Dolce Liguria, l’aspetto meno ruvido della regione in 13 dessert

Magari non te lo aspetti da una terra che può apparire severa ma, in realtà, dal pandolce ai canestrelletti sono tante le specialità che i liguri preparano da secoli. Ecco 13 dolci liguri e genovesi da conoscere

Secondo una leggenda metropolitana, stante il carattere un po' ruvido dei genovesi e dei liguri in genere, anche la loro cucina sarebbe poco propensa a sfornare dolci in grande quantità.

Vero è che la Liguria ha una sua tradizione molto legata alla produzione dell'olio e quindi si pone un po' distante dalla "linea del burro" che caratterizza le regioni oltre gioco dell'Appennino.

Va anche considerato che un tempo, come oggi, l'olio era costoso e, in procedere di secoli, mentre si formavano le tradizioni gastronomiche, il "*butirro*" era più rassicurante dal punto di vista del portafoglio. Non va dimenticato, poi, che la Liguria è più entroterra che mare e che molti **dolci liguri e genovesi** proprio da lì provengono. E nell'entroterra era più facile produrre burro che approvvigionarsi d'olio.

13 dolci liguri e genovesi, una selezione non esaustiva

Esaurite le debite, ma necessarie, premesse vediamo quali sono i **13 dolci liguri e genovesi** dai quali non possiamo prescindere. Abbiamo faticato un po' a scremare la lista e delle scelte fatte ci assumiamo la responsabilità. Potevamo includere, ad esempio, la torta di riso che ad altre latitudini è dolce ma a Genova è salata e in Liguria è tale fino alla spezzina città di Bollano.

Non abbiamo dimenticato l'antica **arte cioccolatiera** e, soprattutto, quella delle **confetture genovesi** con la frutta candita a rappresentare una tradizione lunghissima ancora oggi praticata in alcune confetterie del centro storico genovese dal nome e dalla storia di grande prestigio.

Solo per ingolosire, ricorderemo la **cubaita ventimigliese**, sorta di croccante mandorlato realizzato con mandorle e miele croccante sulle stufe a legna. Per non dire delle antiche e desuete **sciumette:** complessa ricetta dei giorni santificati. Sono a base di albumi d'uovo fatti rapprendere nel latte bollente e ricoperti di crema realizzata con i tuorli e il pistacchio pestato. Stesso discordo si potrebbe fare per la **Spongata sarzanese** e per la celeberrima **Pignolata**.

Il Pandolce: una lievitazione tutta "al femminile"

"*U pandouce*" per dirla in modo dialettale, conosciuto anche a Londra come **Genoa Cake** (torta di Genova), secondo alcuni avrebbe origini persiane. Può essere, visto che una ritualità cardine, quella del più giovane della famiglia che porge il pandolce al più anziano, ricorda molto il rituale persiano secondo cui, a Capodanno, il suddito con meno anni recava al re un pane dolce pieno di mele candite. Un dessert simile, chiamato "paska", viene prodotto nei paesi dell'Est europeo e dalla Persia.

Secondo una leggenda nel '500 fu l'ammiraglio **Andrea Doria**, deus ex machina della Repubblica di Genova, a bandire un concorso tra i maestri pasticceri della Superba per un dolce rappresentativo della ricchezza genovese, il pandolce appunto. Il dolce doveva essere nutriente, a lunga conservazione e adatto ai lunghi viaggi per mare. Più recente, invece, è la versione bassa dalla lievitazione veloce.

Oggi il pandolce si compra in pasticceria. Ma sino ai primi del '900 erano solo i "foresti" che lo ordinavano. Per il resto veniva preparato in casa e cotto nei forni rionali o nel ronfò, che era il forno a legna presente in alcune abitazioni. Un tempo la lievitazione del pandolce alto veniva favorita dalle donne che lo tenevano tra le gambe una notte mentre erano a letto.

Pandolce (Foto © Marco Benvenuto).

Cavolini: i dolci liguri e genovesi “con il cappello”

Sono sostanzialmente i bignè: quindi potrebbero anche non essere annoverati come autoctoni in senso stretto. A prima botta i cavolini vengono divisi, in sostanza, con la vicina Torino che ha negli Chantilly un suo classico. Ma i cavolini sono ripieni di panna e non di crema pasticciera e rivendicano un “cappello” separato dal corpo del cavolino stesso. Cappello che, spruzzato di zucchero a velo, funge da vero e proprio copricapo sopra il monte di bianca panna.

A Genova i cavolini sono il **pasticcino domenicale per eccellenza** che non possono mai mancare in un cabaret di paste che si convenga nel giorno di festa. In dialetto vengono definiti “ *bertoeli*” che, tradotto dal vernacolo, ha valore di “ingenuo”.

Cavolini liguri con panna (Foto © Fernanda Demuru, blog “Il Leccapentole e le sue padelle”).

Pan di Spagna: la torta paradiso “*alla maniera di Genova*”

Piaccia o meno, il Pan di Spagna non è iberico ma genovese al cento per cento. Infatti nel globo terracqueo viene conosciuto come “*genoise*” mentre all’ombra della Lanterna è nomato come “ **pan di Spagna**”. È il morbido impasto di farina, fecola, zucchero e molte uova che fa da base a tantissimi dolci.

Lo scambio arriva da un fatto storico ampiamente codificato. Siamo nel Settecento e il marchese genovese **Domenico Pallavicino**, ambasciatore della Superba presso la corte di re Ferdinando IV offfre un pranzo da Mille e una notte. Affida il compito al suo cuoco di fiducia, **Giovan Battista “Giobatta” Cabona** che alle mille delizie che dovevano rappresentare la Repubblica, affianca un dolce di sua invenzione. E così, a fianco di spongate, canditi e confetti, fa la sua comparsa una torta paradiso “*alla maniera di Genova*” che poi assunse caratteristiche sue proprie.

Pan di Spagna.

Sacripantina, il dolce genovese

Proseguiamo il viaggio tra i dolci liguri e genovesi, con uno dei dessert più tipici di Genova a base di crema di burro, Pan di Spagna e Rum. La Sacripantina venne realizzata, per la prima volta, presso la pasticceria **Luigi Preti di Genova** e brevettata nel 1875. Il nome, leggenda o verità che sia, deriverebbe da quello di un personaggio dell'Orlando Furioso di Ludovico Ariosto, il **re circasso Sacripante**.

Altra leggenda vuole che la base della Sacripantina, sia stata creata sotto forma di Pan Genoise dal celebre pasticciere francese **Sait Honoreè**: sì, quello della torta. Di origini nizzarde, avrebbe voluto omaggiare il suo connazionale, **André Massena** a capo delle legioni della Superba assediata dagli Austriaci nel 1800.

La Sacripantina ha la classica formula a cupoletta che ricorda quella di uno zuccotto maggiormente arrotondato e fornita dall'introduzione di un amaretto che favorisce la curvatura dell'impasto. Intorno al dolce c'è anche un aneddoto che ci riporta agli anni Settanta. Un tizio chiamò in causa la ditta Preti, produttrice del dolce, ritenendo che l'apporto di Rum nell'impasto fosse limitato. In corso di dibattimento vennero portate varie prove ma il Pretore, per poter meglio giudicare, sentenziò che gli fosse portata una Sacripantina in aula. Dopo l'assaggio, il magistrato decretò che la quantità di liquore fosse sufficiente alla bisogna.

Latte dolce: la merenda della tradizione

Molte generazioni di genovesi, sono cresciute proprio con questo dolce famigliare molto semplice negli ingredienti ma estremamente gustoso che trova nella frittura, la classica ciliegina sulla torta. La rapidità di preparazione non è tra sue caratteristiche, essendo una via di mezzo tra la crema pasticcera e il budino. Alla memora richiama il latte alla portoghese e ha nel "**Latte brusco**" la sua versione salata.

Una volta solidificata, questa crema a base di latte, uova e farina, viene tagliata a losanghe, passata nel pan grattato e fritta per essere protagonista di golose merende una volta spolverata di zucchero a velo.

Latte dolce (Foto © Marco Benvenuto).

Biscotti del lagaccio, gli antichi dolci genovesi "della salute"

Sono il **biscotto più tipico della tradizione genovese**. Traggono il loro nome da una zona della città detta, appunto, Lagaccio. La questione merita di essere raccontata dopo aver detto che si tratta di biscotti leggeri e fragranti a base di burro, tagliati in modo obliquo, ottimi a colazione e con il tè. I loro epigoni sono stati definiti "biscotti della salute".

Un po' di storia in breve per dire che il loro nome ricorda il fatto che l'Ammiraglio Andrea Doria,

uomo potentissimo capo della Repubblica di Genova nel Cinquecento, fece costruire un lago artificiale sulle alture genovesi. Lo scopo era quello di approvvigionare le fontane e i bisogni idrici della sua favolosa villa in fronte al mare che, ancora oggi, può essere ammirata nella sua magnificienza. Durante i secoli, il lago venne mantenuto fino a quando, al limitare degli anni Settanta, fu prosciugato. Sulle sue rive sorgeva proprio la prima fabbrica di biscotti del Lagaccio.

Biscotti del lagaccio (Foto © Monica Benedetto, blog “Una padella tra di noi”).

Quaresimali: pasta di mandorle e sferette di zucchero

I quaresimali sono di dolcetti a forma di losanga, ciambella e dischetto. Tipici dolci del periodo di QUaresima, come si evince dal nome, **s**ono a base di pasta di mandorle e imperlati di sferette di zucchero fuso.

In linea con le imposizioni dei 150 giorni di magro decretati dal Concilio e per la tradizione quaresimale, le suore del convento di San Tommaso in Genova lavoravano così la pasta di mandorla, senza aggiunta di grassi per non contravvenire al precetto. Sono prevalentemente genovesi ma ne esistono anche versioni similari in Toscana, Campania e Sicilia.

Gobetti o cubelletti: tre città liguri si contendono la paternità

Intorno a questi dolci di pastrafrolla ripieni di confettura di mele cotogne, per tradizione, è da sempre in corso un’accesa disputa teritoriale. La paternità dei gobetti o cubelletti, infatti, è contesa

tra Rapallo, Cogoletto e Finale Ligure.

A Rapallo hanno coniato appositamente il nome “**cubeletto**” e, dal 2012, lo hanno tutelato con una DECO (denominazione comunale d’origine).In questa cittadina il cubeletto viene prodotto presso la **Pasticceria Canepa** fin dal 1862.

Realizzati sulla base di antichi stampi, sono a forma di tronco di cono rovesciato e con un disco concavo farcito di pastra frolla che diventa poi il cappello (il cubeletto). La tradizione vuole che vengano portati in tavola per la festa di Sant’Agata che ricorre il 5 febbraio.

Baci di Alessio: i dolci della galanteria, secondo D’Annunzio

É il 1919 quando **Pasquale Balzola da Alassio**, fondatore dell’omonima pasticceria, inventa un dolcetto che possa anche diventare un vero e proprio souvenir gastronomico. Si era agli albori del secolo e una parte, fortunata, di italiani iniziava a scoprire le bellezze delle zona costiere.

Alassio, splendida cittadina del Ponente ligure, era già diventata meta di turisti provenienti da Torino e Milano, ma anche dall’Inghilterra e dalla Germania.

I **Baci di Alassio**, a dirla tutta, un progenitore ce l’hanno: dei biscotti di frolla alle nocciole, guarniti di morbidissima ganache al cioccolato nella parte superiore. Fatto sta che Balzola creò il suo dolce con quanto aveva a disposizione in quel momento, salvo poi brevettarne immediatamente il marchio. In questo modo i Baci di Alassio diventarono, e lo sono ancora oggi, il biglietto da visita della città.

Rinaldo, il figlio di Pasquale Balzola, studio a Torino nella raffinata scuola dolciaria di Gustavo Pfatich, diventanto così bravo da diventare pasticcere personale di Vittorio Emanuele III dal 1932 al 1938. Ma, in corso di tempo, dalla Casa Reale i baci di Alassio saliranno anche le scale del Quirinale.

Baci di dama (Foto © Marco Benvenuto).

Negli anni Quaranta la Perugina, già allora colosso della pasticceria, fece causa alla pasticceria Balzola lamentando che la dicitura “Baci di Alassio” potesse offuscare quella ben nota di Baci Perugina. Tuttavia il Tribunale di Perugia dovette prosciogliere Rinaldo Balzola in quanto il brevetto dei dolcetti alassini era precedente a quelli dei Baci più famosi del mondo.

Gabriele D’Annunzio era solito degustare tutte le delizie della casa ma, al momento di pagare, erano sempre problemi. Non avendo contante per saldare, “regalò” una frase in luogo del cash. Rivolgendosi a Pasquale Balzola disse: «***I suoi baci sono i dolci della galanteria***» e così estinse il dovuto.

Buccellato, l’antico dolce a ciambella

Iniziamo a fare un po’ d’ordine intorno al termine “*Buccellato*”. In latino “*bucellatum*” era il pane che veniva trasformato in bocconi (buccelli). Dal punto di vista etimologico, la “buccina” era una tromba ricurva, che veniva utilizzata dai legionari romani.

In riferimento alla forma ricurva, ne sortì il termine di “buccella” inteso come **pane a ciambella** che veniva distruibuito al popolo dagli imperatori. Chi doveva presiedere a questa distribuzione era il bucellaro il cui nome venne poi storpiato nel nostro **buccellato**.

Si tratta di una torta dolce da forno a forma di ciambella rotonda con foro centrale, dal diametro di

25 cm circa e dallo spessore di 5-6 centimetri. Ne esiste anche una versione siciliana.

Ricerche d'archivio ci dicono che la sua patria è Lucca e che il più antico documento che lo menziona, risale al 1485. Si riferisce ad un processo: dalle carte del quale si evince che il buccellatus era una varietà di pane dolce che i vasalli omaggiavano al feudatario. Che questi dolci fossero popolari lo possiamo comprendere dal fatto che, nel 1578, furono gravati di un'imposta di fabbricazione allo scopo di fare cassa per l'erario in difficoltà.

Il buccellato (Foto © Marco Benvenuto).

Castagnole, la tradizione popolare di Ventimiglia

Se parliamo di castagnole rischiamo di fare confusione, perchè sono parecchi i dolci della cucina italiana che si rifanno a questo nome. Parliamo quindi di **castagnole liguri**, tipiche di Ventimiglia, città di confine.

Sicuramente un dolce non molto conosciuto fuori dalle mura di origine e il cui nome richiama le castagne, tanto presenti sul territorio, quanto assenti nella ricetta. Il suo sapore è un misto di velluti e spezie con un aroma nordeuropeo, ma la castagnola è priva di grassi.

Le castagnole nascono come rivalsa popolare nei confronti dei pretenziosi e costosi ***marron glacè*** : non a caso ricordano la forma del classico marrone. Appartenenti alla tradizione popolare di Ventimiglia, sono il dolce per eccellenza delle festività e delle ricorrenze già presente sulle tavole

nel 1700.

La castagnola, se ben conservata in barattolo, può essere consumata anche dopo una settimana. Un effetto dovuto alla lavorazione degli ingredienti che sono pochi e noti: farina, cacao, cioccolato, caffè, cannella, chiodi di garofano, poco lievito e l'acqua di fiori d'arancio amaro di Vallebona che viene prodotta in loco dal 1856.

Gli estimatori dicono che si sciolgono in bocca, perchè non contengono grassi di sorta, neppure uova: un vegan food ante litteram.

Amaretti del Sassello: morbidi e profumati

Gli amaretti del Sassello sono morbidissimi e profumati dolceti a base di mandorle dolci e amare che vengono pestate; si aggiunge, poi, zucchero e chiara d'uovo.

Vengono prodotti in varie zone della regione ma quelli più rinomati arrivano dalla zona collinare savonese detta del Sassello dove venivano serviti come dessert presso la trattoria Gerttude fin dal 1860. Al Sassello si celebra in luglio la "festa dell'amaretto" che è anche un liquore.

Amaretti del Sassello (Foto © Monica Benedetto, blog "Una padella tra di noi").

Canestrelli, il biscotto a forma di margherita

Il canestrello, è un dolce di pasta frolla ricco di burro a forma di margherita che esiste in molte tradizioni regionali. È particolarmete apprezzato in Piemonte e Liguria; in quest'ultima regione ha una tradizione dai molti rivoli.

Canestrelli (Foto © Fernanda Demuru, blog "Il Leccapentole e le sue padelle").

A Torriglia, propaggine appenninca alle spalle della Lanterna, hanno una tradizione che data inizio Ottocento. Sono prodotti sotto il nome di Canestrelletti di Torriglia che è un marchio registrato e con un disciplinare di produzione che determina anche il diametro di 10 centimetri e il foro centrale che deve essere di 3 centimetri.

Data di creazione
18/03/2022
Autore
marco-benvenuto