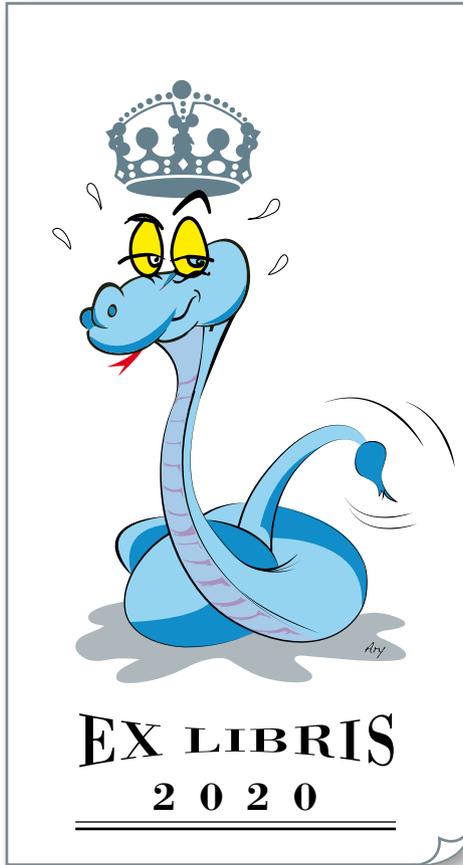


Domenica in Albis
con il Ciambellino classico
in piazza a Rigomagno



EX LIBRIS
2020

Domenica in Albis con il Ciambellino classico in piazza a Rigomagno

Testi di

Carlo Padrini, Marco Pellegrini, il Cittino,
Ariano Guastaldi, Marta Mazich

tratti dai numeri 5, 6, 7 di "Rigonews" della Proloco Rigomagno

fotografie di Ariano Guastaldi *anni diversi riportati nelle pagine*

Quaderni Sinalunghesi, Anno XXXI, 2020 [al tempo del Coronavirus]
Pubblicazione periodica della Biblioteca Comunale di Sinalunga

Realizzazione editoriale in formato digitale:
Edizioni Lui - Chiusi (Siena)

© 2020

EBBENE SÌ, È PRIMAVERA!

E se vi sentite stanchi, non avete voglia di fare niente, ecc. non preoccupatevi non siete malati...

CARLO PADRINI

Proprio mentre scrivo quest'articolo, mi accorgo che fuori è una splendida giornata di sole, la mia casa è più luminosa; la luce del sole, tersa, avvolge l'intera campagna, l'aria è tiepida e il desiderio più immediato è quello di uscire fuori, passeggiare, magari distendersi su un prato, a contatto con la natura. La sensazione è proprio quella che si dice "sentire la Primavera nell'aria!". Questa è la stagione in cui rifiorisce la vita e si risveglia un po' tutto dal letargo, anche la nostra voglia di uscire e di stare in giro all'aria aperta. Primavera è la stagione più attesa forse, che ci riscalda dopo il lungo grigiore invernale e ci proietta verso la calda estate e le sospirate vacanze.

Il dizionario ci dice che con il termine "Primavera" ci si riferisce alla prima stagione dell'anno, compresa tra il 21 marzo (equinozio di primavera, ovvero il giorno in cui avremo le stesse ore di luce e di notte) e il 21 giugno (solstizio d'estate, ovvero il giorno in cui avremo più ore di luce rispetto alla notte). La primavera astronomica non coincide con la primavera meteorologica o climatica che ha avuto inizio il primo giorno del mese di marzo. Il termine "Primavera" ha come significato originale "stagione splendida" e deriva dalle due parole unite *Primus* e *Ver*.

È normale però chiederci: perché viene definita "prima" stagione dell'anno se inizia solo a marzo?

Se facciamo un piccolo sforzo mentale, ed andiamo oltre a quelle che sono le nostre convenzioni del tempo cui siamo abituati, ci accorgiamo che a primavera tutte le manifestazioni che la vita ci offre, sia dentro che fuori di noi, ci parlano sempre di un inizio, di una nascita, di un fiorire o di uno sbocciare di qualcosa di nuovo. A primavera i semi sbocciano, fioriscono e si trasformano in frutti prima acerbi e poi maturi, che a loro volta produrranno altri semi e nuove fioriture e così via per continuare l'evoluzione della vita.

Possiamo proseguire osservando che il termine "primavera", viene utilizzato anche per indicare la giovinezza, considerata per convenzione, l'età più bella della vita, o per richiamare il nome di alcune piante erbacee appartenenti alla famiglia delle "Primule" cosiddette proprio perché nascono in primavera. Dunque primavera, bella stagione, giovinezza e fioritura sono termini strettamente collegati e usati spesso l'uno come sinonimo dell'altro.

In primavera tutto si risveglia. Gli animali escono dal letargo, i fiori sbocciano, nuovi amori nascono, le nevi si sciolgono e c'è più acqua a disposizione. I raggi del sole sono più forti e fanno evaporare tutta quest'acqua che si condensa in nuove nuvole che danno origine a nuove piogge. Quindi attenzione! Non lasciatevi ingannare dai primi caldi e tenete sempre un ombrello a portata di mano.

Inoltre è bene ricordare che la primavera non è a tutti gradita. In Italia ci sono circa sette milioni di persone che soffrono di allergie ed è questo il periodo peggiore per loro. Le allergie stagionali si possono curare sia con la medicina ufficiale occidentale (allopatrica) che con la medicina naturale. Sia la medicina occidentale che quella naturale insistono sull'importanza della prevenzione.

Dobbiamo, poi, non sottovalutare un vecchio proverbio che recita: "Aprile dolce dormire". Non è una sensazione, né una voglia di leggerezza che accompagna l'arrivo della bella stagione, né tanto meno una scusa per mascherare la poca voglia di lavorare. Si chiama "astenia" il senso di stanchezza diffusa. L'organismo consuma più energia per il "risveglio ormonale" e quindi si sente più stanco.

La buona notizia è che, secondo i più recenti studi condotti dall'emerito Professor Dormendo Riposai dell'Università di Fiaccato, questa sensazione di stanchezza non va combattuta ma assecondata!

Quindi, se vi sentite stanchi, affaticati e non avete voglia di fare niente, non preoccupatevi non siete malati. Mettetevi a sedere e riposare! E se qualcuno vi domanda il perché di questo riposo rispondete tranquilli: "È primavera!"

È PRIMAVERA ANCHE A RIGOMAGNO

Il mitico Ciambellino d.o.c.r. (denominazione di origine controllata rigomagnese) e le merende in piazza ne sono la prova più evidente

MARCO PELLEGRINI

Con la primavera, passato il freddo becco e le sere davanti a una televisione sempre uguale a se stessa, si riaffaccia il gusto di uscire e di fare qualcosa insieme. Torna la voglia di passeggiate, iniziano i lavori di campagna, nel cielo si alza il fumo delle potature degli olivi. Rigomagno esce dal letargo, ci si incontra per le feste della comunità, che ormai da anni scandiscono la vita del borgo.

Come sempre, si comincia con la **fiesta** (non mi piace chiamarla *sagra*, sa di iniziativa commerciale) del ciambellino. Sono più di quaranta anni che si fa, l'anno scorso ci abbiamo fatto un pregevole libricino, che fa risalire l'origine di questo dolce addirittura a Leonardo da Vinci, o a frati medioevali. Il ciambellino è stato celebrato in vignette, manifesti, poesie, e quant'altro, ed è pertanto entrato nel mito della cultura rigomagnese.

Il buon Panfi raccoglie le fascine per scaldare al punto giusto il forno nel quale cuocerà, *a modino*, a seconda del *manico* della cuoca, il pregevole manufatto.

Ci si scambiano previsioni del tempo che farà. Quest'anno la Pasqua non è alta, incombe il rischio di pioggia: – speriamo bene, ricordo che vent'anni fa... e la gente si ritrova, ricomincia, avendo uno scopo comune, a stare insieme.

Alla **fiesta del ciambellino** segue poi la **merenda del Primo Maggio**, e tutte e due preparano l'ormai leggendario **Colle degli Ulivi**, a Giugno, inizio dell'estate.

Probabilmente, la peculiarità di Rigomagno sta proprio qui, nel trovarsi per fare. Molti paesi durante la buona stagione inventano sagre delle cose più disparate, di solito cibo, dalla pastasciutta alle ranocchie, dal cinghiale alla nana, o rievocazioni di antiche usanze, dalla trebbiatura nell'aia, alle nozze del signore medioevale. Le feste di Rigomagno hanno, oltre alla motivazione, un diverso, non forzato, non retorico, segno dello stare insieme, dell'essere comunità. È questa l'opinione di molti non rigomagnesi D.O.C., o non rigomagnesi del tutto, che infatti tornano, di anno in anno, non solo per godersi la festa, ma per dare una mano, per conoscere e riconoscersi. Perché altrimenti il signore dei maiali, Martino, dovrebbe lessarsi accanto alla griglia per offrire bistecche ammodo a jazzmen e pittori di fama internazionale, che magari non ha il tempo di ascoltare o ammirare? Perché Gerardo e famiglia dovrebbero darsi alla cottura delle pizze per intere, bol-

lenti notti estive? Perché il Giubba dovrebbe organizzare benfinite per centinaia di persone? Perché le donne di Rigomagno gareggerebbero a chi fa il miglior ciambellino, sperimentando innumerevoli variazioni alla ricetta della mitica Nice?

Su questa ricetta si sono scritti volumi, e si è chiacchierato fino a seccarsi la lingua, si diceva che fosse segretissima, che la Nice ne fosse gelosa, e non amasse rivelarla; non era vero, e l'anno passato fu pubblicata.

Già, quest'anno c'è una novità, di quelle poco gradite. Alla festa del ciambellino, non vedremo la Nice. Mancherà anche l'anno prossimo, e quello dopo...

In una comunità questo dovrebbe essere normale, come lo scorrere di un fiume, ma in qualche modo non è mai così semplice. La festa sarà uno dei modi per ricordarla...

Ciao, Nice, che la terra ti sia lieve.



La Nice, custode della mitica ricetta del Ciambellino di Rigomagno, con Oreste nella loro casa al tempo del "Grande Censimento" del 2005.



2008

2008



USANZE RIGOMAGNESI

Domenica in Albis in piazza col Ciambellino e vecchie conoscenze

IL CITTINO

Se oggi alcuni di noi siamo come siamo, intendo quelli della mia generazione, è perché da ragazzi non abbiamo avuto un nome, ma dei “giri di parole”.

I più fortunati avevano un soprannome, ne ricordo alcuni: Gramigna, Cannellone, Pulezza, Grandinina (fratello di Cannellone), Stecco, Cotenna, Rigatino (amico di Cotenna)... Nomi “da tutti i giorni”, facili da ricordare, facili da memorizzare.

Tutti gli altri erano *il citto* o *la citta* del tale o del tal altro. Io ero tra questi ed entravo in crisi ogni volta che la solita donnina mi chiedeva: «ma te, cittino, di chi sei?» Anche perché, specialmente se c’era qualcuno accanto a me che mi conosceva, e di conseguenza si intrometteva, era l’inizio di una catena di Sant’Antonio di parentele, che non sono mai riuscito a seguire.

E quindi questo era il dialogo:

«Di chi sei?»

E l’amica (quella che, appunto, non si faceva le sue): «È il figliolo, del nipote, del fratello, della zia, della cognata, del fratello...» e via così per cinque minuti. Naturalmente l’altra non ci pensava nemmeno a stare ad ascoltare, e così alla prima occasione si agganciava:

«Ma chi? il fratello del nipote, del genero, dello zio...»; e via così per un quarto d’ora.

Probabilmente la mia era solo invidia infantile, perché non capivo come riuscissero ad arrivare in fondo, mentre io mi perdevo dopo la prima tornata di parenti. Oggi non sarebbe un problema perché, dopo aver conosciuto le paranoie newyorkesi di Woddy Allen, tutti sono diventati esperti di psicoanalisi e nessuno fa più caso a niente, ma quando ero ragazzo facevo spesso la figura “di quello che persero”, come si diceva all’ora.

In una famiglia con abbondanza di soprannomi era tutto facile ed alla domanda: «Di chi sei?» o «chi sei?», si poteva rispondere, per esempio: «So’ *Codino*, il citto della *Gatta* del *Lupo!*» Fin troppo facile, con una serie di soprannomi così uno si poteva permettere anche di tenere da parte il babbo e utilizzarlo per situazioni più difficili.

Nella mia famiglia tra l’altro c’era l’ulteriore complicazione del genitore che si chiamava con un nome ma era conosciuto con un altro. Il problema, per così dire, era comune a molte famiglie. In pratica accadeva che un tale, per esempio, si chiamava Alberto, ma era conosciuto da tutti con il nome Carlo, che, eviden-

temente, non rientrava nella categoria dei soprannomi, bensì in quella delle complicazioni. I motivi per i quali accadeva erano diversi, ma i più comuni erano due: al neonato veniva messo il nome del padre morto qualche mese prima; successivamente la madre non riusciva a chiamarlo con quel nome e quindi ne sceglieva un altro, senza pensare che all'anagrafe la registrazione era stata fatta. Un altro motivo era quello per il quale gli amici, un giorno iniziano a chiamare il malcapitato con un nome comune, forse perché a corto di soprannomi, e quello cambia nome.

In fondo si tratta di problemi di poco conto, ma per un ragazzo non era mica facile districarsi in un ginepraio di nomi per rispondere ad una persona adulta verso la quale, al tempo, si doveva portare molto rispetto e rispondere sempre “con educazione”.

È per questo motivo che non amo molto la Sagra del Ciambellino, perché è una festa che si rifà alla tradizione degli incontri tra parenti e amici:

«Ma te sei il citto di?....»

Terribile! Però, se a voi la logica concatenata crea meno problemi di un'equazione di terzo grado, o se siete già “in analisi”, perché non tentate l'esperienza di una Domenica in albis a Rigomagno? Per male che vada c'è comunque il Ciambellino, il vinsanto, la porchetta, i cantucci, il salame... ecco, questa è una catena che, non solo capisco, ma mi piace.

UN INTRICATO MISTERO

Non è la ricetta che fa il Ciambellino di Rigomagno, ma il manico

MARTA MAZICH

Tante sono le accortezze necessarie a sfornare un Ciambellino degno di questo nome, ma diciamo, che la prima di tutte, quella valida per tutti i principianti che si accingono alla grande opera, è quella di usare la farina giusta. Cosa scontata? Mica tanto... E menomale che anche in questa occasione ci viene in aiuto la sapiente arte del Molino Parri che produce, da tempo immemorabile, *la Farina Ciambellina*, ossia la farina adatta e specifica per dare al Ciambellino tutte le caratteristiche del caso!

Immagino che vi stiate chiedendo come una “straniera” possa conoscere certi segreti. Ebbene è presto detto: è vero, io a Rigomagno son nuova di casa, ma la curiosità non mi manca di certo, anzi! La ricetta segreta del Ciambellino mi ha subito affascinata e la tentazione di trasformare la mia cucina in un laboratorio di produzione di Ciambellini originali è stata praticamente istantanea. Ma come fare? Da dove partire? Una volta recuperata la Farina Ciambellina dovevo trovare anche una guida che mi accompagnasse passo per passo nella svolgimento accurato e preciso della ricetta. E visto che “non è la ricetta che fa il Ciambellino di Rigomagno, ma il manico”, chi meglio delle signore del nostro, ops! Scusate, vostro paese, poteva insegnarmi per bene l’esatta procedura per gustarmi un bel ciambellino inzuppato nel caffelatte e fatto con le mie manine?

Come sempre la gentilezza e la disponibilità dei rigomagnesi non finisce mai di stupirmi; anzi, diciamola bene: da estranea quale sono, pensavo che in questa faccenda la popolazione maschile di Rigomagno entrasse in gioco solo nel momento in cui il Ciambellino fosse già bello e pronto e non rimanesse altro da fare che immergerlo golosamente nel vinsanto o nel cappuccino a seconda dell’ora! Invece, le care donne di Rigomagno (che, ricordiamolo, son anche mogli) mi han fatto sapere che gli uomini si danno da fare eccome. Di certo non si mettono ad impastare la farina con le uova, ma si occupano di preparare il forno, cosa decisamente non trascurabile: infatti la preparazione e il controllo del forno (rigorosamente a legna) durante la cottura del caro dolcetto, possono essere considerati, a ben vedere, degli ingredienti veri e propri che determinano la riuscita o meno di un buon Ciambellino. In ogni caso i miei ringraziamenti sono indirizzati soprattutto alle donne che mi hanno accolto e hanno sopportato con serenità di rispondere a tutte le mie domande – e vi assicuro che erano parecchie!

Con ciò, non mi resta che riportare qui di seguito la formula magica del Ciambellino originale... e fidatevi, questa non è solo semplice cucina, ma vera magia, perché, se è certo che gli ingredienti sono sempre quelli, metterli insieme nella maniera e nella quantità giusta, è autentica maestria.

La Ricetta

Ingredienti per 10 uova. No, non è un errore: la ricetta non va a persone, ma a uova!

- Farina Ciambellina Molino Parri q.b.
- 800g di zucchero
- 4 presine di lievito (che io mi son chiesta: “ma che s’intende per presina? Una manciatina piccola? Ma quanto piccola?”. Mi vergognavo un po’ a chiederlo alle signore e infatti, posta la domanda, mi hanno guardata tutte quante un po’ scettiche e mi hanno spiegato che una presina equivale, più o meno, ad una bustina di lievito per dolci)
- 300g di burro
- 1 stecca e mezzo di vaniglia
- 2 limoni
- 1 bicchiere di rum
- Un po’ di semini di anice
- 30g di ammoniaca.

Per dieci uova, ho scoperto, servono più o meno 2 Kg di farina e con tutto l’impasto, così ottenuto, si possono modellare all’incirca una quarantina di Ciambellini, a seconda della mano che si occupa dell’operazione. E qui la questione della mano si fa veramente spinosa: infatti amalgamare per bene tutti gli ingredienti richiede sapienza.

Procedimento

Innanzitutto è necessario montare gli albumi a neve. In un altro recipiente sbattere i tuorli insieme allo zucchero e aggiungere la vaniglia, i semini di anice, i limoni grattugiati, il burro fuso e il rum. Infine, bisogna incorporare a tutto questo, molto delicatamente, gli albumi montati a neve precedentemente e la farina.

Una volta lavorato bene l'impasto si può aggiungere il lievito. Il passo successivo è quello dell'attesa, non troppa però: infatti bisogna far lievitare la pasta quanto basta e poi lavorarla ancora sulla spianatoia (N.B.: se dovesse appiccicarsi alle mani, aggiungere un po' di farina). A questo punto si devono ricavare, da tutto l'impasto, delle palline e, una volta intinto il dito indice nell'olio, affondarlo nel centro di ogni pallina, farlo roteare un poco, ma non troppo, fino ad ottenere una ciambella dal diametro di circa 20 cm. Infornare a 250° (a forno caldo) per circa venti minuti in una teglia ben imburata. Ah! Mi son dimenticata: prima di infornare è indispensabile eseguire con la massima cura la famosa *spennellatura* che consiste nello stendere, con un pennello, dell'uovo sbattuto sulla superficie del Ciambellino.

Ora, il mio dovere l'ho fatto: gli ingredienti ce li avete, la guida pratica di esecuzione anche. Non vi resta che provare! Lo dico sottovoce per non farmi sentire dalle povere signore che ho intervistato: io voglio proprio provarci a farli questi mitici Ciambellini, ma dovrò utilizzare il forno elettrico! Mi auguro che possano essere buoni lo stesso. Di sicuro non saranno come quelli cotti con tutte le accortezze del caso nel forno a legna, ma faccio sempre in tempo a venire alla festa e farne una buona scorta, no?

2003





2005

2007





2007



2008

DAI MARCHI DEI CHINATI



2008



2008

2010



2011





2011





2018

E ANCHE QUESTA È FATTA!

La Sagra del Ciambellino all'insegna della novità... a parte il tempo

ARIANO GUASTALDI

Abbiamo già avuto modo di dire che non ci impegneremo più nella lotta contro gli elementi della natura e manteniamo l'impegno. Ciò detto passiamo alla cronaca: la Sagra del Ciambellino c'è stata, era cattivo tempo, non c'era nessuno, i ciambellini erano stati preparati nella normale quantità e la porchetta pure. Per il ché la Sagra del Ciambellino di quest'anno sarà archiviata con il dubbio: – qualcuno a mangiato per due? E gli avanzi?

Questo è uno dei molti misteri di quest'anno, destinati a rimanere irrisolti. Ma ce ne sono molti altri. In questo breve resoconto primaverile accenneremo ad alcuni misteriosamente accomunati da un filo rosso che potremmo chiamare: “Il Mistero dell'antica ricetta”, formato da tanti piccoli misteri.

Vi ricordate “Das rizetten”? No?! I tedeschi... quelli che vennero a girare un film a Rigomagno durante il *Colle degli Ulivi*... che riuscì un'edizione mitica, che ancora le tribù Alemanne del basso Reno ricordano con nostalgia nelle notte di plenilunio... ricordate? Ora sì? Molto bene, ma dovete sapere che da allora c'è un mistero ancora irrisolto che suscita inevitabili domande.

Chi fermò l'uscita del film nelle sale della Sassonia?

Perché il Borgomastro di Treviri è stato visto per due primavere nei pendii delle colline rigomaginesi alla ricerca della Borracina (*Die mysteriöse krautige Pflanze*)?

Perché a pochi giorni dalla Sagra del Ciambellino di Rigomagno, in una grotta del Salento, nella zona da dove partivano (guarda che strano) i Crociati per la Terrasanta, sono state ritrovate antiche cartapecore, perfettamente conservate e con indicazioni chiarissime riguardanti una ricetta dei Templari... “su come facere bene und corectamente lo deliciusos ciambellinum de Rucu Magnum” ...Ma non andiamo oltre, altrimenti chissà dove arriviamo.

C'è un altro mistero, sul quale non possiamo tacere. Avete presente i sacchetti dei ciambellini dei cavalieri crociati? Non sappiamo come (ed è veramente un mistero), uno dei cartoncini con il disegno di un

Te li do lo i Misteri



crociato, usato come sigillo di garanzia per la chiusura dei sacchetti, non doveva essere usato, perché sul retro c'era il disegno del preparatorio, abbozzato su una vecchia mappa di cui non si conosce ancora bene il significato. Se lo avete trovato fatecelo avere, perché a voi non dice niente: non ha alcun valore commerciale, mentre per noi è oggetto di studio.

Dovete ammettere che queste storie non sono niente male. Basterebbe un po' di tempo per renderle un po' più appetibili e il gioco sarebbe fatto.

Templari, Spedaliери, Teutonici... "il Quarto cavaliere"... Rigomagno e il suo pozzo a forma di... ottagono: "Otto" un numero con molti significati.

Che meraviglia! Se quelli di Hollywood entrano in possesso di questa storia, ci fanno subito un film: "Il mistero del ciambellino perduto".

Con interrogativi pubblicitari del tipo:

"Ciò che avreste voluto chiedere alle massaie di Rigomagno, ma che non avete mai avuto il coraggio...".

Dalle aride terre tra Aleppo ed Acri, alle dolci colline toscane, con un finale nei Land scozzesi, tra inzuppate di ciambellino ricoperto di salsa di mirtilli verdi, nel sidro di mele gialle, mentre fuori, nebbie gelide e fantasmi burloni...

Nella pagina seguente: volantino 2011.



www.rigomagno.it

S.E.R.P.C.N.

Ciambellino di Rigomagno®

dal tempo dei Crociati...
si ricordano 3 ciambellini:
dello Spedaliere - del Templare - del Teutonico...

ma ogni 823, o 835 anni
(misteri delle congiunzioni astrali)...
un quarto cavaliere si aggiunge
con un ciambellino speciale.
Chi lo trova avrà fortuna per 111 anni...
rinnovabili!

Dolce della tradizione pasquale,
il Ciambellino caratterizza
la Festa della
Domenica in Albis
che quest'anno
per le notte congiunzioni astrali
cade il 1° Maggio.

In queste condizioni
speciali, gustare
il Ciambellino di
Rigomagno
porta somma
fortuna!

