



Rame di Napoli, omaggio ai Defunti e protesta ai Borboni

Dolce simbolo della “Festa dei Morti”, le Rame di Napoli raccontano la storia e l’orgoglio del popolo catanese. Nate come protesta contro Ferdinando I di Borbone, oggi uniscono memoria, artigianalità e sapori mediterranei

Nel cuore popolare di Catania, dove i fumi invadenti della carne equina impregnano file di lenzuola stese ad asciugare, il **Comitato Antico Corso** ha organizzato una preparazione collettiva dell’antica ricetta delle **rame di Napoli**. Questi dolci catanesi, simbolo della “**Festa dei Morti**”, compaiono immancabilmente nelle case di città e provincia nei giorni 1 e 2 novembre, ma già nelle settimane precedenti imbandiscono le teche di forni, bar e pasticcerie.

Storia delle Rame di Napoli, il dolce siciliano nato per protesta

La forma delle rame non è sempre uguale e vanno da cerchi quasi perfetti a sfere irregolari oovali. Una cosa è certa: tutti le mangiano e qualcuno le prepara in casa, pur non conoscendone spesso l'origine.

«Le rame di Napoli non hanno nulla a che vedere col bel capoluogo partenopeo, nel senso che lì questi dolci non si preparano e forse non si conoscono», ha spiegato **Elvira Tomarchio**, componente storica del Comitato. Un po' come la storica [genovese](#), tipico sugo napoletano o l' *insalata russa*.

Eppure, Napoli potrebbe essere parente alla lontana. Secondo l'ipotesi più accreditata, infatti, questi dolci originari di Catania sarebbero nati dopo il Congresso di Vienna, in seguito all'unione fra il Regno di Sicilia e quello di Napoli. Pare che, per festeggiare l'annessione dell'isola, sia stata coniata una **moneta in rame poco pregiata**, su volontà di Ferdinando I, formata da un misto di modeste leghe metalliche. I siciliani, orgogliosi e alquanto suscettibili, vissero l'accaduto come un affronto e trovarono un modo originale di protestare contro il re di Napoli. Idearono una ricetta in cui, almeno inizialmente, l'impasto era composto dai resti di vari prodotti da forno precedentemente preparati e rimasti invenduti, di valore simbolico simile all'“omaggio” borbonico.

«Ni facisti a moneta cchi restatigghi, (hai fatto per noi una moneta con gli avanzi) volle dire la Sicilia al re Ferdinando», ha spiegato Elvira ai partecipanti alla lezione.

Biscotti, fette di torte, croissant e pasticcini avanzati venivano frullati e utilizzati come base delle neonate “rame”. «Oggi l'impasto è a base di farina ma si possono aggiungere avanzi di frollini o brioche per rendere il tutto più gustoso», aggiunge Elvira.



Rame di Napoli (Foto © Le Vie dei Tesori).

Gli ingredienti delle rame, ieri e oggi

Gli ingredienti previsti nella ricetta tradizionale riflettono secoli di dominazioni e scambi culturali fra popoli lontanissimi: la *cannella* introdotta in Europa è originaria dello Sri Lanka mentre i *chiodi di garofano*, conosciuti dai Romani per le loro proprietà antidolorifiche, sono approdati sui banchi delle cucine europee dall'Indonesia, tramite antiche rotte; il cacao, utilizzato dai popoli Maya e Aztechi come moneta di scambio nonché ingrediente fondamentale di una bevanda sacra destinata agli imperatori, fu introdotto alle corti europee grazie agli spagnoli.

«La cosa interessante è che il cacao introdotto in Sicilia dai suoi dominatori spagnoli, nella cittadina di Modica viene ancora lavorato con le stesse modalità utilizzate anticamente dai Maya. Una tradizione rimasta immutata nei secoli nella nostra Sicilia grazie agli artigiani modicani», ha rimarcato Elvira.



Elvira Tomarchio e una partecipante al corso di preparazione delle rame (Foto © Mari Cortese).

Lo zucchero fu introdotto dai musulmani nell'isola, rendendo la regione un'area di produzione fiorente di "sale arabo", fino al suo declino a causa dell'importazione invadente del prodotto proveniente dalle Americhe.

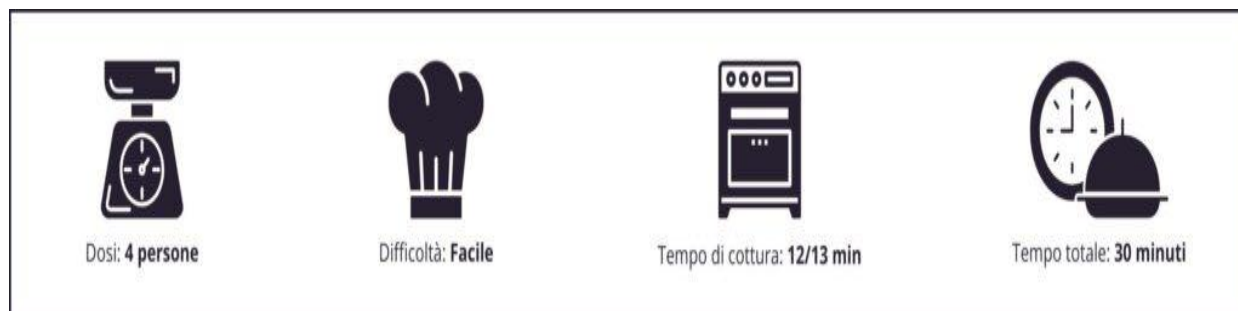
«I posti che nella nostra regione sono noti come "trappeto", 'u trappitu, noti per la lavorazione delle olive, venivano anticamente utilizzati per la lavorazione della canna da zucchero. Anche la nostra toponomastica rende omaggio a quelle coltivazioni (ad esempio il quartiere Trappeto a Catania e il comune Trappeto, in provincia di Palermo, ndr)».

Tra gli ingredienti delle rame di Napoli preparate nel corso dell'incontro con il **Comitato Antico Corso** c'è una marmellata d'arance preparata da Elvira con agrumi amari che crescono spontaneamente nei pressi delle mura laviche del Bastione degli Infetti, vicino alla sede dell'Associazione, utilizzato come lazzaretto durante l'epidemia di peste nel 1576. Arance che, se non fossero lavorate dal Comitato, andrebbero sprecate.

Rame di Napoli: ricetta e preparazione

La scorza dell'arancia fresca prevista nella preparazione storica, qui è stata sostituita con bucce d'arancia essiccate e mescolate a un pizzico di cannella. *«Questo in rispetto della stagionalità, visto che il periodo delle arance non è ancora cominciato*

», precisa **Tomarchio**.



Ingredienti

250 g di farina 00
150 g di latte intero
100 g di zucchero
40 g di cacao amaro in polvere
50 g di burro
20 g di miele di arancia
8 g di lievito in polvere per dolci
Scorza d'arancia (mezza arancia non trattata)
1 cucchiaino di cannella in polvere
Mezzo cucchiaino di chiodi di garofano macinati

PER LA DECORAZIONE

50 g di marmellata di arance
100 g di cioccolato fondente
5 g di burro
Q.b. Farina o granella di pistacchi o mandorle tostate

Procedimento

In una ciotola, mescolate la farina setacciata, il cacao amaro, lo zucchero, un cucchiaino raso di cannella e mezzo cucchiaino di chiodi di garofano in polvere. Unite la scorza grattugiata di mezza arancia e il miele (noi abbiamo inserito nell'impasto la buccia di arancia secca frullata).

Aggiungete il burro (o margarina) ammorbiditi, il latte e il lievito; amalgamate con una spatola o una forchetta fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed omogeneo: non necessita di riposo.

Accendere il forno a 180°/200° C e intanto rivestite una teglia o leccarda con un foglio di carta da forno. Componete i vostri biscotti prendendo una cucchiainata di impasto e facendolo scivolare delicatamente con una spatolina o con l'aiuto di 2 cucchiaini. Formate mucchietti più meno della stessa dimensione e ben distanziati tra loro (con questa dose si possono formare 12 biscotti o più); non importa che la forma sia regolare.



Il trasferimento dell'impasto nella teglia per la successiva cottura (Foto © Mari Cortese).

Infornate le Rame di Napoli nel forno preriscaldato e cuocete a 180°/190° C per 12 minuti. Estraiete la teglia e lasciate intiepidire i biscotti per qualche minuto in modo che prendano consistenza, dato che sono molto morbidi.

Decorazione e copertura

Una volta raffreddati, spennellate solo la superficie con un velo di marmellata di arance (o confettura di albicocche); potreste anche saltare questo passaggio e passare direttamente alla copertura con il cioccolato fondente.

Sciogliete il cioccolato fondente spezzettato a bagnomaria o nel microonde (3 intervalli da 40 secondi a 750W, mescolando sempre dopo ogni intervallo) e unite subito una noce di burro, in modo che il cioccolato diventi più lucido.

Intingete la superficie di ogni biscotto nel cioccolato fuso e appoggiatelo, man mano, sopra una gratella. Cospargete subito la superficie con farina o granella di pistacchi (o della granella) e lasciate asciugare il cioccolato per qualche ora.



I biscotti preparati durante il corso di Elvira Tomarchio (Foto © Mari Cortese).

Conservazione

Le Rame di Napoli si conservano a temperatura ambiente per 3 giorni sotto una campana di vetro o **su un vassoio**, in unico strato, coperto con un foglio leggero di pellicola.

Approfondimento | Storia e leggenda

La leggenda vuole che “i murtuzzi”, nella notte a cavallo fra l'1 e il 2 Novembre, vengano a visitare le case dei loro cari e lascino come regalo molti dolciumi fra cui le tipiche rame, da consumare in occasione di questa festività. In verità, in molte case i genitori fanno trovare dolci e giocattoli ai bambini già l'1 Novembre, durante la festa di Ognissanti.

Durante queste giornate la preparazione e il consumo dei “dolci dei Morti” spesso riunisce la famiglia. Fra i parenti, si usa regalare le rame di Napoli fatte in casa.

DOVE ACQUISTARE LE CLASSICHE RAME A CATANIA

- **Pasticceria Truglio:** via Giaconia, 11 – Catania.
- **Pasticceria Privitera:** Piazza Santa Maria Di Gesù 1/2 – Catania (www.pasticceriaprivitera.net).
- **Bar Europa:** Corso Italia, 302-304 – Catania (www.caffeuropa.it).

- **Agatina pasticceria dolceria:** Via Cesare Beccaria, 102- Catania.
- **Frolla Laboratorio:** Via Milano, 84, Catania (www.laboratoriofrolla.it).
- **Bar Trento:** Piazza Trento, 7 – Catania (www.bartrento.com).

Data di creazione

02/11/2025

Autore

mari-cortese