

# sale & pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2025 - € 4,50



FANTASIA  
DI CANAPÈ

pag. 11

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,  
comma 1. CNP Milano Rosario - Anno 38 - Mensile  
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa  
Azzura, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese  
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca  
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Stile Italia dizioni



52501  
9 770394 758030  
IN EDICOLA IL 19 DICEMBRE 2024

**Canapè per Capodanno**  
Pratici e golosi,  
colorano i buffet  
e fanno subito festa

**Risotti eleganti**  
Ingredienti chic  
distinguono  
una cena speciale

**I cibi che portano bene**  
Non solo lenticchie,  
ma anche uva, agrumi,  
maiale e frutta secca

**Anatra e faraona**  
Una saporita e l'altra  
delicata, si prestano  
ad antipasti e secondi

## storie di cucina

RACCONTATE DAL DIRETTORE



È stata severissima Ada Boni, giornalista e gastronomo del Novecento, nel suo giudizio sul pangiallo. Nel libro *La cucina romana* scrive: “è un dolce rozzo e pesante. E ciò spiega il suo progressivo decadere, del quale, tutto sommato, non sapremmo rammaricarci troppo”. E poi incalza “è andato man mano perdendo terreno, finché ripudiato dai pasticceri, che non lo eseguono più, fa ancora qualche timida apparizione nei negozi dei fornai”. Era il 1929 quando la Boni scriveva. Certo leggero non era, e moderno neppure, questo dolce delle feste a base di miele, frutta secca e canditi, coperto da una caratteristica pastella d'uovo per renderlo giallo. Ma i romani lo hanno amato molto e a lungo, almeno sino a tutto il Novecento. Poi l'avanzata del panettone ha fatto crollare il mito. Divertente e affettuoso è il racconto che fa lo scultore americano William Wetmore Story che, nella seconda metà dell'800, innamoratosi della città eterna, vi si trasferì per sempre descrivendo nel libro *Roba di Roma* le abitudini dei romani, pangiallo compreso. Secondo Story ogni romano che ha un baiocco in tasca per le feste mangia “torone” e “pan giallo” e, dopo aver descritto il primo, passa al secondo: “non trovo altra via per darne un'idea più chiara che quella di dire che suo padre è un *Almond candy* e sua madre un *Plum pudding*. Partecipa infatti alle qualità di entrambi i genitori, poiché dalla

## Il pangiallo di Roma

FATTO DI MIELE E FRUTTA SECCA, ERA IL DOLCE DELLE FESTE INVERNALI NELLA CAPITALE. ORMAI SEMBRA SCOMPARSO, MA VE N'È ANCORA TRACCIA...

di Laura Maragliano, in cucina Claudia Compagni

madre eredita l'uva passa, mentre il padre gli dà mandorle e consistenza. Non ci si rompono i denti come sul torrone, ma i denti vi affondano come le ruote di un carretto nella mota argillosa e di tanto in tanto ricevono uno shock da parte degli acini di uva passa, dalle mandorle indurite, dai pistacchi, dai pinoli che allarmano il mangiatore ignaro e innocente con dubbi paurosi”. Adesso vi starete chiedendo: ma di che dolce sto parlando? Di uno buono (parente del panpepato), benaugurante e molto antico, che si preparava nella Roma imperiale, in occasione della fine del solstizio d'inverno, per inneggiare al ritorno della bella stagione e del sole. raffigurato con la caratteristica

copertura dorata del pane (fatta con uova o con acqua e zafferano). Con il passare dei secoli la tradizione non si è spezzata e a partire dal Cristianesimo il pangiallo è diventato il dolce natalizio per eccellenza dei romani, diffondendosi col tempo nei borghi intorno alla capitale, nella zona dei Castelli, fino alla Tuscia e alla Ciociaria. Non esiste una ricetta codificata e se nei tempi grami le massaie romane mettevano i noccioli della frutta estiva essiccati al posto delle costose mandorle e nocciole, in tempi di maggior benessere

o più moderni si aggiungevano cacao o cioccolato fondente, fichi secchi, cannella, zucchero, caffè, cedro candito. Molte pasticcerie ne facevano una versione più raffinata, con pasta di mandorle sciolta con uova, mentre una ghiaccia al cioccolato copriva la calotta. Oggi l'idillio tra il pangiallo e Roma è finito, difficilmente si prepara in casa e sono pochissime le pasticcerie che lo producono, ma soprattutto non se ne sente parlare. È più facile assaggiarlo nei comuni che circondano a Nord la Capitale, dove la tradizione prosegue nelle case e dai fornai. Come succede a Riano, che da 12 anni organizza per il pangiallo un'apposita sagra a fine novembre. Che dire? C'eravamo tanto amati, come recita il titolo di un film di Ettore Scola, guarda a caso girato a Roma. Finiscono gli amori tra le persone, figurarsi quello tra un dolce “romano de Roma” e la sua città. Sono cose che capitano.

# storie di cucina

RACCONTATE DAL DIRETTORE

**PANGIALLO**

FACILE  
PER 4 PANGIALLI  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
+ IL RIPOSO  
COTTURA 45 MINUTI

**300 g di uvetta - 250 g di farina - 200 g di mandorle - 200 g di gherigli di noce - 200 g di nocciole tostate - 100 g di pinoli - 150 g di scorze di arancia e cedro candite - 200 g di miele di acacia - 1 limone non trattato - 1 arancia non trattata - cannella - noce moscata - chiodi di garofano per la copertura 50 g di farina oo - 1 bustina di zafferano - olio di semi di girasole**

**1** Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolatela e asciugatela. Tritate nel mixer, non troppo finemente, mandorle, noci, nocciole e pinoli. Mescolatele in una ciotola con le scorze candite tagliate a dadini e l'uvetta. Scaldare

il miele finché diventa liquido. Versatelo sulla frutta secca e mescolate bene; quindi unite la farina, la scorza grattugiata di arancia e limone lavati, 1 cucchiaino di cannella, 1 pizzico di noce moscata e di chiodi di garofano e lavorate con le mani. Dividete il composto in 4 parti uguali, ungete le mani con un filo d'olio, compattate le porzioni e date a ognuna la forma di una palla leggermente schiacciata. Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno e fatele riposare a temperatura ambiente per 10-12 ore.

**2** Sciogliete lo zafferano in 0,8 dl di acqua calda, unite la farina e 0,5 dl di olio e mescolate per ottenere una pastella omogenea. Spennellatela sui panetti.

**3** Infornateli a 180° per 40 minuti; lasciateli raffreddare. Avvolgete ognuno in un foglio di pellicola e fateli riposare per 2-3 giorni.

FRANCESCA MOSCHINI (2)

**Dove trovarlo**

Il pangiallo a Roma si può assaggiare all'Antico Forno Roscioli e alla pasticceria Regoli all'Esquilino; lo si trova da Valzani e al Biscottificio Innocenti a Trastevere; infine lo si gusta alla pasticceria Gruè alle porte del quartiere Coppedè. Di recente, Giuseppe Mulargia, chef del ristorante Le Spighe del Grand Hotel Palatino di Roma, ha riportato in auge il dolce riproponendolo ai turisti per le festività natalizie.

LAURA SPINELLI (2)