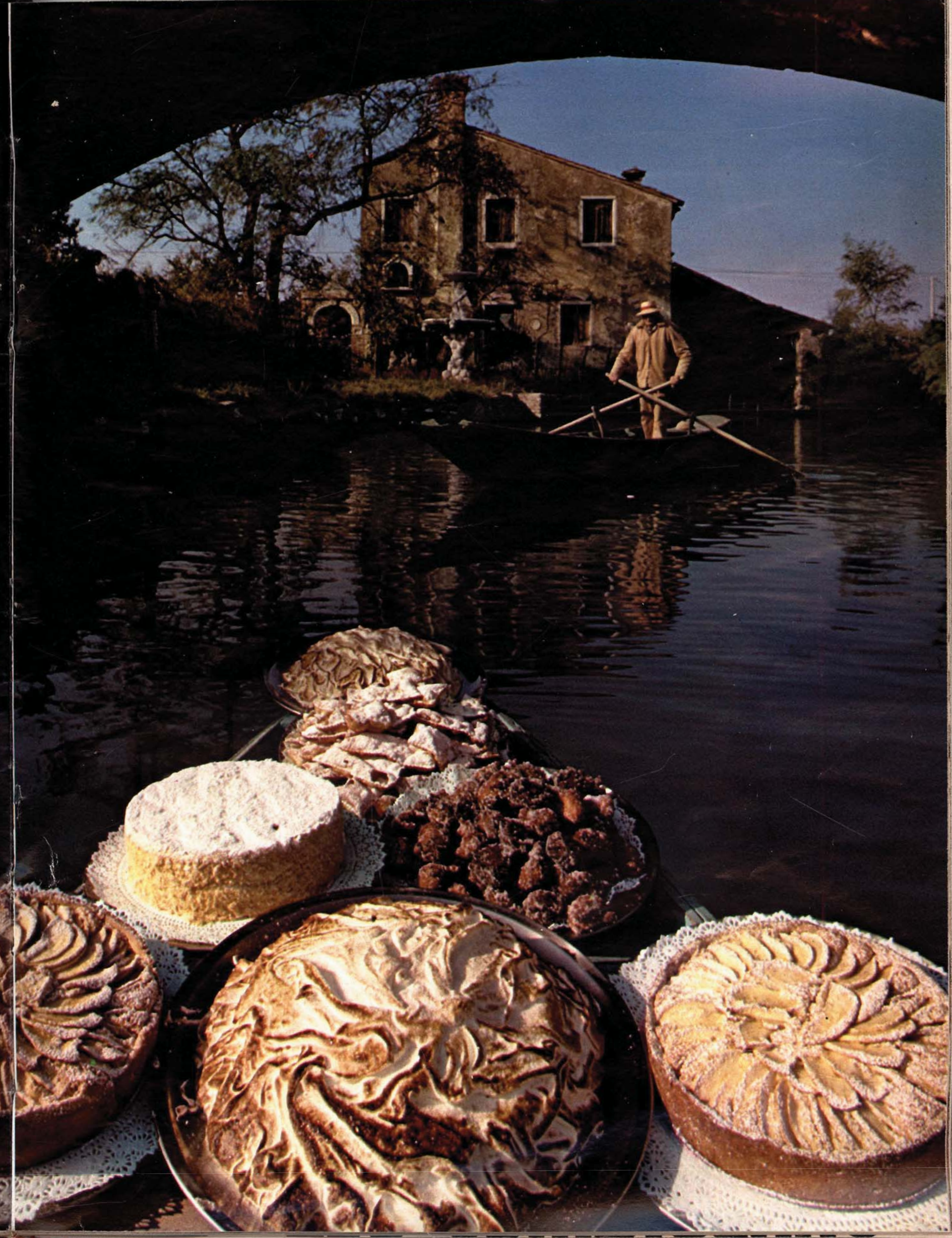
Gubelletti. Involucri di pasta frolla, ripieni di un delizioso miscuglio di marmellata di frutta, uova e scorza di limone grattugiata. È specialità di Finalborgo (Savona).

Guelfus o candelaus. Dolcetti sardi a base di zucchero, mandorle dolci, acqua di fior d'arancio e scorza di limone, imbibito di liquore.

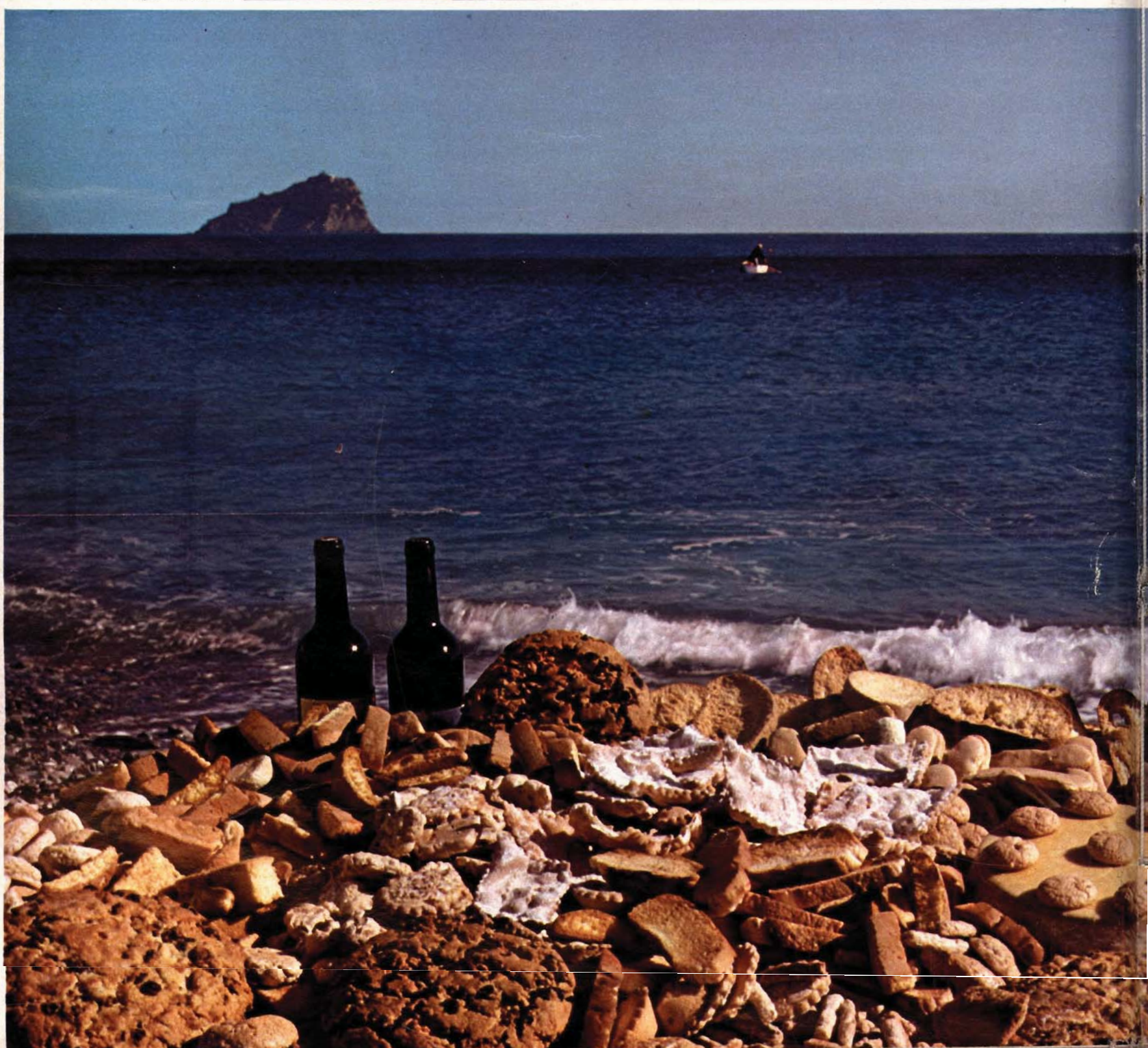
Maccheroni con le noci. Cibo natalizio di vari paesi dell'Umbria,

Venezia: Piazza San Marco e la Chiesa della Salute, nel '700.

Sulle placide acque dei canali di Torcello, nel cuore della Laguna veneta, una barca trasporta le splendide creazioni dei pasticcieri della Locanda Cipriani. Al centro in basso, tonda e bianca c'è la meringata *fatta con* pan di Spagna *e farcita con una crema a base di panna, chiara d'uovo, zucchero, buccia di limone e vaniglia; l'indoratura è ottenuta facendo lambire la torta dalla fiamma di una griglia. A fianco, due classiche* torte di mele alla vicentina, *altra specialità della casa. Più indietro, scure, le* frittelle di polenta, *una torta* mille foglie *e i semplici gustosi* galani.

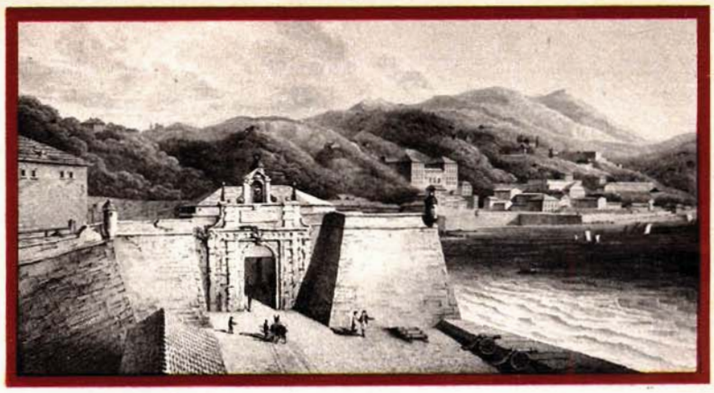


Micheletto, pasticciere a Santuario presso Savona, prepara un pandolce alla genovese. *Mentre impasta i vari ingredienti, racconta a Ferrer, oste di Spoterno, la strana storia della bottiglia che si trova sul tavolo: contiene liquore di frutta e gli fu regalata, con altre tre simili, durante la ritirata di Caporetto da un ufficiale austriaco prigioniero e affamato in cambio di qualche pagnotta. Micheletto si portò a casa le bottiglie e le dimenticò in cantina. Le ha ritrovate dopo 55 anni.*



Liguria: in paese un dissolvenza

Genova: la Porta della Lanterna agli inizi dell'800.



delle Marche e del Lazio: maccheroni conditi con un miscuglio di noci, ciambella sbriciolata, zucchero e cioccolata.

Marengo. Squisito dolce (il mio preferito) composto di strati di meringhe, panna, croccante, pezzetti di cioccolato fondente, racchiusi tra meringhe sbriciolate. Nella tradizione di vari luoghi di Toscana - Bibbiena (Arezzo), Firenze, Pontassieve - ha il suo vertice nella pasticceria di Borgo San Lorenzo (Firenze).

Margheritine. Dolcetti di pasta frolla, delicati e leggeri; hanno forma di margherite e sono cosparsi di zucchero a velo. Specialità di Stresa (Novara).

Maritozzi. Panini dolci di quaresima, nel Lazio, a base di farina, zucchero, uva sultanina, pinoli e cedro candito.

Miasce. Pasta a base di farine di grano e di meliga mescolate, panna e zucchero, cotta nella miascia (apposito ferro a tenaglia). È specialità piemontese.

Michin di Mort. Schiacciatine a base di farina di granoturco e di semola, uova, burro e zucchero, da mangiarsi inzuppate nella panna. È specialità pavese.

Migliacci. Rustici dolci della tradizione contadina, soprattutto dell'Emilia-Romagna e di Toscana. Hanno innumerevoli versioni in cui è sempre elemento di base il sangue di maiale.

Monaceddi o Panicelli. Piccoli grappoli d'uva, avvolti in foglie aromatiche (di arancia, cedro ecc.) e cotti nel forno. Primitivo dolcetto comune a buona parte dell'Italia meridionale ma soprattutto in Calabria.

Monferrini. Brevi meringhe inzuppate di rum e immerse, a rivestirsi, in cioccolato fondente. Specialità di Casale Monferrato (Alessandria).

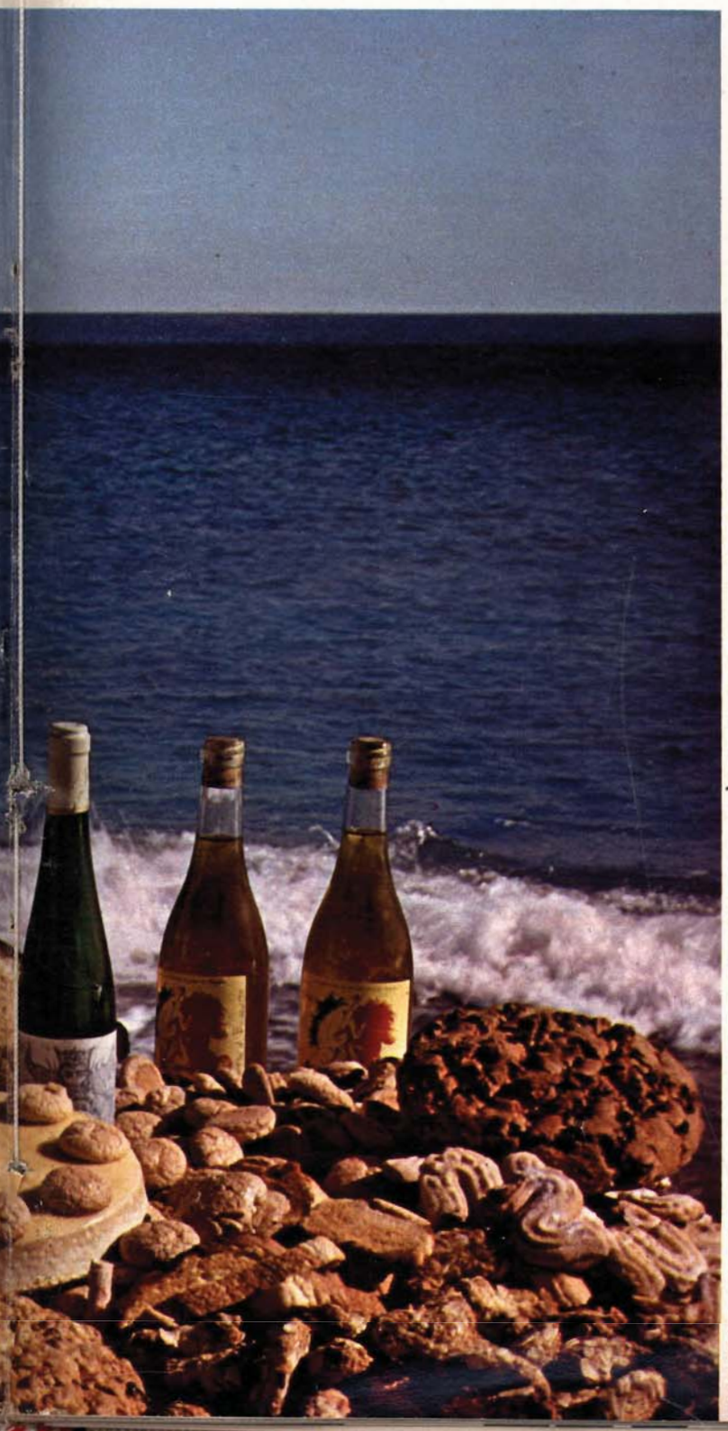
Mostaccioli del Piemonte. Dolci di forma romboide, di sapore agrodolce e speziato (l'impasto è a base di farina, zucchero, spezie e Barbera). Specialità di Revello e Saluzzo (Cuneo).

Mostaccioli di Calabria e di Sicilia. Dolcetti a forma romboide il cui impasto è a base di farina e vino cotto o miele. Vengono serviti sovrapposti, inframmezzati con miele fresco, mandorle tostate e spezie. Sono famosi i mostaccioli di Enna, Erice (Trapani), Gela (Caltanissetta), Isola di Pantelleria (Trapani), Messina, Palermo, Pedara (Catania), Ramacca (Catania), Bagnara Calabra (Reggio Calabria), Bocchigliero (Cosenza), Conflenti Superiore (Catanzaro), Grimaldi (Cosenza), Guardia Piemontese (Cosenza), Mammola (Reggio Calabria), San Cosmo Albanese (Cosenza), San Marco Argentano (Cosenza), Soriano Calabro (Cosenza), Spadola (Catanzaro), Spezzano della Sila (Cosenza).

Mostacciuoli di Campania. Dolci di forma romboide, preparati con pasta a base di farina, zucchero, spezie e vaniglia, e rivestiti di cioccolato e di confettura di albicocche.

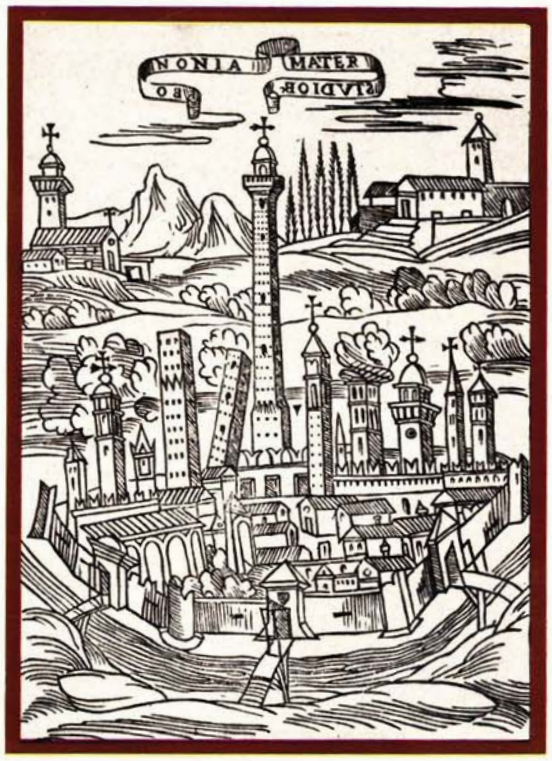
Mostarda. Dolcetti siciliani, assai diversi dalle mostarde d'Alta Italia, a base di mosto (sostituito in qualche caso da succo di fichidindia) e farina, arricchito o no con zucchero e odori vari.

Mostarelli. Dolce umbro a base di farina e mosto fresco d'uva. Ne era ghiotto San Francesco se è



Nella foto grande: pandolci liguri, panettoni vecchia Genova *e* Pan del Borgo*; al centro, gialla, la* torta Sabbia. *I nomi dei biscotti seguono nell'ordine, nell'immagine qui accanto. Dall'alto in basso e da destra a sinistra vediamo: biscotto da latte, pinolata, baxini d'Albenga, caporale, amaretti di Sassello e del Borgo, crostolo, osso da mordere, gubelletto, anicione, chifferli, biscetta, biscotto del lagaccio, canestrello di pasta frolla, mandorlato ligure e anicino.*

Emilia e Romagna: opulente crostate e delicate coppette



La città di Bologna nel '400.

Nella saletta-bar del ristorante « La frasca » di Castrocaro Terme, sono allineati alcuni tipici dolci romagnoli: fra le torte, le delicate coppette al mascarpone. In basso a sinistra: una crostata con marmellata di albicocche; al centro, una torta di ricotta, poi un piatto di bracciatelli. *In alto a sinistra: una* zuppa romagnola, *quindi una* torta di riso dell'Artusi *e, a destra, una torta Margherita. Fra i vini: l'*Albana *amabile, il* Pagadebit *e la* Cagnina, *scelti dal padrone del locale, Franco Bolognesi, fra i piccoli produttori della regione. Sullo sfondo, Bolognesi (al centro del gruppo) intrattiene gli amici gustando, secondo la tradizione,* ciambella *e* Cagnina. *La* Cagnina *è un vino nuovo che va bevuto solo nel periodo tra la vendemmia e il Carnevale. Nella foto a fianco, un autentico romagnolo mostra come vanno associate* ciambella *e* Cagnina.

vero che, in previsione della morte, volle accanto a sé la nobildonna Jacopa da Settesoli (che il Poverello chiamava, per la virile energia, fratello Jacopa): predisponesse le esequie e gli preparasse, per l'ultima volta, i mostarelli.

Nadalin. Dolcetto natalizio a forma di stella a più punte, a base di farina, uova, burro, pinoli e mandorle. Specialità di Villafranca di Verona (Verona).

Necci. Focacce di sola farina di castagne, cotte nei testi di terracotta e servite sovrapposte, a volte inframmezzate con ricotta. È specialità delle località montane delle province di Lucca e di Pistoia.

Nepitelle o Pittepie o Pitte di San Martino o Pittenepitte o Pitte 'nchiuse. Involucri a forma di tortine, di pasta a base di farina, uova, zucchero e sugna, con ripieno di uvetta sultanina, cioccolato fondente, mandorle e mosto cotto. Specialità calabrese con infinite varianti (che determinano, in molti casi, il nome).

Nocciolini. Dolcetti a base di nocciole, bianco d'uovo e zucchero. Specialità di Chivasso (Torino).

Nociate di Natale o terzetti. Dolcetti laziali tagliati a forma di losanga, a base di noci, mandorle e nocciole cotte nel miele.

Nucatole. Dolcetti calabresi e siciliani farciti con un miscuglio a base di miele e frutta secca e candita.

Offelle di Parona. Deliziosi biscotti di forma ovoidale a base di farina, burro e zucchero. Specialità di Parona (Pavia).

Offelle di Romagna. Involucri di pasta frolla, con un ripieno a base di mele, zucchero, canditi e cannella.

Origliettas. Sottili strisce di pasta dolce fritte in olio d'oliva e immerse in caldo miele. Dolcetti sardi rituali per San Giovanni Battista, 24 giugno.

Oss de Mord. Dolce « padano », tenace e gustoso, a base di mandorle, zucchero, farina bianca, spezie e poco burro. Qualcuno scrive oss di Mort, e confonde il dolce con la fava dei Morti.

Pabassinos. Dolcetti sardi di forma romboide, a base di farina, strutto, burro, zucchero, uova, uvetta sultanina, scorza d'arancia candita, noci e mandorle, « glas-

Veduta della Piazza di Siena nel Settecento.

In un solitario boschetto sui colli senesi, fra ulivi e sempreverdi, ecco in mostra i più celebri dolci della tradizione toscana: i ricciarelli, *fatti con pasta di mandorle; i* cavallucci, *a base di farina, noci e noce moscata; il* panforte bianco, *con mandorle, frutta candita e farina; il* panforte nero, *che ha in più cannella e fichi secchi. Il* pan dei santi *(al centro) è un panettoncino fatto con pasta di pane, olio, noci e uvetta; si mangia solo, con latte o col* Vin santo. *Altro dolce classico sono i* migliacci, *fatti con carne di maiale, brodo, pane raffermo, zucchero, spezie, uvetta più ricciarelli e cavallucci sbriciolati. Il ricettario manoscritto contiene preziose ricette senesi raccolte da Ada Davanzati Gori di Trequanda.*

sati » con zucchero e decorati con confetti. Sono famosi i pabassinos di Aidomaggiore (Cagliari), Alghero (Sassari), Aritzo (Nuoro), Benetutti (Sassari), Bono (Sassari), Buddusò (Sassari), Bultei (Sassari), Dorgali (Nuoro), Fordongianus (Cagliari), Ghilarza (Cagliari), Neoneli (Cagliari), Oniferi (Nuoro), Ozieri (Sassari), Pattada (Sassari), Thiesi (Sassari), Tempio Pausania (Sassari).

Pacciarella. Torta a base di latte, cacao, burro, uova e biscotti. È preparata a quintali per la Sagra di Masate, in provincia di Milano, la prima domenica di maggio, e distribuita a quintali, a parenti, ospiti e amici.

Pampepato. Rustici panini a base di farina, miele, cioccolato a pezzetti, noci, nocciole, mandorle, frutti canditi largamente speziati e pepati. Preparati in numerose località dell'Italia centrale.

Pan de mein. Schiacciatine a base di farina gialla, burro, zucchero, uova, latte e fior di sambuco, da mangiarsi inzuppate nel latte o nella panna. È specialità milanese, rituale per la festa di San Giorgio, 23 aprile. La tradizione risalirebbe alla battaglia sostenuta, verso la metà del '300, dalle truppe di Luchino Visconti contro la banda del Vione, sanguinario brigante, tanto audace da battere i luoghi sotto le mura della città. Sconfitto e ucciso il Vione, gli abitanti dei sobborghi, grati di esserne stati liberati, avrebbero offerto ai vincitori stanchi pane giallo e latte.

Pan del Borgo. Panetti a base di farina, zucchero, burro, miele, latte, uva sultanina, scorza d'arancia candita, pinoli e vaniglia. È specialità di Finalborgo (Savona).

Pan di Cogne. Rustico pan dolce a base di farina, uova, zucchero, burro, uva sultanina, latte e scorza di limone.

Pan di Mort. Pagnottine ovali allungate, a base di farina, zucchero, mandorle, frutta secca e candita e cioccolato sminuzzato, spolverizzate di zucchero al velo. È dolce rituale lombardo per la ricorrenza dei Defunti.

Pandolce di Liguria. Rustico panettone ligure a base di farina, burro, zucchero, uva sultanina, frutti canditi e pinoli, caratterizzato dall'aggiunta nell'impasto di un poco di marsala.

Pane dei Santi. Rustico pandolce toscano a base di pasta di pane, olio d'oliva di frantoio, noci e uvetta sultanina.

Pane di San Siro. Torta a vari strati in cui entrano burro, crema di nocciole e cioccolata e liquori. Rituale per la festa del Patrono, 9 dicembre, è specialità di Pavia.

Pan 'e saba. Pane rustico della Barbagia a base di pasta di pane arricchita con sapa, uva sultanina, mandorle, noci e nocciole. È preparata particolarmente bene a Dolianova (Cagliari).

Pangiallo. Panettone rustico laziale a base di farina, zucchero, strutto, mandorle, frutti canditi, uva sultanina e spezie.

Panone. Rustico pane dolce di Sondrio e dell'alta Valtellina, a base di noci e uvetta sultanina, caratterizzato dall'aggiunta nell' impasto di un poco di grappa.

Panzarotti. Involucri di pasta, a forma di mezza luna, ripieni di miscuglio di purea di ceci, cioccolato, zucchero e cannella. Specialità calabrese, ha i suoi vertici in Castelgrande.

Pardulas o casadinas. Involucri di pasta dolce, a forma di piccolo bicchiere, ripieni di un miscuglio di formaggio, zucchero, uova, zafferano e scorza di limone.

Parrozzo. Pandolce pescarese a base di farina, fecola, burro, uova, zucchero e mandorle, rivestito di cioccolata.

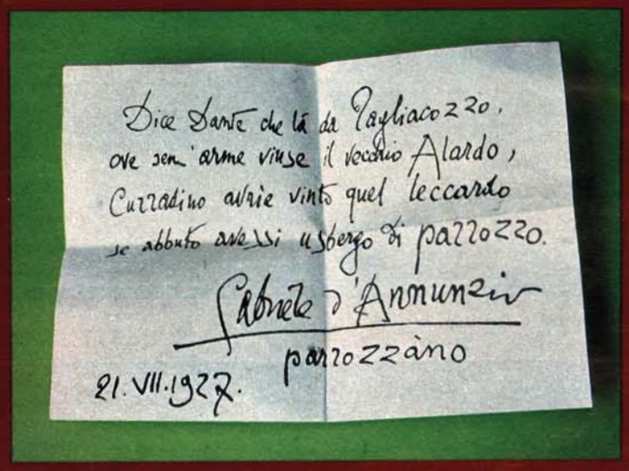
Pasta dolce. Lasagne condite con mollica di pane, zucchero e vin cotto. È specialità di Banzi (Potenza) e San Chirico Nuovo (Potenza).

Pasta reale. Dolcetti napoletani quasi sempre di forma rotonda, a base di mandorle e zucchero « glassati » con zucchero velo. Sino a qualche anno fa erano famosi quelli preparati dalle monachelle del Convento dello Splendore.

Pastiera. Capolavoro della dolciaria napoletana, preparato da novembre a maggio e rituale per la Pasqua. Si tratta di una classica torta di pasta frolla farcita con un ripieno a base di ricotta, zucchero, grano duro (in qualche luogo sostituito da riso), cedro e arancia canditi, latte, uova, zucchero e aromi.

Pazientina. Torta padovana formata da uno strato di pasta di mandorle, uno di zabaione, uno di pan di Spagna inzuppato di liquore, uno ancora di zabaione, e l'ultimo, a chiudere, ancora di pasta di mandorle.

Peltusita. Dolce a forma di ciambella con un piccolo buco centrale. Ha lo stesso impasto dei pabassinos ma, anziché con confetti, è decorata con figure di pasta lavorata che rappresentano scene della vita familiare (il padre al pascolo col gregge; la madre che ac-



Dice Dante che là da Pagliacozzo,
ove sen' arme visse il vecchio Alardo,
Curradino avrie vinto quel leccardo
se abbuto avessi usbergo di parrozzo.
Gabriele d'Annunzio
parrozzano
21. VII. 1927.

Il parrozzo, *dolce tipico abruzzese, deriva il suo nome dal « pan rozzo » dei contadini. Decantato da Gabriele d'Annunzio, che si definiva « parrozzano » (foto sopra), è una creazione del pasticciere Luigi d'Amico di Pescara. È una pasta di granoturco a cui donano profumo e fragranza particolari le uova fresche, il burro, le mandorle di collina, lo zucchero e la cioccolata. È considerato un prodotto derivato dalla felice combinazione di ingredienti nati e maturati sotto lo stesso sole, il sole della pineta di Pescara. Non contiene additivi né conservanti artificiali, va quindi consumato fresco di pasticceria. Nella foto sotto: il* parrozzo.

La città e la rupe di Orvieto, nel '400.

cudisce ai lavori di casa ecc.). Specialità di Pattada (Sassari).

Petrali. « Tosti » come pietre dicono in luogo. Dolcetti a base di mandorle, zucchero, farina, bianchi d'uova e poca sugna. Specialità di Roccaforte del Greco (Reggio Calabria).

Pettole. Rustiche frittelle calabresi e pugliesi a base di pasta dolce lievitata.

Piada dei Morti. Pagnottelle rituali di Romagna, a base di pasta di pane, noci, mandorle, uva sultanina, zucchero e olio d'oliva di frantoio.

Pietrafendola o rolli. Grossi e duri cilindri di pasta sciroppata, farcita con cedro candito, mandorle tritate e nocciole, cotti sino a torrefazione. Specialità palermitana.

Pignolata. Torta a base di pasta fritta di farina, zucchero e uova, ricoperta di zucchero e miele o vino cotto. Specialità calabrese e siciliana.

Nel cuore della rupe di Orvieto, in una delle cave dove vengono tenuti a invecchiare i vini dei colli che circondano la città. Adriano, appassionato pasticciere e geloso custode della tradizione locale, mostra alcune delle sue creazioni: in primo piano il coccodrillo*: è un* pan di Spagna *con buccia d'arancia, marmellata e mandorle. ricoperto di pasta di mandorle e cotto al forno; al centro, con panna e cioccolata,* una torta di San Patrizio. *Adriano sta tagliando uno* zuccotto, *specialità contesa fra la gastronomia toscana e quella umbra. Va tenuto presente, comunque, che ogni dolce assume aspetti diversi a seconda della località e della persona che lo prepara.*

Pii. Involucri di pasta di farina e uova riempiti di mostarda dolce di vin cotto e sesamo. Specialità di Nicotera (Catanzaro).
Pinolata. A base di mandorle, zucchero, bianco d'uova e pinoli. Specialità di Loano (Savona).
Pilot. Particolari frittelle a base di grissini sbriciolati, uova e latte, cosparse di zucchero velo. Specialità di Vezzo (Novara).
Pinocata. Dolcetti perugini a base di zucchero e pinoli.

Piricchittus. Dolcetti sardi a base di farina, uova e strutto « glassati » con uno sciroppo di zucchero e scorza di limone grattugiata.
Pistilli o pastilli. Castagne seccate, simili - a tanta distanza - ai biligòcc bergamaschi. Specialità calabrese.
Polenta dolce. Torta bergamasca a base di polenta di farina gialla in cui sono incorporati amaretti pestati, tuorli d'uova, zucchero e cannella.
Polentina. Dolce a base di uova, fecola, zucchero e scorza di limone, cosparso di zucchero velo. Specialità di Cittadella (Padova).
Pulci. Dolcetti a base di mandorle e cioccolato (detti pulci, proprio per il colore). Specialità di Altamura (Bari).
Pupazze. « Figure » caricaturali, a volte oscene, di donne, uomini e animali, in pasta dolce, detta di miele. Caratteristica costante nelle pupazze-donna: hanno tre seni. Specialità di Frascati (Roma).
Ricciarelli. Dolcetti senesi, di forma romboide, a base di mandorle, zucchero e bianco d'uova.
Roccocò. Ciambelline natalizie di Napoli a base di farina, mandorle, zucchero, cedro e scorza di arancia canditi e spezie.
Sambene dulche. Salsiccia dolce (sangue di maiale mescolato con zucchero, rum, semi di anice, cannella, burro e sale, insaccato in un budello di maiale, fatto lessare e servito a piacere caldo o freddo). Specialità gallurese, ha particolare cura in Monti (Sassari).
Scalille. Frittelle natalizie di Calabria, a base di farina, uova aromatizzate con cannella, in forma rustica di scala (da cui il nome), avvoltolate nel miele.
Schiacciata. Dolce toscano, tradizionale in molti luoghi per la Pasqua, è basso a Firenze, alto a Siena, Pisa e Livorno. Sono ingredienti di base per la schiacciata

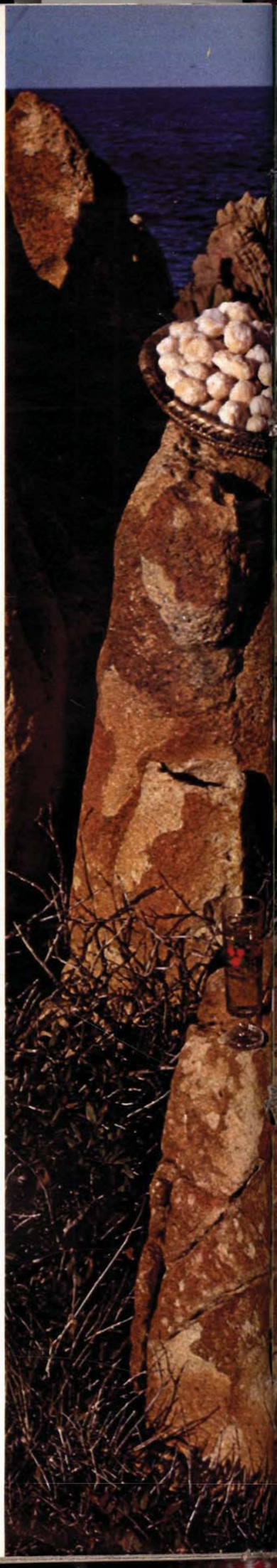
Roma: il Tevere a Castel Sant'Angelo.

La tradizione dolciaria romana può considerarsi quasi estinta; oggi, nella capitale, trionfano soprattutto le monumentali, barocche elaborazioni della tradizione francese. Nella foto accanto, scattata nella pasticceria del « Café de Paris » di Roma, vediamo al lavoro Roberto Zabbeo (in fondo), gran creatore di gusti e di forme. Qui sopra il suo solenne Crockambush.

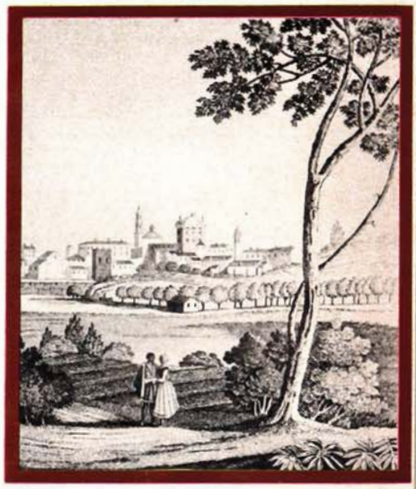
Campania e Sardegna: dalle sfogliatelle ai sospirus

Veduta del Vesuvio e del Ponte della Nunciata presso Napoli, nel '600.

« Tu si 'na sfugliatella di Caflisch / sei bellissima / sei dolcissima sei squisita come un bonbon *». Questa quartina di Pisani e Cioffi, famosi autori di canzoni napoletane, dà forse la definizione più esatta della classe e della qualità dei prodotti del grande pasticciere. Il fondatore della casa, Luigi Caflisch, era uno svizzero di San Maurizio in Engadina; figlio di un modesto falegname, venne in Italia a cercare lavoro. Andò dapprima a Livorno, dove aprì un negozio di pasticceria con altri compaesani, e passò poi a Lucca e in Emilia. Dopo un dissesto economico, stava imbarcandosi per l'America, quando un amico lo convinse ad aprire una fabbrica di liquori a Civitavecchia. Per lui fu una fortuna; la nave sulla quale doveva partire fece naufragio. La sua fama come pasticciere iniziò a Roma, ma fu Napoli che l'attirò definitivamente con il suo fascino di capitale, allora ben più popolosa e viva di Roma. Nel 1825 fu fondata una società che aveva lo scopo « di stabilire in Napoli un negozio di vini esteri, liquidi spiritosi, pasticceria e lavori di credenza... ». È la data di nascita di una prestigiosa tradizione. Nella foto sopra, sullo sfondo del borgo marinaro di Santa Lucia, vediamo allineate alcune specialità che resero celebre Caflisch: torta alla panna* Vacherin; Saint Honoré; *una pastiera; mostaccioli; sfogliatelle, paste francesi, rococò, meringhe e babà.*



Veduta della città di Sassari, nell'800.



Dolci sardi, dai nomi antichi e strani, fra le rocce selvagge della Costa Paradiso: piricchittus, pabassinos, tiriccas *e i* sospirus *di Ozieri (incartati), oltre agli amaretti di Sardegna, alle lingue di suocera e ai fruttini.*

fiorentina detta anche unta: farina bianca, strutto, zucchero, tuorli d'uova, scorza di limone o d'arancia; per la schiacciata livornese: farina bianca, uova, zucchero, burro, semi di anice e Vin Santo.

Sciuette. Dolcetti a base di pasta di mandorle delle Suore Agostiniane del Convento di Clausura di Varese Ligure (La Spezia).

Seadas. Grossi ravioli dolci di Sardegna, ripieni di formaggio e avvoltolati nel miele.

Serpe o attorta o torciglione o cervone. Torta a base di bianco d'uovo, mandorle e zucchero, confezionata a forma di serpente. È specialità di numerosi luoghi d' Umbria, Marche e dell'Abruzzo.

Sfinci. Frittelle siciliane a base di farina, passato di patate lesse e semi di finocchio.

Sgrinfiati. Biscotti di pasta di mandorle. Specialità di Caltanissetta (Enna).

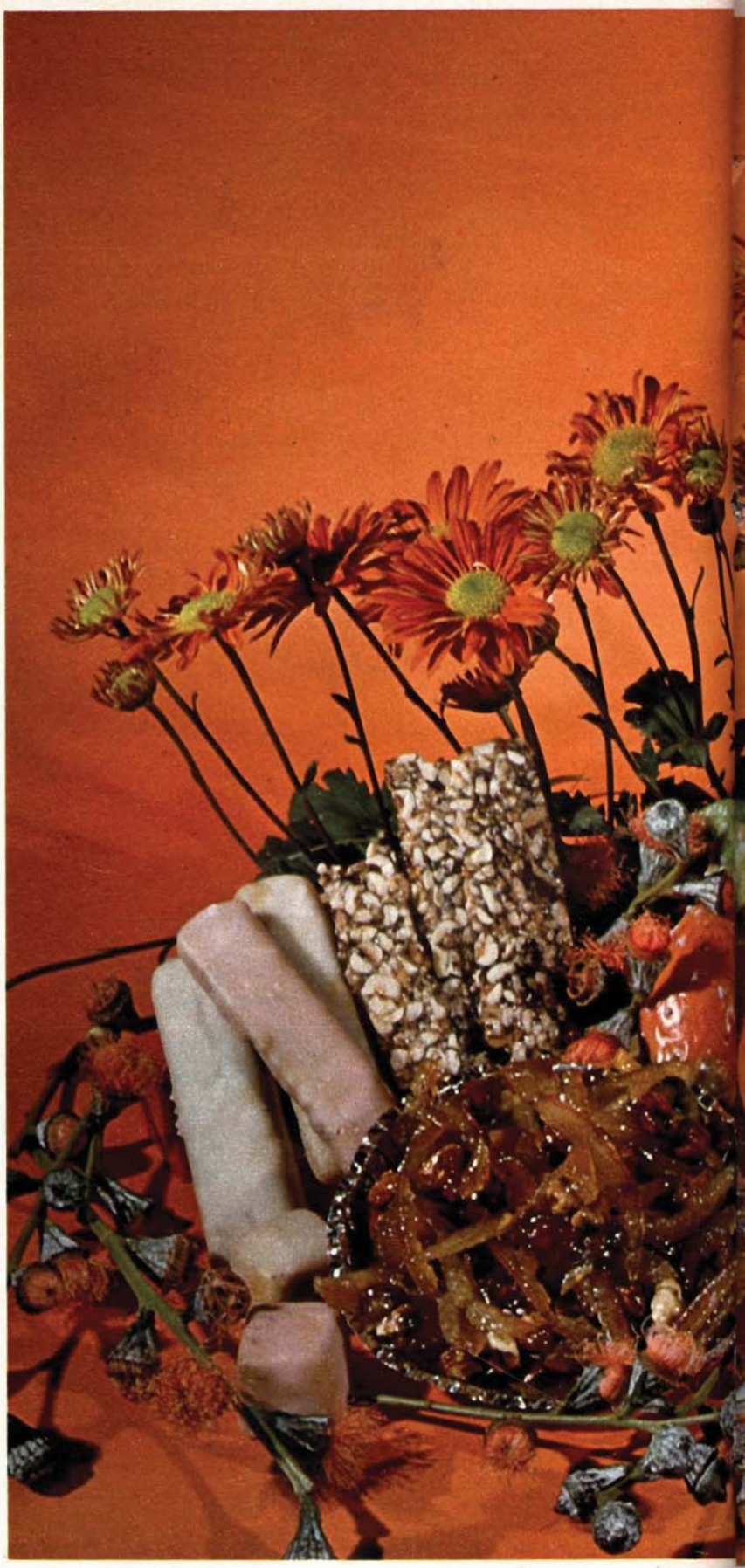
Spongata. Secolare dolce natalizio di Brescello in provincia di Reggio Emilia (un documento attesta ch'era inviata in dono, al duca Francesco Sforza, già nel 1454). Nell'involucro di pasta frolla un geniale ripieno di miele, vino bianco, pane grattugiato, mandorle, noci, nocciole, pinoli, cedro e arance canditi, uvetta sultanina e varie spezie.

Sospiri. Dolcetti di pan di Spagna farciti con creme. Specialità di Bisceglie (Bari).

Sospirus. Dolcetti sardi a base di mandorle, zucchero e bianchi d' uova.

Taralli. Ciambelline, cotte in for-

Sicilia: un fantastico caleidoscopio di gusti e di colori



L'incredibile tavolozza della pasticceria siciliana. Da sinistra in basso: il torroncino San Martino, *il torroncino* Poglia, *croccantini di mandorle; nel piatto la* pietra fennola *o torrone d'arancio, la* frutta di Martorana *al marzapane; lo spumone bianco che si vede al centro è* la pignolata di Messina. *Sotto, la* cassata siciliana *con attorno i* cannoli, *e sopra il* torrone gelato, *alla cui destra c'è il* torrone ferro *di mandorle poi il* torrone di mandorle, pistacchio e fiore d'arancio, *il* torrone tenero al cioccolato *e, in basso a destra, la* giuggiolena. *Nella foto in alto: due marzapani che imitano perfettamente un fico verde e un fico d'India. Qui sopra: un dettaglio del torrone d'arancio.*

L'antica Palermo vista dal mare.

no, a base di farina, zucchero, uova, aromatizzate con liquori, spezie ed altro. Comuni in tutta l'Italia meridionale, con ricette estremamente variate, sono entrati nel linguaggio comune: « finire a tarallucci e vino » sta per « chiudere bonariamente una controversia » (che sembrava dovesse provocare fuoco e fiamma); il modo di dire nasce dall'uso di brindare con « tarallucci » e vino.

Tegole. Sottili sfoglie di pasta di mandorle a volte rivestite di cioccolato fondente. È specialità valdostana.

Tericas. Sfogliatine riempite con diversi ingredienti amalgamati con vini passiti. Specialità di Thiesi (Sassari).

Tiroler Krapfen. Quadratini di pasta dolce, riempiti con marmellata, arrotolati, premuti ai bordi, fritti in olio e strutto e cosparsi di zucchero velo. Specialità dell' Alto Adige.

Topfenknödeln. Ravioli dolci di ricotta dell'Alto Adige, lessati, cosparsi di pane grattugiato e rosolato nel burro, e serviti con composta di prugne.

Torcetti. Deliziosi biscotti piemontesi a base di farina, uova, zucchero e aromi.

Torta con i becchi. Così detta per la decorazione di pasta frastagliata che la ricopre, pasta frolla il cui ripieno è costituito da un originale e gustoso miscuglio di verdura, ricotta, uova e uva sultanina, oppure, quasi opposto, di crema al cioccolato o all'uovo. È specialità delle province di Lucca e di Pistoia.

Torta di brigne. Torta a base di susine secche, amaretti sbriciolati, tuorli d'uova, zucchero e cioccolato, caratterizzata dall'aggiunta nell'impasto di un poco di grappa. Specialità di Monastero di Vasco (Cuneo).

Torta di latte o pappina. Tradizionale torta delle campagne lombarde a base di pane raffermo, latte, zucchero, burro, mandorle e scorza di limone grattugiata (arricchita di cioccolato, uva sultanina, pinoli e altro, prende il nome di torta paesana, d'obbligo il giorno della sagra).

Torta Sabbia. Torta a base di fecola di patate, uova, burro, zucchero e vaniglia. È specialità savonese.

Torta sbrisulona. Rustica torta a base di farina bianca e gialla, mandorle, zucchero, burro, tuorli d'uova e scorza di limone grattugiata, cosparsa di zucchero velo. Specialità mantovana.

Tortelli di ricotta. Tortelli con un ripieno di ricotta, uova, zucchero e cannella. Vengono preparati in Toscana e nel Lazio (nel Viterbese in particolare).

Tortionata o torta secca. Torta rustica a base di farina, mandorle, zucchero, burro, uova e scorza di limone grattugiata. Specialità di Lodi (Milano).

Puglie: le squisite varianti sul tema delle mandorle

Tozzetti. Biscotti a bastoncino a base di farina, uova, zucchero, mandorle e nocciola, aromatizzati con sambuca e semi di anice. Specialità di Bracciano (Roma).

Turdulilli o turdilli. Torta natalizia calabrese formata da tante frittelle rotonde (farina, uova, zucchero), avvoltolate nel miele e avvicinate, di varia forma.

Zabaione. Ancestrale « salsa » calda, piemontese e lombarda, a base di tuorli di uova, zucchero e marsala. La si accompagna con biscottini secchi.

Zalati. Dolcetti a forma ovale o a losanghe, a base di farina bianca e gialla, burro, olio, zucchero, uvetta sultanina, pinoli, latte, brandy e scorza di limone. Specialità veneta (preparata anche in Emilia-Romagna).

Zelten. Pandolce trentino a base di farina, zucchero, burro, noci, fichi secchi, pinoli, uva sultanina, cedro candito, scorza di arancia e brandy.

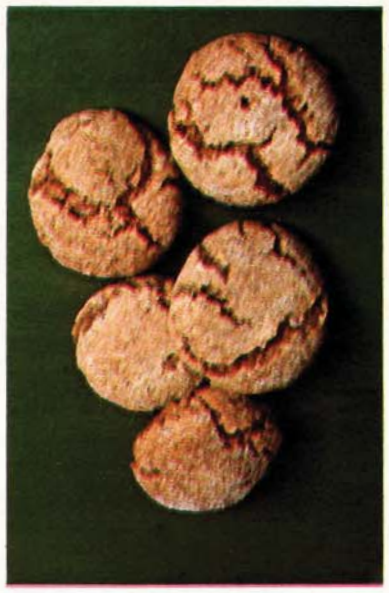
Zeppole. Frittelle di varia forma (a losanghe, rotonde, a ciambella), a base di farina, tuorli d'uova e zucchero; comuni in tutta l'Italia meridionale, con una infinità di varianti.

Zuccotto. Involucro di pan di Spagna inzuppato di brandy e liquori dolci e riempito con un miscuglio di panna montata, cioccolato fondente, mandorle e nocciole. Specialità toscana.

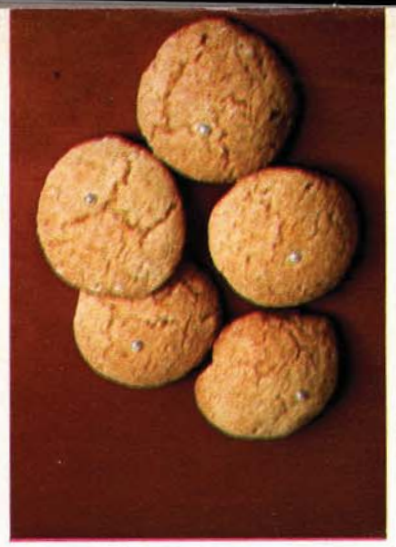
Zuppa inglese. Per nulla inglese, è squisito dolce italiano a base di fette di pan di Spagna inzuppate di liquore e inframmezzate con crema e frutti canditi o con cioccolato e ricotta, la cui originarietà è contesa tra romagnoli, napoletani e romani.

Tutti i dolci pugliesi, ad eccezione delle carteddate, *sono a base di pasta di mandorle. I gusti e le forme sono dati dalla diversa dosatura degli ingredienti. Le* carteddate *sono invece pasta sfoglia dorata nell'olio e condita con vino cotto.*

Venditori di dolci nel Sud

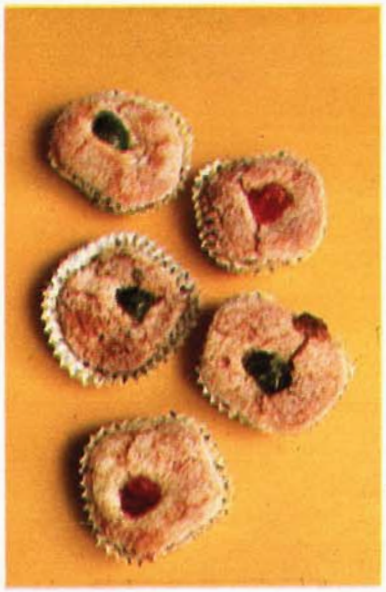


Amaretti neri

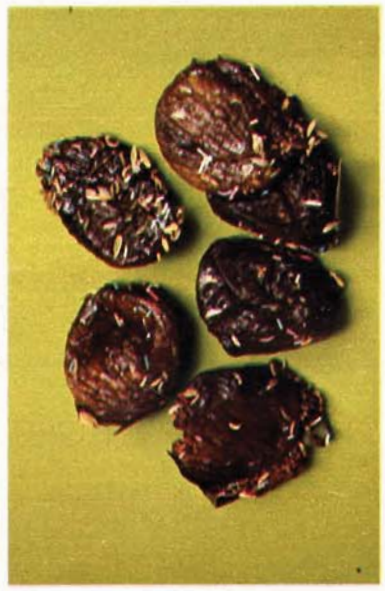


Amaretti bianchi

Carteddate



Marzapane



Fichi tostati e mandorlati

Torroncini

Pasta riccia

Pasta reale

Castagnedde

EPOCA ringrazia: la Cave Valdôtaine, Paolo e Franco Vai, e la famiglia Sarteur di Aosta; la panetteria Gérard di Cogne; il ristorante Trômlin di Cavoretto (Torino); Lino Nessi dell'Isola Comacina; Andreas Hellrigl e la famiglia Hübner di Merano; Arrigo Cipriani di Venezia; l'oste Ferrer di Spotorno (Savona); Micheletto di Santuario (Savona); Pio Giorgio Manuelli di Savona; Nino Manberto di Varigotti (Savona); Pina Giongo di Spotorno; Simone Tassara di Loano (Savona); le sorelle Bria di Albenga; la pasticceria del Borgo di Finalborgo (Savona); la drogheria Farnese, la pasticceria Anna, e la pasticceria Camillo di Vado Ligure (Savona); Franco Bolognesi di Castrocaro Terme (Forlì); i signori Gori di Trequanda (Siena); la pasticceria Adriano e il ristorante Morino di Orvieto; la pasticceria d'Amico di Pescara; Nicola di Nozzi del « Café de Paris » di Roma; Agostino Acciaro di Porto Torres (Sassari); la direzione dell'Hotel Vesuvio di Napoli; la pasticceria Caflisch di Napoli; Giuseppe Strippoli di Milano e Bari. In copertina Evaristo Baschenis (1617-1677) « Bambino con cesto di dolciumi ». Ideazione grafica di Gianni Corbellini.