

Biscotti Velieri ... Quadrucchi e anche La Madonna

Il significato della parola “biscotto” ci parla anche del suo confezionamento. Il biscotto infatti è “cotto due volte” e quindi cotto e bis .. cotto. È una tecnica di cottura antica che si applicava essenzialmente al pane e ai suoi derivati. Anche qui le ragioni erano spesso più di utilità pratica che di appagamento estetico. Si era infatti notato che il pane cotto due volte si manteneva più a lungo e poteva quindi essere conservato.

C'è un detto di derivazione marinara che per definire l'azione avventata di qualcuno dice che : “si è messo in mare senza biscotto”; in gergo vuol dire che non ha avuto prudenza e non ha pensato alle provviste, che, appunto per quanto riguardava le marinerie antiche erano costituite essenzialmente da speciali pani biscottati. Si trattava di pani di forma rettangolare, squadrati in modo da essere facilmente accatastati di cui si faceva ampia scorta prima di partire per mare.

A Livorno c'è una strada che si chiama via della Biscotteria. Su quella strada nei primi anni del '600 si aprivano i forni che producevano il “biscotto” per la flotta granducale toscana. Si trattava di grandi forni a cui lavoravano di continuo i prigionieri del bagno penale. Il granduca Ferdinando aveva voluto che Livorno diventasse un porto importante e che le sue navi da guerra pattugliassero il mar Tirreno bonificandolo dai pirati saraceni e dalle scorrerie degli arabi. I prigionieri venivano portati a Livorno, dove lavoravano al grande “bagno penale” che era una prigione, ma anche, in definitiva, un luogo di riabilitazione, tanto che spesso molti dei condannati, dopo aver scontato la pena rimanevano a Livorno dove era loro consentito di aprire piccoli commerci, oppure rimanevano a lavorare in cambio di vitto, alloggio e una piccola mercede: venivano chiamati i “bonavoglia”. La produzione del pan biscotto era per tutti gli stati un'attività di interesse strategico e in tutte le città di mare, come

Venezia o Genova si trovano stabilimenti dedicati a queste produzioni.

Il pane biscottato si conservava più a lungo, solo perché con la seconda cottura si asciugava ulteriormente e rimaneva pochissima acqua al suo interno. In mancanza di acqua, come tutti sanno, i processi di sviluppo di batteri e microrganismi si rallentano e quindi il cibo si mantiene integro e il pane non ammuffisce.

Per fare questo era necessario che la prima cottura avvenisse “in bianco” e non si formasse subito la crosta dura in modo che la seconda potesse far evaporare dai pori l'umidità rimasta all'interno.

Questi pani, venivano stivati nella cambusa dei grandi velieri destinati anche alle lunghe rotte oceaniche e costituivano l'ingrediente principale per il nutrimento degli equipaggi. Venivano ammorbidenti nei liquidi di semplici zuppe oppure semplicemente nell'acqua.

Ma per biscotti oggi noi intendiamo anche qualche cosa di molto diverso, in genere per noi i biscotti sono pezzetti di pasta dolce variamente guarniti. Anche questa preparazione è antica e faceva parte già dei grandi conviti principeschi del '500. In genere la pasta di pane veniva ingentilita con grassi, olio o strutto, con miele e veniva arricchita di frutta fresca o secca. Dopo aver cotto questi pani venivano tagliati a pezzetti e quindi rimessi in forno per la seconda cottura ed ecco i ... biscotti. Poi per abitudine e consuetudine si sono chiamati biscotti tutte quelle piccole preparazioni dolci monodose utilizzate come dessert o per le merende e le colazioni.

In Toscana di questi biscotti dolci ne abbiamo tipi in abbondanza, almeno uno per paese, variamente conditi e variamente guarniti, ma i più famosi sicuramente sono i famosi cantuccini pratesi, da cui poi in sostanza derivano tutti gli altri.

I cantuccini vengono menzionati nel dizionario dell'accademia della Crusca già nel 1691: “biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero

e chiara d'uovo", ma alla corte di Caterina de' Medici (sempre lei) erano però presenti dei "biscottelli" più o meno con gli stessi ingredienti ma con mandorle aggiunte.

Comunque la prima ricetta la troviamo in un manoscritto conservato a Prato e scritto da Amadio Baldanzi, che vengono descritti più o meno come quelli attuali, ma vengono chiamati "biscotti alla genovese".

Fu Antonio Mattei, comunque, pasticciere in Prato, che perfezionò la ricetta del Baldanzi in una versione "classica" che ha ricevuto premi, onorificenze e attestazioni di ogni tipo fino ad una menzione ufficiale alla esposizione universale di Parigi del 1967. La sua bottega esiste ancora oggi a Prato e rappresenta quindi l'emblematico punto di riferimento di questa specialità.

Ma ogni paese ha i suoi biscotti, si può dire che ogni mamma faceva i suoi biscotti e ognuna metteva un pizzico di fantasia che li differenziava da quelli della vicina E allora per cambiare per ricollegarsi alle tradizioni popolari, per attingere a quel patrimonio di sacro e profano che si amalgama nelle nostre consuetudini ... un piccolo racconto ... educativo nelle intenzioni, che riesce a ricollegare dei semplici biscotti addirittura all'immagine della Madonna. È intitolato:

I quadrucci della Madonna.

In un piccolo borgo della campagna toscana un po' di tempo fa, viveva una povera donna rimasta vedova con un bambino di meno di dieci anni.

La donna sbarcava il lunario lavorando nei campi dei contadini, sbrigando faccende e lavando al fiume la biancheria dei signori.

Un giorno il suo bambino si ammalò; la febbre alta lo divorava, gli occhi erano lucidi e, adagiato nel suo misero lettino, non riusciva neppure a parlare. La povera donna non sapeva cosa fare per lui, perché il dottore era lontano e, poi, non avrebbe avuto di che pagarlo e allora, mentre il bimbo si assopiva, lei in ginocchio davanti all'immagine miracolosa della Madonna pregava e diceva: "vedi Madonna, io non ho altro al mondo che questo figlio, ti prego, lascialo crescere, perché lui viva e io ne abbia una qualche consolazione. Ti prego Madonna, guariscilo tu!"

La febbre durò tre giorni e tre notti, poi piano, piano calò. Il bimbo era più fresco e sul suo viso bianco da debole malato comparve un accenno di

sorriso. Era guarito ... ed era stata la Madonna. La povera donna pensò a come fargli riprendere le forze. In casa aveva qualche uovo delle sue due galline, un po' di farina, delle nocciole e in fondo al barattolo ancora un po' di miele; non aveva altro, ma decise di fare qualche cosa di dolce per rimettere in forze il bimbo. Chiese alla vicina un po' di strutto, stacciò la farina allo staccio fine e con un po' di lievito, la impastò con le uova, il miele e le nocciole tritate.

Cosse il suo pan-dolce nel forno, dopo che era stato cotto il pane. Il profumo era intenso, ma il bambino era ancora troppo debole per masticare e allora la buona mamma tagliò quel pan dolce in tanti piccoli quadrati, (a quadrucci), che rimise in forno a biscottare in modo che si sarebbero conservati anche per i giorni futuri.

Quei biscotti, inzuppati nel latte tiepido della vacca, rimisero in forze il suo bambino. Ma la povera donna non si scordò della Madonna e un po' di quei quadrucci li mise in un cartoccio e li portò fino al santuario dove, al padre guardiano dei frati, la donna disse: "La Madonna mi ha fatto la grazia, ha guarito mio figlio; io non ho niente da poterle regalare, solo questi pochi quadrucci; spero che li gradirà per donarli a chi ha fame".

Il padre guardiano con questo cartoccino di biscotti si mise sul sagrato della chiesa e mandò a chiamare i bimbi poveri del borgo; la voce si sparse in un baleno e tutti arrivarono; i quadrucci erano pochi, i bimbi erano tanti, ma, non si sa perché, bastarono per tutti. Da quel momento questi biscotti, semplicissimi, si chiamarono appunto: "I quadrucci della Madonna"

Ed ora la ricetta (quella moderna):

Ingredienti:

Farina: g. 400, 4 uova, Zucchero: g. 300, Burro: g. 150, Uvetta: g. 100, la buccia grattata di 1 limone e di 1 arancia, Mezzo bicchiere di latte, Un bicchierino di maraschino, Una bustina di lievito, Una presina di sale

Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero (con lo sbattitore a fruste elettrico, è meglio, il miracolo avviene prima)

Unire il burro fuso, il lievito, il maraschino le scorze grattate del limone e dell'arancia, l'uvetta (ammollata in acqua calda per venti minuti) e la presa di sale.

Mescolare bene e aggiungere a poco a poco la farina e il latte.

Foderare una teglia a bordi alti con la carta da forno e versare l'impasto.

Cuocere in forno caldo (180°C) per circa 40 minuti

Quando è freddo si taglia a fette e si riduce a quadrucci che si ripassano in forno a biscottare su entrambi i lati.

Si conservano, se non si mangiano prima, per alcuni giorni in una scatola di latta di quelle da ... biscotti.

PITINGHI