

## *Il giro d'Italia in 10 dolci tipici*

Una selezione di golose specialità regionali da Nord a Sud

I piatti conosciuti nel mondo e le ricette regionali che prendono per la gola i viaggiatori sono numerosi, con un menù<sup>1</sup> che va dall'antipasto al dolce. Sono proprio i dolci che ci porteranno in questo caso alla scoperta del Bel Paese. Vista la varietà offerta, è impossibile citare tutte le delizie e i relativi luoghi d'origine. Per questo tour gastronomico, saranno una decina i dessert che ci porteranno alla scoperta delle tradizioni regionali. Un viaggio che si può<sup>2</sup> intraprendere anche comodamente seduti a tavola, preparando in questo caso gli ingredienti necessari anziché la valigia.

Il sud e le isole

Partendo dalla parte più<sup>1</sup> a sud dello stivale, prima tappa d'obbligo è la Sicilia. Di dolci da provare qui ce ne sono parecchi, tanto che servirebbe un intero viaggio solamente per scoprire le tradizioni regionali. Dovendo scegliere, non si può<sup>2</sup> non provare uno dei più<sup>1</sup> rappresentativi del posto. Conosciuto in tutto il mondo, composto da un gustoso guscio croccante che racchiude il dolce ripieno di ricotta, portavoce dei dolci siciliani è il cannolo. Le sue origini sono contese, ma tra le teorie più<sup>1</sup> diffuse la sua nascita è da attribuire alle suore del convento di Caltanissetta, mentre altre ipotesi lo collocano più<sup>1</sup> indietro nel tempo, ai tempi della dominazione araba. La città ideale per assaggiare il cannolo siciliano potrebbe dunque essere Caltanissetta.

Parlando di isole italiane, gettonatissima è sempre la Sardegna. Terra variegata, con una storia antica e forti tradizioni, trasmette tutte le sue caratteristiche anche alla cucina, dolci inclusi. Tra i tanti prodotti tipici, le seadas sono sicuramente da provare a fine pasto o per uno spuntino dolce. Pasta di semola frita con un ripieno di formaggio acidulo e scorze di limone il tutto annaffiato con abbondante miele o zucchero. Se non volete perdere tempo seduti a tavola, la seadas è perfetta anche come dolce da passaggio, uno street food locale che ha preso il via tra le strade di Alghero.

Dalle isole si torna sulla terra ferma ma si resta al sud. A farla da padrone a Napoli è il babà, anche se si contende la fama con numerose altre preparazioni. Immane sul vassoio delle paste, il babà ha origini lontane e itineranti. Nato in Lorena per volere del re polacco Stanislas Leszczyński che trovava la torta alsaziana troppo asciutta, il dolce è poi sbarcato a Versailles, ha fatto tappa a Parigi per conquistare infine le pasticcerie partenopee, grazie alla cognata di Ferdinando IV di Borbone. Dalla Campania si passa alla Puglia per assaggiare il tipico pasticciotto, per la precisione a Lecce. Oltre ad incantare con il suo centro barocco e le vicine spiagge, la capitale salentina prende i viaggiatori per la gola con queste piccole frolle fragranti ripiene di crema pasticciera. Assolutamente da provare, consigliatissimi a colazione ma anche a fine pasto.

Centro Italia: maritozzi e cantucci

Per avere un assaggio di ciò<sup>2</sup> che di dolce si può<sup>2</sup> gustare in centro Italia, partiamo dalla capitale. Come non può<sup>2</sup> mancare una tappa a Roma, una

volta approdati nella città eterna non può<sup>2</sup> mancare un bel maritozzo. Anche in questo caso la tradizione è antica e la sua origine è da attribuire all'antica Roma. Tipicamente tondo e ripieno di panna nella versione laziale, il maritozzo spopola anche nelle Marche e in Abruzzo, dove la forma è più<sup>1</sup> allungata. Con una tappa in Toscana, a fine pasto doverosi sono i cantucci, i biscotti che nascono da una ricetta perfezionata della Casa de' Medici. Altro nome dei cantucci è "biscotti di Prato", luogo in cui sono nati. Per provare gli originali vale dunque la pena una visita nella città dei tessuti, sfruttando così l'occasione di visitare anche il centro storico con Palazzo Pretorio, il Castello dell'Imperatore la Chiesa di San Francesco e Santa Maria delle Carceri.

I dolci del Nord

Piazza delle erbe, Mantova

Forse meno famosi rispetto a quelli del centro e sud Italia, anche il Nord del paese vanta una vasta tradizione dolciaria. Si parte da Mantova, città rinascimentale nota per il duomo e piazza delle erbe, per citare alcune delle bellezze architettoniche che la caratterizzano, ma anche per la tradizione gastronomica tra cui rientra la torta sbrisolona. Le origini di questo dolce sono contadine e risalgono al periodo dei Gonzaga, anche se la ricetta si è evoluta nel tempo. Irregolare e veloce da preparare il suo nome deriva dal dialetto "brisa" (briciola) data la consistenza friabile. In fatto di pasticceria, doveroso è un salto in Piemonte dove le vetrine sono invase da raffinate paste mignon e monoporzioni. Portabandiera dei dolci tipici è però il bonèt, il budino nato tra le Langhe e il Monferrato che già nel Medioevo era servito a conclusione dei pasti più<sup>1</sup> sontuosi. Latte, uova, amaretti e zucchero sono gli ingredienti d'origine ai quali nel Settecento si è aggiunto il cioccolato, per creare il dessert che oggi conosciamo. Con una tappa al Nord non può<sup>2</sup> mancare una fetta di strudel alle mele. Per gustare il migliore bisogna andare in Trentino Alto Adige dove viene servito con panna fresca o crema pasticciera. Per realizzarlo ad hoc l'ingrediente principale sono le mele Golden Delicious della Val di Non oppure le Renette

## *Il giro d'Italia in 10 dolci tipici*

Il più<sup>1</sup> conteso

Tra i più<sup>1</sup> famosi dolci che simboleggiano l'Italia all'estero, ma anche tra i più<sup>1</sup> contesi in fatto di origine, il tiramisù<sup>1</sup> si presenta nella maggior parte dei menu del territorio, da Nord a Sud. Le varianti dell'originale sono numerose ma la ricetta prevede savoiardi imbevuti nel caffè, crema di mascarpone, uova e zucchero, il tutto ricoperto da una spolverata di cacao. Tutti gli appassionati vorrebbero rivendicarne la paternità, dal Piemonte che lo avrebbe creato per Camillo Benso, all'Emilia Romagna che cerca conferme negli scritti di Pellegrino Artusi, ma le regioni più<sup>1</sup> agguerrite nella disputa sono Friuli e Veneto. In questo caso è<sup>2</sup> necessaria una visita a Treviso dove il dolce dovrebbe essere nato alla fine degli anni Sessanta nelle cucine del ristorante "Alle Beccherie" per mano del pasticciere Roberto "Loly" Linguanotto. Per scoprire quale sia il migliore bisogna però<sup>2</sup> recarsi anche a Pieris in provincia di Gorizia dove veniva preparata l'antenata del tiramisù<sup>1</sup>, la coppa vetturina che prende il nome dal ristorante in cui era servita, "Il vetturino".

Tags:

cucina tipica, dessert, Dolci, italia, tour, viaggio

