

5 dolci di Natale italiani

CHE NON CONOSCEVI



Panettone milanese, Pandoro veronese, torrone...

Sicuramente sono i dolci di Natale più diffusi in tutta Italia e anche all'estero. Ma in Italia, lo sappiamo, la cucina regionale è molto varia; anche nel resto d'Italia troviamo dolci natalizi che fanno parte della tradizione "povera" di una determinata località o regione. Oggi voglio parlarvi di 5 dolci di Natale italiani di cui forse non avete mai sentito parlare! La cosa interessante è che tutte queste specialità hanno come ingredienti principali spezie, frutta secca e frutta candita; in questo modo, in passato, il prodotto si poteva conservare più a lungo.

Quali spezie e quali tipi di frutta secca conosci già in italiano? Vai alla prossima pagina!

CURIOSITA'

1. LE SPEZIE - Collega ogni immagine al suo nome (soluzioni a p. 9)

CANNELLA | CORIANDOLO | NOCE MOSCATA | PEPE | ZAFFERANO | ANICE STELLATO | CHIODI DI GAROFANO

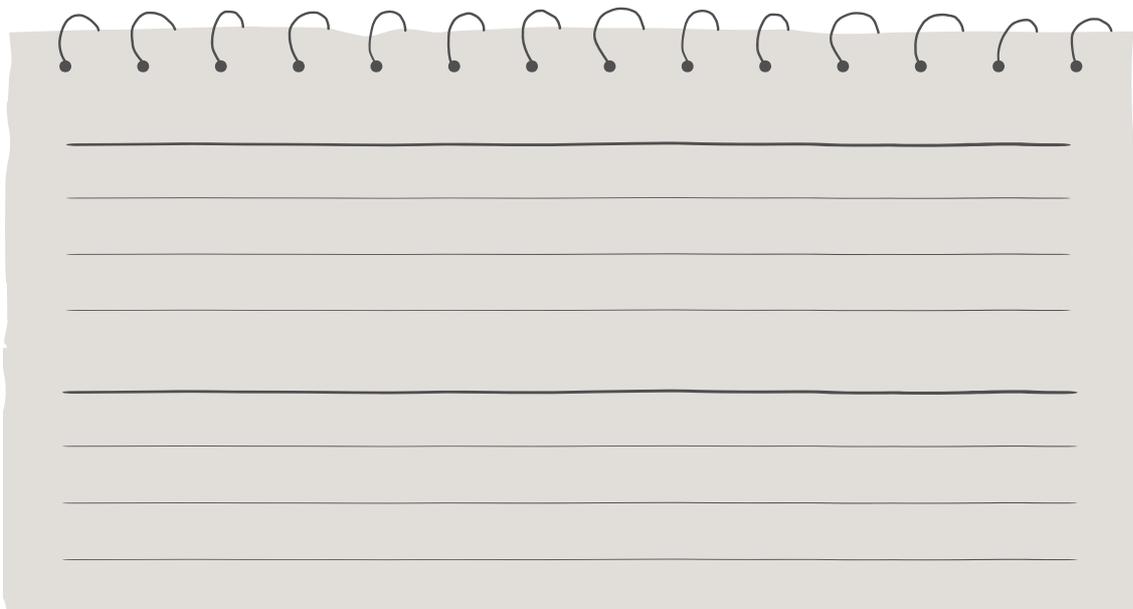


2. LA FRUTTA SECCA - Collega ogni immagine al suo nome (soluzioni a p. 9)

UVETTA O UVA PASSA | FICHI SECCHI | NOCI | MANDORLE | NOCCIOLE



3. RACCONTA - Quali spezie ti piacciono? Quali usi per cucinare? Ti piace la frutta secca?



4. LEGGI. Ora che conosci questi vocaboli, a p. X puoi leggere come vengono impiegate per creare questi dolci natalizi regionali! Poi, fai il VERO / FALSO e controlla le soluzioni a p 9.

5 dolci di Natale italiani

CHE NON CONOSCEVI

I PETRALI CALABRESI

Mio zio di Reggio Calabria ci manda sempre un pacco di petrali per Natale.

Si chiamano così perché una leggenda dice che nei tempi passati un prete aveva l'usanza di regalarli ai suoi fedeli sotto il periodo delle feste.

Sono dei dolcetti di pasta frolla (Mürbeteig), di solito a forma di mezzaluna, ricoperti di glassa oppure di codette di zucchero. La cosa speciale sta al loro interno: infatti, il ripieno (Füllung) è fatto di fichi secchi, mandorle, noci e buccia d'arancia; **si tritano (zerkleinern) questi ingredienti** e poi si lasciano macerare (ziehen lassen) nel vincotto* e nel caffè.



Marcuscalabresus / Wikimedia Commons

I MOSTACCIOLI NAPOLETANI

Io e mia sorella abbiamo preparato i mostaccioli napoletani per la prima volta durante il nostro primo Natale passato in Germania, a causa del covid; un po' mi ricordano i "Lebkuchen" tedeschi!

Sono dei biscotti speziati a forma di rombo (*rautenförmig*) e ricoperti di cioccolato; di solito sono morbidi, ma esiste anche una versione dura. La preparazione è relativamente semplice: si mischiano acqua, farina, miele e si usa un ingrediente fondamentale: il "pisto napoletano"! Questo che è un mix di spezie, tra cui: cannella, noce moscata, pepe, chiodi di garofano, coriandolo, anice stellato.

*Vincotto: italienische Würzspezialität aus eingedicktem Traubenmost.

IL PANGIALLO LAZIALE

Io vengo dal Lazio, eppure non l'ho ancora mai provato!

Gli antichi Romani preparavano questo pane nutriente per il solstizio d'inverno; con il Cristianesimo, il "pangiallo" è diventato un dolce tipico di Natale a Roma e nel Lazio.

Perché si chiama così? Perché il suo colore è veramente giallo o giallognolo.

Infatti, si spennella (*bestreichen*) l'esterno con il rosso d'uovo; qualcuno invece lo colora con lo zafferano. Gli ingredienti principali sono mandorle, nocciole, miele e frutta secca (come uvetta e fichi secchi); ma questa ricetta può variare molto.

In Toscana e Umbria **si prepara** un dolce simile per Natale, il "panpepato".

IL CERTOSINO DI BOLOGNA

Il certosino ha origini molto antiche: nel medioevo (*Mittelalter*) i "farmacisti" detti "speziali" preparavano questo dolce (infatti ancora oggi ha anche il nome "panspeziale"); poi, i frati della Certosa di Bologna* hanno preso e un po' modificato la ricetta, e hanno cominciato a produrlo loro.

Dal 1797 la Certosa di Bologna non è più un monastero, ma è diventata un cimitero monumentale molto importante; in ogni caso, questo dolce è rimasto ancora oggi un dolce tipico natalizio bolognese. Anche il certosino si fa con frutta secca (mandorle, uvetta e pinoli), frutta candita (soprattutto cedro), miele e spezie (anice e cannella).

*Fratelli certosini: die Kartäuser, ein Orden in der römisch-katholischen Kirche



Wittylama / Wikimedia Commons



iStock.com/Claudio Caridi

I CALZONCELLI LUCANI

I calzocelli della Basilicata si chiamano anche "panzerotti di Natale", e sono una specie di ravioli dolci di pasta sfoglia (*Blätterteig*), che vengono fritti (*werden frittiert*). Il ripieno è una crema di castagne, mischiata al mosto cotto (*gekochtes Traubenmost*). Perché proprio le castagne?

Nell'area del Vulture-Melfese è diffusa la coltura del castagno (*Edelkastanie*). Un esempio è il Marroncino di Melfi IGP; è una castagna di grandi dimensioni, dalla forma tondeggiante (*runde Form*) e dal colore marrone con striature giallognole (*gelbliche Streifen*).



VERO / FALSO

- | | |
|---|-------|
| a. Una leggenda dice che un prete vendeva i petrali alle famiglie nel periodo di Natale | V / F |
| b. I mostaccioli possono essere sia morbidi che duri | V / F |
| c. Il pangiallo si chiama così perché nell'impasto c'è lo zafferano | V / F |
| d. I frati della Certosa hanno inventato la ricetta del "certosino" | V / F |
| e. Il Certosino di Bologna è oggi un cimitero monumentale | V / F |
| f. Nella zona del Vulture-Melfese in Basilicata si coltiva il castagno | V / F |

5. "Si" impersonale e passivante. Cerca i verbi in grassetto nel testo e completa. Poi controlla le soluzioni a p. 9.

Si (tritare) **questi ingredienti**.

In Toscana e Umbria **si** (preparare) **"il panpepato"**.

OSSERVA: Qual è la regola? Cerchia l'alternativa corretta.

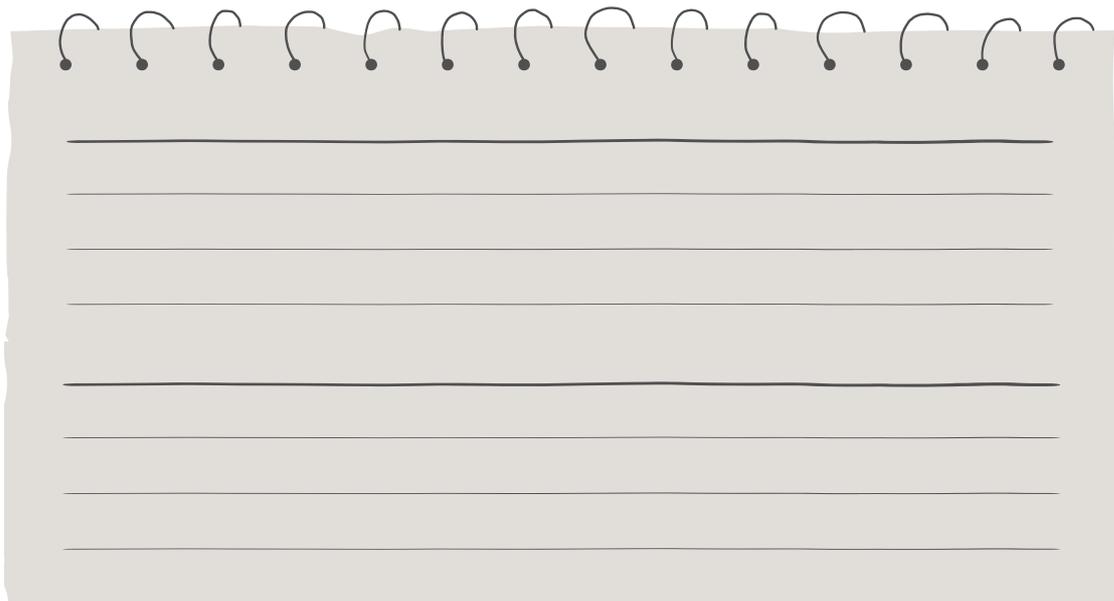
Il "si" impersonale o passivante (in tedesco "man"), è alla **terza persona singolare** quando si riferisce (bezieht sich) a un sostantivo **singolare / plurale**; è alla terza persona plurale quando si riferisce a un sostantivo **singolare / plurale**.



6. ESERCIZI. Completa con i verbi alla terza persona singolare o plurale (soluzioni a p. 9).

- **I mostaccioli** sono dei dolci tradizionali di Natale che si (preparare) in Campania e in altre regioni italiane.
- Al centro e sud Italia si (festeggiare) **il Natale** anche la sera del 24 dicembre.
- Durante la Vigilia di Natale di solito non si (mangiare) **la carne**, bensì il pesce.
- Nella mia famiglia, **i regali** si (aprire) a mezzanotte, la notte tra il 24 e il 25 dicembre.
- A Santo Stefano, il 26 dicembre, spesso si (fare) **giochi da tavolo**.
- **Il panettone e il pandoro** si (potere) comprare anche all'estero (*im Ausland*)
- La notte del 6 gennaio si (aspettare) **la befana** (Epifania), che porta i dolci ai bambini

7. RACCONTA. Nel tuo paese si festeggia il Natale? Cosa si mangia nei giorni di festa? Cosa si fa, quali sono le tradizioni? Scrivi, se puoi, delle frasi impersonali con "si".



FONTI / QUELLEN / SOURCES

Certosino di Bologna: adattato da: https://it.wikipedia.org/wiki/Certosino_di_Bologna
<https://www.tortelliniandco.com/certosino/>
Foto p.1- 3 : [iStock.com/Claudio Caridi](https://www.istock.com/Claudio_Caridi)

Calzoncelli lucani: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/panzerotti-di-natale-lucani/>

Image: Petrali, File:Chjinula.JPG. Attribution: Marcuscalabresus, CC BY-SA 3.0
<<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons
remix: background removed; color correction; overlay of another element.
Link of the source: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chjinula.JPG>

Image: Pangiallo, File: Pangiallo.jpg; Attribution: Wittylama, CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>>, via Wikimedia Commons
remix: background removed; color correction; overlay of another element.
Link of the source: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pangiallo.jpg#filelinks>

SOLUZIONI

1.

1.Zafferano; 2.Cannella; 3.Chiodi di garofano; 4. Noce moscata; 5.Coriandolo; 6.Anice, 7.Pepe

2.

1.Fichi secchi; 2.Noci; 3.Mandorle; 4.Uvetta/Uva passa; 5.Nocciole

4.VERO / FALSO:

a.FALSO: un prete regalava i petrali; b.VERO; c.FALSO: lo zafferano non si trova all'interno del dolce; si può usare per colorarlo all'esterno (oppure si usa il tuorlo d'uovo).; d.FALSO: i frati certosini hanno preso questa ricetta dai farmacisti "speciali"; e.

FALSO: la "Certosa" è un cimitero monumentale; f. VERO

;

5.

Si **tritano** questi ingredienti.

In Toscana e Umbria si **prepara** il "panpepato".

OSSERVA: Qual è la regola? Cerchia l'alternativa corretta.

Il "si" impersonale o passivante (in tedesco "man"), è alla terza persona singolare quando si riferisce (bezieht sich) a un sostantivo singolare; è alla terza persona plurale quando si riferisce a un sostantivo plurale.

6.

I mostaccioli sono dei dolci tradizionali di Natale che **si preparano** in Campania e in altre regioni italiane.

Al centro e sud Italia **si festeggia** il Natale anche la sera del 24 dicembre.

Durante la Vigilia di Natale di solito non **si mangia** la carne, bensì il pesce.

Nella mia famiglia, i regali **si aprono** a mezzanotte, la notte tra il 24 e il 25 dicembre.

A Santo Stefano, il 26 dicembre, spesso **si fanno** giochi da tavolo.

Il panettone e il pandoro **si possono** comprare anche all'estero (im Ausland).

La notte del 6 gennaio **si aspetta** la befana.