

di *Domenico Crea*



Il cibo nella Calabria popolare del passato ha avuto un ruolo importante, soprattutto nelle ricorrenze religiose, come segnale di coappartenenza ad un preciso territorio, ancor più ad un luogo specifico.

I dolci tipici venivano perciò preparati solo poche volte all'anno, in occasioni di speciali ricorrenze con significato rituale legato a feste religiose e popolari.



Le feste religiose nei paesi di tutta la regione un tempo venivano celebrate con grande partecipazione di tutta la comunità ed ad esse si associavano spesso giochi e rituali folkloristici antichi, molti dei quali risalenti al periodo delle varie occupazioni, con preparazioni di cibi e pietanze speciali.

Il giorno della festa coincideva con sapori tradizionali, semplici, intensi, al fine di soddisfare il desiderio di trasgredire e d'evasione di tutti i partecipanti, stanchi di mesi di un'alimentazione povera e scarsa.

Ancor più, quindi, per le feste pasquali: dopo il tempo di Quaresima, caratterizzato da un'alimentazione molto parca e semplice, la Pasqua era un modo per evadere dalla monotonia e dalla povertà quotidiana.

I bocconotti sono in realtà diffusi non solo in Calabria, ma anche in Puglia ed in Abruzzo: ovviamente, ogni regione li rivendica come propri e ne reclama l'autenticità; a seconda della provenienza, il ripieno racchiuso all'interno dell'involucro di pasta frolla subisce delle modifiche.

In Abruzzo, i bocconotti sono un prodotto tipico di Castel Frentano, in provincia di Chieti, ma sono tipici anche di Montorio al Vomano, in provincia di Teramo.

In questa regione i dolcetti sono bagnati con il tipico liquore Centerba.



In Puglia, i bocconotti si producono sia a Bitonto, in provincia di Bari, che a Gallipoli, in provincia di Lecce: la versione leccese prevede un ripieno di mandorle e amarene, mentre il bocconotto di Bitonto è invece farcito con ricotta e canditi.



pasticcetto leccese

Sulle origini dei bocconotti vi sono tre versioni, una abruzzese, una pugliese e una calabrese:

Secondo alcuni, le origini di questi dolcetti sono da ricercare in Abruzzo intorno alla fine del 1700, quando furono importati in Europa cioccolato e caffè:

si narra che una domestica di Castel Frentano, per omaggiare il suo padrone goloso di questi nuovi prodotti, inventò un dolce che ricordava la forma di una tazzina di caffè realizzando l'esterno con la pasta frolla e riempiendo l'interno con caffè, cioccolato e mandorle.

E' per questo che, in Abruzzo, fino agli anni Cinquanta si aggiungeva al ripieno dei bocconotti anche un chicco di caffè.

In Calabria, questi dolcetti sono un prodotto tipico di Mormanno, in provincia di Cosenza, dove venivano preparati dolcetti di pasta frolla di piccola forma e dimensione (in dialetto bucchinotti) nome che derivava allora dalla loro forma che li rendeva mangiabili in un solo boccone; un tempo erano farciti con la tradizionale mostarda d'uva, che lascia il posto oggi a semplice marmellata fatta in casa, rigorosamente, però, di uva nera.



Sono noti anche quelli di Amantea, che, invece, sono ripieni di cioccolato, mandorle tostate e cannella. In entrambi i casi, una volta cotti vengono cosparsi di zucchero a velo.

Secondo altre fonti, invece, il bocconotto sarebbe originario delle Murge, in Puglia, opera dei contadini dell'entroterra.



La realtà sembra dare il primato ai calabresi:

Mormanno, infatti, già dal 1300 venivano preparati dei dolci molto simili, le – varchigghije – cucinate dalle monache per la tavole del Vescovo Barone, scrigni di

pasta frolla che racchiudevano un ripieno di farina di mandorle e zucchero, che prendevano il loro nome dalle apposite forme di metallo a forma di barca in cui venivano cotti.

A partire dal 1800, poi, nelle case dei mormannesi si produssero li bucchinotti :

le grandi forme di metallo delle varchigghije vennero sostituite

da piccole formine, sempre di metallo, e il costoso ripieno di farina di mandorle venne rimpiazzato con una più reperibile marmellata d'uva fatta in casa. Oggi le forme sono di nuovo più grandi ed ovali, ma il ripieno è rimasto sempre di marmellata d'uva.



Da www.creadomenico.com

creaprofdom@yahoo.it

note di Nino La Terza :

Mio nonno **GAETANO** La Terza andò ad imparare il mestiere di pasticciare a Napoli e oltre a raccogliere informazioni e in qualche caso le ricette delle torte, pionono o pienone, sentì parlare dei bocconotti anche se, come abbiamo letto, non appartengono alla tradizione dolciaria napoletana.



Ritornato a Mormanno dopo qualche anno, apre in piazza l'elegante **CAFFE' PASTICCERIA** e i figli proseguiranno l'attività .

C'era la consuetudine di far recapitare al dottore Caporale, di Viggianello, torroni e mostaccioli a Natale, ma un anno c'era molta neve, strade bloccate e il dottore attende invano. Mio zio **Giovannino** chiama



Zarafineddru, cioè Leonetti Valdemiro che con l'asino avrebbe dovuto raggiungere Viggianello , che si decide a farlo solo quando pensa che avrebbe avuto l'opportunità di spiegare al dottore i malanni della moglie. A Natale i bocconotti e i torroni sono arrivati e la signora guarisce con le erbe del pollino.

Fino agli anni '80 i matrimoni non venivano festeggiati nei ristoranti e allora la **PASTICCERIA** di Mormanno, l'unica del territorio calabro-lucano del Pollino, effettuava il servizio catering, non era un pranzo completo ma c'era di tutto e di più .

IL BOCCONOTTO DI MORMANNO E' STATO INSERITO NELL'ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI TRADIZIONALI