

Ensaimada de Mallorca, il pane dolce delle Baleari

written by Carmen Bilotta | 14/12/2018



La soffice brioche maiorchina è uno dei prodotti più popolari dell'isola, una delizia per il palato e un gustoso souvenir per i tanti turisti che affollano le spiagge e l'entroterra. Vi consigliamo di provarla ma, se non riuscite a farlo direttamente in Spagna, vi spieghiamo come prepararla a casa vostra.

La **Ensaimada de Mallorca** è un antico **dolce tipico dell'arcipelago delle Baleari**, in particolare dell'**isola di Maiorca**, ed è parte integrante del patrimonio culturale e storico locale. A descriverla sono adatte le parole dello scrittore spagnolo **José Plà** che la definisce «*La cosa più leggera, aerea e delicata della pasticceria di questo Paese*».

Caratteristiche della Ensaimada de Mallorca

La **Ensaimada de Mallorca** è un dolce a **lievitazione lenta** preparato con pasta zuccherata, fermentata e cotta nel forno. Il sapore è dolce mentre l'aroma, la sofficità e la fragranza ricordano quelle di una brioche appena sfornata ma è molto più leggera.

La sua caratteristica è la **forma a “chiocciola” o a “spirale” in senso orario** che si ripropone anche nella struttura interna, simile ad una sfoglia; infatti tagliando la ensaimada di traverso, saranno ben visibili proprio le spire ariose. La **superficie è ondulata** con una crosta croccante e friabile, spesso cosparsa di zucchero a velo.

Ensaimada vuol dire “unta con lo strutto” e, infatti, la leggerezza del dolce sarebbe imputabile proprio al **saïm o strutto**, unico grasso presente e che viene aggiunto per rendere la pasta elastica e “untuosa”. Gli altri ingredienti sono uova, farina, zucchero e lievito.

Le varianti dolci e salate della Ensaimada

Due sono le tipologie più diffuse di questo buonissimo e profumato dolce:

1. **Ensaimada de Mallorca Llisa** che è vuota all'interno e
2. **Ensaimada de Mallorca de Cabello Ángel**, farcita con il **cabello de ángel** appunto, una sorta di confettura molto dolce, tipica anch'essa di Maiorca, che si ottiene dalla polpa di una varietà locale di zucca bianca che gli spagnoli chiamano *Calabaza de Cidra* (in italiano [zucca siamese](#), nome scientifico *Curcubita Ficifolia*). Cuocendosi, la polpa della zucca assume un tipico colore giallo tenue ed un aspetto filamentoso, da cui il nome “capelli d'angelo”. Dopo averla condita con scorza di limone, zucchero e cannella, così da smorzarne il gusto troppo zuccherino, viene inserita all'interno dell'ensaimada.

Esistono anche delle **versioni più moderne dell'ensaimada**, farcite alla crema, al cioccolato scuro o bianco, al marzapane o alla pasta di torrone fino alle variegature all'albicocca. Durante il Carnevale e la Quaresima, si prepara una versione salata che viene riempita e ricoperta con talladas, fette di **sobrasada dolce alla zucca**.

Sobrasada, l'insaccato delle Baleari ricco di spezie

La sobrasada è un **insaccato crudo e stagionato** tipico anch'esso delle Baleari, **a base di carne di maiale sminuzzata** attraverso la tecnica “a punta di coltello”. Viene condita con sale, pepe, un mix di spezie e paprika dolce che la rende rossastra. Il suo nome deriverebbe dall'italiano “soppressa”, forse per via della somiglianza con la [soppressata calabrese](#).

Pur con qualche variante, generalmente la sobrasada ha la **forma di un salame o di una crema dal sapore forte** e intenso. Ingrediente spesso fondamentale in molte ricette locali, è possibile consumarla fredda o calda, magari spalmata su una fetta di pane leggermente abbrustolito. Spesso, tuttavia, viene mescolata ad altri ingredienti per arricchire la farcitura di [torte salate](#) o, appunto, della ensaimada quaresimale.

Le origini antiche e misteriose della ensaimada

Le prime testimonianze scritte risalgono al XVII secolo e fanno riferimento all'opera dell'**Arciduca Luis Salvador d'Austria** che cita l'ensaimada nell'opera di circa seimila pagine “**Die Balearen, in Wort und Bild geschildert**” (Le Baleari, descritte in parole ed immagini), medaglia d'oro all'esposizione mondiale di Parigi nel 1889.

In realtà le origini della ensaïmada sembrano essere ancora più antiche e risalire addirittura al X secolo. Si pensa, infatti, che possa derivare da un antico pane di cui non si sa se fosse dolce o leggermente salato.

Secondo alcune fonti, sarebbe nato in Oriente per via della forma che ricorda un turbante; altre ritengono, invece, che discenda delle **bulemas ebraiche sefardite**, i fagottini di pasta phillo ripieni di spinaci, formaggio o melanzane. Due ipotesi rispetto alle quali possiamo avanzare più di un dubbio soprattutto se consideriamo che l'ensaïmada deriva il suo nome dalla parola catalana **saïm** che, nonostante sia diffusa nella parlata maiorchina, è di origine araba e indica il grasso o strutto del maiale. Difficile, dunque, che possa provenire dalla tradizione musulmana o ebraica dove è risaputo che vige il divieto di consumare carne suina e i suoi derivati.

Dalla colazione, alla merenda e nelle occasioni speciali

Se, nel passato il dolce era preparato esclusivamente in occasioni speciali, feste ed eventi, per lo più legati al ciclo della vita e dell'anno, i maiorchini, oggi, con l'ensaïmada, fanno colazione o merenda.

È, inoltre, consuetudine servirla come [dessert](#) di fine pasto, usanza quest'ultima che ha iniziato a diffondersi intorno al Settecento, in particolare tra le classi medio-alte.

Ensaïmada de Mallorca è anche IGP Indicación Geográfica Protegida

La **soffice brioche maiorchina** è uno dei prodotti alimentari più popolari dell'Isola di Maiorca, una delizia per il palato e un gustoso souvenir per i turisti che la mangiano sul posto o l'acquistano per regalarla a familiari o amici.

L'ensaïmada deve la sua popolarità all'estero alla pasticceria "[La Mallorquina](#)" che aprì i battenti a Madrid nel 1854, presso la Puerta del Sol Garin, decretando il successo del dolce maiorchino. Successivamente, saranno il tempo, il turismo e lo sviluppo delle comunicazioni a rendere l'ensaïmada un prodotto di fama internazionale.

Nel 1996, il dolce ha conseguito la **Denominación Especifica**, su proposta della Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears.

Il governo balearico riconosce inoltre il marchio IGP di Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca" che, oltre all'obbligo di rispettare della ricetta originale, prescrive che:

1. il dolce sia venduto in contenitori di cartone con base ottagonale o circolare
2. sia avvolto in materiali atti a proteggerlo e a preservarne la freschezza;
3. sia confezionato in atmosfera modificata
4. ciascuna confezione presenti, inoltre, il sigillo di garanzia e sia provvista del contrassegno rilasciato dal Consejo Regulador.

Sul mercato l'ensaïmada è presente in **diverse dimensioni**, dai dodici ai trentacinque centimetri di diametro e le versioni più grandi, simili a vere e proprie torte, sono servite a fette.

La versione tradizionale, priva di farcitura, ha un **peso** che varia dai 60 grammi ai 2 chilogrammi; mentre il peso della **versione ripiena** va dai 100 grammi fino ai 3 chilogrammi.

Ricetta della Ensaimada de Mallorca, la soffice brioche di Maiorca

La ricetta della **Ensaimada de Mallorca** non è mutata nel corso dei secoli, almeno nel procedimento che è rimasto artigianale e che può richiedere fino a ventiquattro ore di tempo, a causa della lunga lievitazione.

Ingredienti per due ensaimadas di venti/ventidue centimetri

- 500 grammi di farina forte del tipo Manitoba, adatta per ottenere una sfoglia finissima ed elastica
- 90 grammi di zucchero
- 10 grammi di lievito di birra fresco
- 100 grammi di acqua + altri 50 grammi
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- un pizzico di sale
- 50/80 grammi di strutto morbido
- zucchero a velo qb.

Preparazione

1. Impastare 100 grammi di farina presa dal totale con il lievito di birra sciolto in 100 grammi di acqua e preparare il lievito; quindi lasciarlo a fermentare per almeno quattro ore, avendo cura di coprirlo con un foglio di pellicola trasparente
2. Trascorso questo tempo, unire all'impasto madre la farina rimanente, disposta a fontana nella planetaria o in una ciotola, qualora si scegliesse di impastare a mano. Al centro versare le uova e lo zucchero. Aggiungere, infine, un pizzico di sale spolverizzandolo lungo i bordi della fontana di farina
3. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e iniziare ad impastare, aggiungendo a filo i rimanenti 50 grammi di acqua e due cucchiaini di olio extravergine di oliva. L'impasto dovrà essere lavorato a lungo (almeno trenta minuti) a velocità medio-bassa e finché non sarà perfettamente incordato, omogeneo ed elastico. Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciate riposare 10 minuti
4. A questo punto con un tarocco dividere l'impasto in due pezzi (o più se si volessero realizzare delle ensaimadas più piccole). Ungere con abbondante olio il piano di lavoro e il mattarello e iniziare a stendere il primo pezzo di pasta in una sfoglia sottilissima.
5. A questo punto con le mani, un pennello o una spatola, ungerla con lo strutto ammorbidito e tirarla ancora per i bordi, ma con le mani, così da renderla quasi trasparente. Se dovesse anche strapparsi in qualche punto non preoccuparsi
6. Terminata questa operazione, la sfoglia dovrà essere arrotolata dal lato lungo nel modo più stretto possibile. Allungare il rotolo ottenuto e creare con esso una spirale in senso orario che poi dovrà essere disposta su una teglia ricoperta di carta da forno. Si consiglia di lasciare abbastanza spazio all'interno della spirale perché durante la lievitazione crescerà molto
7. Cospargere il piano di lavoro e il mattarello con altro po' di olio e proseguire con la lavorazione delle altre ensaimadas
8. Una volta pronte, le ensaimadas dovranno riposare per almeno 12 ore in forno spento con la luce accesa. Trascorso il tempo richiesto dalla fermentazione, accendere il forno, in modalità statica, e alla temperatura di 200° C
9. Prima di infornare spruzzare con l'acqua la superficie le ensaimadas. Infornare nel forno preriscaldato a 200°, avendo cura di abbassare subito la temperatura a 175° e proseguire la

cottura per 15 minuti, fino a doratura

10. Quando saranno estratte dal forno, lasciarle intiepidire e cospargerle di zucchero a velo.

Consigli utili

- Per un risultato perfetto e soffice lavorare accuratamente la pasta che dovrà risultare perfettamente incordata
- È assolutamente necessario rispettare i tempi richiesti dalla lievitazione, che dovrà essere lunga e lenta: almeno quattro ore per il lievito mentre dodici ore di riposo circa sono necessarie alle ensaïmadas formate e riposte ben distanziate sulla teglia in forno. Si raccomanda di spruzzarle con dell'acqua prima di infornarle. Qualora si volesse ottenere delle ensaïmadas più profumate si può sostituire all'acqua del burro fuso con cui spennellare la superficie del dolce a cui può seguire una spolverata leggera di cannella e zucchero a velo
- L'ensaïmada si conserva in un luogo fresco e asciutto, in una scatola di latta ed è possibile scaldarla successivamente.

Dove acquistare le ensaïmada

I dolci si trovano in tutte le panetterie e pasticcerie maggiorchine nel formato standard, maxi o in piccole monoporzioni.

In città gran parte delle pasticcerie offrono, inoltre, il servizio di sottovuoto per agevolare il trasporto e l'espatrio del dolce. È possibile reperirla anche in aeroporto sebbene i prezzi potrebbero essere più alti.

Costo medio:

Ensaïmada Llisa, Ensaïmada de Sobrasada con Miel: 8,50 euro

Ensaïmada Cabello de Ángel, Ensaïmada de Crema, Ensaïmada de Chocolate, Ensaïmada de Chocolate Blanco, Ensaïmada de Sobrasada: 9,60 euro

Ensaïmada de Albaricoque, de Chocolate Blanco con Nueces, de Crema Quemada, de Mazápan: 10,70 euro

Alcuni indirizzi utili a Maiorca

Forn La Mallorquina

Avenida Joan March 12, 07002 Palma di Maiorca, Maiorca, Spagna

Horno Santo Cristo

Calle Paraires 2, 07001 Palma di Maiorca, Maiorca, Spagna

Ca'n Joan de s'Aigo (Sanç)

Calle de Can Sanc 10, 07001 Palma di Maiorca, Maiorca, Spagna

Abbinamento vino ed ensaïmada

Si consiglia di accompagnare l'Ensaïmada a spumanti, in particolare quando è servita a fine pasto.

Valore energetico e informazioni nutrizionali

Alto, ricca in carboidrati e lipidi. Per 100grammi di prodotto:

- Calorie, 469
- Proteine, 6
- Lipidi, 31,3
- Glucidi, 38,4

Curiosità

Alcuni pasticceri maiorchini utilizzano ancora le once e l'**almude**, un'antica unità di misura utilizzata per i cereali. A Maiorca, un almude contiene un chilogrammo di zucchero, dodici uova, 1 litro di acqua, il lievito, naturale o disidratato, mentre la misura non contiene la farina, la cui quantità in realtà rimane ufficialmente imprecisata, quasi fosse un segreto. Nessuno, infatti, sembra pesare la farina, per la quale si dice si faccia "ad occhio".

Dal momento che abbiamo a che fare con un prodotto artigianale, le sue caratteristiche organolettiche dipenderanno dall'esperienza e dalla sensibilità oltre che dall'abilità del suo produttore.

Altri Paesi dove si trova la ensaïmada

L'ensaïmada è conosciuta anche nelle lontane **Filippine**, a lungo colonia spagnola, dove però lo strutto è sostituito col burro e anche in **Argentina**, pare importato dagli immigrati spagnoli e dove è diffusa la variante farcita con il dulce de leche, la popolare specialità locale.

Anche a **Minorca** esiste un corrispettivo dell'ensaïmada maiorchina, leggermente diverso, tuttavia, perché prevede l'**aggiunta della patata nell'impasto**, ingrediente assente nella versione originale.

Nella vicina Ibiza, invece, con l'ensaïmada non più fresca e fragrante si prepara la **Greixonera**, niente di più che un piatto di recupero.

La Greixonera di Ibiza, ecco come recuperare la ensaïmada

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Costo: basso

Ingredienti per 4 persone

- 8 ensaïmadas preparate almeno un giorno prima
- 8 uova
- 1 litro di latte
- 300 grammi di zucchero
- Burro qb
- Scorza di un limone
- Cannella qb

Preparazione

1. Bollire il latte e lasciarlo raffreddare
2. Aggiungere le uova ben sbattute, le ensaïmadas ridotte in piccoli pezzi, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone
3. Versare la miscela in uno stampo imburrato e infornato a temperatura moderata (160°C circa) e lasciar cuocere per mezz'ora

4. Una volta sfornata la Greixonera potrà essere servita fredda o appena tiepida dopo averla guarnita con una spolverata leggera di cannella.