



Nanny

IL CIAMBELLINO BOLLITO DI SINALUNGA



Nanny

IL CIAMBELLINO BOLLITO DI SINALUNGA

racconto di Vincenzo Agnolucci
fotografie: Ariano Guastaldi



Biblioteca Comunale di Sinalunga
Collana "Quaderni Sinalunghesi", Anno XXXVII. Serie "i-Digitali"

Realizzazione editoriale: Edizioni Lui
Terza edizione rivista e aggiornata © 2021 © 2026

Questa è la terza edizione del libro che racconta le origini del Ciambellino Bollito di Sinalunga, tra leggende, tradizioni popolari, sentito dire e qualche documento. Un libro realizzato in forma digitale che ha interessato ogni volta molti lettori e che ora, in occasione del 270° anniversario dalla fondazione della **Pubblica Bibliotheca di Sinalunga**, lo proponiamo rinnovato come primo impegno dell'importante traguardo raggiunto. Richiamare un simbolo che per decenni, probabilmente secoli (non sappiamo esattamente quanti), ha idealmente unito le tavole pasquali del territorio, ci è sembrato un buon modo per ricordare la fondazione della *Bibliotheca*, il cui primo compito dichiarato era stato quello di consentire a tutti di *leggere e studiare*.

Con il tempo a questo intento se ne sono aggiunti altri, tra i quali: stimolare la ricerca della storia comunitaria e delle tradizioni; abituare alla conservazione della memoria; aiutare nelle scelte di lettura; dare indicazioni di come vedere ciò che ci è accanto... che spesso vediamo sfuocato perché troppo vicino. Questo è esattamente il caso del *Ciambellino Bollito di Sinalunga*. Troppo vicino a noi per essere messo a fuoco, con la dovuta pazienza, dopo un po' lo abbiamo perso.

Ne riproponiamo la storia, chiarendo che l'obiettivo non è quello di recuperare un prodotto della tradizione, bensì quello più ambizioso di conservarne la memoria.



...chi lo chiamava Lesso, chi Incotto, chi Bollito

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 suol 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 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, alcune volte 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. Tra l’altro il Granduca lasciò una somma di denaro notevole per il disturbo arrecato: **20 Napoleoni !!!** Con quella cifra si poteva comprare un cavallo di razza. Ma il padre non voleva quei soldi, tanto che si fece ardito *dichiarandosi ricompensato dall’onore ricevuto*. Ma non poté ovviamente 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 al Sovrano! Evvia Luigi, dai...

Comunque sia Leopoldo II non lasciò altro: né un attestato, né una stampa ricordo che sarebbero stati sicuramente sedute stante incorniciati. Capirete quindi il perché delle difficoltà di ricostruzione della storia 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 gli avvenimenti. Dando per scontata la visita del **14 maggio del 1833**, ufficializzata da Luigi, e sulla cui data non abbiamo motivo di dubitare, è un’altra la visita che ci interessa, tra l’altro più importante e meno frettolosa di questa. Quella del 1833 appare come un semplice pernottamento con cena, e forse colazione. In questa sosta il granduca Leopoldo II è da solo, vedovo da poco più di un anno e 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 alla seconda metà di aprile. Pasqua cadeva il giorno 11. Dato il periodo, 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 *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



Leopoldo II di Lorena.

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 affettuoso *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 la principessa 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...



Maria Anna Carolina di Sassonia "Nanny".

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 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 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 deve essere spiegato, non perché difficile da capire 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 panierino di vimini coperto da un fazzoletto con lo stemma granducale, che aveva preso in prestito il giorno prima mentre riordinava 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.



Cestino per la "benedizione delle uova".

Tornò a casa in tempo per preparare la colazione ai Granduchi:
un trionfo di *Ciambellini Nanny* su un'alzata di cristallo
e un cestino con tre uova sode benedette:
uno per Lei, uno per Lui e uno da lasciare...
La perfezione!

Come fu accolto il nuovo dolce non lo sappiamo.
Il risultato, quello dell'erede maschio, purtroppo non fu raggiunto
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 cucchiaino di *alcole e anici*
- farina quanto serve per ottenere un impasto morbido
- un bicchierino di Vinsanto, meglio due
- zucchero abbondante per ricoprire

* *Si intende uovo di gallina ruspante*

(i termini in corsivo non sono refusi di stampa, bensì modi di dire locali)

PROCEDIMENTO

- Montare a neve i *bianchi*
- Impastare mescolando zucchero, *torli*, anice, *alcole* aggiungere le chiare montate e la farina. Quando l'impasto è tutto morbido basta
- Lasciar lievitare per almeno 20 minuti poi impastare e fare i ciambellini
- Lessare un ciambellino alla volta, non toccarlo fino a che non viene a galla da solo [5/8 minuti dovrebbero bastare]
- 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.

Finito.

SCRO



FIANO

SERA



LORCA

