

Panforte di Siena. Profumo di festa.



Rieccomi qui, dopo la breve pausa natalizia. Mi sembra passato un secolo dall'ultimo post. Come state? Avete trascorso bene il Natale?

Io l'ho passato in famiglia con i miei, eravamo solo in tre, niente confusione né grossi preparativi ma quello che più conta è che è stata una giornata serena in cui riscoprire il valore degli affetti...fino in fondo.

Ma anche le brevi vacanze abruzzesi stanno per volgere al termine e oggi, in vista dell'ultimo dell'anno, voglio lasciarvi una ricetta della tradizione senese, la mia città adottiva.

A Siena, Natale si riassume in una parola: **PANFORTE**, un dolce antichissimo che profuma le strade della città da ottobre in poi e che nel periodo natalizio raggiunge l'apice della produzione.

Le prime testimonianze scritte del panforte risalgono addirittura all'anno Mille; a

quel tempo veniva chiamato "pane natalizio" o "pane aromatico" o "pan pepatus". La preparazione era affidata agli speciali, i farmacisti dell'epoca, ed il consumo era destinato esclusivamente ai nobili, ai ricchi e al Clero in virtù del fatto che conteneva mandorle e spezie, all'epoca costosissime.

Il "panpepato" non subì grosse modifiche fino al 1879, anno in cui la regina Margherita di Savoia si recò in visita alla città di Siena in occasione del Palio di agosto. I pasticceri pensarono che il gusto "forte" del panpepato si addicesse poco ai nobili ospiti e fu così che venne elaborata da Enrico Righi Parenti una felice variazione che rese il tutto più dolce: ai canditi già presenti furono aggiunti canditi di cedro e zucca, il pepe nero fu sostituito dalla vaniglia, e nasceva il Panforte Margherita, così battezzato in onore della regina di Savoia.

La tradizione di gustare il panforte proprio per Natale è riportata anche nel manuale dell'Artusi "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene" (1891), dove il dolce viene addirittura raccomandato per il pranzo di Natale.

Come tutte le ricette antiche, nel tempo sono state apportate modifiche a seconda del gusto o della difficoltà di reperimento di alcuni ingredienti ma pare che la ricetta originale sia molto legata alla tradizione senese del Palio, prevedendo 17 ingredienti di base, come il numero delle 17 contrade nel 1675.

In tutta sincerità, non sono mai stata una grande amante di questo dolce, troppo "dolce" per i miei gusti. Ma un po' per soddisfazione personale, un po' per far felice il mio boy, era da un po' che avevo in testa l'idea di provare a farlo in casa, così quando l'ho visto da lei, la ricetta mi ha colpita come fulmine a ciel sereno.

Restava solo l'incognita del melone candito: dove diamine l'avrei potuto trovare? Ero già intenzionata a sostituirlo con albicocche o fichi secchi quando, andando al super per la spesa, mi accorgo che hanno messo, in occasione delle feste, un banco apposito nel reparto ortofrutta per la vendita di frutta secca sfusa. E cosa ti trovo fra tutto quel ben di Dio? Ebbene sì, proprio lui: il **MELONE!**

Era destino, a questo punto non potevo più tirarmi indietro: letto-fatto, la sera stessa il panforte era a cuocere nel mio forno con un profumo paradisiaco di miele e spezie ad inondare la casa.

Beh, sapete una cosa? Mi son dovuta ricredere! Non ho mai avuto grossa passione per il panforte fino a che non ho assaggiato questo. Sono già alla terza replica e credo che non finirà qui.

E se vi dico che ha superato anche la prova assaggio boy-suocera...potete fidarvi. Parola di senesi DOC!



[Ricetta leggermente modificata da qui]

Panforte di Siena

Print

Prep time

45 mins

Cook time

1 h

Total time

1 h 45 mins

Per un stampo da 18 cm

Author: Federica

Recipe type: Ricette tipiche

Serves: 10-12

Ingredienti

- 120 gr di mandorle (io già pelate)
- 80 gr di nocciole (io già pelate)
- 50 gr di pistacchi non salati
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di miele (io d'arancia)
- 200 gr di melone candito o zuccata (io 160 gr di melone candito)
- 100 gr d'arancia candita (ne ho messi 60 gr)
- 50 gr di cedro candito (ho messo 90 gr di pomelo candito)
- 50 gr di farina
- 2 cucchiaini di misto spezie per panforte nero
- 1 foglio di ostia
- zucchero a velo

Procedimento

1. Tostare mandorle e nocciole in forno a 150°C per 10 minuti e strofinarle un po' per spellarle. Tagliare i canditi a dadi.
2. Mescolare le spezie alla farina.
3. Riunire il tutto in una ciotola capiente.
4. Scaldare il miele con lo zucchero a fuoco lento finché il tutto raggiunge il bollore e portare a 120°C

(verificare la temperatura con il termometro o, in mancanza, tuffare un po' di zucchero nell'acqua fredda: deve formarsi una pallina).

5. Versare lo sciroppo sul mix di frutta secca-candita e farina e mescolare amalgamando bene gli ingredienti.
6. Versare il composto in una stampo o un cerchio a bordi bassi rivestito di ostia (in mancanza, di carta forno) e cuocere il forno caldo a 160°C per mezz'ora.
7. Diventerà più omogeneo ma non scurrà.
8. Far raffreddare bene e cospargere con abbondante zucchero a velo.

Note

* Al posto del misto spezie per panforte nero, usare:

3 cucchiaini da caffè di cannella in polvere

$\frac{1}{2}$ cucchiaino da caffè di coriandolo in polvere

$\frac{1}{2}$ cucchiaino da caffè di noce moscata

$\frac{1}{2}$ cucchiaino da caffè di pepe nero o bianco

$\frac{1}{4}$ cucchiaino da caffè di chiodi di garofano

* Nella lavorazione occorre essere quanto più possibile rapidi perchè lo sciroppo non è molto e tende ad indurire velocemente. Meglio cercare di lavorare con le mani piuttosto che con un cucchiaio.



Ben sigillato si conserva diverso tempo a temperatura ambiente...se dura!

Un abbraccio a tutti voi e buon inizio settimana ^__^

Dedico anche questa ricetta alla raccolta di Ornella "Natale e dintorni"

