

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



La pignolata



Laura Pizzo



STORIA DELLA PIGNOLATA MESSINESE

La ricetta nacque nel 1600 a Messina, città a nord-est della Sicilia che in quel periodo raggiunse il suo massimo splendore economico, tanto da essere riconosciuta tra le dieci città più importanti d'Europa. Messina, diventò un'importante sede universitaria, fu costruito l'ortobotanico, tra i migliori del continente europeo, oltre a mantenere il suo imponente commercio marittimo e importante artigianato, come l'argenteria. Nel 1674, si ribellò alla conquista spagnola con l'aiuto dei francesi, riuscì a mantenere l'autonomia. Nel 1678, i francesi e gli spagnoli, firmarono la pace, Messina fu abbandonata a se stessa, e subì la crudele riconquista iberica. Fu chiusa l'università e sciolto il senato cittadino, fu spogliata di tutti i suoi beni, persino dei documenti, contenenti le memorie storiche della città. La comunità messinese cadde in una depressione collettiva. In città, c'era, e ancor c'è, un convento di monache di clausura. Durante l'occupazione spagnola, in occasione di feste popolari, offrivano al popolo messinese, delle pietanze, spesso da loro inventate. Come 'Nzuddi (un biscotto mandorlato all'uovo), e i Sospiri di Monaca (un savoiardo ripieno di ricotta), e altre specialità. A Carnevale, offrivano dei dolcetti particolari, mucchietti di pinoli fritti e amalgamati col miele. Avevano la forma di una pigna, da qui i nomi di, pinolo del biscotto e di pignolata del dolce. Con il passare degli anni, impararono a cucinare questo delizioso dolce. Non so se per pigrizia o per carestia dei semini, qualcuno provò a mischiare insieme al frutto, dei pezzettini di pasta all'uovo, tirata grossa come un grissino e lunghi circa un centimetro e friggendoli insieme. Ebbe degli ottimi risultati. Col passare degli anni, il biscotto all'uovo, ha sostituito in toto i pinoli. Con la professionalità e la pazienza i maestri pasticceri messinesi sono riusciti ad equilibrare i gusti del dolce così come lo conosciamo oggi. Ora sta a noi, la nuova leva dei pasticceri, a portare avanti e far conoscere nel mondo questa prelibatezza.

È un piatto gustosissimo che deve la curiosità del suo nome alla caratteristica forma a pigna che acquisisce in fase di preparazione finale. Le origini storiche della pignolata risalgono a tempi molto antichi e sono indiscutibilmente legate alla tradizione del Carnem Levare, cioè del Carnevale romano, festa cristiana ma anche pagana.



Risalgono infatti all'epoca cristiana le notizie che accertano che fin da allora fosse conosciuto e diffuso un dolce a forma di pigna, immancabilmente ricoperto di miele, che veniva preparato a scopo propiziatorio in determinati periodi dell'anno. In Sicilia ne esistono diverse varianti, sebbene la più celebre sia la versione glassata che nel tempo è diventata il dolce simbolo della città di Messina. La pignolata messinese sembra sia nata durante la dominazione spagnola quando, su richiesta delle famiglie nobili a cui evidentemente non era sfuggita la dolcezza della ricetta originaria, i pasticceri messinesi pensarono di rielaborare l'antica ricetta dai semplici ingredienti sostituendovi al miele la copertura offerta da una glassa aromatizzata al limone e al cacao. La ricetta più classica della pignolata resta comunque quella che prevede l'utilizzo di ingredienti tradizionalmente e solitamente definiti "poveri", ma ancora più gustosi nel dolcissimo connubio che con il loro solito estro i Siciliani ne hanno fatto. Dalla tradizione e dalla sua rivisitazione è nato così un dolce di palline di pasta prima fritte e poi assemblate in mucchietti ricoperti o di miele o di glassa.

A pignolata (dialetto siciliano)



Pigghiati 1 kg. di farina bianca pi cosi duci e faticu 'na conca. Dintra, mittitici 12 russa d'ovu sbattuti e n'anticchia di sugna. 'Mpastati fino a quannu unn'aviti un compostu beddu solidu ma facile da lavurari: da chistu aviti a fari tanti fila di pasta lunga e grossa quantu un ditu c'aviti a tagghiari cu un cuteddu a tocchiteddi di 'na longhizza di 4 cm. Pigghiati tutti 'sti dadini di pasta e fati 'ndurari dintra 'na paredda cu 'n'anticchia di sugna squagghiata o, si più vi piaci, cu 'n'anticchia d'ogghiu. Sculatili e mittitili a catastedda. Ora: si vuliti, putiti farci culari

supra 'n'anticchia di meli oppure putiti preparari 'na crema mettenu su focu lentu 600 gr. di zuccaru e 300 gr. di cioccolata macinata e, quannu è fridda, sparpagghiarta supra la pignolata.

La pignolata (traduzione)

Formate una fontana utilizzando 1 kg. di farina "00" per dolci, all'interno della quale metterete 12 tuorli d'uovo precedentemente sbattuti insieme ad un po' di sugna (strutto). Impastate il composto fino a quando ottenere una pasta solida ma facile da lavorare, dalla quale formerete tanti fili della dimensione di un dito. Da questi, aiutandovi con un coltello, taglierete dei tocchi lunghi approssimativamente 4 cm che friggerete in olio caldo o nella sugna all'interno di una padella capiente. Quando tutti i dadini di pasta saranno adeguatamente dorati, scolateli e adagiateli gli uni sopra gli altri in modo da formare un mucchietto. Se volete seguire la ricetta originaria, basta che facciate colare sopra questo cumulo di dadini di impasto del miele.



Se invece volete seguire la **tradizione messinese**, preparate una crema facendo cucinare a fuoco lento 600 gr. di zucchero e 300 gr. di cioccolato macinato, aspettate che si raffreddi leggermente e, quando ancora è tiepida e sufficientemente liquida, versatela sulla pignolata fino a coprirla del tutto.

