

MENÙ

di Barbara la cuoca di Pane e Vino

I ricciarelli in viaggio dal Medioevo

Non più di forma "arricciata", come erano un tempo a imitazione delle babbucce dei sultani (e anche se non fosse vero, è carino), i ricciarelli viaggiano dal medioevo. Nel 1891 viene pubblicata la prima edizione di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, primo esempio di ricettario della tradizione gastronomica nazionale e la ricetta numero 629, dedicata alla lavorazione del prodotto in questione, reca nel titolo la denominazione "Ricciarelli di Siena". La sua diffusione, parte dai primi del '900 grazie alla nascita di alcune aziende tuttora presenti e, all'aumento dei turisti

nella città di Siena dal secondo dopoguerra in poi. La richiesta di ricciarelli e panforti, aumentò così tanto che nel 1950 erano presenti in città oltre venti aziende. Il Ricciarelo di Siena ha finalmente ottenuto: l'indicazione geografica protetta, per cui occhio al marchio IGP E DOP sulla confezione. Questo non vale per chi si cimenterà nella loro fattura, magari invogliati dall'avvicinarsi delle feste. Allora, sotto ai forni, ricordando che hanno forma a losanga ovalizzata, la superficie è di colore bianco per la copertura dello zucchero a velo e la presenza di crepature della

pasta, mentre il bordo è leggermente dorato, all'interno sono di colore beige e il sapore e l'odore, sono di mandorla. Inquinamenti di cioccolato e aromi, sono i benvenuti. La ricetta più accreditata è di Giovanni Righi Parenti, contenente lievito chimico, di amniaca e farina, non è difficile (a parte le 12 ore di attesa della lievitazione) ed ha ottimi risultati ma, per chi fosse allergico per vari motivi a lieviti e farine, propongo questa versione *presto e bene sta insieme*. Per una teglia di 20 per 30 cm ricoperta di carta forno: 500 gr di mandorle - 300 gr di albumi - 300 gr di zucchero semolato - 200 gr di zucchero a velo +

100 per la copertura - 1 cucchiaino di miele millefiori - scorza di 2 arance grattate. Le mandorle vanno frullate, un poco per volta, per non tirar fuori tutto l'olio, aggiungendo tutti gli ingredienti nel loro ordine, tranne le scorzette grattate che unirete alla fine con una spatola. Versate il composto nella teglia ad un'altezza di 2cm e 1/2 e cuocete per 25 minuti a 165°. Lasciate raffreddare per un ora e tagliateli a losanghe: ottimi così tiepidi, morbidi dentro e un pò cretati in superficie, spolverati di zucchero a velo

barbarazattoni@gmail.com
culturafirenze@ilnuovocorriere.it



