

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



PIO BORGO: SAVOIARDI O BORBONARDI? QUESTO IL DILEMMA.

di Francesco Aronne



In epoca non sospetta da queste stesse pagine parlavo di un libro allora sconosciuto, appena acquistato, che avevo cominciato a leggere...



Evidentemente fu di buon auspicio per l'autore che avevo avuto modo di apprezzare con *Elogio dell'imbecille*. Il libro, tempo dopo, scalò le classifiche e per molti divenne una sorta di *Bibbia meridionalista* che rimetteva al loro posto alcuni tasselli colpevolmente mancanti nella storia d'Italia. A *Terroni* l'autore fece seguire altri due volumi che però non ebbero la stessa popolarità.



Sulla scia del "Per stupire mezz'ora basta un libro di storia" l'eco del primo dei tre libri è giunto nelle contrade più desolate, Pio Borgo compreso, raggiungendo i lettori più improbabili aprendo la discussione sul periodo storico precedente e seguente all'*Unità d'Italia*. Non di rado, seguendo la scia della mia cometa, a Sud, nei commenti intercettati in bar rimossi dalla memoria o in stazioni di servizio di strade da allora mai più percorse, l'accanimento sembrava una parafrasi di tipo calcistico in cui si contrapponevano Borbone e Savoia.

La *questione meridionale* non si nomina neanche più e le spinte che vogliono ridurre il Belpaese ad una serie di confinanti orticelli medievali ciclicamente si ripropongono con nuovo vigore. Proprio come oggi.

Da sempre però, a tavola, gli italiani hanno dimostrato di avere ampie vedute al punto da trasformare prodotti provenienti da ambiti cittadini o regionali in specialità nazionali. Questo accade soprattutto per i dolci.

Panettoni, pandori, pastiere, cannoli, babà, cassate partendo dai luoghi d'origine, possono essere acquistati su tutto il territorio nazionale che di fatto hanno conquistato. E con i territori sono state prese le gole degli indigeni. La pasticceria napoletana, la siciliana e la piemontese hanno regalato e continuano a regalare al mondo intero raffinate prelibatezze. Sarà un caso ma dove vi furono regnanti e case reali la gola ne ha beneficiato.

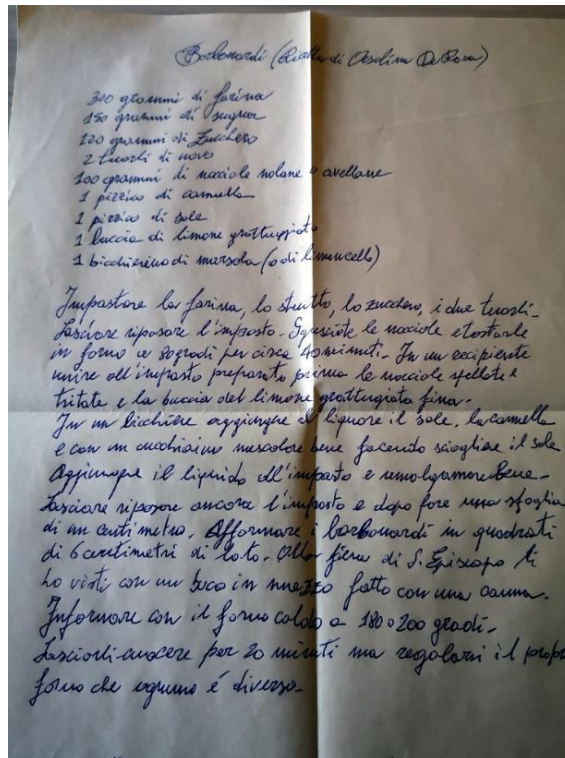
Un prodotto di pasticceria del tutto particolare è costituito dai Savoiarda che sono *biscotti molto leggeri e friabili, di forma oblunga, preparati con un impasto nel quale gli albumi, montati separatamente a neve, apportano una notevole leggerezza. Durante la cottura, le bollicine d'aria si dilatano facendo gonfiare i biscotti, che così assumono la tipica consistenza spumosa. I "Biscotti di Savoia" videro la luce nel tardo Medioevo, e sarebbero stati creati dal cuoco della corte di Amedeo VI, per un fastoso pranzo organizzato in onore di una visita dei reali di Francia. In seguito, grazie al successo ottenuto nel memorabile banchetto, questi biscotti fregiati del nome di "Savoiarda", vennero adottati "ufficialmente" dalla Reale Casa Savoia diventando golosità molto ambita dai giovani eredi della dinastia. Una ricetta cinquecentesca ne indica la composizione: «Si fanno con poca farina, albume d'uovi e zucchero». "El biscotin" pur essendo di origine piemontese, arrivò nelle aree d'influenza dei Savoia. In Francia lo troviamo citato nel dizionario di cucina di Dumas; in Sardegna perse parte delle uova assumendo una forma più appiattita; in Sicilia abbandonò gli albumi diventando maggiormente biscottato. Conosciuti anche con il nome di Biscotti al cucchiaino, i Savoiarda si prestano per la realizzazione di dolci classici, quali il tiramisù e la zuppa inglese, oppure vengono serviti con le bavaresi, le salse alla vaniglia e al cioccolato, i gelati e le macedonie di frutta.*

Il *savoiaro*, insieme ai più blasonati *bocconotti*, non sappiamo attraverso quale evoluzione e percorso, è diventato una specialità del Pio Borgo, prodotta dagli artigiani locali. Sulla scia dei savoiarda della nonna, biscotti calabresi la cui ricetta ha subito modifiche da quella degli omonimi piemontesi, sono venuti fuori anche i savoiarda prodotti ai nostri giorni. Ottimi per la colazione da inzuppare nel latte o a merenda come dolce leggero e genuino, ottimi per i bambini, sono senza burro e lievito. Ne esistono alcune varianti e diverse persone li preparano in casa con ricette tramandate da antenati e conoscenti.

La cosa curiosa che mi è capitata, come un pesce d'Aprile, è stata quella di acquistare su una bancarella, attratto da parallelismi del titolo, un vecchio libro in parte ancora intonso.



Non senza stupore quando mi apprestavo a sfogliare le pagine già tagliate di questo *Canzoniere*, teca di memorie curata dagli amici dell'autore trasferitosi in un oscuro altrove, è caduto sul pavimento un foglio piegato in quattro.



Sul foglio c'è una ricetta dei *borbonardi*. Mai sentiti prima. Incuriosito ho consultato diversi motori di ricerca ma senza successo. Resta quindi il mistero su questo dolce dal nome vagamente revanscista in cui mi sono imbattuto e di cui riporto gli ingredienti e la modalità di preparazione, auspicando che qualcuno di adeguate competenze ne verifichi fattibilità e gusto.

Mi piacerebbe conoscere la zona di origine di questi biscotti dolci, se esiste, e anche se ci sono varianti. Magari potrebbe essere un primario ingrediente da utilizzare nella rivisitazione della ricetta del *tiramisù* che per l'occasione potrebbe diventare *tiramigiù*.

Non sappiamo cosa ci riserva il futuro, ma di una cosa siamo certi: a tavola l'Italia sarà sempre una, unica ed indivisibile.