

DOLCI DI NATALE: A TAVOLA L'ABRUZZO ESALTA IL 'CAMPANILE'

25 Dicembre 2011

L'AQUILA – Paese che vai, usanza e dolce tipico che trovi.

Una legge che durante le feste natalizie diventa più vera che mai.

Ogni città, ogni paese e addirittura ogni borgo, porta in palmo di mano la propria tradizione natalizia, sempre unica e, rispetto alle altre, sempre più bella.

In Abruzzo, una regione che vive di campanile, questo assunto non può mancare.

Teramo, Pescara, L'Aquila e Chieti godono del proprio dolce tipico, che è originale, succulento, “come lo facciamo noi non lo fa nessuno”. Le ricette si tramandano da anni e anni, spesso anche secoli, da quando i contadini raccoglievano i frutti della terra e ci facevano le conserve, “stipandoli” per il freddo inverno, quando gli ingredienti erano quelli poveri, della terra, che erano pochi ma avevano un sapore ormai perso. Questi sapori oggi sono stati riscoperti e riproposti in chiavi antiche.

È il caso dell'Aquila e del suo torrone rustico. Un dolce morbido, croccante sotto i denti e saporito al palato.

“La cottura di questo dolce è molto particolare – racconta Maria Teresa Spagnoli, amministratrice dell'azienda dolciaria Dolci Aveja dell'Aquila – nei forni di una volta era molto facile perché raggiungeva subito la temperatura, e poi il dolce cotto a legna ha un sapore proprio migliore”.

“Il torrone rustico – spiega – anticamente era chiamato anche tronchetto, ed era fatto con gli ingredienti che ognuno si trovava in casa, quindi farina, uova, zucchero, uva passita, noci, con un pizzico di lievito”.

“Veniva poi arrotolato e infilato in forno, è molto simile al panpepato”, precisa.

Si riforniscono da Dolci Aveja la maggior parte delle attività commerciali del capoluogo, in particolare bar e supermercati.

“Durante queste feste – conclude la Spagnoli – abbiamo venduto tutti i torroni e i dolci che avevamo preparato”.

Dall'altra parte del Gran Sasso, sul versante teramano, le pasticcerie e i bar espongono in bella vista i calcionetti e le sfogliatelle.

A raccontare questi dolci è la signora Maria, una pasticcera del Caffè Grande Italia.

“Il calcionetto – spiega – è un dolce fritto, ripieno di pasta di castagne e cacao. Spesso, quando si faceva in casa, ci si metteva tutto quello che c'era disponibile, anche mandorle tritate. Dopo i calcionetti, ci sono le sfogliatelle: una pasta sfoglia, simile a quella napoletana, ma ripiena di confettura di uva”.

“Quest'anno – conclude la pasticcera – abbiamo iniziato a vendere i dolci natalizi già da fine ottobre, purtroppo sembra che la tradizione sia stata un po' snaturata, ma le anziane del posto continuano a preparare questi dolci ai figli e nipoti, nella notte di Natale”.

La confettura d'uva è un elemento comune anche per la tradizione chietina.

“Qui abbiamo i caggionetti – afferma Federico Anzellotti, proprietario e pasticcere della pasticceria Anzellotti e Dolci e Sensazioni di Miglianico (Chieti), vincitore del campionato del mondo juniores a squadre per pasticceri nel 2011 – una pasta di frolla con vino e olio, ripiena di confettura ‘scrucchiata’, una marmellata d'uva con tutti gli acini, che infine viene fritta”.

“Questo – spiega – è un dolce che si mangia dal giorno dell'Immacolata Concezione a Natale. Un altro dolce molto famoso è la crespella, una pasta lievitata, con l'aggiunta di patate e poi fritta. Nell'antichità – conclude – le famiglie più ricche ci mettevano anche l'uva passa, o le noci o le mandorle. Quelle più povere non ci mettevano nulla”.

Tipico della provincia di Chieti, più precisamente di Lanciano, è anche il famoso bocconotto. Un dolcetto di pasta frolla

ripieno di confettura di mosto.

“Si chiama bocconotto – spiega un pasticcere del luogo – perché si mangia in un sol boccone”.

Sul fronte pescarese i dolci tradizionali natalizi sono molti, ma alcuni hanno l'esclusiva. È il caso del parrozzo, un impasto di farina gialla o semolino, con farina di mandorle, zucchero, fecola di patate e buccia d'arancia, il tutto ricoperto da uno strato di cioccolato fondente, dolce brevettato ed esclusivo della casa produttrice Luigi D'Amico reso celebre dal poeta Gabriele d'Annunzio.

L'amministratrice del Bar Berardo, invece, racconta ad *AbruzzoWeb* come è fatto il loro panettone con il gelato, classico panettone con uvetta e canditi, ripieno di crema alla nocciola o alla gianduia, decorato con orpelli tipicamente natalizi o con cioccolato fondente.

“C'è anche il tronchetto natalizio – continua l'amministratrice – un pan di Spagna farcito con crema di nocciola o gianduia, sormontato da cioccolato fondente”.