

La tradizione degli antichi dolci toscani

La cucina toscana, tutti lo sanno, non è una cucina molto elaborata, anzi è solo soprattutto il risultato dell'utilizzo di ingredienti di grande qualità, spesso serviti così come sono oppure solo appena cotti: Non ci sono grandi elaborazioni, tanto che alcuni dicono che in Toscana non si cucina, ma al massimo si cuoce. Ebbene, anche i dolci toscani, non fanno eccezione; sono anch'essi improntati alla massima semplicità sia negli ingredienti che nell'esecuzione. Le tipologie dei dolci della tradizione sono varie.

Intanto i biscotti; in genere rustici e confezionati in maniera artigianale, come i cantucci di Prato, di Poggibonsi o di San Miniato. Del resto l'arte del biscotto (che vuol dire cotto due volte) altro non era che un sistema per mantenere più a lungo il prodotto; infatti con la seconda cottura che avviene dopo il taglio, si toglie l'umidità ancora presente essiccando il prodotto. A Livorno in epoca granducale erano famose le fabbriche di biscotti (in questo caso gallette) che fornivano gli approvvigionamenti per le cambuse delle varie marinere.

E poi tutte le paste dolci e unte derivate però dalla pasta lievitata del comune pane di frumento. In genere alla pasta del pane venivano aggiunte uova, grassi di vario genere (burro, strutto o olio) e naturalmente dolcificanti, in epoca antica il miele e poi lo zucchero, quando è diventato economicamente più accessibile, ma anche frutta candita, mandorle e pinoli. A questa tipologia appartengono tutte le schiacciate, sia quella Fiorentina, che quella Pisana e/o Livornese, ma anche il buccellato di Lucca, il bollo di Livorno, il pan di ramerino e in definitiva tutti quei dolci che hanno come base di partenza il lievito madre.

Ad un'altra categoria appartengono i dolci senza lievito, quelli confezionati con uova, farina, grassi e zucchero, che venivano cotti in strati sottili come i brigidini o le cialde, oppure venivano gonfiati "a mano" montando a neve le chiare delle uova. Sono questi in genere i

dolci della tradizione nobile e signorile, (la torta mantovana, la torta paradiso), che oggi noi spesso però confezioniamo, per essere sicuri della loro leggerezza, con l'aggiunta della famosa bustina di polvere lievitante.

Sempre come torte senza lievito ci sono quei dolci tipici realizzati con uno strato di pasta frolla con sovrapposti vari composti che danno il nome alla torta stessa; famosissime le torte d'erbe della lucchesia, ma anche la torta co' bischeri pisana; si chiama così perché il bordo è decorato con tanti pirulini sporgenti come le chivette che servono a regolare la tensione delle corde negli strumenti musicali.

Non bisogna poi dimenticare i dolci senesi tipici di cui il panforte è sicuramente il capofila insieme con cavallucci e ricciarelli.

Una menzione di riguardo si deve comunque anche a tutti quei dolci confezionati con la farina dolce di castagne, ce ne sono moltissimi, anche se il più famoso rimane il castagnaccio. Naturalmente, sulle tavole di una volta i dolci non c'erano tutti i giorni, ma erano collegati alle feste e alle ricorrenze e anzi per ogni festa c'era un particolare dolce, legato spesso alla stagionalità, ma a volte anche al tipo di festività. Per esempio al carnevale, tipica festa "di piazza" erano legati dolcetti semplici, da sgranocchiare in piedi e offerti dalle bancarelle dei venditori ambulanti, come per esempio i brigidini e i cenci. A Firenze si faceva per carnevale anche la schiacciata alla fiorentina anch'esso dolce rustico, che oggi viene spesso ingentilito con varie farciture: Durante la quaresima i dolci erano banditi e si poteva arrivare ad assaggiare il pandiramerino, il buccellato o la pasimata (tutti dolci fatti senza uova, perché neanche le uova si potevano mangiare) Unica eccezione in quaresima le frittelle di San Giuseppe. La Pasqua però rimetteva le cose a posto e allora nei giorni della settimana santa si preparavano i dolci da mangiare per Pasqua e si schiacciavano tutte le uova accumulate in quaresima. Il termine schiacciata,

contrariamente a quanto si può pensare, non si riferisce all'altezza della torta, ma bensì al fatto che per farla bisognava schiacciare tante uova.

In autunno la musica cambiava, perché si poteva utilizzare nei dolci la frutta matura e zuccherina e così si faceva la schiacciata con l'uva (qui schiacciata sta per focaccia) e le ficcattole che era praticamente lo stesso, ma con i fichi schiacciati. Poi arrivavano le castagne e la farina dolce che si prestava bene perché era già dolce all'origine e quindi non aveva bisogno di zucchero, per confezionare necci, torte e budini.

Anche per Ognissanti c'erano dei dolci particolari come appunto il pan de' senti anche questo a base di pasta di pane.

A Natale in Toscana non si conosceva né pandoro né panettone, sono arrivati negli anni '60 del secolo scorso; i dolci tipici delle feste natalizie erano gli speziati dolci senesi (panpepato, panforte, cavallucci e ricciarelli).

Per Befana poi le mamme preparavano per i bambini dei dolcetti che erano anche dei giocattoli: i befanini, biscotti con forme strane, fantastiche e particolari, come stelle, cuori e animali.

Molte di queste tradizioni si vanno stemperando all'interno di comportamenti e consumi sempre più omogeneizzati dalle esigenze di mercato e quindi è forse interessante riproporre qui, a titolo di esempio e di curiosità, la piccola storia di un antico e tradizionale dolce di carnevale: il **"Berlingozzo"**.

Chissà quante volte lo abbiamo mangiato senza sapere il suo vero nome: "Berlingozzo"; è infatti un dolce semplice che in mille varianti sempre si è preparato in Toscana. Però il nome è curioso e si presta ad essere indagato. La parola deriva sicuramente da un verbo antico degli albori dell'italiano, dal verbo "berlingare" che significa "spassarsela a tavola, mangiare con ingordigia e soddisfazione e poi per estensione anche chiacchierare a tavola e spettegolare"; dallo stesso verbo deriva anche la parola "berlingaccio" che sta per giovedì grasso, un giorno in cui si mangiava più di sempre in tempi in cui invece di solito c'era poco da mangiare, oppure può significare maschera di carnevale.

Il verbo berlingare si ritrova nel Boccaccio e nel Sacchetti sia con il significato di ciarlare che in quello di abbuffarsi, mentre il Pulci cita nel 1494 proprio questo dolce con il vocabolo ancora oggi in

uso di Berlingozzo.

Si trattava di un dolce fatto a ciambella che i popolani portavano legato al collo nel giorno di carnevale oppure in uso negli sposalizi nelle famiglie contadine.

Si hanno però anche precise notizie che proprio questo stesso dolce fosse molto in auge alla corte di Cosimo I dei Medici. Fino a qualche tempo fa questa torta si poteva trovare nei forni e nelle pasticcerie, oggi è di fatto quasi scomparso, anche perché si è persa l'abitudine dei dolci fatti in casa; solo a Lamporecchio ancora ai giorni nostri si può trovare il berlingozzo in una variante tipica del posto, ovvero con l'aggiunta di semi di anice schiacciati e anche senza lievito; praticamente si tratta dello stesso impasto dei famosi brigidini.

Si tratta quindi di un autentico concentrato di toscaneità, una ricetta, che, sia pure attraverso innumerevoli piccole varianti, è arrivata, praticamente integra nella sua semplicità, fino a noi dopo almeno sette secoli di storia documentata; è per questo che invito tutti ad assaggiare questo semplicissimo dolce con spirito di riscoperta, con la stessa commozione di quando da sotto la polvere si cominciano a scorgere gli antichi resti di civiltà scomparse. A questo punto non resta che dare la ricetta

Ingredienti: farina g. 350, burro g. 100, zucchero g. 200, uova n. 3, latte tiepido e/o vinsanto ½ bicchiere, scorza di limone grattugiata, sale un pizzico, lievito in polvere una bustina.

Il forno non deve essere caldissimo fra 160 e 180 gradi va bene, cominciamo comunque ad accenderlo. Si sbattono le uova con lo zucchero; è bene usare una frusta elettrica; si aggiunge il burro fuso, ma non caldo, altrimenti le uova cuociono, poi la scorza di limone e poi a pioggia la farina con il lievito e il sale. A proposito della farina è bene usare la farina 0 e non 00, perché il dolce è antico e la farina 00 invece è un prodotto della moderna tecnologia di molitura. Continuando a mescolare ci si accorge che il composto rimane un po' duro e quindi bisogna ammorbidirlo; ci sono varie scuole di pensiero, ne cito due: la prima prevede mezzo bicchiere di latte tiepido, la seconda mezzo bicchiere di vinsanto o altro liquore; per esperienza si può dire che si può mettere sia l'uno che l'altro. La lavorazione a questo punto è terminata; si mette il composto in uno stampo da ciambella imburato e spolverizzato di farina e si inforna per 40 minuti.

Il profumo della nostra storia si diffonderà nella vostra cucina. Per mangiarlo, il Berlingozzo non ci sono problemi; è buono anche il giorno dopo inzuppato nel vinsanto e soprattutto dopo tre giorni nel caffelatte.

PITINGHI