



Nanny

IL **CIAMBELLINO**
BOLLITO
DI **SINALUNGA**



EX LIBRIS
2 0 2 0

IL CIAMBELLINO BOLLITO DI SINALUNGA

Vincenzo Agnolucci da Scrofiano detto “Il Crogio”

introduzione Ariano Guastaldi

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

Introduzione

*Divagazioni apparentemente inutili ma essenziali
per capire la storia*

ARIANO GUASTALDI



Se non fosse stato per il Coronavirus che ci ha costretti ad una segregazione forzata, questo libro non avrebbe mai visto la luce. Sicuramente il mondo avrebbe continuato a tirare avanti lo stesso, ma è molto probabile che avrebbe perso un pezzetto di storia locale. Ciò non perché siamo convinti di avere in mano una storia preziosa di cui nessuno è al corrente. Pur conoscendola da anni, infatti, non ci era mai venuto in mente di dedicarle il tempo necessario per elaborarla. Si tratta di una storia molto piccola, che interessa soltanto una parte del territorio comunale di Sinalunga. Bisogna dire, inoltre, che documenti attestanti tale storia, oltre ad essere pochi, sono anche in forma di appunti. Per il che considerarli vere e proprie fonti di studio, richiede un approccio alla ricerca molto bonario. È vero che trovano un certo appoggio nella tradizione orale e nel fatto che, comunque, il soggetto in questione è esistito, esiste ed è tangibile; tuttavia il dubbio se si tratta di vera “storia” appare legittimo.

Dopo questa premessa possiamo ora definire tali riferimenti per ciò che sono veramente, ossia: frammenti di scarsa importanza che l'autore stesso aveva cancellato a suo tempo, con alcuni tratti di penna, e li avrebbe sicuramente gettati nel cestino se fosse vissuto ai nostri tempi. Ma nell'800, a tale periodo risalgono gli appunti, buttare un foglio di carta ancora utilizzabile era un lusso che pochi potevano permettersi e comunque nessuno aveva la cultura dell'usa (poco) e getta (molto), a noi così familiare.

Considerando che la storia è relativamente importante, non ci sarebbe dispiaciuto far apparire il soggetto in esame un po' alla volta, creandogli intorno un clima di mistero da svelare con sapiente progressione nella parte finale, purtroppo essendo il titolo del libro fin troppo esplicativo, non è possibile, dal momento che tutti avranno già capito che si tratta di un ciambellino.

Ma si può scrivere un libro sulla storia di un dolcetto? Beh, lo stiamo facendo. Era necessario? Sì, perché così salviamo un frammento di storia, che al momento a noi può anche apparire inutile, ma che ai nostri nipoti potrebbe risultare importante. Con questa speranza introduciamo l'argomento oggetto del libro.

Il ciambellino è un dolce pasquale, un tempo molto diffuso e tipico della nostra tradizione, quella contadina, che è andato progressivamente scomparendo con lo spopolamento delle campagne.

Per apprezzare il *sapore* del ciambellino bisogna rifarsi alla vita contadina *del tempo che fu*: un salto indietro di cento anni è più che sufficiente. Al tempo, nelle tavole dei contadini i dolci c'erano due o tre volte all'anno, una di queste era Pasqua. Con le possibilità economiche limitate, i dolci venivano fatti in casa, con pochi ingredienti e non certo pregiati. Di conseguenza il risultato non era di alta pasticceria, ma per chi non aveva mangiato un dolcetto da mesi e che, oltretutto, era passato per una lunghissima Quaresima, i ciambellini erano il miglior dolce che si potesse sperare di avere sulla propria tavola. Tra l'altro venivano fatti in abbondanza e ciò permetteva di fare colazioni gustose nei giorni successivi. C'era di che essere felici, tanto più che il notevole lavoro che richiedevano veniva condiviso con i vicini di casa in un clima di vera allegria. In effetti ogni famiglia contadina aveva il proprio forno e tutto il necessario per poter fare i ciambellini in autonomia. Tuttavia con il tempo (impossibile dire da quando) era venuta a formarsi una sorta di tradizione per la quale, nel periodo di Pasqua, le famiglie di un piccolo territorio avevano deciso che il forno del podere... per esempio *San Giuseppe* era quello più adatto per la cottura dei ciambellini. Poi fu stabilito che *la Maria* era imbattibile nell'impasto, *la Teresina* per le spennellature, *l'Adalgisa* andava lasciata fare per *l'acciambellatura*, perché i ciambellini rotondi come lei non li sapeva fare nessuno, e *la Livia* pensava a infornare le teglie in quanto le veniva naturale trovare *un buco* a tutte.

Ognuno nel gruppo aveva un proprio compito, e tutti i gruppi avevano *la ricetta*, quella originale, custodita dalla massaia più in gamba, o meglio *più di peso*. Questo termine riferito alle donne oggi non si potrebbe usare, ma un tempo non faceva loro né caldo né freddo. In ogni caso, colei che deteneva la *ricetta del gruppo* doveva essere perentoria nel far rispettare ingredienti, procedimento e tempi; ma più che altro doveva dare la sicurezza di poter resistere alle tentazioni, per quanto fosse loquace, di non parlare mai con nessuno in proposito, per non correre il rischio di rivelarne inavvertitamente il *tocco segreto*.

Nel gruppo di lavoro erano coinvolti anche gli uomini. Tra loro c'erano gli esperti fuochisti, gli addetti alla pulizia del forno, quelli che andavano al bosco a *fa' le fascine per il foco*: che solo loro sapevano qual era il legno più adatto a quel forno, per la cottura dei ciambellini.

Infine era stato *eletto* tra i diversi *capoccia* il *Capo ciambellino*. A lui spettava il compito di scegliere la farmacia dove andare a prendere la *presina* per ciambellini: la migliore in assoluto perché fatta apposta dal farmacista amico che per anni era stato *curato* dal capoccia con vinsanto e capponi per Natale... perché poi a Pasqua si ricordasse degli *amici*.

Tutto ciò concorrevano a far sì che il ciambellino di quel forno fosse diverso da tutti gli altri, per gusto, sapore e consistenza. Sicuramente per questo, ma certamente non solo, si era diffusa la bellissima usanza dello *scambio dei ciambellini*. E qui entravano in gioco, è veramente il caso di dirlo, ragazzi e ragazze (più le ragazze a dire il vero), che venivano spediti a fare *il giro dei vicini* per i regali di Pasqua. Partivano con un cesto pieno di ciambellini tutti uguali e tornavo con il cesto pieno... ancora di ciambellini, ma tutti diversi. Nei giorni seguenti nelle diverse case si facevano i confronti, spesso giocando a scoprire *di chi fosse* quel ciambellino. Momenti che formavano coesione nel gruppo, alzando la competizione e, soprattutto, il piacere di stare insieme.

Come dicevamo, nel periodo Pasquale, nelle tavole dei nostri contadini era obbligo che ci fossero i ciambellini, questo almeno fino alla metà del '900... poi sono sparite le *tavole* e i contadini.

Se osserviamo la fotografia economica della nostra zona negli anni che vanno da 1945 alla prima metà degli anni '50, vediamo che oltre l'80% del lavoro era di tipo contadino, con un rimanente 20% frammentato nelle diverse attività paesane. Più o meno dieci anni dopo, la fetta della percentuale maggiore la vediamo divisa in modo quasi uguale tra contadini, falegnami e fornaciai. È quello l'inizio dello spopolamento della campagna che porterà a un diverso modo di vivere. Nelle case di paese i forni per cuocere il pane, che per Pasqua servivano per *fare* i ciambellini, non ci sono. Ora al pane ci pensa il fornaio e ai dolci una nuova figura, il pasticciere, il quale fa conoscere dolci nuovi, deliziosi, difficili da fare in casa. Il Ciambellino quasi non esiste più. Qualche fornaio continuerà a farlo, ma non è la stessa cosa: non gli può dare il gusto del lavoro comunitario che prima era dietro questo dolcetto, povero sì di ingredienti, ma con un gusto della comunità impossibile da improvvisare.

Per qualche tempo alcune ex massaie, ora in paese, approfittando delle amiche o parenti rimasti in campagna, continuarono a fare i ciambellini a casa loro. Qualche fornaio si prestò a dare la disponibilità del proprio forno, solo per qualche ora del pomeriggio, per cuocere i ciambellini fatti in casa. Alcune zone più di altre resistettero caparbiamente all'avanzamento della civiltà, ma era chiaramente una lotta persa: le forze del progresso conquistarono il territorio.

Alcuni forni, sopravvissuti non si sa come al cataclisma, continuarono ad essere riaccessi con anacronistica e clandestina puntualità subito dopo quaresima. Sembrava una impresa destinata ad essere archiviata nel cassetto degli episodi nostalgici... finché non spuntò all'orizzonte una bandiera che molti seguirono. Fu l'inizio della storia recente del ciambellino, che cercheremo di ricordare con dati di fatto, non già per scopi di campanile fini a se stessi, quanto piuttosto perché siamo convinti che è necessario conoscere la storia prima di sventolare la propria bandiera. Non c'è niente di male nel rivedere una posizione, quando ci si accorge di un errore, o quando emergono nuove scoperte.

La notizia che vogliamo controbattere è riportata su Wikipedia, l'utilissima e mai lodata abbastanza enciclopedia *on-line* che consente con grande rapidità di colmare qualsiasi lacuna, salvo andare successivamente a controllare se si vuole veramente essere sicuri della notizia, per non rischiare di sprofondare nel pantano del sapere sbagliato, che è molto più dannoso del non sapere affatto.

Nel momento in cui stiamo scrivendo, aprile 2010, in Internet, su *it.wikipedia.org*, a proposito del termine “ciambellino” si legge [riportiamo con il metodo *copia-incolla*]:

Il ciambellino è un tipico dolce povero toscano originario di Foiano della Chiana, un anello di pasta friabile a base di uovo e farina, con diametro di circa 20 centimetri [¹] [²].

Tale dolce è presente in varie parti della Toscana con modi e tempi diversi: sono presenti numerose versioni di questo dolce, per quanto riguarda sia gli ingredienti sia la preparazione, che alimentano il campanilismo non solo tra differenti paesi, ma anche tra vicini di casa nello stesso paese. Perciò non esiste una ricetta univoca, anche se gli abitanti di Foiano della Chiana sostengono di essere i detentori della ricetta originale.

In Val di Chiana questo dolce rappresenta la Pasqua nell'immaginario di tutti gli abitanti della Val di Chiana aretina, oltre a rappresentare l'inizio della bella stagione. Viene preparato nei primi giorni della Settimana Santa, per essere consumato prima nella colazione della mattina di Pasqua (assieme a capocollo, salame nostrale, finocchiona, uovo sodo benedetto, e, recentemente, insieme a pezzi dell'uovo di Pasqua di cioccolato), e poi come dessert o piacevole stuzzichino nei giorni successivi, solitamente assaporandolo insieme al Vin Santo.

Va segnalato, infine, il particolare “ciambellino bollito”, variante del ciambellino tipica di Sinalunga e di Scrofiano, che si differenzia dal ciambellino classico sia per la radicalmente diversa procedura di cottura, sia per la sua consistenza e l'abbondante presenza di zucchero in cristalli ed anice.

Per quanto riguarda Siena, invece, per ciambellino si intende un anello di pasta fritta ricoperta da zucchero. Viene preparato quasi esclusivamente nel periodo di Carnevale assieme all'altro dolce tipico del periodo, ovvero i cenci.

Dal 1968 a Rigomagno, frazione nel comune di Sinalunga si festeggia la sagra del ciambellino [³] [⁴].

Note

1. *Che cos'è il ciambellino?*, su rigomagno.it. URL consultato il October 17, 2016.
2. *Il Ciambellino*, su foianoinpiazza.it. URL consultato il October 17, 2016 (archiviato dall'url originale il ottobre 19, 2016).
3. *Sagra del Ciambellino*, su Terre di Siena - Sito Ufficiale del Turismo in Terre di Siena. URL consultato il October 17, 2016 (archiviato dall'url originale il ottobre 21, 2016).
4. *La Sagra del ciambellino*, su Valdichianasenese.com. URL consultato il October 17, 2016.

Il riferimento al ciambellino di Rigomagno ed a quello di Sinalunga lo conosciamo molto bene, dal momento che siamo stati proprio noi ad inserirlo su Wikipedia molti anni fa. Ricordiamo anche come il supervisore di zona, abitante a Siena, inserì un riferimento riguardante la pasta fritta e i *cenci*. Ci sembrò un po' forzato, ma non avevamo voglia di contraddire un nostro superiore nella scala gerarchica wikipediana, e così il paragrafo è rimasto lì incontestato.

In tempi più recenti qualcun altro ha aggiunto la *paternità foianese* del ciambellino *toscano* (questa sì che è una vera forzatura). Il sito internet a cui si fa riferimento nelle note come fonte, non esiste più (impossibile al momento sapere con precisione da quando), mentre il dominio di allora risulta acquistato proprio nei giorni del Coronavirus tramite Aruba, esattamente in data 2020-03-31 alle 19:26:04.

Abbiamo riportato tutto solo per dimostrare la fragilità dei contenuti nella rete Internet, e per invitare alla cautela prima di prendere per vera una notizia. In proposito bisognerebbe che ognuno perdesse un po' di tempo a studiare gli URL per capire chi è che scrive; perché, per esempio, un conto è credere ed applicare in un testo un consiglio linguistico riportato sul vocabolario Treccani (www.treccani.it), altro conto se lo si trova su un ipotetico “ve la dico io la verità” (del genere: www.checevo.com).

Che cos'è un URL? *Che ce vo'*, basta andare su Wikipedia (per cominciare). All'inizio vi sembrerà difficile, come tutto ciò che non si conosce, ma in realtà non è complicato.

Tutto ciò che abbiamo detto fino a questo momento vale per tutti i ciambellini, compreso quello di Foiano e quello di Sinalunga, di cui diremo. Per quanto riguarda invece la storia recente dobbiamo rifarci a Rigomagno e alla sua Sagra del Ciambellino, che non affrontiamo perché ci prenderebbe lo spazio dell'intero libro. Riportiamo solo uno stralcio dalla prefazione dell'ultima pubblicazione edita dalla Proloco nel 2018.

50 anni e quasi non li dimostra... e potrebbe andare meglio

La **Proloco Rigomagno** sta attraversando un periodo poco felice. Non è il caso di nascondere e neppure di farne un dramma o di accampare scuse per giustificarlo. In un modo o in un altro passerà. Naturalmente nessuno può dire quando, né tanto meno come. Nel frattempo però, anche se il momento non è certo dei migliori, quest'anno [2018] ricorre il 50° anniversario della "Sagra del Ciambellino".

Come si può far passare sotto silenzio una ricorrenza simile? [Naturalmente non si può], anche se si tratta di una manifestazione non particolarmente importante sotto l'aspetto del gradimento e, forse, anche delle aspettative del pubblico partecipante. Sotto l'aspetto sociale però ha avuto un'importanza incalcolabile per la comunità rigomagnese [...].

Per molti motivi, [... ma soprattutto per quanto appena detto], il cinquantesimo non verrà ricordato come meriterebbe. Questa non è una lagnanza e neppure una critica, è un semplice dato di fatto, così come anche questo libro non è all'altezza dell'argomento [...].

Per tutto il resto, vale a dire il contenuto, il libro è poco più di una raccolta di appunti messi insieme allo scopo di non perderli: non abbiamo alcuna difficoltà ad ammetterlo, ma non siamo disposti a servire tale ammissione in un piatto di modestia, perché la Sagra del Ciambellino è stata tutt'altro che una manifestazione di poco conto, a partire dall'invenzione del Ciambellino stesso. Sì, invenzione. Perché quando, alla fine degli anni '90 del secolo appena passato, decidemmo (leggi la Proloco tutta) di alzare un po' il livello della manifestazione, la parola "ciambellino" in Internet era pressoché assente e sconosciuta a tutti i motori di ricerca del tempo AltaVista, Yahoo, Virgilio, Arianna, HotBot, Google...

Naturalmente sull'argomento non esisteva neppure uno straccio di letteratura, nessuno aveva pensato di fare una ricerca sul ciambellino per raccogliere il patrimonio orale che, in quanto tale, era destinato a scomparire.

Iniziammo a inventare storie, a cercare documenti, a raccogliere notizie e ricordi, e poi a comunicare quanto raccolto in mille modi diversi. È stata una ricerca che si è consolidata nel tempo e che mano a mano ci ha convinti della sua importanza, caricandoci così di un peso che non siamo riusciti a portare

avanti come avremmo voluto e dovuto. In effetti stavamo indagando sulla cultura di una comunità e noi non avevamo le forze necessarie per trattare la mole dei dati che vedevamo lì, davanti e intorno a noi, in attesa di essere registrati. Il problema più grande era che vedevamo chiaramente la possibilità di fare qualcosa di importante a cui non potevamo pensare perché non riuscivamo neppure a concretizzare il poco già fatto.

Ma torniamo al concreto perché questo non è il momento delle analisi teoriche. Considerando però che non è neppure il tempo delle ricerche storiche approfondite, proviamo a fare una sintesi in soli due punti di questa bellissima esperienza.

Primo fatto. In pochi anni Rigomagno riuscì a far conoscere il suo Ciambellino al mondo intero, e oggi, non solo la parola “ciambellino” è largamente presente in migliaia di pagine Internet, ma molte di queste fanno ancora riferimento a Rigomagno, malgrado ormai da diversi anni non si faccia più una comunicazione degna di questo nome.

Secondo fatto. Improvvisamente la produzione artigianale e poi industriale si accorge del ciambellino. Al tempo in cui iniziammo a fare sul serio con il Ciambellino di Rigomagno, erano pochissime le attività commerciali che producevano questo dolce campagnolo. La quasi totalità dei ciambellini presenti sulle tavole nel giorno di Pasqua venivano fatti in casa. Oggi non c'è forno che non li produca, e molti lo fanno per buona parte dell'anno.

No, la **Sagra del Ciambellino** non è stata una cosa di poco conto [...].



Vignetta di Aldo Bortolotti.

Dall'attività rigomagnese intorno alla “Sagra del Ciambellino”.

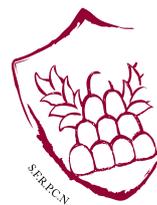
Chiudiamo questa parentesi con un *canto* e alcune immagini, giusto per dare un'idea della comunicazione che fece esplodere il fenomeno "Ciambellino di Rigomagno".

"Biagio da Rucomagnum"

Da una ballata di cantastorie dugenteschi
ritrovata nell'archivio di Stato di Siena
e "aggeggiata" da Marco Pellegrini per *Rigonews*

Sotto le mura di Gerusalemme
Nel campo dei cristiani assai accaldati
Un giorno se ne andava lemme lemme
Goffredo di Buglione, capo di armati.
Con lui si trascinava assai dolente
Sconvolto dai bruciori emorroidali
Un grasso e unto monsignor fremente
Scelto dal papa tra i suoi cardinali.
«Goffredo, come te vengo di Francia
E l'idioma ne parlo a giusto modo
Sicché, con tutta la tua cotta e lancia
Ti dico, il nome tuo vuol dire brodo»
«Perché ti lagni e con me te la prendi
Non ti chiamai io alla santa crociata
E con gran voci il mio buon nome offendi
Che questa bega me la son pigliata?»
«Da tre anni cavalco senza sosta
E il cul mi druscia sulla dura sella
E ti dissi il dolor che ciò mi costa
Dacché mi trafugaron la ciambella
Che interposta tra il cuoio e il deretano
Facea da scudo, usbergo e anche corazza
Altra ne chiesi, e ancor ne chiedo, invano.
Più non cavalco, ed il dolore impazza».

Ricetta del Crociato



garantito dalla pro loco

Rielaborazione dalla ricetta originale
tramandata da Biagio di Rucomagnum,
luogotenente del Legato pontificio
alla Prima crociata.

il Ciambellino di Rigomagno

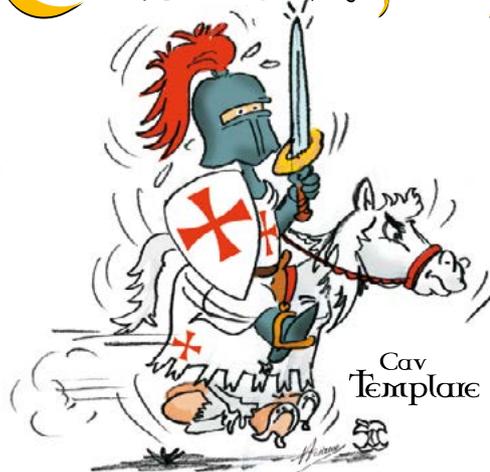


«Le Puy, comando eserciti cristiani
Per conquistare il sepolcro del Cristo
Non ho tempo per sacri deretani
Né per sciocchezze dal sapore tristo
Come i dolor d'un vatican prelato
Che ben sarebbe sano, vispo e pio
Se troppo non avesse desinato
Com'è uso tra gl'uomini di Dio».

Qui s'appressò del vescovo il secondo
Biagio da Rucomagnum, vispo toscò
Che i crociati seguì da cima a fondo
Con umor gaio, e con intento losco
«Ho io la soluzion della questione
Che oppone l'arme al messo divino
Dal mio borgo natio verrà l'unione
Che il dolor lenirà: il Ciambellino!»

«Basterà farne stampto, ed imitare
La forma sua, riempiendola di panno
L'originale poi potrem mangiare
Bagnandolo di vino, senza affanno
Mentre la copia, tra natiche e sella,
Sostituirà, con valida accortezza
Del monsignore obeso la ciambella
Nel lungo assedio dell'infedel fortezza».

il Ciambellino di Rigomagno



il Ciambellino di Rigomagno



E veniamo al **Ciambellino Bollito di Sinalunga**.

Gli appunti ottocenteschi cancellati presumibilmente dall'autore, e di cui abbiamo detto, si riferiscono alla probabile diffusione nel territorio di questo ciambellino particolare, e non alla sua nascita dal momento che ciambelle pasquali di vario tipo, nel cui procedimento di cottura è presente la bollitura, si trovano in diverse parti d'Italia. In effetti non siamo sicuri che gli appunti siano stati cancellati dall'autore, che possiamo identificare con una certa sicurezza, sia perché sono scritti su fogli utilizzati come brutta copia di una storia di Sinalunga, sia perché la calligrafia è quella di Luigi Agnolucci, il quale peraltro ci ha lasciato uno scritto che fa da sfondo alla nascita della «allessa ciambella» come si legge in una delle note cancellate.

Purtroppo i frammenti non sono molti e non sempre sono collegati, per cui la ricostruzione è estremamente difficile. Forse non avremmo dovuto neppure iniziare questa storia, ma per non perderla completamente abbiamo deciso di rischiare qualche inesattezza, sperando che in un futuro non molto lontano altri la possano portare alla luce definitiva. Abbiamo pensato che il modo migliore per farlo fosse quello di affidare il racconto al canonico Vincenzo Agnolucci da Scrofiano detto *il Crogio*, sia perché probabile parente di Luigi, il famoso raccoglitore di notizie sinalunghese, sia perché con un soprannome del genere ci è sembrato assolutamente adatto. A cui occorre aggiungere che l'area di diffusione del ciambellino bollito, nel suo momento di massima diffusione, era compresa tra il centro storico di Sinalunga e quello di Scrofiano. Ciò non rappresenta evidentemente una prova, però lascia intendere che *il Crogio* la sapeva lunga.

Lui sostiene, come è ovvio che sia, che il ciambellino ha la doppia patria: Sinalunga e Scrofiano. Tuttavia noi resteremo fermi sulla denominazione esclusivamente sinalunghese, per il fatto che la nascita, se di nascita possiamo parlare, avvenne in un palazzo della piazza principale, allora chiamata "del Cassero" e oggi intitolata all'Eroe dei due mondi, che sempre in quella casa firmò il suo passaggio durante uno dei tanti viaggi fatti alla volta di Roma.

Il Ciambellino Bollito di Sinalunga

*I retroscena annotati da Luigi Agnolucci e poi cancellati dallo stesso
recuperati e interpretati da un suo probabile antico parente,
il canonico Vincenzo Agnolucci da Scrofiano detto*

IL CROGIO



RACCONTO BREVE

Se non fosse stato per un fastidioso raffreddore che mi ha costretto al calduccio ed a bere gli intrugli bollenti di chi mi assiste quotidianamente, e a suo dire miracolosi, ma che di miracoloso altro non hanno se non che non mi sono ancora ustionato, non avrei mai scoperto gli appunti di Luigi sul Ciambellino Bollito di Sinalunga e Scrofiano. Sì, anche Scrofiano. Oggi nessuno sembra saperlo ma ai miei tempi si facevano anche qui a Scrofiano.

Per iniziare mi è obbligo chiedere scusa al lettore. I riferimenti che dovrò usare potranno risultare noiosi, complicati e, alcune volte, addirittura ripetitivi, ma se vogliamo fare un po' di chiarezza intorno alla storia di questo gustosissimo dolce pasquale, non ci sono alternative facili da contrapporre.

Comincerò quindi col dire che si tratta del più difficile, ma anche del *più pasquale* dei dolci. Per prepararlo infatti non basta essere pasticceri provetti, occorre saper anche padroneggiare gli strumenti della cucina e, sopra tutto, è necessario conoscere perfettamente le fasi lunari, alle quali è strettamente legato. Questo perché, come si sa, il Santo giorno di Pasqua cade, come sul dirsi, nella domenica successiva alla prima luna

piena di primavera, così come stabilito dal concilio di Nicea del 325. Per cui la preparazione dell'impasto deve avvenire nel giorno di luna piena e la cottura finale il Sabato Santo. È per tale motivo se questo ciambellino, pur essendo squisito (l'ho già detto, ma è effettivamente molto buono), non può essere fatto in nessun altro periodo dell'anno.

Stabilito questo punto fondamentale, affrontiamo ora quello non meno importante del nome, o almeno così dovrebbe essere, ma non lo è, per i motivi che se avete pazienza vedremo.

Fin dall'inizio, data la forma a ciambella e la misura ridotta del cerchio, sembrò corretto chiamarlo "Ciambellino", senonché essendo il nome già occupato da un altro biscotto pasquale con la stessa forma e dimensioni, che per distinguerlo, diremo *tradizionale*, si dovette aggiungere una specifica caratteristica. Dal momento che tra le differenze, quella più evidente era che il nostro ciambellino veniva cotto prima in acqua bollente, si pensò che potesse andar bene l'aggiunta della parola che sintetizzava la lavorazione. Inizialmente fu detto ciambellino *allessso*, qualche tempo dopo fu usato l'italiano più moderno *lesso*, altri dissero *incotto*, altri ancora *bollito*. Tutte locuzioni sbagliate.

Quella giusta è "Ciambellino Nanny".

Data di nascita: 11 aprile 1830, Pasqua di Resurrezione di Nostro Signore.

Per gli amanti della precisione, inizio lavorazione: giovedì 8 aprile 1830, notte di luna piena.

Luigi Agnolucci, i cui appunti sono utili per la ricostruzione della storia, annotò molti riferimenti che riguardavano un particolare episodio al quale dedicò una cartolina di due pagine, la numero 34, che intitolò "Leopoldo II di Lorena viene a Sinalunga".

Bravo ragazzo Luigi, ma io che lo conosco bene, vi posso dire che difettava un po' riguardo a rigosità storica, nel senso che ciò che non era di lui interesse, in quella particolare circostanza di cui si stava occupando, lo ignorava bellamente. Nel caso in questione si trattava di raccontare la venuta del Granduca di Toscana a Sinalunga e per di più a casa sua. Lui aveva pochi mesi, e quindi la sua non era una conoscenza diretta dei fatti. Se i suoi appunti in proposito si trovano in fogli diversi, frammentati, spesso cancellati e poi riscritti per essere ancora cancellati, è perché si riferiscono a ricordi di *persone di casa* diverse, in certi casi probabilmente frutto di interrogazione a molti anni di distanza, forse venti se non più, dal momento che non si può credere che si sia interessato alla storia locale prima di aver raggiunto la maggiore età.

Sicuramente il padre e la madre conservarono la memoria di quell'evento straordinario. Ricordi indimenticabili, ma non tangibili dal momento che Leopoldo II lasciò una somma di denaro notevole per il disturbo arrecato: 20 Napoleoni per la precisione; che il padre peraltro non voleva, dichiarandosi ricompensato dall'onore ricevuto, ma che ovviamente non poté rifiutare. Luigi ci racconta che tutto il denaro ricevuto lo diede al personale di servizio, facendo intendere di aver fatto il gesto di magnanimità in presenza del Sovrano. Francamente non lo crediamo: un suddito non può dire di no. Comunque sia Leopoldo II non lasciò altro,

né un attestato, né una stampa ricordo che sarebbe stati sicuramente seduta stante incorniciati. Capirete quindi il perché delle difficoltà di ricostruzione storica di cui dicevo all'inizio. Se non fosse perché qua e là appaiono chiari riferimenti al tema di nostro interesse, non saremmo qui a tentare di spiegare la storia.

Dando per scontata la visita del 14 maggio del 1833, *ufficializzata* da Luigi, e sulla cui data non abbiamo motivo di dubitare, un intreccio di fatti e note fanno ragionevolmente supporre un'altra visita, precedente, più importante e meno frettolosa di questa.

In effetti quella del 1833 appare come un semplice pernottamento con cena, e forse colazione, di cui peraltro non si parla nei resoconti di Luigi. In questa sosta il granduca Leopoldo II è da solo, vedovo da poco più di un anno, a venti giorni dalle seconde nozze, che saranno celebrate a Napoli il 7 giugno, con Maria Antonia di Borbone. Non ha neppure il tempo di salutare i rappresentanti del governo locale, né di fare un controllo ai cantieri della nuova Strada Regia Lauretana, che in questo territorio risultano particolarmente impegnativi e gli stanno molto a cuore. La sua non è scortesia, ha già fatto una visita ufficiale tre anni prima, incontrando tutte le autorità e le persone più in vista, in compagnia dell'amata Maria Anna Carolina di Sassonia, sua sposa da quando aveva diciotto anni.

Tale visita fu pianificata negli ultimi mesi del 1829. Era stato scelto il mese di gennaio con l'intento di ricalcare la visita fatta dal nonno Pietro Leopoldo nel 1777. Sarebbero stati comodamente ospiti del convento di Poggio Baldino, dove, quasi come in una reggia, avrebbero potuto ricevere gli omaggi dei sudditi, e da dove il Granduca avrebbe potuto raggiungere più rapidamente la Lauretana, per controllare e per dare un po' di soddisfazione agli operai. Per una serie di contrattempi e per la brutta stagione, la visita slittò fino al mese di aprile. Dato il periodo pasquale, ai sovrani non sembrò il caso di portare disturbo ai frati del convento e così decisero, dando i conseguenti ordini, di trovare una casa privata, sufficientemente grande e possibilmente nella piazza più importante del paese. Fu trovata: era quella dei coniugi Agnolucci, i quali si ritirarono con molti giorni di anticipo all'ultimo piano del palazzo, concedendo alla famiglia granducale tutto il piano nobile, e mettendo loro a disposizione la servitù di casa.

Da meno di un anno gli Agnolucci avevano assunto una giovane marchigiana con il compito di assistere la padrona di casa, la quale presto sarebbe diventata mamma. Sembra che la ragazza si chiamasse Nannerella, ma in realtà nessuno lo ricorda perfettamente, perché fu chiamata da tutti *Nanni* fin dal primo giorno, così che il nome vero fu presto dimenticato. Nanni era simpatica a tutti, non si tirava mai indietro, era molto svelta e si adattava a qualsiasi lavoro, ma la sua passione era la cucina. Appena le si presentava l'occasione si trasformava in cuoca, dimostrando un estro creativo che non piaceva al signor Agnolucci, notoriamente molto tradizionale, o per dirla con lui: «contrario alle novità inutili», che portano inevitabilmente «a sciupare la robbà». Considerando che la ragazza proveniva dall'altra parte dell'Appennino, dove evidentemente i gusti erano diversi, tutto ciò che cucinava era di conseguenza una novità.

Fin dal loro primo ingresso in casa i granduchi piacquero a tutti. *Lui*, Leopoldo II, non poteva essere più chiamato affettuosamente *Canapino*, per via dei capelli giallissimi come la canapa, come avvenne quando fu presentato in pubblico per la prima volta. I toscani, si sa, se possono prendere in giro qualcuno, bonariamente s'intende, non si lasciano scappare l'occasione. Ma ora a quell'omone di 33 anni non s'addiceva più il vezzeggiativo: era sicuramente più adeguato un *Canapone*. In ogni caso era un bell'uomo e quindi piacque immediatamente a tutte le donne di casa Agnolucci.

Invece *Lei*, Maria Anna Carolina di Sassonia, essendo una principessa non poteva che essere bella e gentile. Infatti si dimostrò subito simpatica, anche per quel suo forte accento tedesco (anche se nessuno aveva la più pallida idea di come fosse un accento tedesco), e *alla mano* per il modo di fare che sembrava sempre chiedere per piacere anche quando, in realtà, si trattava di un ordine. Quando si venne a sapere, dalle dame del seguito granducale, che era soprannominata *Nanny*, la Nannerella di casa Agnolucci, anche lei come abbiamo visto detta *Nanni*, sembrò impazzire per questa coincidenza. Volle sapere tutto: chi, dove, perché... Sassonia? Dov'è? Più in là delle Marche? Impossibile, più in là c'è il mare...



Canapone



Nanny

Se solo se lo fossero immaginato, le dame di compagnia della Granduchessa si sarebbero ben guardate dal rivelare il piccolo *segreto*; anche se bisogna dire che alla fin fine si risolse tutto in poco tempo. La ragazza era molto sveglia, non aveva bisogno di lunghe spiegazioni, riuscì anche a capire, e in men che non si dica, il perché della “i” del suo nome Nanni, fosse diverso dalla “y” della Granduchessa Nanny:

«E certo – disse con grande tranquillità – essa è principessa».

Poi sparì e nessuno la vide più per tutto il giorno... e poco anche nei seguenti.

Noi oggi sappiamo perché: – doveva inventare il *Ciambellino Nanny*.

Era giovedì 8 aprile del 1830. Nella notte ci sarebbe stata la luna piena. Non c’era tempo da perdere, si dovevano trovare gli ingredienti e, appena buio, dare inizio ai lavori. Avrebbe dovuto fare tutto in silenzio e di nascosto, perché se lo avesse saputo *il Brontolone*, ossia il padrone di casa, avrebbe sicuramente fermato tutto... brontolando, appunto. Mentre era assolutamente necessario farlo, a tutti i costi: Nanny e Canapone ne avevano assoluto bisogno. Dal loro amore erano sbocciate: Carolina Augusta, nel 1822; Augusta Ferdinanda, nel 1825; Maria Massimiliana, nel 1827 e Giuseppa Amalia, nel 1828. Nessun maschio. Il regno ne aveva assolutamente bisogno. Ma ora ci avrebbe pensato la sinalunghese Nanni, senza la “y”, con un dolce realizzato con tutti i crismi della rinascita primaverile e, per di più, con la benedizione pasquale di Nostro Signore.

Un rito che merita di essere spiegato, non perché difficile da intuire nei significati generali, quanto piuttosto per cogliere la poesia che c’è dietro.

La preparazione, dunque, ebbe inizio con l’impasto lavorato e lasciato a lievitare, come previsto, nella notte di luna piena di giovedì, in quanto quella era la prima luna piena di Primavera. I ciambellini furono lavorati, o meglio *fatti* nel giorno del Venerdì Santo; bolliti nel paiolo il Sabato Santo; e messi in forno nelle prime ore della Domenica di Pasqua. Con la loro successiva rifinitura fuori dal forno, a base di Vinsanto, rosso d’uovo e zucchero, il cammino poteva considerarsi concluso.

Subito dopo Nanni uscì di casa con un piccolo panierino di vimini coperto da un fazzoletto con lo stemma granducale, che aveva preso in prestito il giorno prima mentre *rifaceva* la camera degli sposi. Dentro il panierino c’erano alcune uova sode, che la ragazza portò a benedire alla prima Messa di Pasqua nella Collegiata di San Martino. Il panierino con lo stemma granducale naturalmente non passò inosservato, e Nanni dovette faticare non poco per svicolare fuori di chiesa senza essere bloccata dalle amiche curiose.

Tornò a casa in tempo per preparare la colazione ai Granduchi: un trionfo di *Ciambellini Nanny* su una alzata di cristallo, sotto la quale aveva sistemato i ciambellini tradizionali e, in un piattino con il bordo dorato, un uovo sodo benedetto per *Lei* e uno per *Lui*.

Come fu accolto il nuovo dolce non lo sappiamo. Il risultato, quello dell'erede maschio, purtroppo non fu raggiunto, quasi sicuramente a causa della prematura scomparsa della carissima Maria Anna Carolina di Sassonia, avvenuta due anni dopo, il 24 marzo 1832 a soli 33 anni, stroncata dalla tubercolosi.

Il mio compito è finito, non mi resta che riassumere gli ingredienti e il procedimento di lavorazione di quello che a Sinalunga e Scrofiano si continua a chiamare, secondo me troppo semplicemente, "Ciambellino Bollito".



Ricetta originale

INGREDIENTI

1 ovo = 1 ciambellino

dose per 1 ovo:

- un ovo
- un cucchiaino raso di zucchero
- un cucchiaino di alcole e anici
- farina quanto serve per ottenere un impasto morbido
- un biccherino di Vinsanto, meglio due
- zucchero abbondante per ricoprire



PROCEDIMENTO

Montare a neve i bianchi

Impastare mescolando zucchero, tuorli, anice, alcole aggiungere le chiare montate e farina quando l'impasto è tutto morbido basta

Lasciar lievitare per almeno 20 minuti poi impastare e fare li ciambellini

Lessare un ciambellino alla volta, non toccarlo fino a che non viene a galla (5/8 minuti)

Tirare fuori dal paiolo il ciambellino dal buco

Incidere, torno torno, lungo tutta la circonferenza esterna, con uno strumento di legno, non usare mai il coltello o altro strumento di ferro, fare una bella incisione profonda fin quasi alla metà del ciambellino

Lasciare raffreddare

Mettere i ciambellini raffreddati in forno bello caldo come quando si fa il pane per 10/15 minuti

A cottura appena fatta spennellare con vinsanto e rosso d'ovo, poi coprire con zucchero in grani grossi e tenere al caldo

Ciambellini appena bolliti.



