

Gubana o Parrozzo, altri panettoni

Come sostituire il signore delle feste con dolci alternativi. Più o meno natalizi



di **Roberto Perrone**

Il panettone è tra noi in tutti i suoi migliori (e peggiori, ahinoi) travestimenti, spesso smarrendo il senso, oltre che la forma dell'originale. Volendo è anche più buono di quello che mangiavano i nostri padri, preparato da cuochi stellati e grandi artigiani. È anche stato sdoganato dal periodo natalizio: la sua influenza e il suo utilizzo adesso si spingono oltre San Biagio e al di là del ruolo primario, quello di dolce, dessert di fine pasto. Però, malgrado tutti i (golosi) tentativi di piacere sono sempre più i sostenitori del Natale senza panettone. Sulla mia tavola non mancherà, ma Scorribande è una rubrica sinceramente democratica e quindi ecco una piccola ma gustosa scelta di dolci alternativi, alcuni tipicamente natalizi, altri meno. Un viaggio della speranza-dolcezza alla rovescia, Nord-Sud per sostituire, degnamente, messer Panettone.

Cominciamo da Torino con il cioccolato che si fa largo tra le grandi dolcezze delle feste grazie ai Santa Klaus di Gabriele Maiolani, artista cioccolatiere di Odilla Chocolat. Solo dall'Immacolata a Capodanno, ecco questa meraviglia: finissimo guscio di cioccolato

fondente con una ciliegina (con il nocciolo, occhio) sotto spirito avvolta in morbida crema gianduia e rum agricolo della Martinica. Ernst Knam impasta nel suo laboratorio milanese il Christstollen che risalirebbe addirittura a un'epoca pre-cristiana: le tribù germaniche lo utilizzavano per compiacere le loro divinità. La sua forma deriva dallo «Stulo», colonna sacra. Dal 1330, quando viene nominato in un accordo di privilegio episcopale,

lo stollen ricco di burro, uva passa e canditi, passa a simboleggiare Gesù Bambino avvolto in fasce. La Gubana viene dal Nord-Est con la sua tradizionale forma a chiocciola e il suo ricco ripieno per cui si usa dire: «Pieno come una gubana» (dove acquistarlo me lo ha suggerito il mitico Emanuele Sca-

rello). Il segreto non sono le noci, l'uvetta, i pinoli, lo zucchero o la grattugiata di limone ma il sentore di grappa, proprio come il rum nei Santa Klaus di Gabriele Maiolani. La focaccia di Tabiano di Claudio Gatti è qualcosa di unico, un dolce che fa festa con gusto ma soprattutto con leggerezza.

Imparentata con i panettoni e le colombe, la focaccia si differenzia per una minore percentuale di grassi. I prodotti Babbi sono usciti da una ristretta cerchia di affezionati per conquistare un grande pubblico, esempio di dolce industriale con spirito artigianale. Una leccornia che può essere affiancata dai wafer, con la novità dei viennesi fondenti. Il pan-



dolce genovese è, come la gente che c'è là, selvatico.

La storia del Parrozzo, inventato da Luigi D'Amico a Pescara nel 1920 meriterebbe una lunga trattazione. L'idea, la fornì un pane rustico, detto pane rozzo (Pan rozzo), una pagnotta semisferica preparata dai contadini con il granoturco e destinata a essere conservata per molti giorni. D'Amico riprodusse il giallo del granoturco con quello delle uova, alle quali aggiunse la farina di mandorle; lo scuro originariamente dato dalla bruciatura della crosta dalla cottura nel forno a legna fu sostituito con la copertura di cioccolato. Gabriele D'Annunzio, conquistato, compose un madrigale in onore del Parrozzo. «È tante 'bbone stu parrozze nove che pare na pazzie de San Ciattè, c'avesse messe a su gran fornè la terre lavorata da lu bbove, la terre grasse e lustre che se coce... E che dovente a poche a poche chiù doce de qualunque cosa doce...».

Non è storico ma è speciale il Divino Amore, dolce per tutte le feste dove l'Amore, con la A maiuscola è il motore di tutto. Lo ha preparato Francesco Guida, giovane e promettente pasticciere di Vico Equense in esclusiva per gli amici della Tradizione: pasta di mandorle con copertura di zucchero con profumo delle arance di Sorrento. Chi non è tornato dal Salento con un cabaret di pasticciotti per stupire le tavole nordiste? Anche se è meglio consumarli caldi, appena sfornati. Il viaggio dell'alternativa dolce per le feste finisce in Sicilia con i buccellati, anzi i buccellatini di Mamma Andrea. Buon Natale senza panettone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dalla Germania

Il Christstollen è un dolce creato dalle tribù germaniche per omaggiare le divinità

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato