

I dolci natalizi dal Nord al Sud

Autore : Redazione

Data : 5 Novembre 2017



Il Natale è un momento magico per tutti, non solo per i più piccoli. Porta rinnovato amore per le cose piccole e belle come la scelta degli addobbi per l'albero o dei regali per la famiglia, la scelta del menu e la lista degli ospiti che trascorreranno con voi i momenti di festa.

La riscoperta delle cose belle sta anche nel ritorno alle intramontabili tradizioni che da anni si alternano, sulla tavola, alle novità della gastronomia e della pasticceria in particolare. Da Nord a Sud, oggi vogliamo fare un veloce e dolcissimo viaggio per assaporare e sentire il profumo inconfondibile dei dolci tradizionali del nostro Bel Paese.

I dolci natalizi, si cominciano a preparare in largo anticipo e sono la scusa per riunirsi in famiglia e trascorrere interi pomeriggi ad impastare, farcire e aspettare lunghe lievitazioni sorseggiando un tazza di tè bollente accompagnato dai classici biscottini allo zenzero.

Il *web* ci regala un'ampia scelta di ricette, rivisitazioni e procedimenti per aiutarci nella scelta dei dolci. Siti rinomati come Gambero Rosso, Giallo Zafferano o Galbani mettono a disposizione decine di ricette che vanno dal classico panettone ai dolci più internazionali come il *Christmas Pudding*, o altri che potete trovare a [questo link](#).

Partendo dal Trentino Alto Adige già nei giorni dell'Avvento si comincia con la preparazione delle **Zelten**, un pane dolce farcito di tanta buona frutta secca che si può realizzare in due versioni: la prima, quella trentina porta in tavola la sera di Natale un dolce morbido lievitato con la frutta; la versione [sudtirolese](#), invece, prepara un grande biscotto quasi interamente impastato con la frutta secca.

Se il **panettone** tipico milanese è conosciuto, preparato e mangiato in ogni regione, da nord a sud, forse non tutti conoscono la sua versione genovese, il **Pandolce**, un dolce morbido farcito con uvetta e canditi come il panettone, ma con l'aggiunta dei pinoli.

Diretto antagonista del panettone milanese, il **Pandoro** impera sulle tavole di tutti gli italiani con il suo aspetto elegante, ricoperto di una nuvola di zucchero a velo che lo consacra come il dolce immancabile su ogni buffet natalizio che si rispetti.

Accanto a questa preparazione tipica di Verona, arriva il **Panpepato** che nasce a Ferrara ed è un dolce a base di cioccolato, frutta secca, cannella, noce moscata e, naturalmente, pepe.

Molto simile al panpepato è il **Certosino**, dolce tipico della città di Bologna che sfila sui banchi delle pasticcerie e sui buffet casalinghi insieme al **Panone**, una torta che non si lascia sfuggire i canditi e l'uva sultanina.

La Toscana è famosa, oltre che per le sue bellezze, questo è certo, anche per il tipico **Panforte** di Siena, un dolce dalle origini antichissime a base di miele, mandorle, noci, nocciole, e l'immane frutta candita.

In Abruzzo si preparano i **Calcionetti**, dolcissimi ravioli spolverizzati di abbondante zucchero a velo e ripieni di crema, marmellata d'uva, castagne o ceci.

Napoli ci racconta tutta la sua allegria con un vassoio colmo di **Struffoli**, tante piccole palline di pasta preparate con un impasto aromatizzato all'anice. Vengono preparate e fritte per poi essere ricoperte di miele e formare una golosa montagna, colorata da tante codette di zucchero, frutta candita o perline d'argento.

La Puglia ci regala tanti dolci che si preparano in anticipo e soprattutto in grandi quantità per averli sempre pronti in qualsiasi occasione. Si comincia a impastare i primi giorni di dicembre, quando per le strade già si sente intenso ed evocativo il profumo delle caldarroste, per essere pronti per il giorno dell'Immacolata.

Con un impasto di farina, uova e succo di mandarino, si preparano le **Cartellate**, strisce di pasta leggerissima frita e immersa nel miele o nel vincotto, un dolcificante tipico della tradizione fatto con i fichi, cotti fino a diventare sciropo come una melassa.

Con il vincotto si preparano anche i **Mostaccioli**, dolcetti rotondi e schiacciati, fatti con un impasto di farina, zucchero, cannella, chiodi di garofano, mandorle, uvetta, cacao e bucce di arancia e limone.

Le cartellate si preparano anche a forma di bellissime rose, un intreccio di strisce di pasta che regala uno spettacolo visivo molto bello. Gustosi sono anche i **Purèce**, deliziose pepite impastate con mandorle, farina, zucchero cannella e chiodi di garofano e immerse in una melassa fatta con cacao, zucchero e acqua. E infine ci sono i **Calzoncelli**, fagottini di pasta tirata molto sottile e ripieni di pasta di mandorle e amarene.

In Calabria a Natale mangiano grandi quantità di **Crocette**, piccoli fichi secchi ripieni di mandorle e noci, profumati dall'inconfondibile cannella, spezia tipica del Natale, e spruzzati con un po' di liquore. Si preparano aprendo a metà quattro fichi, uniti tra loro dal picciolo, e se ne sovrappongono due in modo da formare una croce, forma da cui prendono il nome. Si farciscono e si chiudono con altri due fichi secchi. Per renderli ancora più golosi, molti li immergono per una parte nel cioccolato fondente.

La Sicilia ci prepara il croccante al sesamo, conosciuto anche con il nome di **Cubbaita** o **Giuggiulena**. Sono dolci a forma di rombo e preparati con un impasto composto di miele, zucchero, semi di sesamo, mandorle e scorza di agrumi.

La Sardegna usa ingredienti semplici per preparare i **Papassini**, biscotti morbidi profumati alla vaniglia e arricchiti di noci, nocciole, scorza di limone e uva passa, ingrediente che nel periodo natalizio, come abbiamo visto, la fa da padrone da nord a sud insieme alla pasta di mandorle e alla frutta secca.