

Benzone
Un mistero svelato

A volte le parole

Le parole sono simboli, sono collegamenti concettuali con le idee, con le cose, con gli oggetti, ma sono tanto legate a ciò che rappresentano, che, a volte, la storia della parola coincide con la storia dell'oggetto; a volte l'etimologia di un vocabolo, può aprire uno squarcio di verità su quello che si riteneva un inspiegabile mistero.

Per questo, mentre si scrive, spesso capita di dover risolvere dubbi e di dover chiarire ambiguità; un buon vocabolario etimologico, a volte, rappresenta la soluzione del problema.

Fatta questa notazione si riporta di seguito il risultato di una ricerca svolta in questo senso e che ha per oggetto un antico dolce tipico della cucina della Garfagnana: "Il Benzone".

Questa piccola ricerca è una curiosità ma è anche un esempio per capire come lo studio della lingua possa essere di aiuto per inquadrare i fatti nella storia e per spiegare i motivi di certi accadimenti che mai sono casuali.

"Ho trovato la ricetta del "Benzone" quasi per caso su uno dei tanti libri che l'amico Paolo Petroni ha scritto sulla cucina toscana. Mi è piaciuta per la sua semplicità ed ho voluto provarla. È riuscito un dolce casalingo un po' rustico, ma molto genuino e gradevole. L'ho fatto assaggiare agli amici ed è piaciuto molto. Un vero successo. Eppure è così semplice! L'unica cosa strana è il nome questo nome così poco toscano: "Benzone?"...talmente strano che alcuni malfidati, anche tra gli amici più cari, hanno creduto ad uno scherzo, hanno creduto che il nome me lo fossi addirittura inventato, e invece, no, tutto vero. Il problema era che anch'io non ero preparato, il Benzone non lo conoscevo, l'avevo incontrato per caso; una cosa era certa non faceva parte del bagaglio di nozioni culinarie che fin da ragazzo mi piace portarmi dietro in ricordo di vecchi sapori, di atmosfere particolari, di persone amate; non si trattava insomma della torta "mantovana" o degli amaretti di pasta di mandorle che faceva

nonna Corinna, ma di una cosa nuova, di una cosa che non conoscevo e che mi ha sorpreso; trovare in un libro di cucina toscana un qualche cosa di assolutamente mai conosciuto in casa, mi è sembrato strano; è vero che il titolo completo della ricetta era "Benzone Versiliese" e questa specifica mi doveva mettere sull'avviso; la Versilia storica quella interna che coincide approssimativamente con i territori di Querceta, Stazzema e Pietrasanta fa parte oggi della regione Toscana, ma forse non è Toscana vera, o almeno non è tanto Toscana come lo sono per esempio: San Miniato, Certaldo, Volterra e Siena. Questo dolce dal nome così strano, ma così buono era davvero un mistero.

E allora sono cominciate le ricerche; primo passo: il vocabolario, il nuovo Zingarelli; niente da fare, la parola "benzone" non c'è; c'è benzina, benzene, benzoide, tutti idrocarburi, ma benzone no.

Ma non la voglio fare tanto lunga e allora mi limito ai risultati delle mie scoperte.

Di grande aiuto, più che "internet" mi è stato un vecchio libro con le pagine ingiallite "La cucina di Versilia e Garfagnana" di Mariù Salvatori de Zuliani; in questo libro la ricetta del "benzone" c'è ed è più o meno uguale, ma su quel libro ci sono anche notazioni e aiuti per capire anche un po' di più delle sue origini. La De Zuliani ci dice che il nome Benzone è lo stesso di una focaccia dolce che si fa a Modena e presume quindi che questo dolce sia stato importato in Versilia e Garfagnana nel momento in cui questo territorio fu soggetto al ducato di Modena; ce ne è testimone addirittura Ludovico Ariosto che per un certo periodo (nella prima metà del secolo XVI) fu mandato a Castelnuovo Garfagnana in qualità di governatore di quelle terre; e anche vero che il povero Ludovico di questo incarico sempre se ne lamentò per la scomodità dei luoghi e per il fatto che i garfagnini, insofferenti del giogo modenese, lo costringevano a correre per ogni

luogo, senza bisogno, per burla e per dispetto, tanto che il poeta in una poesia testualmente scrive: "...e, di poeta, cavallar mi feo...."

Quanto scritto sul vecchio libro di ricette versiliesi e garfagnine corrisponde a verità, perché è vero che a Modena ancora oggi si fa un dolce "di famiglia", ma che a volte si trova anche nelle pasticcerie e che si chiama "Il Bensone" con la "s" e in dialetto "Al Belsòn" La ricetta del dolce modenese è ancora più semplice di quella versiliese; l'impasto a Modena è più denso e nasce sulla spianatoia, proprio come un impasto da pane o da focaccia; il dolce si cuoce sulla placca da forno dopo avergli dato la forma a ciambella.

A Modena questo è un dolce antico se ne ha notizia fino dal 1300, quando la comunità modenese preparava questo dolce e lo offriva in dono alla corporazione degli orafi e fabbri il 1° dicembre, festa di Sant'Eligio; ed a questo punto forse si spiega anche il nome; infatti alcuni studiosi fanno derivare il nome dialettale "belsòn" dal francese, lingua con la quale il dialetto modenese ha molti collegamenti, e in particolare dalla locuzione "pain de bendson" cioè "pane di benedizione"; con lo stesso impasto infatti si preparavano le ciambelle che venivano regalate, secondo tradizione, ai ragazzi cresimati.

In tempi antichi l'impasto del bensone era composto da farina, uova, burro, latte e miele, poi lo zucchero ha preso il posto del miele, ma poco altro è cambiato e ancora oggi è un dolce casalingo da inzuppare nel lambrusco a fine pasto o nel latte a colazione.

Per ritornare al Benzone toscano allora bisogna concludere che è stato davvero portato dalle "truppe di occupazione" modenesi in Garfagnana, che i toscani lo hanno apprezzato, proprio per la sua semplicità, ne hanno arricchito la ricetta rendendolo un dolce più fine e più raffinato della focaccia modenese e che, siccome il tutto è avvenuto più di cinquecento anni fa, oggi se ne è persa la memoria e il Benzone si trova, senza che nessuno se ne scandalizzi nei libri di cucina tipicamente toscana.

Certo una cosa bisogna notarla: da quanto si è detto a proposito dell'etimologia e del fatto che la z deriva dalla s del nome modenese, si dovrebbe pronunciare Benzone con la "z" di

"zappa" o di "canzone" e non certo con la "z" di "zanzara", ma per essere sicuri di questo bisognerebbe andare a Castelnuovo e sentire dai locali come pronunciano la parola. Sono contento di aver chiarito il mistero del Benzone e soprattutto che quella che ritenevo una grave lacuna nella mia educazione gastronomica di toscano doc si sia poi rivelata in qualche modo, di scarsa importanza, nella misura in cui si trattava di abitudini d'importazione limitate ai margini e alla periferia della nostra regione.-

Ed ora, dopo tanto Cianciare veniamo alla ricetta, alla ricetta del "benzone versiliese", che riprendo dal libro di Paolo Petroni amico mio, che sicuramente non se ne dorrà (la ricetta della De Zuliani è comunque, come si è già detto, quasi uguale):

Ingredienti:

Farina: g. 400

4 uova

Zucchero: g. 300

Burro: g. 150

Uvetta: g. 100

Canditi di frutta a pezzetti: g. 80

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)

Unire il burro fuso, il lievito, il maraschino le scorze grattate del limone e dell'arancia, i canditi, l'uvetta ammollata e infarinata 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"

Si può aggiungere solo di usare la farina "0" e soprattutto di viverne la preparazione; solo il profumo in cottura ripagherà dell'impegno e farà finalmente vivere in allegria le nostre cucine, troppo spesso, utilizzate solo come banali calda vivande. E poi, credete, non si trova niente di simile in nessun supermercato.

PITINGHI