



Scones inglesi, origine e storia dei protagonisti dell'afternoon tea time

**Storia, origine e curiosità dei panini dolci del celebre cream tea britannico.**



Scones inglesi per il tè: origine, storia, curiosità e ricetta (Foto © Carmen Bilotta).

«[Il tè è sempre una soluzione](#)» recita il titolo di un romanzo di **McCall Smith** e, a ben pensarci, una delle esperienze culinarie – e in parte mondane – da vivere in Inghilterra è sicuramente l' **afternoon tea** ossia il tè del pomeriggio. Nel Devon e in Cornovaglia, dove come piatto tipico da abbinare al tè troviamo anche la [Stargazy Pie](#), il tè viene chiamato anche **cream tea** ma – a dispetto di quanto potrebbe suggerire il nome – non ci si riferisce ad una bevanda cremosa ma all'abitudine di accompagnarla con sandwich e **cupcake da pain** o **fruit scones**, piccole pagnotte rotonde monoporzione, dolci o salate.

## Focaccine inglesi per la colazione e il tè

Compatti, morbidi e umidi all'interno ma fragranti in superficie, gli **scones** sono preparati con farina, un pizzico di sale, agenti lievitanti, burro, zucchero e latte. Le mamme li propongono a colazione ma soprattutto all'ora del tè che è quella pausa giornaliera, considerata un **evento sociale nella cultura inglese**.

Queste golose focaccine vengono servite appena sfornate, intere e pronte per essere farcite con **clotted cream e marmellata di fragole** se ci si trova in Cornovaglia e nell'ordine inverso se ci si trova nel vicino Devon. Ad accompagnarle, un tè di buona qualità, preferibilmente nero, rigorosamente senza zucchero, meglio se con un goccio di latte.

## Origini degli scones e del cream tea

Le origini del **cream tea** sono controverse. La Cornovaglia ne rivendica la paternità mentre nel vicino Devon si ritiene siano stati dei monaci benedettini locali ad introdurre questa tradizione.

La BBC sostiene che il **primo riferimento ufficiale al cream tea** si troverebbe in un manoscritto del X secolo in cui si dice come l'Earl di Devon abbia dato i natali a quest'usanza offrendo ai lavoratori impegnati nella ristrutturazione dell'abbazia di Tavistock "*bread, clotted cream and strawberry preserves*" e cioè pane, panna e marmellata. I monaci, in seguito, avrebbero proseguito a servire il cream tea ai pellegrini di passaggio.

I medievalisti, in realtà, dubitano di tale ricostruzione storica e in tanti ritengono che il cream tea, chiamato anche summer tea perchè legato al sole e alla bella stagione, sia un'usanza più femminile del sud-ovest dell'Inghilterra, nello specifico del Devonshire, e della Cornovaglia appunto. Qui, tuttora, le famiglie sono solite organizzare momenti conviviali all'aperto, nei giardini o nei circoli privati, dove si consumerebbero soprattutto scones con fragole fresche, clotted cream, marmellata e altre tipologie di confetture.



Preparazione degli scones (Foto © Carmen Bilotta).

## Scones: storia ed etimologia

Se la loro storia si perde nella notte dei tempi anche l'origine del nome è incerta, sebbene l'**origine scozzese** sembrerebbe avere un peso maggiore rispetto a tutte le altre ipotesi suggerite.

Menzionati per la prima volta nel XVI secolo, a fornirci un'indicazione è l'**Oxford Dictionary inglese** in cui si legge che la prima menzione stampata della parola "scone" risalgia al 1513 all'interno di una poesia di un autore scozzese. Il nome sembrerebbe derivare dall'olandese "schoonbrot", "pane bianco o pane raffinato" che è strettamente correlato al tedesco "schonbrot", letteralmente "pane bello, pane pregiato".

C'è anche chi ritiene che il nome possa derivare dal gaelico "sgonn" inteso nel senso di "bump", massa informe o grande boccone, verosimilmente in riferimento a gente che a tavola non doveva essere solita andare per il sottile. Intrigante, anche se poco probabile, è l'ipotesi che questi piccoli panini siano stati così chiamati in riferimento all'antica capitale scozzese Scone.

Infine, non mancano coloro che riconducono l'etimologia alla pietra del destino, "Stone of Scone" o "Stone of Destiny" o "Coronation Stone", usata per incoronare i sovrani scozzesi e, più recentemente, del Regno Unito.

## Dallo splittin agli scones moderni

Originariamente il cream tea pare fosse servito con lo **splittin**, un altro tipo di **pane leggermente dolce** la cui preparazione richiede un tempo più lungo rispetto agli scones che, inizialmente, avevano un aspetto diverso da quello attuale.

Essi nacquero come piatto povero e dalla cottura rapida tanto che ancora oggi sono chiamati "british quick bread" e diventano "british quick cake" se l'impasto prevede l'aggiunta di zucchero. Composti in origine da sola farina di avena, erano privi di lievito e venivano cotti in un'unica grande forma rotonda chiamata bannock, su una piastra di forma circolare. Una volta pronti venivano serviti in piccoli spicchi (4, 6, o 8) di forma triangolare.

**Oggi sono diffusi soprattutto scones di forma rotonda** ma in Scozia vengono ancora preparati in forma triangolare o esagonale. Diciamo che a fare la differenza molto spesso è la ricetta, spesso specifica di ogni famiglia.

Con la scoperta e l'avvento del **lievito chimico** si prese ad aggiungerlo nell'impasto e fu così che nacquero i **moderni scones**, pani lievitati e cotti in forno in piccole pezzature, da gustare con il tè e che oggi troviamo in qualsiasi panetteria o pasticceria del Regno Unito e dell'Irlanda a prezzi davvero irrisori, che quasi mai superano le 0,64 sterline.

## L'idea di Anna Stanhope e la nascita delle sale da tè

In **Inghilterra**, gli scones sono diventati popolari e protagonisti del rito del tè pomeridiano grazie a un'idea di [Anna Stanhope](#), duchessa di Bedford, che un pomeriggio del 1840 chiese alla servitù di servirle del tè con della torta e alcuni pani morbidi e dolci, tra i quali appunto gli scones.

Con una ricca merenda, infatti, avrebbe potuto sopperire alla fastidiosa sensazione di fiacchezza che provava ogni pomeriggio alla stessa ora ed interrompere la lunga pausa tra un pranzo – evidentemente troppo leggero – e la cena servita abbastanza tardi, intorno alle otto di sera. La duchessa si compiacque a tal punto per il servizio e la bontà dei pani dolci che stabilì che ogni pomeriggio le fosse regolarmente portato tutto, invitando frequentemente a raggiungerla anche gli amici per condividere il rituale.

Passato alla storia con il nome di **Tea Time** pomeridiano, il ritrovo riscosse tanto successo da indurre sia alla creazione di nuovi servizi di piatti, posate, teiere e alzatine per dolci sia alla nascita di abiti più adeguati a questo nuovo momento mondano della giornata.

Nell'arco di una generazione la pratica di assumere un pasto più leggero rispetto a quelli principali, da consumarsi **tra le quattro e le cinque del pomeriggio**, da rito privato e diffuso solo tra i nobili, si trasformò in una vera e propria abitudine conviviale collettiva che prese il nome di **afternoon tea** diffuso ancora oggi e replicato in tante sale da tè nate per l'occasione.

## >> [Ricetta originale degli scones inglesi](#)

### Data di creazione

22/06/2018

### Autore

carmen-bilotta