

Il panforte di Siena: origine, storia e ricetta del dolce toscano più famoso

written by Carmen Bilotta | 23/12/2021



Un tempo chiamato Pan natalizio, Pane aromatico o anche Panpepato è una preparazione medievale della tradizione senese a base di frutta secca e candita, miele e spezie

Tipica preparazione del Natale, il **Panforte di Siena IGP** è uno dei dolci più conosciuti e apprezzati in Italia e nel mondo per il sapore deciso, sicuramente particolare, e la consistenza compatta e composita. Da un lato c'è il **croccante della frutta secca**, dall'altro la parte quasi "gommosa" dei **canditi**, il tutto ben amalgamato e tenuto insieme da un "collante" fatto di **zucchero e miele**.

Le due versioni del Panforte di Siena IGP

Sono due le versioni del Panforte, **bianco** ricoperto da zucchero a velo (**Panforte Margherita**) e **nero**, con una copertura profumata di spezie.

La **zona di produzione** corrisponde a tutto il **territorio della provincia di Siena** con un prezzo di vendita che oscilla tra i **13 e i 28 euro al chilogrammo**: a fare la differenza, oltre alla pezzatura, è l'origine industriale o artigianale.

Originariamente la preparazione del Panforte aveva inizio nel mese di settembre, quando era più facile reperire le mandorle, e proseguiva fino a dicembre in modo che si potesse servire durante le festività natalizie. Ancora oggi è consuetudine prepararlo in casa nello stesso periodo ma le pasticcerie e alcune aziende lo propongono tutto l'anno. Una volta aperta la confezione, si conserva anche per lunghi periodi di tempo a patto di riporlo in un luogo fresco e asciutto, coperto da una pellicola o sotto una campana di vetro.

Giova ricordare che, negli ultimi anni, il dolce abbia trovato spazio e ampia diffusione come **ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti** originali e raffinati; ne è un esempio la terrina di **fegatini e Panforte con gelatina di Recioto di Soave**.

Storia del panforte tra curiose leggende e realtà

Le origini del **Panforte di Siena** sono molto antiche; sembra che vanti una storia di almeno ottocento anni, forse perfino di più. Di certo, le prime testimonianze di un pane ricco di spezie e pepe risalgono al 1205.

Si racconta che, in territorio senese, a servi e coloni fosse prescritto di portare in offerta alle monache del convento di Montecelso un certo numero di "*Pans melatos et pepato*" cioè "**pani insaporiti di pepe e miele**". È dunque questa la fase in cui compare per la prima volta la dicitura "*Panpepato*" che ben presto renderà il prodotto, e con lui la città di Siena, famoso e apprezzato in tutta Europa, grazie al fatto che la città - a quei tempi - era lo snodo cruciale del commercio di spezie lungo la via Francigena.

L'origine del nome

Quella giunta sino a noi è certamente un'evoluzione della ricetta antica del panforte che verosimilmente, almeno in principio, doveva essere ben diversa e più semplice nell'aspetto. Si trattava di un impasto di farina con acqua e miele e - per questo motivo - era chiamato **Pane melato** o **Melatello**, una sorta di focaccia dolce, antesignana del moderno panforte.

Ad un certo punto, si prese ad aggiungere all'impasto della frutta fresca autunnale, perlopiù fichi, prugne e uva, e proprio a questa prima variazione della ricetta originale si deve l'**origine del nome panforte**. Durante la cottura del dolce, infatti, l'acqua contenuta nella frutta non evaporava completamente inducendo il fenomeno della fermentazione. Se il prodotto non veniva consumato subito, l'umidità causava delle muffe che "regalavano" all'impasto una nota acidula, "forte", e da qui il nome "**Pans Fortis**".

Nel XII secolo, proprio per ovviare al problema della fermentazione e grazie a un più facile accesso a materie prime più pregiate e più costose, si iniziò ad arricchire il panforte con le spezie e a consumarlo durante occasioni solenni e feste sontuose.

Con l'andare del tempo, oltre a sostituire il pepe con spezie e droghe sempre nuove, all'originale panpepato si aggiunsero canditi e zucchero che, gradualmente e parzialmente, soppiantarono l'uso esclusivo del miele.

Un dolce costoso destinato a nobili e religiosi

Se consideriamo il costo altissimo per i tempi di spezie e canditi, non sorprenderà come il consumo del panforte sia stato a lungo destinato unicamente al clero e ai nobili e la sua ricetta custodita gelosamente da monaci e speziali, i farmacisti di un tempo. Furono proprio questi ultimi che, durante tutto il Medioevo, ebbero un ruolo centrale nella preparazione e diffusione del dolce in quanto erano gli unici che potevano venire in possesso delle preziose spezie che, dal XII secolo, cominciarono a giungere in Italia dall'Oriente e anche gli unici a poterle manipolare.

Utilizzate dapprima solo a scopo curativo come medicinale, le spezie ben presto vennero introdotte in cucina per aromatizzare e conservare gli alimenti ma anche per rinvigorire i soldati, diventando ingredienti indispensabili anche per quel panpepato poi divenuto panforte.

Leggende collegate all'origine del Panforte di Siena

Leggenda vuole che, nel 1260, i senesi fossero riusciti a vincere i fiorentini nella celebre **battaglia di Montaperti** proprio grazie a questo dolce, concentrato di zucchero ed energia. Si racconta che, durante uno dei numerosi assedi alla città di Siena, la **monaca suor Berta** avesse modificato la ricetta originale sostituendo alla frutta fresca quella al miele, cedro, arancia e melone, oltre a mandorle, zenzero, pepe e una miscela di spezie. Con questi ingredienti, confezionò un dolce nuovo, corroborante, ben più energico del precedente e in grado di sostenere meglio i soldati senesi impegnati nel combattimento.

E ancora una monaca, **suor Ginevra**, è la protagonista di una seconda leggenda che i senesi raccontano sull'origine del panforte. La religiosa, reclusa in convento a causa di un amore impossibile, mentre era intenta a preparare il classico Pan Melato, avrebbe improvvisamente sentito dalla finestra la voce del suo amato, messer Giannetto da Perugia, dato per morto durante le crociate. Tanto grande sarebbe stata l'emozione che sbadatamente avrebbe versato una dose incontrollata di pepe e spezie, creando così il classico panforte.

Sono, invece, certe le fonti che assicurano come nel 1515 il Concistoro distribuisse il dolce a tutti i partecipanti nelle occasioni solenni e, nel corso dei secoli successivi, non mancano le testimonianze secondo cui pani di questa stessa tipologia fossero portati in dono e offerti a personaggi eminenti, in occasione delle principali festività legate al ciclo dell'anno come Ognissanti e Natale.

Sarà soprattutto nel corso dell'Ottocento che il panforte inizierà a diffondersi come dono raffinato da offrire nelle occasioni importanti. A tal proposito, la testimonianza più celebre la ritroviamo tra le righe di una lettera datata 1813 in cui **Ugo Foscolo** annota di aver ricevuto da Siena in omaggio "*panforti e parecchi fiaschetti di Montalcino*" dalla "*Donna gentile Quirina Magiotti Mocenni*".

Seppure non manchino documenti che attestino la presenza e la diffusione del panforte presso le corti signorili e nobiliari europee, in luoghi quindi anche piuttosto distanti da Siena, in realtà sarà [Pellegrino Artusi](#) a contribuire a farlo assurgere a una delle espressioni più caratteristiche della cucina senese, quando nel 1891 citerà il panforte nel suo celebre volume "**La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene**".

Per la Regina solo zucchero raffinato, canditi "moderni" spezie garbate e una cascata di zucchero a velo

Nel corso dei secoli, il [Panforte di Siena](#) ha perlopiù osservato la stessa ricetta. È solo nel 1806, tuttavia, che si affermerà il suo nome. In questo momento, infatti, la sua produzione cessa di essere solo prerogativa dei monaci e degli speziali e inizia a guadagnare una dimensione ben più ampia.

Nel 1820 fu inventato il **Panforte al cioccolato**, creato dalla Fabbrica Parenti e dedicato alle donne. Ma la vera rivoluzione avverrà in occasione della visita a Siena per il Palio di **re Umberto I e della regina Margherita di Savoia** nel 1879 o forse nel 1887 (le fonti in proposito sono discordi). Un mastro speziale, tale **Galgano Parenti**, volle proporre una versione più delicata del dolce da offrire e dedicare alla Regina. Nacque così il **Panforte Margherita**.

Lo speziale pensò bene di utilizzare dei canditi più chiari, prodotti con una tecnica nuova e di eliminare il melone candito che sostituì con scorzette candite di limone. Anche la dose di spezie fu alleggerita e, come ultimo tocco di stile, la superficie del panforte fu ricoperta da uno strato quasi impalpabile di zucchero a velo che conferì al nostro dolce l'aspetto che noi tutti oggi conosciamo.

La ricetta, seppure più delicata, vista l'assenza delle spezie di copertura, non deluse nessuno e il Panforte Margherita ben presto declassò i precursori a base di comune miele, volgare pepe e melone quali erano stati i Panpepati o i Panforti neri.

Il numero segreto contenuto nella ricetta

La **vera particolarità della ricetta del Panforte di Siena** sembrerebbe consistere in una sorta di **numero segreto** che la caratterizzerebbe e, per questo motivo, ritenuto dai senesi quasi magico: il 17.

Diciassette, fin dal 1675, sono le contrade del Palio e diciassette sarebbero anche gli "elementi" necessari a creare il panforte perfetto, nell'ordine: miele, zucchero, farina di grano, noci, nocciole, mandorle, popone candito, cedro candito, arancia candita, scorza grattugiata di limone candito, corteccia di cannella, coriandolo, pepe aromatico, pinoli, chiodi di garofano, acqua per impastare e fuoco per cuocere.

L'antico Gioco del panforte

Fino a qualche anno fa, e in alcune località ancora oggi, il giorno di Natale era tradizione praticare il **Gioco del panforte**, un divertimento semplice come semplici erano tutti i giochi del passato, e per il quale erano sufficienti un panforte e una tavola lunga.

I giocatori dovevano lanciare il dolce da un lato all'altro del tavolo facendolo atterrare più vicino possibile al bordo, senza tuttavia farlo cadere a terra. Un intrattenimento apparentemente banale che ci restituisce l'immagine romantica delle famiglie di un tempo quando - raccolte attorno alla tavola dopo il pranzo della festa - giocavano, ridevano e tifavano tutti insieme prima di potersi gustare un pezzetto di dolce, magari preparato in casa dalle mani sapienti di mamme e nonne.

Le decorazioni ispirate al panforte

Vale la pena ricordare come gli affreschi delle antiche spezierie, tuttora visibili nel centro storico di Siena, e i disegni delle scatole e delle carte che avvolgono i panforti presentino decorazioni e scritte inneggianti a panforti, ricciarelli e altri dolci tipici del territorio senese.

Nel 1829, il farmacista **Giovanni Parente** fondò la Fabbrica Panforti nella farmacia di piazza del Campo, dando anche la spinta alle decorazioni di panforti con un disco di glassa su cui gli artisti più famosi del periodo dipingevano paesaggi e vedute. In quello stesso periodo, a Siena erano attive anche le farmacie Pepi e Olmi e quest'ultima ebbe il grande merito di recuperare la consuetudine rinascimentale di conservare i preparati in scatole decorate.

Le decorazioni si affinarono al punto da dare vita a una piccola corrente artistica, che vide l'uso di

fregi, stilemi, paesaggi e scene animate ispirati a un Rinascimento rivisitato e secondo forme che richiavano il Neogotico e il Liberty floreale. Questo movimento sfociò in una vera e propria scuola dello **“stile panforte”** che influenzò diversi ambiti artistici, dall’architettura all’arredamento, dall’arte della lavorazione del ferro battuto alla tappezzeria.

Il crescente successo commerciale indusse i pasticceri e produttori a inventare nuove tipologie di panforte. Agli inizi del Novecento, oltre ai consueti, iniziarono ad esser venduti **panforti al cioccolato, panforti fioriti** e perfino il poco senese **panforte alle castagne o ai datteri**. Di sovente, avevano nomi curiosi come Berta, Etruria, Italia, Contrada o Medievale.

L’antico dolce era ormai così legato alla tradizione cittadina che in un articolo pubblicato nel 1891, Siena fu definita **“Vecchia città del Panforte”**.

La ricetta del Panforte di Siena

Come ogni ricetta tradizionale, anche del panforte esistono diverse versioni con piccole varianti. Ma attenzione, perché se è vero che laddove ci sia una dispensa da svuotare ogni cosa è lecita, lo stesso principio non vale se quella che intendiamo riproporre è una ricetta con secoli di storia come lo è - appunto - il panforte.

Per realizzare il vostro Panforte di Siena come quello che potreste acquistare nelle drogherie o pasticcerie artigianali, abbiamo pensato di **regalarvi la ricetta del Panforte Margherita** tratta da un antico ricettario di famiglia e che non sembra differire troppo rispetto a quella riportata nel libro **“La cucina toscana”** di **Giovanni Righi Parenti**, a oggi additato come la fonte più affidabile delle ricette tipiche della cucina senese.

Ottimo da servire freddo per la vigilia e il pranzo di Natale come pure durante il cenone di Capodanno, insieme ai grandi classici Panettone e Pandoro, il Panforte non vi farà di certo sfigurare. Inoltre, si conserva a lungo ed è perfetto anche da regalare, magari ricoperto da una bella carta vintage o riposto in una graziosa scatola di latta.