

Cappone e Panforte per il pranzo di Natale

Il menù del pranzo di Natale di anno in anno, nella mia famiglia, ma credo anche nelle altre famiglie, si ripeteva, sempre uguale a se stesso. Era quello, perché era Natale, tanto che non sarebbe stato Natale se non ci fosse stato quel menù, di cui lo scheletro portante era costituito da: un antipasto di crostini di fegatini e rigaglie, una minestra di tortellini col brodo di cappone, un secondo di cui il cappone lesso era l'elemento basilare, e vari dolci, di cui il più importante era il panforte.

Su questa intelaiatura fissa e obbligatoria, si inserivano alcune aggiunte complementari, anche variabili, che potevano essere: altri bolliti misti insieme al cappone, pollo o coniglio arrosto o in umido e, come si è detto, qualche altro dolce come ricciarelli e cavallucci e anche frutta secca e mandarini.

Di tutto questo comunque gli elementi caratterizzanti erano solamente due: il cappone e il panforte; erano due cose che si mangiavano solo a Natale, ma che a Natale si dovevano mangiare.

Del cappone natalizio si doveva cominciare a preoccuparsi almeno sei mesi prima; era come una specie di adozione a distanza, comunque molto interessata. La nonna andava dalla contadina che aveva il pollaio e fissava il cappone; non mi ricordo se l'esemplare venisse contrassegnato oppure se bastava fissare un cappone per essere sicuri di averne uno a Natale, fatto sta che a luglio in casa si sapeva che anche quell'anno il cappone non sarebbe mancato.

Il preavviso dipendeva dal fatto che la povera bestia per essere immolata a dicembre, doveva subire una dolorosa operazione chirurgica in estate, doveva essere castrata. Io so di avere assistito da bambino in un'aia di contadino ad un'operazione del genere; mi ricordo i galletti che starnazzavano tenuti per le zampe e

soprattutto mi ricordo che alla fine dell'operazione cruenta venivano disinfettati utilizzando la cenere del bollitoio.

In un piatto rimanevano i "fagioli", ovvero i testicoli, che servivano, insieme ad altre rigaglie, (creste, bargigli, fegati ecc.) per confezionare un piatto sopraffino una salsa in bianco per sformati e/o crostini il famoso "cibreo".

Questa castrazione dei galletti la contadina la faceva "ad personam" ovvero su ordinazione; ne castravano quanti ne aveva venduti.

In autunno chi voleva poteva anche andare in visita dal suo cappone, per vedere come procedeva nell'ingrasso e a sincerarsi delle sue condizioni, anche più volte, fino ad arrivare al sacrificio nell'antivigilia di Natale.

L'animale veniva consegnato vivo, perché quella era l'unica garanzia che fosse fresco e in buona salute.

Era compito di chi lo cucinava ucciderlo, spennarlo, fiammeggiarlo, eviscerarlo, lavarlo ecc.; di un animale così prezioso non si buttava via praticamente niente, anche le interiora venivano accuratamente pulite, lavate e sminuzzate, costituivano, insieme al fegato e allo stomaco (la cipolla) la base per la salsa dei crostini o per il ripieno del collo.

In genere erano animali piuttosto grandi e grossi e quindi venivano utili per Natale, quando alla stessa tavola c'erano tante persone.

Il cappone veniva fatto lesso; personalmente, in casa, non ho conosciuto altre preparazioni. Mi ricordo il vassoio sul tavolo con questa carcassa enorme e le falde di petto bianche e le due cosce erette.

Era sempre un problema spezzarlo e suddividerlo, perché finiva sempre che si strappava la carne a brandelli e non si riusciva a suddividere le ossa. Si mangiava con la salsa verde e la giardiniera sottaceto.

Il cappone, come metodo di allevamento, ha origini antiche. Già i greci ricorrevano a queste pratiche perché era difficoltoso avere più di un gallo nello stesso pollaio. In epoca romana sembra che si ricorresse a questo sistema anche per aggirare una legge che non permetteva di allevare galline in città e siccome la stessa legge niente diceva dei capponi sembra che questi venissero tollerati.

Con l'andar del tempo ci si è resi conto che il cappone cresceva più del galletto e che la sua carne risultava più morbida e meno filacciosa e quindi si è fatto di necessità virtù e il cappone è diventato un prodotto sempre più di pregio.

A questo proposito basta ricordarsi dei quattro capponi starnazzanti che Renzo, tenendoli per le zampe, porta in dono all'Azzeccagarbugli nei Promessi Sposi di A. Manzoni.

Ma neppure il panforte poteva mancare nel pranzo di Natale. Il panforte era il dolce simbolo della festa insieme ai mandarini che a quei tempi venivano considerati quasi "frutta esotica"; arrivavano incartati uno ad uno in una cartina sottile dove era scritto "Acitrezza", "Trapani", "Sicilia" con il disegno di una ragazza in costume che sorreggeva un cesto di mandarini, e quello bastava perché la fantasia corresse verso terre lontane.

A scegliere il panforte ci pensava il nonno; mi ricordo che proponeva quasi sempre un certo panforte "Fiore" incartato in una carta bianca con lo stemma bianco e nero di Siena e una ghirlanda disegnata tutto intorno. Diceva che era quello dove c'erano più mandorle e meno canditi e quindi era quello più buono. Non esisteva il dualismo che c'è oggi tra pandoro e panettone, perché non c'era, o almeno non arrivava sulla nostra tavola, né l'uno né l'altro. Però c'erano altri dolci tipici del Natale comunque tutti stranamente "senesi": cavallucci e ricciarelli. Non mi ricordo di dolci fatti in casa per Natale, forse qualche volta gli amaretti, ma non era assolutamente una prassi.

Il panforte veniva aperto con cautela, facendo attenzione a non far cadere lo zucchero dalla sua superficie e poi, per tagliarlo, occorreva uno speciale coltello, che tutti gli anni veniva fuori per Natale. Se ne facevano tanti spicchi quanti erano i commensali, ma in genere un po' avanzava, perché alla fine del pranzo non c'era più tanta fame. Però il giorno dopo spariva dalla

circolazione e fino al Natale successivo

Il panforte è un dolce antico, è un dolce della nostra preistoria gastronomica. Il suo nome deriva addirittura da una preparazione ancora più antica che il panforte attuale ha sostituito e non, come qualcuno crede dal fatto che è duro e consistente.

Si ha notizia che verso l'anno mille si preparasse una focaccia fatta di farina miele e frutta fresca; la frutta fresca fermentava e il dolce prendeva un gusto acidulo che veniva definito "forte"; da qui il nome panforte.

Su questa base storica si inserisce una leggenda, talmente verosimile, che ci piace considerarla vera.

Sembra che una suora (sorella Berta) durante un assedio della città di Siena verso il 1200, per rinvigorire i soldati che difendevano la città preparasse un dolce assai energetico, sostituendo la frutta fresca con mandorle e frutta candita, zenzero, pepe e tante spezie inventando così il pan pepato, il panforte scuro, quello più antico

L'espedito funzionò talmente bene che per molto tempo il pan pepato è stato considerato il dolce che teneva unite le famiglie, per la fama di alimento afrodisiaco che si era guadagnata grazie all'abbondanza di spezie piccanti messe nell'impasto.

Per quanto riguarda invece il panforte moderno, quello bianco che in genere si chiama panforte Margherita c'è una data di nascita precisa, perché si fa risalire al palio dell'Assunta, e quindi ad Agosto, del 1879. In quell'anno infatti furono in visita a Siena i reali d'Italia Umberto I e la regina Margherita.

L'inventore ne fu lo speziale Galgano Parenti che lo preparò e ne fece omaggio alla sovrana. Differisce dal panpepato solo per una maggiore quantità di mandorle e per la sostituzione del pepe con la vainiglia, in modo da dare un sapore più grato e più gentile.

La regina Margherita, la prima regina dell'Italia unita, doveva essere davvero amata, almeno da cuochi e pasticceri, se si pensa che a Napoli le fu intitolata la pizza "Margherita" realizzata con mozzarella, pomodoro e basilico, ovvero con i colori della bandiera nazionale, mentre a Siena ancora oggi il tipo di panforte più conosciuto porta il suo nome.

PITINGHI