

Dolci, dolcesse e...motori! Un emozionante pomeriggio in Piazza del Campo.



"Salve sig. ra Di Marcello, il nostro Assessore ha letto il suo articolo e avrebbe piacere di conoscerla in occasione del nostro evento DOLCI, DOLCEZZE E MOTORI che si terrà prossimamente in Piazza del Campo"

Disorientamento...

Stupore...

Panico...

O tutto insieme?

Datemi in pizzicotto e ditemi che è vero e che non l'ho sognato!

Inizia così la mia esperienza alla prima edizione dell'evento **"DOLCI, DOLCEZZE E MOTORI"**, conseguenza diretta della "doppietta" al contest Babbi e delle "due righe" (trasformatesi "a tradimento" in mezza pagina) su La Nazione scritte da un'amica giornalista.

Tenutasi nell'affascinante scenario di Piazza del Campo dal 12 al 14 Aprile scorsi, la manifestazione è stata un trionfo di dolcezza, caldamente voluta dal Comune di Siena, in collaborazione con Confcommercio, Confesercenti, Cna, Confartigianato, Cia, Coldiretti, Unione Provinciale Agricoltori, CO.RI.PANF (Comitato promotore per le Igp di ricciarelli e panforte) e Uisp Comitato di Siena, per **rilanciare i dolci tipici** del territorio e dare spazio, in modo particolare, alle due Igp di ricciarelli e panforte, oltre le mura e oltre la stagionalità. Sponsor dell'evento: Banca Monte dei Paschi di Siena.

Dopo un periodo di crisi intorno agli anni Novanta, a inizio anni Duemila arriva per i dolci senesi un nuovo slancio grazie alla nascita dei Comitati promotori delle Igp e alle prime certificazioni dolciarie riconosciute in Europa: nel 2010 il marchio per i ricciarelli, seguito nel 2013 da quello per il panforte. Il disciplinare depositato dal Coripanf (il comitato dei produttori senesi) riconosce il marchio e la denominazione 'panforte e ricciarellino di Siena' solo alle produzioni effettuate nella provincia di Siena, secondo la ricetta originale. A oggi i "nomi" che rientrano nei Comitati promotori Igp ricciarelli e panforte di Siena sono: **Nannini, Pasticceria Le Campane, Storie di Dolci, La Fabbrica del Panforte, Masoni, Fiore, Marabissi, Corsini, Panna Montata**. Ma c'è ancora molto da lavorare per tutelare le piccole realtà artigianali dalla concorrenza sul mercato di produzioni simili, senza Igp, commercializzate come ricciarelli o biscotti alla mandorla, ma non "di Siena".

Il Panforte di Siena IGP è un dolce della tradizione senese a base di frutta secca e candita, miele e spezie, che possiamo trovare in versione bianca, ricoperto di zucchero a velo, o in versione nera, con copertura di spezie. Il Panforte è il dolce che forse meglio rappresenta il territorio senese. La sua storia risale al periodo medioevale: già nel 1200 nelle campagne senesi si producevano infatti dei pani molto ricchi di miele e spezie, che possono essere considerati precursori del panforte. È però a partire dal 1400 che il prodotto acquista grande notorietà, grazie anche al commercio al di fuori del territorio locale. Il nome si afferma nel 1800, quando la produzione guadagna una dimensione più ampia. Nel 1879 nasce il panforte bianco, noto anche come "Panforte Margherita", in onore della Regina Margherita, in visita a Siena per il Palio.

I Ricciarelli di Siena Igp sono un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto cotto al forno a base di mandorle, dolci e amare, attentamente selezionate, zucchero e albume d'uovo. Le loro origini risalgono al Medioevo, quando i senesi importarono il marzapane, probabilmente dall'Oriente.

Sono caratterizzati da un impasto particolarmente morbido, il cui colore bianco è dovuto esclusivamente alla presenza dello zucchero, mentre sono assolutamente assenti farine o fecola di patate, che ne sminuirebbero il livello qualitativo, compromettendone le caratteristiche organolettiche.

Come in un flashback rivivo oggi con le stesse emozioni quella bellissima esperienza.

I giorni che mi separano dal 13 Aprile sembrano scorrere al rallentatore, un'attesa che pare interminabile cui fanno da contraltare l'ansia crescente e mille ripensamenti che si affollano nella testa.

Ma ormai ho dato la parola e tirarsi indietro...no, sarebbe ancora peggio!

Il tanto "atteso e temuto" sabato arriva.

Il cielo grigio e il vento gelido rendono la giornata quasi autunnale, ma nulla tolgono al fascino della Piazza con i suoi tendoni bianchi. A fare da corollario, coniugando la dolcezza delle specialità senesi con la passione per i motori, ci sono le mitiche "hot rod" proposte da "Uisp Tuning 4 All" in esposizione davanti al Palazzo Pubblico, circa 30 mezzi provenienti da tutta Italia che hanno dato vita a un'emozionante mostra in terra senese dopo due anni di grande successo al padiglione 31 del Motor Show di Bologna.



Dopo un breve incontro con l'Assessore al Commercio e Turismo Alberto Tirelli, inizia il tour tra gli stand dei produttori in compagnia dei mie due angeli custodi della giornata: Elisa, del Comune di Siena, e Elena di Confcommercio.

Prima tappa l'**Officina dei Dolci** (Florida) dove scambiamo 4 chiacchiere con Stefania che ci racconta come tutto sia cominciato negli anni '70 da un piccolo box in Piazza del Mercato, comprato dal babbo con i risparmi messi da parte facendo il "ragazzo di bottega". Un lavoro duro e instancabile hanno fatto il resto e oggi Stefania condivide questa passione di famiglia per i dolci con il marito Giovanni. Da un piccolo bar, insieme, sono passati pian piano a un locale dietro l'altro, fino ad aprire un vero e proprio laboratorio di pasticceria e ottenere la certificazione Igp per panforte e ricciarelli che qui si "trasformano" anche in gelato, due gusti innovativi che sicuramente meritano di essere assaggiati insieme alle specialità originarie.



Segue una sosta da **Nannini**, marchio storico senese, simbolo delle specialità dolciarie della città da ben 5 generazioni. Michele ci racconta come Nannini è un brand che ha saputo rinnovarsi e evolversi nel tempo, di generazione in generazione, e la cui ricca produzione dolciaria, tipica e non, si accompagna anche alla torrefazione di caffè.

Da un anno a questa parte l'obiettivo che l'azienda si è posta è portare caffè e prodotti tipici senesi, panforte e ricciarelli Igp in primis, oltre i confini italiani, in tutto il mondo.

Tra le novità spicca il pasticcio "allo" cioccolato, simile nella forma ai celebri ricciarelli ma "contaminato" dalla nota golosa del cioccolato, una sorta di "test" a cui il tempo sicuramente saprà dare ragione.



Passiamo poi a **La Fabbrica del Panforte**. Qui saltano subito all'occhio il gusto per l'antico e l'estrema cura dei particolari.

Domina la scena la ruota di panforte più grande del mondo, ben 1 m di diametro, o "solo" 98 cm (per essere precisi), come sottolinea Fausto, il proprietario.

Fausto sembra un uomo pacato, per certi versi misterioso. Ha una voce calda e sentirlo parlare incanta; le sue parole trasmettono amore e passione infiniti per la sua terra e il suo lavoro e lo suggella in quella frase *"fare panforte e ricciarelli non è come fare dolci; è un'arte"*.

E io, dopo aver scoperto alcuni "piccoli" ma imprescindibili dettagli a riguardo, non posso che essere d'accordo.



Quarta tappa **Masoni**, altro nome presente da 5 generazioni nello scenario della pasticceria senese, dove spicca, accanto a quella dei dolci tradizionali, la produzione di cioccolato, con le immancabili uova del periodo pasquale.

Sul banco degli assaggi la mia attenzione viene subito catturata da un tagliere con tanti morselletti di panforte tempestati da piccoli semini che ricordano, in tutto e per tutto, quelli dei fichi: BINGO!

Da Massimiliano ho subito la conferma che si tratta di un panforte fichi e noci, una novità "antica", riscoperta di una vecchia ricetta della bisnonna ai tempi della guerra quando, la difficoltà di reperire gli ingredienti tradizionali del panforte (mandorle e canditi che arrivavano da fuori regione) portò a "ripiegare" su ingredienti tipici toscani. Lanciato come prodotto "nuovo" diversi anni fa, oggi il panforte fichi e noci è diventato uno dei prodotti di punta della pasticceria Masoni, affiancato, da 2 anni a questa parte, da quello albicocche e pere candite, molto delicato e meno speziato dei prodotti tradizionali.

Da non tralasciare anche i ricciarelli al cioccolato "alla senese", ricciarelli di pasta di mandorle cruda (a differenza del tradizionale bianco Igp) ricoperta interamente di cioccolato fondente.



Il nostro tour fra gli stand termina, passando da produzioni industriali a realtà via via più “piccole”, con **Storie di dolci**, prima pasticceria della provincia a ottenere la certificazione Igp, una piccola realtà artigianale fatta di tradizione e ricette di famiglia.

Qui, ad accoglierci, troviamo Paolo e sua moglie Marina con la loro produzione di ricciarelli Igp, portata avanti interamente a mano, il panforte, gli altri immancabili dolci tradizionali senesi e le colombe pasquali variamente assortite.



Presenti in Piazza anche **Fiore** e i brigidini di Lamporecchio dell'azienda **Giraldi**; crostate, biscotti e specialità dolci col grano di Verna di **Menchetti**.

L'assaggio delle specialità dolciarie è accompagnato da vini dolci e liquorosi che offrono al pubblico la possibilità di conoscere alcune delle eccellenze enologiche del territorio toscano. Da Nannini troviamo i vini della **Tenuta di Trecciano** mentre a La Fabbrica del Panforte spiccano i vini di **Poggio Salvi**. Da Montepulciano, la

Cantina delle Fate propone il proprio vinsanto, il liquore alla cannella o il liquore al tartufo e tanti altri vini e liquori perfetti per accompagnare i dolci.



Quello che sicuramente colpisce, facendo tappa tra i diversi produttori, è come uno stesso prodotto, seppur tutelato dal marchio Igp e rientrando sempre e comunque nel disciplinare, è a suo modo unico e possa assumere così tante sfumature di gusto differenti anche in funzione della selezione degli ingredienti.

Un po' come la ciambella di casa che, a parità di ricetta, ha gusto e riuscita diversa a seconda della mano che l'ha realizzata.

C'è chi, come Fausto de La Fabbrica del Panforte punta, per i suoi ricciarelli, sulle mandorle pugliesi e un miele di zagara, prodotto appositamente in Sicilia, per conferire un'aroma d'arancia senza uso di aromi, o chi come Paolo rivaluta nel panforte l'importanza della qualità dei canditi, ingrediente molto spesso trascurato nella convinzione (erronea) che l'alta temperatura di cottura ne "annienti" il sapore.

Basta una piccola variazione nelle proporzioni tra le diverse spezie del panforte per ottenere un prodotto diverso dall'altro, seppure tutti buonissimi e rigorosamente Igp.

Dopo una brevissima sosta allo show cooking già in corso *"I dolci senesi diventano gourmet"* a cura di Sabrina Fattorini – Associazione Cuochi Senesi –



il pomeriggio termina, in un misto di emozioni e adrenalina a gogò, con un caloroso abbraccio e un “arrivederci” alla prossima edizione di **“DOLCI, DOLCEZZE E MOTORI”** il prossimo anno.

Ma chissà che non ci si riveda anche prima...

Io ci spero ☐

Si ringrazia SienaComunica per la gentile concessione delle immagini.

#SienaComunica #TerrediSiena #TerrediSienaOfficial