

Anche il dolce ha la sua storia



Perché ci piace tanto il dolce? Risulta che sia sempre stato gradito all'uomo e anche ad alcuni animali. I nostri antenati hanno iniziato a succhiare il miele dal favo imitando l'orso. Il piacere procurato dal gustare il dolce è forse legato ai ricordi dell'infanzia e alla gradevolezza del latte materno. E materialmente il nostro organismo richiede zuccheri. Quindi evviva i dolci!

Volendo tracciare una storia del dolce, l'accompagnerei a quella dell'uomo. Mi fido dell'intuizione, basandomi inoltre su documenti pittorici e scritti. Le mie sono considerazioni stimulate da golosità e da interesse storico. Probabilmente l'accostamento di frutta e miele, bottino dell'uomo raccoglitore, soddisfaceva palato e stomaco ma - senz'altro – fu importante la scoperta che i granelli di certe spighe macinati e impastati con l'acqua, deposti su pietra rovente, fornivano un cibo gradevole e digeribile; quindi, aggiungendo alla farina miele e frutta, l'uomo realizzò il primo Dolce della Preistoria.

Il dolce a base di farina presuppone però la cottura, ed ecco l'entrata in scena del forno, che - nella sua espressione originaria - è costituito da braci, da una pietra piatta

che si arroventa e accoglie il prodotto da cuocere. Per una cottura ottimale l'impasto viene ricoperto da un vaso d'argilla capovolto, a cui si sovrappone cenere calda.

Un altro passo decisivo è la scoperta del lievito, che forse fu casuale: qualcuno vide la pasta gonfiare mescolatasi con l'orzo fermentato.

Passiamo alla Storia. Nel bacino del Mediterraneo i Greci confezionavano focacce a base di farina, erbe, olio, frutti, semi di papavero, cumino, finocchio, anice e uva passa. Si facevano anche impasti di farina aromatizzata col mosto, prodotti che possono ritenersi antenati dei nostri mostaccioli.

Anche i Romani avevano i loro i loro dolci: focacce con uova e mosto cotto. A Piazza Armerina sono stati ritrovati utensili in ferro e bronzo e piatti decorati finemente per servire i dolci. Nel tempo imperiale si cucinava il martius panis, antenato del marzapane; come bevande, deliziosi rosoli di mele, pere, e lamponi.

Nel 1200 compare l'antenato del moderno fornello: una piastra in argilla o ferro, sorretta da mattonelle, sotto cui ardevano le braci; su questo si cucinavano – parlando di dolci – biscotti e focacce.

E finalmente nel 1300 giunge sulle tavole europee lo zucchero, chiamato sale dolce: i crociati lo importano dall'Oriente; costa moltissimo.

Nel 1400 e 1500 fiorisce una cucina colta e raffinata e l'Italia diventa un punto di riferimento nell'arte dolciaria. Noti a tutti sono i frutti di pasta reale - specialità siciliana – a base di pasta di mandorle colorata.

Arriva dall'America il nettare bruno: il cacao. Gli Aztechi lo riservavano ai guerrieri prima delle battaglie poiché aveva un forte potere energetico.

Da noi il battesimo del cioccolato avvenne a Torino, per merito di Emanuele Filiberto di Savoia. Oggi la città vanta le migliori cioccolaterie storiche. Da questo momento in poi le novità si susseguono velocemente; le creme e le composte per farcire paste frolle e torte diventano gonfie e spumose grazie a vari strumenti, permettendo anche ai pasticceri dilettanti di ottenere risultati che soddisfano occhio e palato.

Gentili amici di Pedaneus, perché non organizzare una gara di dolci?

Romana Massoglia

P.S. anche i poeti son sensibili all'argomento...

*Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.*

*le dita senza guanto -
scelgon la pasta. Quanto
ritornano bambine!*

*Perché niun le veda,
volgon le spalle, in fretta,
sollevan la veletta,
divorano la preda.*

*C'è quella che s'informa
pensosa della scelta;
quella che toglie svelta,
né cura tinta e forma.*

(Guido Gozzano Poesie Sparse, Le golose)

