Nonno
IL CIAMBELLINO BOLLITO
DI SINALUNGA

REGIONE TOSCANA

Consiglio Regionale

Con la compartecipazione
del Consiglio regionale della Toscana

Comune di Sinalunga

25 SINALUNGA
marzo
CAPODANNO TOSCANO

Nanny
Il ciambellino bollito di Sinalunga

racconto di Vincenzo Agnolucci
fotografie: Ariano Guastaldi

Collana "Quaderni Sinalunghesi", Anno XXXII, 2021
Pubblicazione periodica della Biblioteca Comunale di Sinalunga

Realizzazione editoriale in formato digitale: Edizioni Luì - Chiusi (Siena) © 2021

NANNY
IL CIAMBELLINO BOLLITO DI SINALUNGA

Notazioni di Luigi Agnolucci, poi cancellate dallo stesso, recuperate e interpretate da un suo probabile antico parente, il canonico Vincenzo Agnolucci da Scrofiano detto ***Il Crogio***.

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, il più scenografico borgo medievale di tutta la Chiana.
Per iniziare devo chiedere scusa al lettore. I riferimenti che sarò obbligato ad 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", sennonché 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 allesso, 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 (ciambellino in tavola):
  11 aprile 1830, Pasqua di Resurrezione di Nostro Signore.
– Data di nascita (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 rigorosità 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 il Granduca 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 sarebbero stati sicuramente seduta stante incorniciati. Capirete quindi il perché delle difficoltà di ricostruzione storica di cui dicevo all'inizio. Se non fosse perché

Leopoldo II di Lorena.

qua e là appaiono chiari riferimenti al tema di nostro interesse, non saremmo qui a tentare di spiegare gli avvenimenti.
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 chiama da tutti Nannì fin dal primo giorno, così che il nome vero fu presto dimenticato. Nannì 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 robba». 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 Nannì, 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…

Se solo vagamente 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 Nannì, 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.

Maria Anna Carolina di Sassonia "Nanny".

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 Nannì, 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 coglierne la poesia.
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 Nannì uscì di casa con un piccolo paniere 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 Nannì 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 un'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: – la perfezione!
Come fu accolto il nuovo dolce non lo sappiamo.
Il risultato, quello dell'erede maschio, purtroppo non fu raggiunto

Cestino per la "benedizione delle uova".

per la 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 in modo decisamente semplicistico: "***Ciambellino Bollito***".

Ricetta originale

INGREDIENTI
1 ovo = 1 ciambellino

dose per 1 ovo:
– un ovo
– un cucchiaio raso di zucchero
– un cucchiaio di alcole e anici
– farina quanto serve per ottenere un impasto morbito
– 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 (ossia prendendolo dalla parte interna)
– 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