

# DOLCI A OCCIDENTE

WRITER: GABRIELLA BASSANI



**I**l versante occidentale dell'Elba, pur nelle sue inevitabili differenze e particolari identità variabili da paese a paese, da Sud-Ovest a Nord-Ovest presenta una sua generale uniformità, dovuta alla sua antica appartenenza ad un'unica circoscrizione territoriale, che faceva capo a Marciana, centro isolano della Signoria degli Appiani di Piombino: Marciana e la sua Marina, Poggio, Pomonte, Chiessi, Patresi, Sant'Andrea e poi San Piero e Sant'Ilario, con quello che era chiamato Porto Campo, l'odierna Marina di Campo. Un territorio molto vasto, ma unito da una efficiente rete di sentieri, che portavano da un villaggio all'altro ed erano molto più battuti di quanto potremmo supporre: a piedi, a cavallo, a dorso di mulo. L'Accademia Italiana della Cucina, Sezione Elba, insieme allo chef Alvaro Claudi, ha già iniziato, presso la Biblioteca

Comunale di Campo nell'Elba, un ampio progetto di ricerca su questo territorio, per recuperare soprattutto quelle antiche ricette che caratterizzavano la tavola delle feste. Il dolce più tipico, che rappresenta il tema aggregante di ogni variazione, è il Corollo, non solo simbolo del Maggio, ma di ogni solennità che si intendeva celebrare. Curiosamente ed equamente, il Natale vedeva portati in tavola due dolci che rappresentano due diverse tradizioni culturali e culinarie: la Schiacciunta e le "Palline" di Natale. Dove la Schiacciunta rivela, nella presenza dello strutto, una derivazione dal costume dei Longobardi, dato che furono proprio loro a diffondere l'allevamento e la lavorazione del maiale in Italia. Mentre le "Palline" di Natale, impastate nel miele ed infilate nei fichi secchi, contengono tutti gli ingredienti della alimen-

tazione mediterranea. Tra questi due dolci, provenienti da due differenti "Cattedrali sommerse" (una dedicata alla Triade germanica: carne, birra, lardo e l'altra alla Triade mediterranea: olio, vino, grano) si diffonderà sempre di più un nuovo orientamento di credenza (o dalla credenza!) rappresentato dalla Zuppa Inglese, che, dopo l'Unità d'Italia, divenne sulle tavole del nuovo Stato quello che i "Promessi Sposi" furono per la letteratura: un patrimonio comune. Senza dimenticare, oltre al più famoso Aleatico, un vino liquoroso di cui in ogni casa si tramandava la ricetta: il Vin Cotto, ricavato dal mosto, una bevanda densa e liquorosa, già conosciuta presso i latini. Conservato in piccole bottiglie, suggellava come in un documento notarile del diritto romano, il brindisi finale, o una visita gradita.

## ANTICA RICETTA DEL COROLLO

VENIVA COTTO IN FORNI COMUNI O DI "VICINATO" SU CARTA GIALLA



Preparare un impasto con 300gr di farina, 250gr di zucchero, 3 uova intere, ½ bustina di lievito, 1 bicchierino abbondante di liquore all'anice e semi di anice. Disporlo a corona sulla carta da forno e cuocerlo in forno a 180° per circa 40 minuti. Il dolce non sarà molto alto ma ben allargato e con una crosticina croccante.

(ricetta fornita da Marina Ricci di Marciana Marina)



The western side of Elba Island, despite its inevitable differences and particular identities varying from one village to another, from South-West to North-West has a general uniformity, since once it was part of a single territorial constituency, which belonged to Marciana, the island center of the Lordship of the Appiani di Piombino: Marciana and its Marina, Poggio, Pomonte, Chiessi, Patresi, Sant'Andrea and then San Piero and Sant'Ilario, with what was called Porto Campo, today's Marina di Campo. A very vast territory, but connected by an efficient network of paths, which led from one village to another and that were much more beaten than we might suppose: on foot, on horseback, by mule. The Italian Academy of Cuisine, Section of Elba Island, together with chef Alvaro Claudi, has already begun, at the Municipal Library of Campo nell'Elba, an extensive research project on this territory, mostly to recover those ancient recipes that characterised the festivities table. The most typical dessert, which represents the unifying theme of each variation, is the Corollo, not only a symbol of Maggio, but of every solemn festivity that it was intended to celebrate. Curiously and fairly, Christmas saw two desserts brought to the table representing two different cultural and culinary traditions: the Schiacciunta and the "Palline" di Natale. Where the Schiacciunta reveals, in the presence of lard, a derivation from the costume of the Lombards, given that they were the ones who spread swine breeding and processing in Italy. While the "Palline" of Christmas, mixed in honey and strung in dried figs, contain all the ingredients of the Mediterranean diet. Between these two desserts, coming from two different "submerged Cathedrals" (one dedicated to the Germanic Triad: meat, beer, lard and the other to the Mediterranean Triad: oil, wine, wheat) a new orientation of belief spread more and more represented by the Trifle (Zuppa Inglese), which, after the Unification of Italy, became on the tables of the new state what the "Promessi Sposi" were for literature: a common heritage. Without forgetting, in addition to the more famous Aleatico, a liqueur wine whose recipe was handed down in every house: Vin Cotto, made from must, a dense and liqueur-like beverage, already known among the Latins. Preserved in small bottles, it sealed like a notarial document of Roman law, the final toast, or a welcome visit.



PHOTO: ALESSANDRO BENEFORTI

Die Westseite Elba's weist, trotz ihrer unvermeidlichen Gegensätze und ihrer spezifischen Eigenarten, die von Ort zu Ort, von Südwesten bis Nordwesten variieren, eine durchgängige Einheit auf, und zwar aufgrund ihrer alten Zugehörigkeit zu einem einzigen Territorialbezirk, der sich auf Marciana befand, dem Zentrum des Adels von Appiani di Piombino: Marciana mit Marina, Poggio, Pomonte, Chiessi, Patresi, Sant'Andrea und dann San Piero und Sant'Ilario, einschließlich dem sogenannten Porto Campo, dem heutigen Marina di Campo. Ein sehr weitreichendes Gebiet, aber gut verbunden durch ein effizientes Wegenetz, das von einem Dorf zum anderen führte und von den Bewohnern weitaus mehr genutzt wurde, als wir vermuten würden: zu Fuß, zu Pferd und auf dem Maultier. Die italienische Akademie der Kochkunst, Sektion Elba, hat zusammen mit dem Küchenchef Alvaro Claudi bereits in der Stadtbibliothek von Campo nell'Elba ein umfangreiches Forschungsprojekt auf diesem Gebiet gestartet, um vor allem die alten Rezepte wieder aufleben zu lassen, die die Festtafeln während der Feiertage kennzeichneten. Das typischste Dessert, das in stets neuen Varianten zubereitet wird, ist der Corollo, nicht nur ein Symbol für den Mai, sondern für jede Festlichkeit, die gebührend gefeiert werden musste. Seltsamerweise wurden zu Weihnachten die beiden Süßspeisen, die zwei unterschiedliche kulturelle und kulinarische Traditionen repräsentieren, auf

den Tisch getragen: die Schiacciunta und die "Palline" (Weihnachtskugeln), wobei die Schiacciunta durch die Verwendung von Schmalz ihre Herkunft aus dem Brauchtum der Langobarden erkennen lässt, da sie es waren, die die Zucht und die Verarbeitung von Schweinefleisch in Italien verbreitet haben. Während die Palline, die mit Honig vermengt und in getrockneten Feigen gebacken werden, alle Zutaten der mediterranen Ernährung enthalten. Zwischen diesen beiden Süßigkeiten, die aus zwei verschiedenen längst "versunkenen Kathedralen" stammen (eine davon ist der deutschen Triade gewidmet: Fleisch, Bier und Schmalz und die andere der mediterranen Triade: Öl, Wein und Weizen), wird sich immer mehr eine neue Ausrichtung des Glaubens oder auch des Küchenbüffets verbreiten, was am Beispiel der Zuppa Inglese (Englische Suppe) deutlich wird, denn nach der Vereinigung Italiens wurde sie auf den Tischen des neu entstandenen Staates zu dem, was die "Promessi Sposi" für die Literatur geworden sind: ein gemeinsames Erbe. Nicht zu vergessen, neben dem berühmten Aleatico Wein gibt es einen weiteren Likörwein, dessen Rezept in jedem Haus weitergegeben wurde: Der Vin Cotto, hergestellt aus Most, ein dickflüssiges und mit Alkohol versehenes Getränk, das bereits den Römern bekannt war. In kleinen Flaschen abgefüllt, besiegelt er, wie einst bei einem notariellen Dokument des römischen Gesetzes, den Schluss-Trinkspruch oder auch einen willkommenen Besuch.