

Chi lo vuole alto e chi basso, chi soffice e chi sbricioloso
A Natale gli si aggiungono canditi e pinoli. Ecco dove mangiarlo

Pandolce (e mugugni) Il dessert della Lanterna che divide i genovesi

Scorribande

di Roberto Perrone



U pandùce. Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. Il pandolce genovese è lo specchio dei suoi inventori, cioè i genovesi. *U pandùce* è il dolce del mugugno, di quel borbottio costante che, come il mare scuro di Paolo Conte, «si muove anche di notte e non sta fermo mai». I milanesi sono uniti dal panettone, i genovesi sono divisi dal pandolce: c'è chi lo vuole alto e chi lo preferisce basso, chi soffice, chi più sbricioloso. Entrambi gli schieramenti portano dati e filosofie a sostegno della propria tesi. *U pandùce* a Londra viene chiamato «Genoa cake». C'è chi lo fa risalire addirittura alla Persia. Secondo la tradizione di quel popolo, infatti, il più giovane dei sudditi portava al re, per Capodanno, un grande pane dolce ripieno di mele e canditi, dono benaugurale per il nuovo anno. Secondo un'altra storia il pandolce risultò il vincitore del concorso indetto dal doge Andrea Doria per creare un dolce che magnificasse la Repubblica. Forse, molto più semplicemente, il pandolce è il pronipote del «pan con zibibbo», preparato dalle massaie genovesi con l'uvetta, a cui per Natale venivano aggiunti canditi e pinoli,

tutti ingredienti facili da trovare nelle dispense della città.

Dicevamo del pandolce come metafora del dibattito, anche aspro e spietato. Infatti, questo dolce, secondo tradizione, veniva portato dagli invitati come presente a parenti e amici quando si andava a un pranzo o a una cena in casa d'altri. Qui il pandolce subiva il giudizio dei presenti e, di conseguenza, seguiva diversi percorsi: quelli migliori venivano conservati per la cena della Vigilia o per il pranzo di Natale (e di Santo Stefano), gli altri finivano spolpati a colazione (comunque non si butta via niente, come da dna). Una volta, per essere certi della lievitazione perfetta, che doveva essere lenta e con un calore costante, entrambi necessità dell'impasto, questo veniva infilato sotto le

coperte in fondo ai letti, prima di finire cotto nella stufa di mattoni a legna o portato a cuocere dal panettiere di fiducia. Perché, come tanti altri piatti della tradizione italiana, veniva preparato in casa, non venduto nei negozi. Questo è venuto dopo.

A testimonianza che qualcosa delle antiche leggende rimane, ancora adesso, in famiglia, viene sistemato, sopra il pandolce, un rametto di alloro, simbolo di benessere e fortuna. Il pandolce mi ricorda antichi caruggi e saliscendi di pietra. Pasticcerie odorose di Genova e provincia, antiche e

Dalle massaie ai re

Si dice che arrivi dalla Persia o che venne creato per il doge. Di sicuro è pronipote del «pan con zibibbo» fatto dalle massaie



moderne, come Romanengo, Klainguti (a cui Giuseppe Verdi lasciò un biglietto: «Cari Klainguti, i vostri Falstaff sono migliori del mio»). Nostalgie canaglie mi riportano alle scorribande giovanili da Canepa, vicino alla fontana del polipo, a Rapallo, famosa, oltre che per il pandolce, per i «cubeletti», mistici dolci di pasta frolla con ripieno di marmellata di mele.

E poi naturalmente c'è Panarello, la storica azienda genovese fondata nel 1885, a soli 17 anni, da Francesco Panarello che rileva il forno dove la-

vora cominciando una storia di dolcezza che arriva fino ad oggi, attraverso passione e innovazione: nel 1923 fu il primo ad acquistare un forno elettrico che mise nel nuovo negozio di piazza della Nunziata. Ma *se ghe pensu*, chi non ha mai pucciato (proprio così) nel caffelatte i biscotti del Lagaccio? Se non l'avete fatto, rimediate. Le pasticcerie Panarello oggi sono a Genova (5), *obviously*, Chiavari (1), Rapallo (1) e Milano (4). E nelle quattro pasticcerie milanesi (Via Tolstoj 1 - Portici di Via Savona; Piazza San Nazaro in Brolo 15;

Via Speronari 3 e Piazza Santa Francesca Romana 1) domenica 25 novembre verrà offerta una degustazione del pandolce genovese ai milanesi, in una specie di partita fuori casa nella capitale del panettone. Sfida intrigante tra due dolci che hanno in comune infinite dolcezze e un'origine misteriosa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le nostre scelte

1) Panarello

Via Galata, 67
Genova
Tel. 010-561037

2) Klainguti

Piazza Soziglia, 98R
Genova
Tel. 010-8602628

3) Romanengo

Via Roma, 51 Genova
Tel. 010-580257

4) Tagliafico

Via Galata, 31 Genova
Tel. 010-565714

5) Profumo

Via del Portello, 2R
Genova 010-2770077

6) Poldo

Via Paolo Anfossi, 260
Genova 010-781478

7) Priano

Via Camozzini, 76R
Genova
Tel. 010-6136333

8) San Sebastiano

Via Quinto, 9R Genova
Tel. 010-3200207

9) Pallavicino

Via San Rocco, 3
Recco (Ge)
Tel. 0185-74295

10) Canepa Rapallo

Piazza Garibaldi, 41
Rapallo (GE)
Tel. 0185-50508

