

Canelés di Bordeaux: dalla Francia, il dolce dal cuore caldo e morbido

scritto da Carmen Bilotta | 16/11/2018



Originari della cittadina francese, celebre soprattutto per il suo vino, sono stati definiti “*dolcetti a forma di colonna dorica senza base*”. Scopriamo storia, leggende e ricetta dei Canelés.

È considerata una delle capitali mondiali della gastronomia, soprattutto per la rinomata cucina d'autore, eppure quando si pensa a [Bordeaux](#) appare quasi scontato il riferimento al vino. Proprio il mondo del vino, del resto, rappresenta da sempre il motore economico di questa città che è quasi un'isola, circondata dal Graves e dal Médoc, dal Pessac-Léognan, dal Pomerol e Saint-Emilion.

Bordeaux: storia, vino e i dolcetti Canelés

Alla storia della **Belle Endormie**, come i francesi amano definire Bordeaux, e al suo vino sembra legarsi l'origine dei **Canelés de Bordeaux**, (pronuncia *Kan - el - Ay*), noti anche come **Cannelés**

Bordelais. Nonostante siano ancora poco conosciuti al di fuori dei confini nazionali, queste piccole tortine, descritte da uno storico gastronomo locale come “*dolcetti a forma di colonna dorica senza base*”, nulla hanno da invidiare quanto a bontà ai più popolari [Macaron](#), alle **Madeleine** di proustiana memoria o ai golosissimi **Éclair**.

Il **guscio esterno**, croccante e scanalato, simile ad una conchiglia, si presenta screpolato e di un colore tra la melassa e il mattone scuro. All'interno, racchiude una **crema dalla consistenza densa**: un cuore umido, morbido e dorato, a nido d'ape, attraversato da una alveolatura fitta fitta, formata da tante piccole bolle.

Un sapore, quello del Canelés, che vagamente sembra ricordare quello della crema pasticcera, **profumata al rum e alla vaniglia**. Ingredienti apparentemente simili a quelli delle crepes: è, infatti, la cottura a produrre risultati assai diversi e a far sì che la crosta sottile dei Canelés ceda al primo morso con un sottile e scoppiettante scricchiolio.

Basterà seguire il loro inconfondibile profumo, mentre si passeggia per le strade di Bordeaux, per ritrovarsi al cospetto dei popolari pasticcini. A seconda dello stampo utilizzato ([ecco dove comprarlo](#)), possono avere dimensioni diverse: **piccoli** da poter essere mangiati in un solo boccone, di taglia media o un po' più grandi, da gustare lentamente, accompagnati da un buon [caffè](#) o da un tè caldo, magari dopo averli irrorati con il [Sauternes](#), il celebre vino bianco dolce e molto popolare, non solo in Francia.

Storie diverse sull'origine dei Canelés

I **Canelés di Bordeaux** sono parte del patrimonio culinario dell'[Aquitania](#) e appartengono ad una tradizione conservata gelosamente al pari della loro ricetta segreta.

Non si dispone di conferme circa la loro origine e gli stessi chef confermano questo mistero. Se alcune fonti li fanno risalire al XIV secolo, altre ne collocano la comparsa nel XVIII secolo ma, in linea di massima, si ritiene che siano nati circa trecento anni fa.

Si è pensato che i **Canelés di Bordeaux** potessero discendere dalle antiche frittelle regionali, preparate con il latte, i tuorli, la farina di mais e arricchite con le mandorle amare o le scorzette di limone. Questa prima versione prevedeva che i dolci, avvolti attorno ad una canna, venissero fritti nello strutto bollente. Solo successivamente, sarebbero stati introdotti gli stampi scanalati. Nessun documento sembra, tuttavia, supportare questa ipotesi.

L'ipotesi della scrittrice Dorie Greenspan

Poco convincente appare anche l'ipotesi avanzata da [Dorie Greenspan](#) autrice, tra le altre cose, di diversi libri sulla pasticceria francese. Secondo Dorie il primo Canelé potrebbe essere stato il risultato di un errore così com'è capitato anche con altri piatti e ricette, divenuti famosi. Forse, ipotizza la Greenspan, qualcuno avrà messo una crema nel forno, di cui poi si è dimenticato. Se questo spiega la presenza del guscio caramellato, tuttavia, non sarebbe in grado di giustificare l'uso dello stampo scanalato dal quale il pasticcino quasi certamente mutua il nome: canelé, infatti, significa “scanalato”.

Tra le tante ipotesi, due sono quelle più note e diffuse ed entrambe legate alla particolare geografia della città. L'unica certezza di cui disponiamo, circa l'origine dei Canelés, è una storia che si dipanerebbe tra il **porto di Bordeaux** e il **Convento de l'Annonciade**, oggi convento delle Sorelle della Misericordia, situato ora come allora presso la chiesa di Sainte-Eulalie.

Il porto di Bordeaux: qui nacquero i Canelés?

A voler essere ancora più precisi, è probabile che la storia di questo dolce sia legata ai sobborghi del **porto di Bordeaux**, dove era semplice reperire la materia prima, grazie ai traffici dei contrabbandieri che in quell'area gravitavano.

Se, infatti, diamo uno sguardo veloce alla lista degli ingredienti, nulla sembra potersi considerare il frutto del caso. Bordeaux, nel passato, era un importante porto fluviale dove attraccavano grandi velieri che trasportavano vaniglia e zucchero provenienti dalle lontane isole e dalle colonie. Dai territori d'oltremare arrivava anche l'altro ingrediente fondamentale dei Canalés: il **rum** che agisce attivamente sulla lievitazione.

In ogni vascello, inoltre, era sempre presente la farina e proprio quest'ultima, versata accidentalmente nelle aree di scarico sulla banchina, pare fosse raccolta dai residenti che vivevano lungo le sponde del fiume Garonna e che poi la riutilizzavano per preparare dei dolci da offrire ai bambini più poveri. Secondo alcuni storici, ma si tratta di un'ipotesi assai remota, questi dolci sarebbero stati cotti in stampi scanalati, sistemati l'uno accanto all'altro sulle braci.

Le torte del Convento dell'Annunziata

Per quanto riguarda i tuorli, tra i **principali ingredienti dei Canalés**, è doveroso precisare che all'epoca erano considerati un sottoprodotto rispetto agli albumi, utilizzati dai vignaioli per chiarificare il vino prima della sua spedizione e commercializzazione in tutto il Paese.

Nella terra dei vini, infatti, in particolare nel quartiere di Chartrons, venivano rotte centinaia di uova per prenderne solo l'albume che, montato a neve, era parte integrante del collage, un passaggio importante e irrinunciabile nel processo di vinificazione attraverso il quale, in apposite vasche, si filtrava il vino, spillato dai tini. Un metodo piuttosto costoso e tuttavia ancora oggi utilizzato in alcuni Châteaux di prestigio.

Ben presto, dunque, ci si pose il problema di come poter utilizzare i tuorli, affinché non andassero sprecati. I vignaioli, perciò, ben pensarono di conferirli alle monache del vicino convento dell'Annunziata le quali, prima della Rivoluzione Francese, iniziarono a produrre con essi delle torte, denominate **Canelas o Canelons**, che alcuni sostengono possano considerarsi le antenate dei moderni Canelés.

Questa prima versione dei celebri dolci, per la verità, è molto poco somigliante a quella attuale. Inoltre, dalla recente opera di ristrutturazione e riqualificazione del convento sono stati rinvenuti tanti oggetti di epoche anche diverse, ma alcuno stampo neppure lontanamente somigliante a quello utilizzato nella produzione dei Canalés, forse perché assente.

La nascita a Limoges di un pane simile ai Canelés

Abbiamo provato a seguire un'altra traccia, non meno interessante della precedente, la stessa che avrebbe indotto alcuni studiosi ad approfondire la **storia di Limoges**, dove intorno al XVII secolo si racconta sia nato un piccolo pane dolce chiamato **Canole**, una vera e propria specialità a base di un impasto realizzato con farina e tuorli d'uova.

Verosimilmente sarebbe da considerarsi l'antesignano di un prodotto simile conosciuto e venduto in grandi quantità proprio a Bordeaux, a partire dalla seconda metà del 1600, con il nome di **Canuale**, che in alcuni documenti è trascritto come Canaulé o Canaulet. Questo pane, ben presto, divenne così popolare da indurre alcuni artigiani a specializzarsi nella sua produzione e a chiamarsi *Canauliers*.

Come nasce la ricetta segreta dei Canelés di Bordeaux

Nel 1663, dopo essersi riuniti in Corporazione, i panificatori stilarono e registrarono un **vero e proprio Statuto** il quale stabiliva nei dettagli quanto fosse loro consentito produrre e attraverso quali ingredienti: pane benedetto, torciglioni e crostini.

Si evidenziava, altresì, il divieto di utilizzare la **pasta mixtionnée**, lavorata cioè con l'aggiunta di latte e zucchero, ingredienti questi riservati alla **Corporazione dei Pasticceri**, con i quali ben presto i Canauliers sarebbero entrati in concorrenza. Ne seguì, infatti, una vera e propria guerra tra Corporazioni che si concluse con un **Decreto del Consiglio di Stato** che, a Versailles il 3 marzo del 1755, decretò la vittoria dei Canauliers sui Pasticceri.

Un editto del 1767, fissò un limite all'accesso alla professione di Canaulier. Inizialmente, venne consentita la presenza di otto Maestri Canauliers, i soli autorizzati ad operare; regola che ancora una volta, fu aggirata, tant'è che nel 1785 a Bordeaux si trovavano circa trentanove Maestri, dieci dei quali stabilmente occupati nel solo sobborgo di Saint-Seurin.

La Rivoluzione Francese, che pur rimosse tutte le Corporazioni, non riuscì nell'intento di destabilizzare la professione dei Canauliers che continuarono a prosperare anche negli Anni del Terrore per conoscere, solo intorno al XIX secolo, un periodo di importante regressione, tanto da scomparire perfino dalla lista degli artigiani di Bordeaux. Ricomparvero intorno al primo quarto del XX secolo e, sebbene non sia possibile datare con precisione il momento preciso del loro ritorno, vero è che nessun libro di cucina pubblicato nei primi anni del 1900 sembra menzionarli.

Ad oggi ancora non disponiamo di alcun documento, nè tra gli inventari dei negozi né negli archivi delle Corporazioni, che possa attestare e confermare che questi primi pani nati a Limoges possano considerarsi gli antenati dei moderni Canelés. Tuttavia, attualmente, **si ritiene sia comunque questa la versione più verosimile e attendibile.**

La Confraternita e la denominazione Canelè di Bordeaux

Quel che è certo, qualunque sia la verità, è che la popolarità dei Canelés è variata nel corso della storia. Negli ultimi decenni si è diffusa la notizia che alcuni pasticceri avessero ricominciato a riprodurli così da far rivivere la loro specialità regionale.

Nel 1985, sorpresi dalla nuova ondata di popolarità e dal grande e, forse, inaspettato successo riscosso, ottantotto pasticceri di Bordeaux hanno deciso di costituire una sorta di **Confraternita, per proteggere l'originalità e l'integrità della ricetta** e preservarla dalle nuove tendenze alimentari indotte o in alcuni casi, indirettamente imposte, dai processi di globalizzazione che puntano a omogeneizzare e uniformare stili, gusti e abitudini alimentari.

Per differenziare ulteriormente il loro prodotto da versioni che potremmo definire "meticce", i pasticceri bordolesi hanno fatto ricorso a una sorta di strategia linguistica con cui hanno **rimosso una delle N della vecchia denominazione Cannelés**, con il preciso obiettivo di tutelarne la ricetta originale, che rimane segreta così come la lista degli ingredienti.

Così come per lo Champagne, che può definirsi tale solo se lavorato con uve provenienti dalla regione della Champagne e seguendo una precisa metodologia di produzione, allo stesso modo oggi la **denominazione Canelè di Bordeaux** sta ad indicare il dolce ufficiale della città, mentre Cannelé Bordelais è il nome generico utilizzato in Francia o all'estero, per riferirsi al medesimo dolce.

La Ricetta originale e segreta dei Canelés de Bordeaux

La **ricetta originale e segreta del Canelés de Bordeaux** e la lista dei suoi ingredienti, una volta trascritta, è stata chiusa nel caveau della Confraternita ed è conosciuta solo dagli ottantotto pasticceri, i quali hanno solennemente giurato di custodirne e proteggerne il segreto. Essi hanno, inoltre, garantito che il processo di produzione dei Canelès venga sempre gestito in ogni fase della lavorazione da un solo pasticcere.

Ad essere nota, perciò, è solo la **ricetta generica** che prevede una pastella realizzata con farina, tuorli d'uovo, latte, zucchero, vaniglia e rum, da versarsi in uno stampo in rame scanalato, imburato e infarinato, rivestito di ghiaccio che, successivamente dovrà essere sistemato in un forno molto caldo per essere cotto attraverso una cottura estremamente lunga.

>> [Vai alla nostra ricetta dei Canelès di Bordeaux](#)

Dove trovarli

È possibile acquistare i Canelès nella maggior parte dei panifici e pasticcerie bordolesi. Qualora, invece, si volessero gustare gli **originali Canelés de Bordeaux** (al costo medio di 2 euro) vi consigliamo di recarvi da [La Toque Cuivrée](#) , Baillardran, 263 rue Judaique - 41 Place Gambetta.