



## IL "BUCCHINÒTTU"

di Luigi Paternostro



Quando mi reco al supermercato e vedo gli scaffali che contengono merendine reclamizzate come *prodotto da forno con ingredienti da agricoltura biologica* mi viene subito in mente il bocconotto mormannese.

Per la verità il prodotto è noto in tutta l'area meridionale, a cominciare dall'Abruzzo, Castel Frentano in particolare, per finire in Calabria.

La leggenda popolare fa risalire la prima elaborazione di questo dolce alla fine del 1700.

Si dice che fu inventato dai contadini.

Le sue ridotte dimensioni, la possibilità di essere conservato anche per molti giorni in ambiente naturale e il suo alto grado nutrizionale, ne fanno uno dei cavalli di battaglia della tradizione culinaria del sud.

In genere, per fare questo dolce viene utilizzata farina di tipo "0", strutto animale, uova, zucchero, limone, lievito e un ripieno fatto con cioccolato e mandorle tritate o marmellata.

Ha forma rotonda-ovale. Le sue dimensioni medie sono intorno ai 4 cm. Pesa circa 50 grammi. E' di sapore dolce<sup>1</sup> e di colore mielato. Viene lavorato a mano.

Dopo averli miscelati gli ingredienti si impastano fino ad ottenerne un composto omogeneo da cui si ricava una sfoglia da mettere in apposite formine precedentemente imburrate all'interno. Su di essa si pone un ripieno di marmellata alla frutta o cioccolato. Il tutto si ricopre poi con una secondo strato della medesima pasta che funge da tappo. Il prodotto così ottenuto si inforna per circa 30-40 minuti ad una temperatura che va dai 180° ai 200° C.

Una volta cotto si lascia raffreddare e si spolvera di zucchero a velo.

Si lavora tutto l'anno.

Il bocconotto di Mormanno è inserito nell'elenco dei PAT, prodotti agro alimentari tipici, della provincia di Cosenza.



<sup>1</sup> Ve ne è pure una versione salata. In Emilia il bocconotto varia sia nella farcitura che nell'involucro. La pasta frolla è sostituita dalla pasta sfoglia e l'imbottitura è a base di impasto di funghi, rigaglie di pollo, animelle e tartufo, anziché cioccolato e mandorle.

E allora proviamo a mangiarne qualcuno. Ne sento l'odore, il sapore e la fragranza. Non c'è più il buon Don Mario Maradei che sulla tradizione del padre Francesco lo produsse conservandone la ricetta, nemmeno don Raffaele e Giovannino eredi del *Gran Caffè La Terza*, non più Fulvio Piragino. Oggi ottimi sono i bocconotti dello Snack Bar di Biagio Perrone, del bar L. Bloise e dei panifici di Pasquale Rotondaro, Rocco Cosenza e del forno *Cabri* di Pietro Sola.

Tra le squisitezze fatte in casa non posso dimenticare i bocconotti di Ada Marsiglia.



E prima che si offendano tante altre Signore che non nomino e alle quali chiedo per questo venia, voglio assicurare che le mormannesi sono

tutte bravissime ed espertissime.

Non se ne abbiano però a male i sunnominati se mi soffermo un momento su un prodotto che, pur partito dalla tradizione e collaudato lungamente in ambito locale, ora rappresenta degnamente il paese ben oltre i confini provinciali.

E' il bocconotto della Pasticceria "Silvana"<sup>2</sup>, presentato agli acquirenti come *bocconotto alla ciliegia*, alla *mandorla* e al *limone*, lavorato a mano senza conservanti né coloranti, autosponsorizzato come specialità della migliore tradizione calabrese.

Ha una ben precisa, sperimentata e registrata ricetta.

I suoi ingredienti sono: farina tipo "00", zucchero, strutto, uova, lievito, calcio proprionato. Come agente lievitante è usato il bicarbonato di ammonio. Gli aromi impiegati sono tutti naturali.

E' farcito con confettura di ciliegia amarena, sciroppo di glucosio-fruttosio e zucchero. Come gelificante è adoperata la pectina; come correttore dell'acidità, l'acido citrico; come antimicrobico, il potassio solfato E 202, e come stabilizzante, il profosfato tetrasodico.

Poiché viene utilizzata frutta intera può notarsi occasionalmente la presenza di noccioli o parti di essi.



<sup>2</sup> Pasticceria "Silvana" di Palazzo M. G. eredi s.d.f., località Costapiana tel/fax 0981 91319, e-mail [pasilv@tiscali.it](mailto:pasilv@tiscali.it)

Pesa mediamente gr. 65 e come prodotto da forno è soggetto a calo naturale. Sulle confezioni, scatole da 6 pezzi, è indicata la data entro cui il prodotto va consumato.



Mi auguro che questi *buccinotti* che rappresentano una della tante altre delizie culinarie che caratterizzano Mormanno, conquistino le mense di un pubblico sempre più vasto che certamente sarà appagato dalla riscoperta di quella perduta genuinità e di quei sapori oggi ormai introvabili.

Buon appetito!