

PONTREMOLI

La spongata di Pontremoli

La spongata è un tipico dolce di Parma e quindi non fa specie se lo troviamo anche a Pontremoli che è il paese di accesso alla Toscana venendo dal passo della Cisa, cioè quel passo che collega l'Emilia e Parma alla Toscana appunto. Ci sono senz'altro varianti tra la ricetta parmigiana e quella pontremolese, ma la sostanza è la stessa: è un dolce delle feste che si mantiene a lungo ed è ricco di ingredienti e molto, molto calorico. La sua origine è molto antica e se ne hanno anche notizie alla metà del XV secolo quando viene elencato tra i doni che il duca di Parma invia ad uno Sforza di Milano. Ma anche più antico come vedremo dopo.

Per 6 persone

Per la pasta

3 etti di farina '00'

1 etto di burro

1 etto di zucchero

1 cucchiaino di vino bianco secco

Per il ripieno

1 etto e ½ di miele

½ etto di gherigli di noce

½ etto di uva sultanina

½ etto di mandorle

½ etto di nocciole

½ etto di pinoli

Un po' di cannella

Zucchero velo

Preparate il ripieno cercando di tritare un po' grossolanamente le noci, le mandorle, e nocciole e i pinoli. Aggiungete l'uva sultanina e i biscotti secchi frantumanti con le mani e tritate un po' di cannella. Impastate il tutto con il miele avendo cura di amalgamare molto bene. Lasciate riposare almeno un paio d'ore. Preparate poi la pasta aggiungendo alla farina il burro appena fuso e lo zucchero. Fatela riposare sotto un panno almeno un'ora e poi fatene un primo disco dello spessore di almeno un centimetro e mezzo che servirà da base. Deponetelo in una teglia avendo cura di farlo risvoltare anche sulle pareti; riempiate la pasta con il composto preparato precedentemente e coprite il tutto con un altro disco di pasta, questo più sottile, che unirete ai bordi di quello sottostante. Infornate a forno caldo per circa trenta minuti e poi spolverate con zucchero velo.

LE MEDESIME RICETTE ALL' USO DEI TEMPI PASSATI

La spongata

Prima dicevo che si hanno notizie nel Rinascimento, ma in realtà degli ingredienti di questo dolce si trovano tracce nel Satyricon di Petronio Arbitro. Poi di nuovo notizie, secondo Plinio, a Brescello, in Emilia, quando divenne colonia romana e poi quanto si diceva poco sopra relativamente a Francesco Sforza. Si deve anche sottolineare il fatto che dolci 'secchi' che hanno alte capacità di conservazione erano essenziali in tempi nei quali la refrigerazione non esisteva. Quindi oggi godiamo di un dolce di cui già i nostri antenati, i romani, si cibavano.